

Vestavná trouba

Uživatelská a instalační příručka

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



SAMSUNG

Obsah

Používání této příručky 3

V této uživatelské příručce se používají následující symboly: 3

Bezpečnostní pokyny 3

Důležitá bezpečnostní opatření 3
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 6
Funkce automatické úspory energie 6

Umístění a zapojení 6

Co je součástí balení výrobku 6
Připojení k napájení 7
Instalace do skříňky 8

Než začnete 10

Počáteční nastavení 10
Zápach nové trouby 10
Chytrý bezpečnostní mechanismus 10
Měkké zavření dvířek 11
Příslušenství 11
Ohebná dvířka 12
Mechanický zámek 13
Režim dvojího vaření 13

Úkony 14

Ovládací panel 14
Častá nastavení 15
Režimy vaření (kromě funkce Gril) 18
Režimy vaření (Gril) 20
Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření 22
Air Sous Vide 24
Ukončení vaření 26

Speciální funkce 26
Přírodní pára 27
Automatické vaření 28
Čištění 29
Časovač 31
Vypnutí/Zapnutí zvuku 31
Wi-Fi Zapnuta/Vypnuta 31

Chytré vaření 32

Ruční vaření 32
Programy automatického vaření 37
Testovací pokrmy 43
Sbírka častých receptů Automatického vaření 44

Údržba 47

Čištění 47
Výměna 50

Odstraňování problémů 51

Kontrolní body 51
Informační kódy 53

Technické údaje 54

Dodatek 54

Katalogový list výrobku 54
Prohlášení ohledně softwaru Open Source 55

Používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

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

Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit škodu na majetku, vážná zranění osob nebo smrt.

UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit zranění osob nebo škodu na majetku.

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Pracovník provádějící instalaci je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

Důležitá bezpečnostní opatření

VAROVÁNÍ

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály. V souladu s pravidly pro elektroinstalaci musí být možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Bezpečnostní pokyny

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče. Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

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

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Pokud má tento spotřebič funkci čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádoby. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čištění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. V případě spotřebičů s procesem pyrolytického čištění mohou být některá zvířata, zejména ptáci, během procesu pyrolytického čištění citlivá na výpary a místní výkyvy teploty a měla by být během tohoto procesu přemístěna do vhodných dobře větraných prostor. Během procesu pyrolytického čištění a po něm místnost vyvětrejte. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

(Pouze modely s teplotní sondou na maso)

Nepoužívejte parní čistič.

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

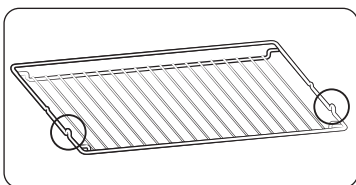
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

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

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. Povrchy se během použití často zahřívají.



Velký rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu, aby byla zajištěna jeho nosnost při větším zatížení.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

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

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

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

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

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

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

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

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

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

Do trouby nikdy nevkládějte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu. Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.

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

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

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

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

Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

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

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Při přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.

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

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

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

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

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Bezpečnostní pokyny

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

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

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

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

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

Funkce automatické úspory energie

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

Umístění a zapojení

⚠ VAROVÁNÍ

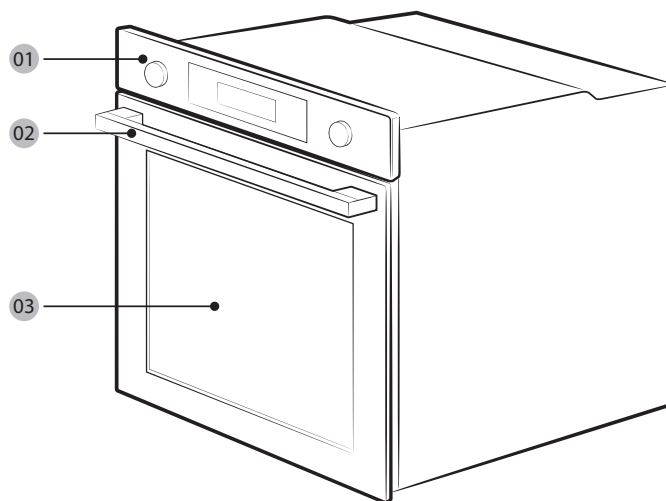
Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.

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

Co je součástí balení výrobku

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

Trouba přehledně



01 Ovládací panel

02 Rukojeť dvířek

03 Dvířka

POZNÁMKA

Tato trouba je dodávána ve dvou typech v závislosti na modelu: jedno dvířko a dvojité dvířko.

Příslušenství

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



Velký rošt



Malý rošt *



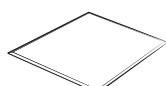
Pečicí plech *



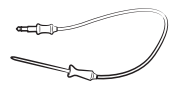
Univerzální plech *



Hluboký plech *



Dělicí prvek



Teplotní sonda *



2 šrouby (M4 L25)

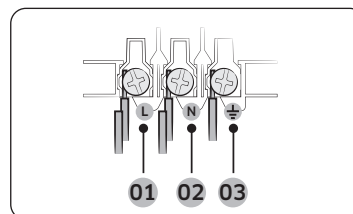


Parní plech *

POZNÁMKA

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

Připojení k napájení



01 ČERNÝ nebo HNĚDÝ

02 MODRÝ nebo BÍLÝ

03 ŽLUTOZELENÝ

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

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

Na štítku umístěném na troubě zkontrolujte výstupní specifikace.

Pomocí šroubováku otevřete zadní kryt trouby a uvolněte šrouby na kabelové svorce. Následně připojte napájecí kabely k příslušným připojovacím svorkám.

Trouba je uzemněna přes svorku (⏏). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel (uzemnění), který musí být delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za nehody způsobené chybějícím nebo vadným uzemněním.

VAROVÁNÍ

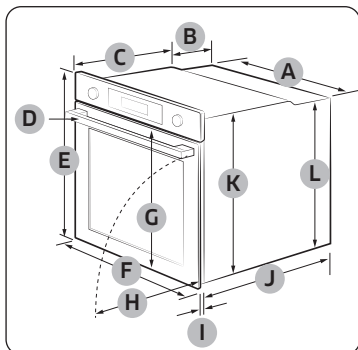
Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Umístění a zapojení

Instalace do skříňky

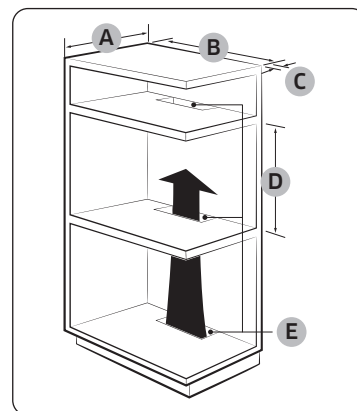
Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám až 90 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla. Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní polici skříňky a nosnou stěnou nutné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

Požadované rozměry pro instalaci



Trouba (mm)

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

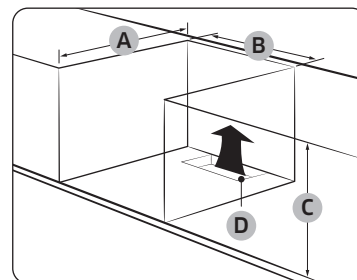


Vestavná skříňka (mm)

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

POZNÁMKA

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

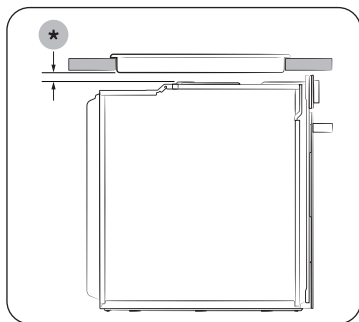


Skříňka pod dřezem (mm)

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

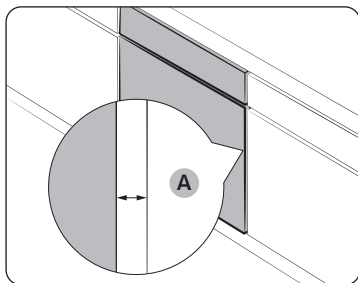
POZNÁMKA

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

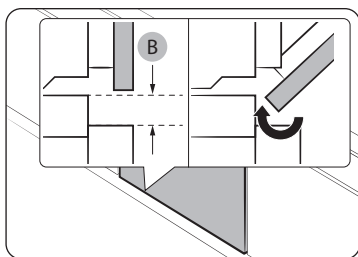


Instalace pod varnou desku
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (*).

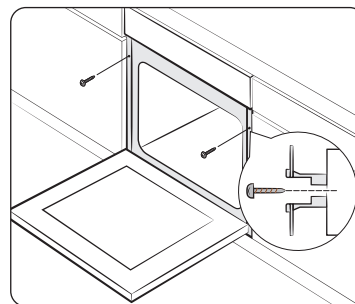
Instalace trouby



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



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



Troubu zasuňte do skříňky a pevně ji na obou stranách připevněte 2 šrouby.

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky nejprve odpojte napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

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

📖 POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

Než začnete

Počáteční nastavení

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



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



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



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

Zápach nové trouby

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

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

POZNÁMKA

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

Chytrý bezpečnostní mechanismus

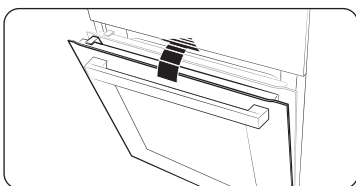
Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat,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

Měkké zavření dvířek (pouze příslušné modely)

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

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

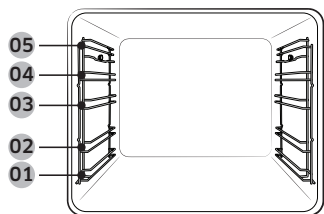
(Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)



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

Příslušenství

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



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

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

Základní používání

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

Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu.
Malý rošt *	Používá se v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Pečicí plech *	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Univerzální plech *	Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. Používejte jej v kombinaci s roštovou vložkou, abyste zabránili odkapávání tekutin na dno trouby. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Hluboký plech *	Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Teplotní sonda *	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
Teleskopické výsuvy *	Plech vložte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: 1. Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby. 2. Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby. 3. Zavřete dvířka trouby.
Dělicí prvek	Dělicí příčka slouží k rozdělení trouby do dvou oddílů. V režimu dvojité teploty použijte dělicí příčku. Dělicí příčku nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení vnitřního prostoru na dva varné oddíly. Nepoužívejte dělicí příčku jako odkládací prostor.
Parní plech *	Parní plech používejte pouze v režimu přírodní pára. Vložte plech na spodek do středu prostoru a naplňte jej čistou vodou. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne.

POZNÁMKA

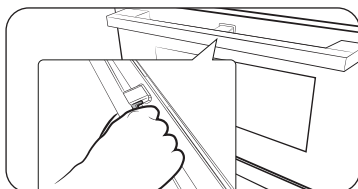
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Než začnete

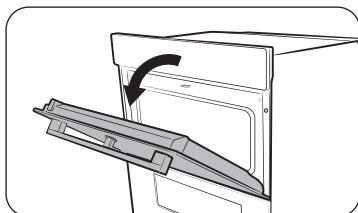
Ohebná dvířka (pouze příslušné modely)

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

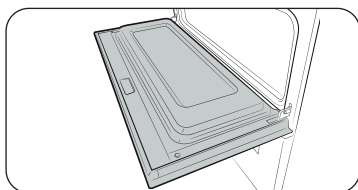
Jak používat horní dvířka



1. Plně stlačte páku rukojeti.

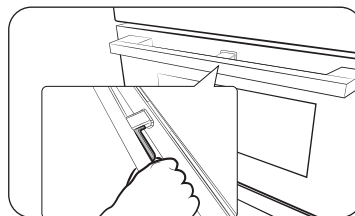


2. Vytáhněte rukojeť.

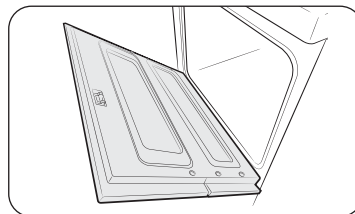


3. Tím se otevřou pouze horní dvířka podle vyobrazení.

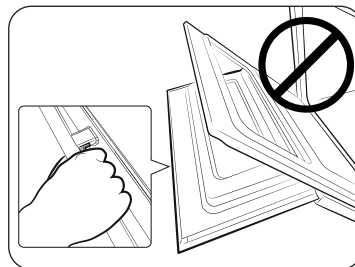
Jak používat celá dvířka



1. Uchopte oblast rukojeti bez páčky a poté zatáhněte.



2. Tím se otevřou celá dvířka podle vyobrazení.



⚠ UPOZORNĚNÍ

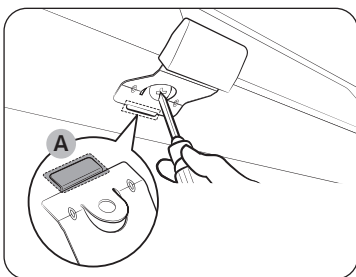
Při otvírání celých dvířek dbejte na to, abyste uchopili rukojeť za část bez páčky. Pokud páčku stisknete do poloviny otevření dvířek, horní dvířka se mohou otevřít a způsobit zranění.

📖 POZNÁMKA

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

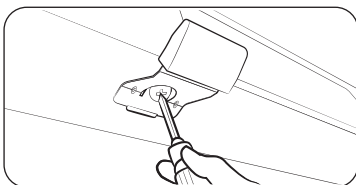
Mechanický zámek (pouze příslušné modely)

Umístění a zapojení



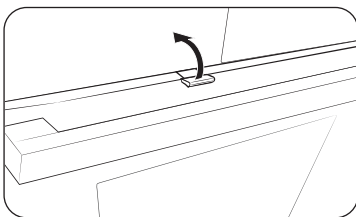
1. Vložte tenkou část **(A)** mechanického zámku do odpovídající drážky rukojeti zámku, jak je znázorněno na obrázku.
2. Utáhněte šroubek na rukojeti zámku.

Demontáž



- Povolte a vyjměte šroubek z rukojeti zámku.

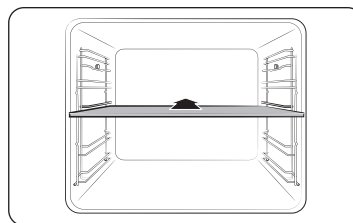
Zamknutí/odemknutí



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

Režim dvojího vaření

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



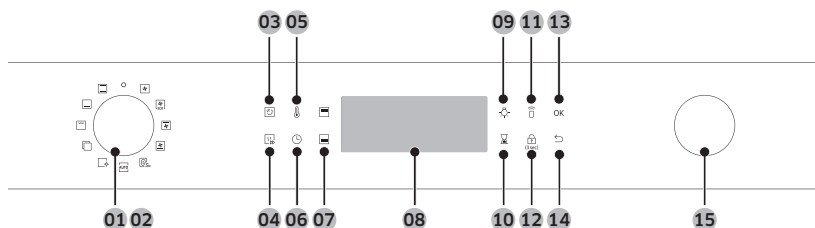
Vložte přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě přihrádky. Trouba detekuje dělicí prvek a standardně aktivuje horní přihrádku.

POZNÁMKA

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

Ovládací panel

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



01 Napájení	Otočením doleva/doprava troubu zapnete/vypnete.
02 Ovladač pro výběr režimu	Otočením doleva/doprava vyberte režim vaření nebo funkci.
03 Přírodní pára	Použijte k přidání páry do aktuálního režimu vaření.
04 Rychlé přehřátí	Rychlé přehřátí troubu rychle ohřeje na zadanou teplotu. - Dotykem zapnete či vypnete volbu rychlého přehřátí. - K dispozici pouze se samostatným režimem. (Horkovzdušný režim, Běžný režim, Ohřev shora + Horkovzdušný režim, Ohřev zdola + Horkovzdušný režim) - Deaktivováno pro teploty nastavené na méně než 100 °C.
05 Teplota	Použijte k nastavení teploty.
06 Časový spínač přípravy	Použijte pro nastavení doby přípravy.
07 Horní/spodní přihrádka	Když je vložen dělicí prvek, pečicí komora je rozdělena na dvě přihrádky: horní a spodní přihrádku. A zapne si příslušný indikátor. Pokud dělicí prvek odstraníte, varná komora bude pracovat v samostatném režimu.
08 Displej	Zobrazuje nezbytné informace ke zvolenému režimu nebo aktuálním nastavením.

09 Světlo	Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. Osvětlení trouby se zapne automaticky, když se dvířka otevřou nebo při zahájení provozu. Po určité době neaktivity se automaticky vypne v zájmu úspory energie.
10 Časovač	Pomáhá Vám hlídat čas nebo dobu vaření.
11 Chytré ovládání	Stiskněte na dobu 3 sekund, abyste aktivovali/deaktivovali funkci chytrého ovládání.
12 Dětská pojistka	Dětská pojistka deaktivuje všechny ovládací prvky, aby bylo možné zabránit nehodám. Aktivujte dětskou pojistku přidržení tlačítka na ovládacím panelu po dobu 3 sekund, deaktivujte ji opětovným stisknutím také po dobu 3 sekund.
13 OK	Stisknutím potvrdíte nastavení.
14 Zpět	Ruší aktuální nastavení a vrací se do výchozího nastavení.
15 Ovladač hodnot	Ovladač hodnot můžete použít pro: - Nastavení doby přípravy nebo teploty. - Volbu položek pod nabídkami hlavní úrovně: Čištění, Automatické vaření, Speciální funkce nebo Gril. - Volba velikosti porce u Programy automatického vaření.

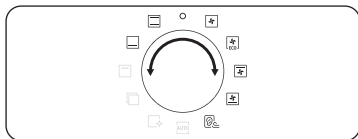
POZNÁMKA

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

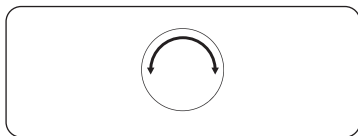
Častá nastavení

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

Teplota



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



2. Otočte ovladač hodnot pro nastavení požadované teploty.

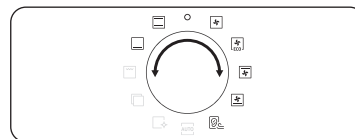


3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

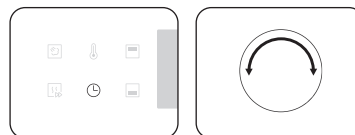
POZNÁMKA

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

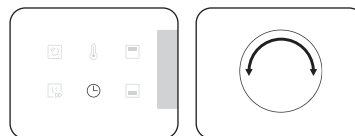
Doba přípravy



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



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



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

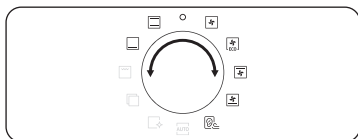


4. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

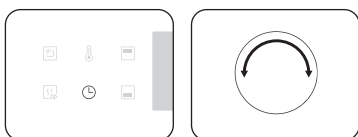
POZNÁMKA

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

Doba ukončení



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



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



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

POZNÁMKA

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

Odložený konec

Odložený konec je určen ke zvýšení pohodlí při vaření.

1. případ

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

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

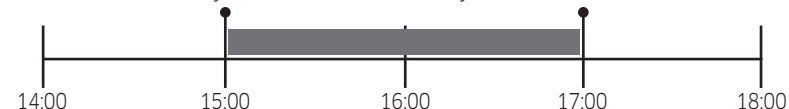
Trouba začne automaticky vařit v 17:00 a automaticky skončí v 18:00.



2. případ

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

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



UPOZORNĚNÍ

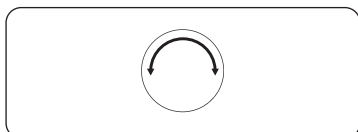
- Odložený konec není k dispozici v režimu dvojího vaření.
- Nenechávejte připravené jídlo v troubě příliš dlouho. Jídlo se může zkazit.

Vymazání doby přípravy

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



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



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



3. Stiskněte tlačítko **OK**.

POZNÁMKA

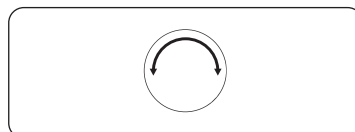
V režimu dvojího vaření musíte nejprve vybrat horní nebo dolní přihrádku, pro který chcete vymazat dobu přípravy.

Vymazání doby ukončení

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



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



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

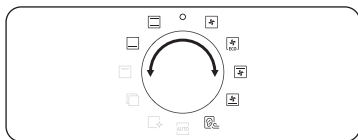


3. Stiskněte tlačítko **OK**.

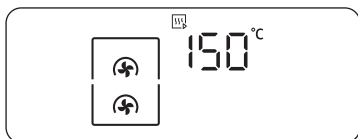
POZNÁMKA

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

Režimy vaření (kromě funkce Gril)



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



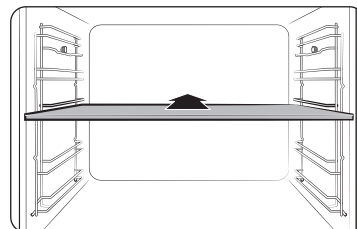
Trouba se začne předehřívát a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty. Jakmile bude předehřívání dokončeno, indikátor s pípnutím zmizí. U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v **Chytré vaření** uvedeno jinak.

POZNÁMKA

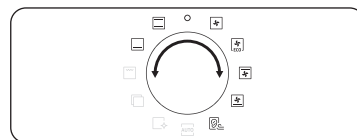
Dobu přípravy a/nebo teplotu lze během vaření změnit.

Režim dvojího vaření

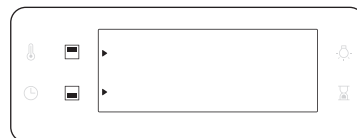
K oddělení varné komory v horní a dolní části můžete použít dodaný dělicí prvek. To umožňuje uživatelům povolit dva různé režimy přípravy současně nebo si jednoduše vybrat jednu přihrádku pro vaření.



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



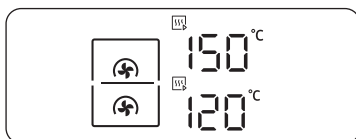
2. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu vaření. Můžete vybrat režim gril, horkovzdušný ohřev a ohřev shora + horkovzdušný ohřev v horní přihrádce a režim horkovzdušný ohřev, ohřev zdola + horkovzdušný ohřev a ohřev zdola ve spodní přihrádce.



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



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



Trouba se začne předehřívát a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty.
U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v **Chytré vaření** uvedeno jinak.

POZNÁMKA

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

Režimy vaření (kromě funkce Gril)

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

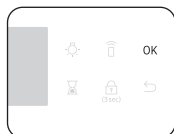
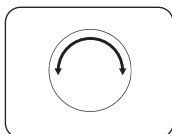
Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
	Horkovzdušný režim	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.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

Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	* 40-250	-	40-250	-	200
		Dolní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče.				
	Ohřev zdola	100-230	-	40-250	-	150
		Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.				
	Horkovzdušný ohřev Eco	30-250	-	-	-	160
		V režimu horkovzdušného ohřevu Eco je využíván optimalizovaný systém vyhřívání pro úsporu energie při přípravě pokrmů. Doba přípravy se mírně prodlužuje, ale výsledky přípravy pokrmu zůstávají stejné. Mějte na paměti, že tento režim nevyžaduje použití předehřívání.				
		 POZNÁMKA Při použití režimu horkovzdušného ohřevu ECO dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory.				

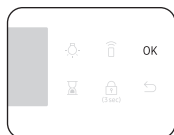
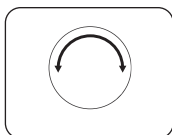
Režimy vaření (Gril)



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



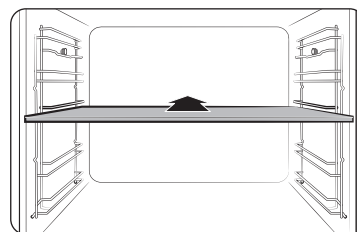
2. Použijte ovladač hodnot pro výběr **Velkého grilu (G 1)** nebo **Úsporného grilu (G 2)** nebo **Ventilátorového grilu (G 3)** a poté stiskněte tlačítko **OK**.



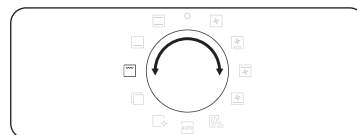
3. Pomocí ovladače hodnot nastavte teplotu a poté stiskněte tlačítko **OK**.

Režim dvojího vaření

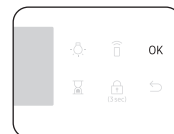
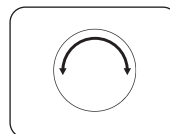
Grilování v režimu dvojího vaření je užitečné pro malé velikosti porcí, abyste ušetřili za energii. Ve výchozím nastavení je k dispozici pouze možnost Velký gril v horní přihrádce, protože trouba používá pouze horní topné těleso.



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



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



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

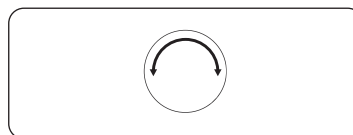
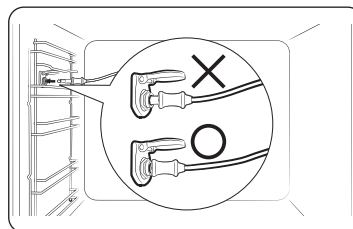
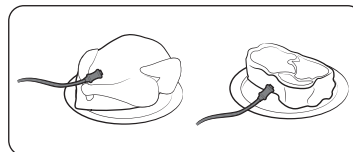
Režimy vaření (Gril)

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

Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)

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

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



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

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

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

📖 POZNÁMKA

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

Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření

K různým činnostem přípravy můžete použít horní i spodní přihrádku.

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

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

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

Dostupné režimy v každé zóně

Zóna	Dostupný režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé předehřátí	Teplotní sonda
Horní	Horkovzdušný režim	40-250	160	X	X
	Velký gril	40-250	220	X	X
	Ohřev shora + Horkovzdušný režim	40-250	180	X	X
Dolní	Horkovzdušný režim	40-250	160	X	X
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	40-250	200	X	X
	Ohřev zdola	40-250	150	X	X

POZNÁMKA

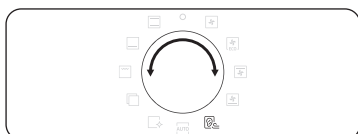
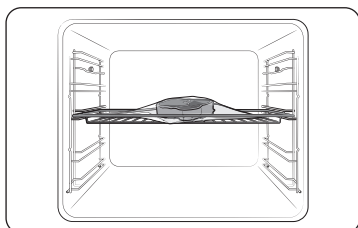
Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Air Sous Vide (pouze příslušné režimy)

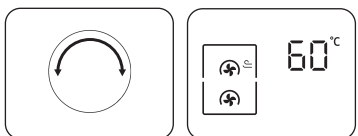
Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory, příprava potravin, které si mohou zachovat svou původní vůni a živiny a zároveň nabízejí obohacenou chuť a jemnou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



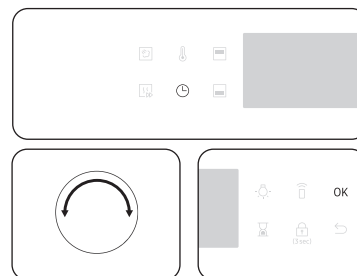
1. Vložte potraviny do čistého vakuového sáčku a utěsněte. Poté vložte jídlo do roštu trouby v poloze 3.



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



3. Otočte ovladačem hodnot pro výběr výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 60 °C. (Teplotu můžete měnit po 1 °C.)



4. Stiskněte a otočte ovladačem hodnot pro nastavení doby přípravy.
5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

POZNÁMKA

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní přísady. Ořízněte je v čistém stavu a skladujte v chladničce.
- Pro přemísťování a skladování surovin používejte tepelně odolné vakuové sáčky.
- Tepelně odolné vakuové sáčky nikdy znovu nepoužívejte.
- Doba vaření závisí na tloušťce pokrmu. Přidání soli nebo cukru může zkrátit dobu vaření.

Tipy

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

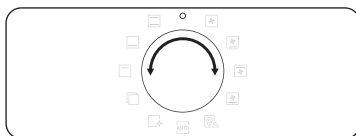
Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí maso					
Steak o tloušťce 4 cm	Krvavý	Velký rošt	3	54	3-4
Steak o tloušťce 4 cm	Střední	Velký rošt	3	60	3-4
Steak o tloušťce 4 cm	Dobře propečený	Velký rošt	3	68	3-4
Pečení	Střední	Velký rošt	3	62	6-8
Pečení	Dobře propečený	Velký rošt	3	68	6-8
Vepřové maso					
Kotleta, bez kostí	Jemná	Velký rošt	3	60	3-4
Kotleta, bez kostí	Pevná	Velký rošt	3	71	3-4
Pečení	Střední	Velký rošt	3	62	4-6
Pečení	Dobře propečený	Velký rošt	3	72	4-6
Pomalů vařené vepřové	Dobře propečený	Velký rošt	3	74	18-24
Drůbež					
Kuřecí prsa	Jemná	Velký rošt	3	66	3-4
Kuřecí prsa	Pevná	Velký rošt	3	72	3-4
Kachní prsa	Jemná	Velký rošt	3	63	3-4
Ryby					
Steak z lososa	Jemná	Velký rošt	3	52	2-3
Steak z lososa	Dobře propečený	Velký rošt	3	63	2-3
Filet z tresky	Jemná	Velký rošt	3	55	2-3

Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Zelenina					
Asparágus	-	Velký rošt	3	85	2-3
Nakrájené brambory	-	Velký rošt	3	90	2-3
Nakrájené sladké brambory	-	Velký rošt	3	90	2-3
Nakrájená mrkev	-	Velký rošt	3	90	2-3
Dýně, kostičky	-	Velký rošt	3	90	2-3
Ovoce					
Krájené jablko	-	Velký rošt	3	80	2-3
Krájený ananas	-	Velký rošt	3	85	1-2
Krájená hruška	-	Velký rošt	3	83	2-3
Další					
Slepičí vejce	Ztracené	Velký rošt	3	63	2-3
Slepičí vejce	Vařené natvrdo	Velký rošt	3	71	2-3

* Vařte slepičí vejce bez vakuového těsnění.

Ukončení vaření



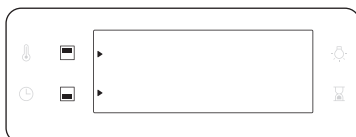
Během vaření otočte ovladač pro výběr režimu na pozici „0“. Trouba se během několika sekund vypne. Důvodem je, aby nedošlo k přijetí nesprávných povelů ze strany uživatele, proto trouba čeká několik sekund, aby mohli svůj výběr opravit.

Ukončení přípravy pro individuální přihrádku

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



1. Stisknutím zastavíte přípravu.



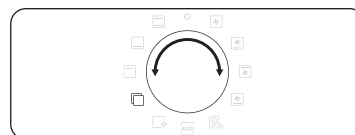
2. Stisknutím vyberte horní přihrádku nebo stiskněte pro výběr dolní přihrádky. Na vybrané přihrádce se bude blikat ikona ►.



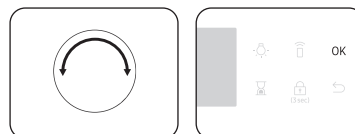
3. Stiskněte tlačítko **OK**. Trouba zastaví přípravu ve vybrané přihrádce.

Speciální funkce

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



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



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

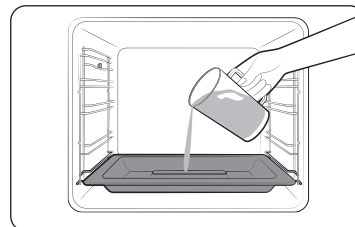


4. Stisknutím tlačítka **OK** zapněte funkci.

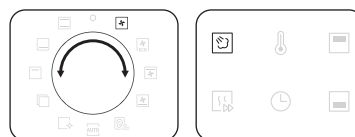
Režim		Rozsah teplot (°C)	Doporučená teplota (°C)	Pokyny
F 1	Udržování teploty	40-100	60	Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.
F 2	Nahřívání talířů	30-80	50	Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí.
F 3	Rozmrazování	30-60	30	Tento režim slouží k rozmrazování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

Přírodní pára (pouze příslušné modely)

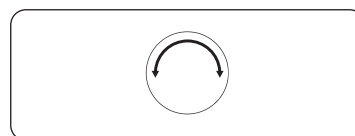
Pomocí Přírodní páry můžete péci chléb, který je na povrchu křupavý a uvnitř vlhký. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předeřhřát.



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



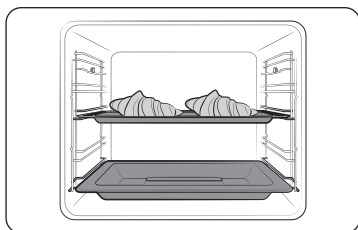
3. Nastavte **Horkovzdušný režim** a vyberte **Přírodní páru** .



4. Otočením ovladače hodnot nastavíte požadovanou teplotu.



5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte předeřhřívání.



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

POZNÁMKA

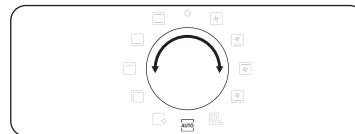
- Během přípravy nebo když je trouba horká vodu nedoplňujte.
- Jakmile trouba zcela vychladne po použití funkce **Přírodní páry** otřete dno přihrádky vlhkou látkou.
- K odstranění vodního kamene, který vzniká po dlouhodobém používání trouby použijte měkkou látku s předurčeným saponátem.

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

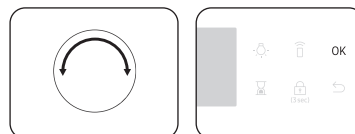
Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Loupáky, 4-6 kusů	Univerzální plech	3	190	20-25
Jablečné listové těsto	Univerzální plech	3	190	20-25
Dánské pečivo	Univerzální plech	3	190	20-30
Houska	Univerzální plech	3	180	20-30
Bílý chléb	Velký rošt	2	180	30-40

Automatické vaření

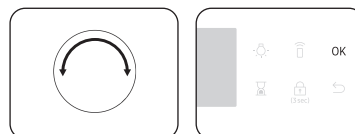
Pro nezkušené kuchaře nabízí trouba celkem 50 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.



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



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

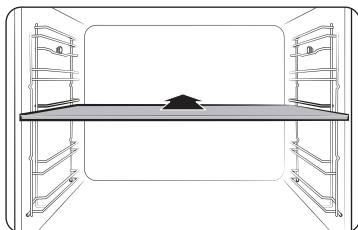


3. Otočením ovladače hodnot vyberete velikost porce. Hmotnostní rozsah závisí na programu.
4. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

POZNÁMKA

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

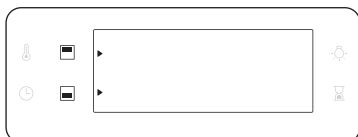
Režim dvojího vaření



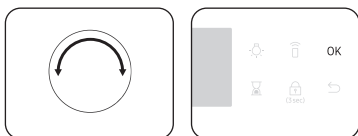
1. Vložením dělicího prvku do úrovně 3 aktivujete režim dvojího vaření.



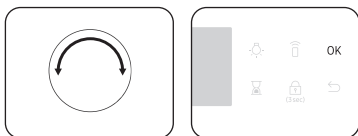
2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na **AUTO**.



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



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



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

POZNÁMKA

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

Čištění

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

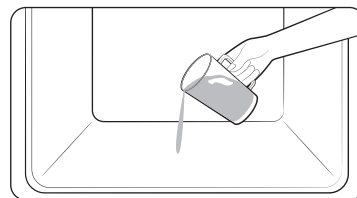
Funkce		Pokyny
C 1	Parní čištění	Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
C 2	Pyrolýza *	Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění. 1 h 50 min (výchozí nastavení) / 2 h 10 min / 2 h 30 min

POZNÁMKA

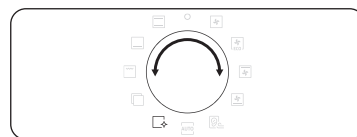
Funkce s hvězdičkou (*) je k dispozici pouze u příslušných modelů.

Parní čištění

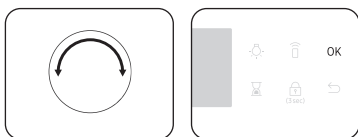
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně. Během tohoto procesu se na displeji zobrazí zbývajíc čas.



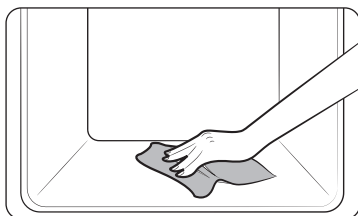
1. Na dno trouby nalijte 400 ml vody a zavřete dvířka.



2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



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



- Pomocí suchého hadříku očistěte vnitřní prostor trouby.

VAROVÁNÍ

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

POZNÁMKA

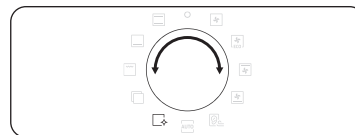
- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce parního čištění odstranit připečenou špínu ručně s pomocí čistícího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, čištění nebude aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne a zkuste to znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

Pyrolýza

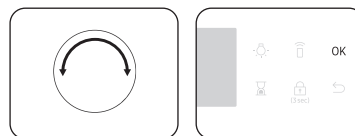
Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.

POZNÁMKA

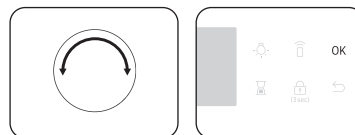
Funkce pyrolýzy je k dispozici pouze u příslušných modelů.



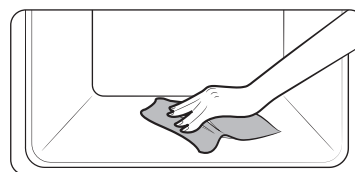
- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství včetně bočních vodicích lišt a ručně vytřete větší zbytky potravin a velké znečištěné plochy. Jinak by mohlo během cyklu čištění dojít ke vzplanutí a následnému vzniku požáru.
- Ovladač pro výběr režimu nastavte na



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



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



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

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

📖 POZNÁMKA

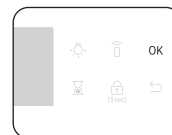
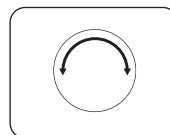
- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké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

Časovač

Časovač vám pomáhá hlídat čas nebo dobu vaření.



1. Stiskněte tlačítko .

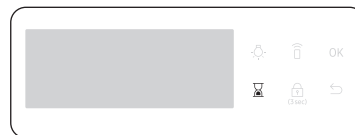


2. Otočením ovladače hodnot nastavte čas a poté stiskněte tlačítko **OK**.
Dobu lze nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut.

📖 POZNÁMKA

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

Vypnutí/Zapnutí zvuku



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

Wi-Fi Zapnuta/Vypnuta



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

Chytré vaření

Ruční vaření

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

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

📖 POZNÁMKA

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

Tipy pro používání příslušenství

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

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

Pečení

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Dort	Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou	Univerzální plech	2		160-180	40-50
Ovocný koláč s drobenkou	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		170-180	25-30
Koláčky	Univerzální plech	3		180-190	30-35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		190-200	25-30
Sněhové pusinky	Univerzální plech	3		80-100	100-150
Soufflé (pečivo ze šlehaných bílků)	Velký rošt, košíčky na soufflé	3		170-180	20-25
Kynutý jablkový moučník na plechu	Univerzální plech	3		150-170	60-70
Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	2		190-210	10-15
Mražené listové těsto, plněné	Univerzální plech	2		180-200	20-25
Koláč quiche	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	2		180-190	25-35

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

Pečení

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Drůbež (Kuře/Kachna/Krůta)					
Kuře, celé, 1,2 kg *	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		205	80-100 *
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-220	25-35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	20-30
Malá krůta, celá, 5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzální plech	3		220-230	15-20
Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg	Univerzální plech	3		200	45-50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-230	10-15
Pečené ryby	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	30-40

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Chytré vaření

Grilování

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

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

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

Hotové mražené pokrmy

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražená pizza, 0,4-0,6 kg	Velký rošt	3		200-220	15-25
Mražené lasagne	Velký rošt	3		180-200	45-50
Mražené hranolky	Univerzální plech	3		220-225	20-25
Mražené krokety	Univerzální plech	3		220-230	25-30
Mražený camembert v troubě	Velký rošt	3		190-200	10-15
Mražené bagety s polevou	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190-200	10-15
Mražené rybí prsty	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190-200	15-25
Mražený rybí hamburger	Velký rošt	3		180-200	20-35

Profesionální pečení

Tento režim zahrnuje cyklus automatického ohřívání až na teplotu 220 °C. Horní topný článek a horkovzdušný ventilátor jsou během opékání masa v provozu. Po této fázi přechází vaření do mírného režimu na nízké přednastavené teplotě. V této fázi se aktivuje horní a spodní topné těleso. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	3-4
Pečené vepřové maso	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	4-5
Jehněčí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	3-4
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	2-3

Horkovzdušný ohřev ECO

Tento režim používá optimalizovaný systém ohřevu zajišťující úsporu energie. Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího předehřátí. Můžete podle svých preferencí zvýšit nebo snížit dobu přípravy a/nebo teplotu.

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

Chytré vaření

Dvoji vaření

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

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

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

- Funkci dvojího vaření lze prodloužit dobu předehřátí.

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

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

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

Horní

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

* Troubu nepředehřívajte.

Dolní

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

Programy automatického vaření

⚠ UPOZORNĚNÍ

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

Samostatné vaření

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

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

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

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy použijte ochranné rukavice.

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

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 3	Pečení těsta	1,2-1,5	Velký rošt	3
		Připravte zapečené lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Velký rošt	3
		Dejte ingredience na Ratatouille do rendlíku s víkem. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. Pečte zakryté. Před podáním míchejte.		
A 6	Jablkový koláč	1,2-1,4	Velký rošt	2
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 7	Loupáky	0,3-0,4	Univerzální plech	3
		Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
A 8	Jablečné listové těsto	0,3-0,4	Univerzální plech	3
		Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 9	Základ ovocného koláče	0,4-0,5	Velký rošt	3
		Těsto dejte do černého kovového, máslem vymazaného, pekáčku na dortový základ. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Velký rošt	2
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
A 11	Bochník z bílého chleba	0,6-0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 12	Bochník chleba z obilné směsi	0,8-0,9	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 13	Houska	0,3-0,5	Univerzální plech	3
		Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 14	Ovocný koláč s drobenkou	0,8-1,2	Velký rošt	3
		Čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo plátky hrušek) vložte do trouby v nádobě o průměru 22-24 cm. Navrch rozložte drobenky. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 15	Koláčky	0,5-0,6	Univerzální plech	3
		Koláčky (průměr 5-6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
A 16	Piškotový moučník	0,5-0,6	Velký rošt	3
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 17	Bábovka	0,7-0,8	Velký rošt	2
		Připravte dortové těsto a vložte jej do kulaté plechové formy nebo pečicí nádoby na bábovku. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 18	Holandský podlouhlý dort	0,7-0,8	Velký rošt	2
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy (o délce 25 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

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

Chytré vaření

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

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 31	Pstruh	0,3-0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte rybu a vložte ji napříč na rošt. Vnitřek ryby okořeňte solí, bylinkami a citronovou šťávou. Nožem nařízněte kůži. Potřete olejem a solí.		
A 32	Mořský jazyk	0,3-0,7	Univerzální plech	3
		Položte mořský jazyk na pečicí papír na univerzálním plechu. Nožem nařízněte povrch.		
A 33	Filet/steak z lososa	0,3-0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru.		
A 34	Pečená zelenina	0,3-0,7	Univerzální plech	4
		Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na univerzální plech.		
A 35	Pečené rozpůlené brambory	0,5-0,9	Univerzální plech	3
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
A 36	Mražené hranolky	0,3-0,7	Univerzální plech	3
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 37	Mražené americké brambory	0,3-0,7	Univerzální plech	3
		Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech.		
A 38	Mražená pizza	0,3-0,7	Velký rošt	3
		Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		
A 39	Domácí pizza	0,8-1,2	Univerzální plech	2
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
A 40	Kynutí těsta	0,3-0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu.		

Dvojití vaření

V následující tabulce je uvedeno 10 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Můžete použít buď horní zónu, nebo dolní zónu a použít současně horní a dolní zónu.

Program obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.

Všechny programy dvojitého automatického vaření zahrnují předehřátí a zobrazují průběh předehřívání.

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

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

VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

1. Horní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Zapékané brambory	1,0-1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
3	Kuřecí stehýnka	0,5-0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	4
		Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.		

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
4	Pečené rozpůlené brambory	0,5-0,9	Univerzální plech	4
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
5	Mražené hranolky	0,3-0,7	Univerzální plech	4
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

2. Dolní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2-1,4	Velký rošt	1
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Jablečné listové těsto	0,3-0,4	Univerzální plech	1
		Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Velký rošt	1
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
4	Mražená pizza	0,3-0,7	Velký rošt	1
		Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
5	Čerstvá domácí pizza	0,8-1,2	Univerzální plech	1
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

3. Dvojče

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

UPOZORNĚNÍ

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

Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1.

1. Pečení

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

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Linecké těsto	Univerzální plech	1+3		140	28-33
Piškotový moučník bez tuku	Velký rošt + Plechová dortová forma (Tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Jablkový koláč	Velký rošt + 2 Plechové dortové formy ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umístěno šikmo		160	70-80
	Univerzální plech + Velký rošt + 2 Plechové dortové formy *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Pokud k přípravě používáte běžný režim se skleněným nádobím (Ø 26 cm), zvýšte dobu přípravy o 5 minut.

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

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

2. Grilování

Předehřejte prázdnou troubu na 5 minut pomocí funkce Velký gril.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Toast z bílého chleba	Velký rošt	5		270 (Max)	1-2
Hamburgery z hovězího masa * (12 ea)	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	4 1		270 (Max)	První 15-18 Druhý 5-8

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

3. Pečení

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

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Sbírka častých receptů Automatického vaření

Zapékané brambory

- Ingredience** 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, 1 polévková lžice jednotlivě soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián
- Pokyny** Oloupejte brambory a nakrájejte je na plátky o tloušťce 3 mm. Vymažte máslem celý povrch zapékačí nádoby (22-24 cm). Zatímco připravujete zbytek ingrediencí, rozložte plátky na čistý ručník a nechte je zakryté pod ručníkem. Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra ve velké nádobě a dobře promíchejte. Vyskládejte bramborové plátky do nádoby tak, aby se mírně překrývaly a brambory přelijte směsí. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Po přípravě podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Zapékaná zelenina

- Ingredience** 800 g zeleniny (cuketa, rajče, cibule, mrkev, paprika, předvařené brambory), 150 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, po 1 polévkové lžici jednotlivě soli, bylinek (paprika, petržel nebo rozmarýn) 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžice olivového oleje
- Pokyny** Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky o tloušťce 3-5 mm. Plátky naskládejte na zapékačí nádobu (22-24 cm) a na zeleninu nalijte olej. Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra a nalijte na zeleninu. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Poté podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Lasagne

- Ingredience** 2 polévkové lžice olivového oleje, 500 g mletého hovězího, 500 ml rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených plátků lasagne, 1 cibule (krájená), 200 g strouhaného sýra, po 1 polévkové lžici sušených vloček petržele, oregana a bazalky.
- Pokyny** Připravte rajčatovou masovou omáčku. Ohřejte olej na pánvi na smažení, pak vařte mleté maso a nasekanou cibuli přibližně 10 minut až do celkového zhnědnutí. Přelijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem, přidejte sušené bylinky. Uvedte do varu, pak poduste přibližně 30 minut. Uvařte lasagnové nudle podle pokynů na obalu. Položte vrstvu lasagnových nudlí, masové omáčky a sýra, poté vrstvy opakujte. Nakonec rovnoměrně posypejte horní vrstvu nudlí zbývajícím sýrem a pečte.

Jablkový koláč

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

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

Quiche Lorraine

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

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

Ovocný koláč s drobenkou

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

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

Domácí pizza

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

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

Hovězí svíčková

- Ingredience** 1 kg hovězí svíčkové, 5 g soli, 1 g pepře, 3 g rozmarýnu, tymián
- Pokyny** Hovězí maso ochutíme solí, pepřem a rozmarýnem a necháme 1 hodinu v lednici odležet. Položíme na velký rošt. Vložíme do trouby a připravujeme.

Pečené jehněčí kotlety na bylinkách

- Ingredience** 1 kg jehněčích kotlet (6 kusů), 4 velké stroužky česneku (lisované), 1 lžice čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžice čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžice soli, 2 lžice olivového oleje
- Pokyny** Smíchejte sůl, česnek, bylinky a olej a přidejte jehněčí maso. Otáčením obalte a nechte při pokojové teplotě alespoň 30 minut až 1 hodinu.

Vepřová žebírka z boků

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

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

Čištění

⚠ VAROVÁNÍ

- Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či žádné jiné abrazivní materiály.

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvírek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvírek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.

Vnější části trouby

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

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

Příslušenství

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

Katalytický smaltovaný povrch (pouze příslušné modely)

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

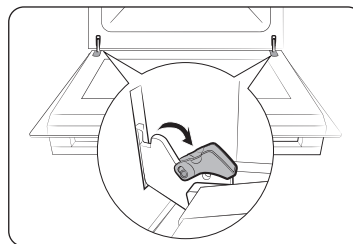
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim Horkovzdušný ohřev s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

Dvířka

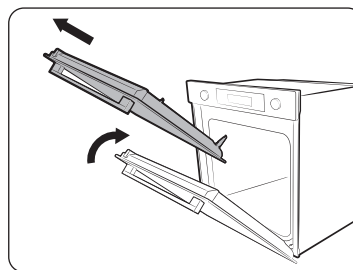
Neodstraňujte dvířka trouby, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit dvířka kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ VAROVÁNÍ

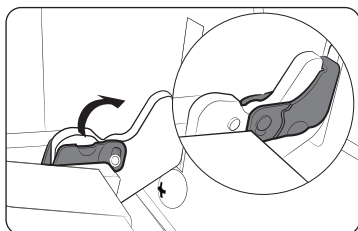
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámkový mechanismus u obou závěsů.



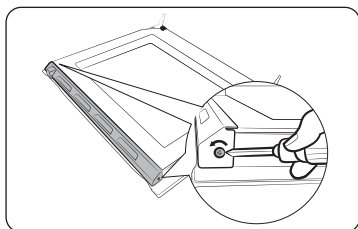
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama za boky a zvedněte a vytáhněte nahoru, dokud závěsy neodstraníte.
3. Vyčistěte dvířka mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



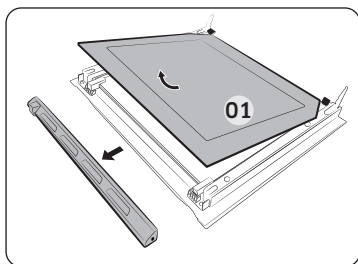
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony zavěšené na obou stranách.

Sklo dvířek

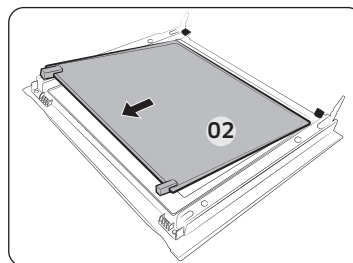
Dvířka trouby jsou vybavena 3-4 vrstvami skla umístěnými proti sobě v závislosti na modelu. Neodstraňujte sklo dvířek, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit sklo dvířek kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.



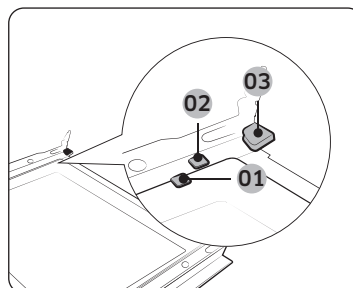
1. K odstranění šroubů na levé a pravé straně použijte šroubovák.



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

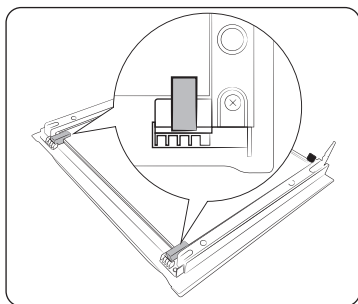


4. Vyjměte druhou tabuli z dvířek ve směru šipky.
5. Vyčistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



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

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

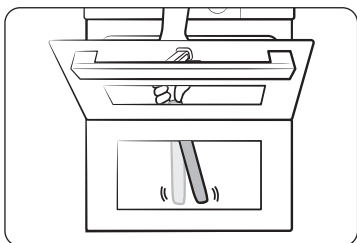
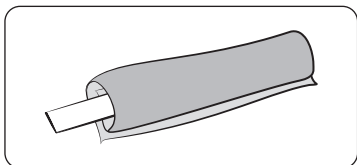


7. Zkontrolujte, zda pryžové lemy okolo skla zapadají do skleněné tabule a řádně ji zabezpečují.
8. Proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2.

VAROVÁNÍ

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

Dvojitě sklo dvířek (pouze příslušné modely)

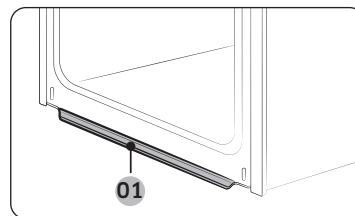


1. Svažte mokrý kapesník, aby se přilepil.
2. Položte na ručník pod dvířka.
3. Dvířka vyčistěte.
4. Na tkáň naneste šampón a znovu vyčistěte.
5. Otřete suchou tkáň od vlhkosti a bublin.

UPOZORNĚNÍ

Při čištění neodpojujte dvířka.

Sběrač vody



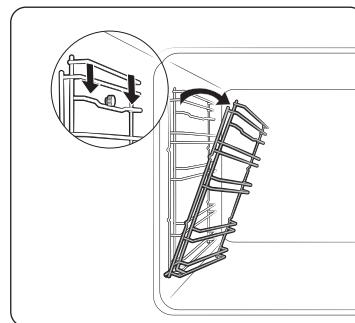
01 Sběrač vody

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

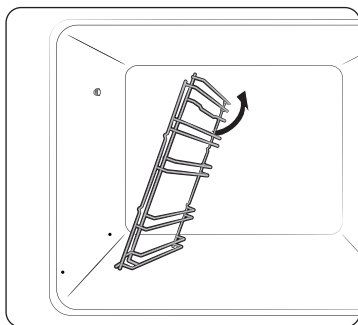
VAROVÁNÍ

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

Boční jezdce (pouze příslušné modely)



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



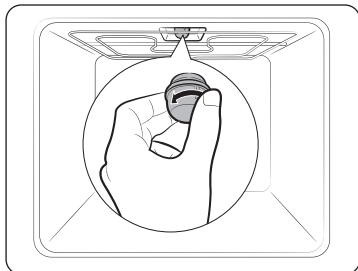
2. Vytáhněte a vyjměte spodní lištu levého bočního vodítka.
3. Stejným způsobem vyjměte pravé boční vodítko.
4. Vyčistěte obě boční vodítka.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočního vodítka podle výše uvedeného kroku 1 a 2 v opačném pořadí.

POZNÁMKA

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodítek a roštů.

Výměna

Žárovky

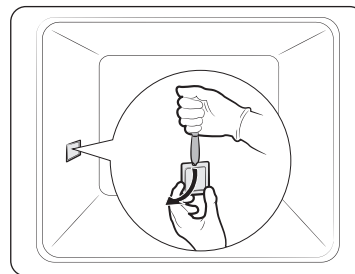


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle výše uvedeného kroku 1 v opačném pořadí.

VAROVÁNÍ

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

Boční světlo trouby



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

Odstraňování problémů

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhaná řešení. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

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

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

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř trouby se mění.	Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče.	Změny příkonu během vaření nejsou známkou závady.
Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu.	Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby.	Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Trouba nehřeje.	Pokud jsou otevřena dvířka	Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu.
	Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny	Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu.
	Pokud došlo ke spálení domovní pojistky nebo k vypnutí jističe.	Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Za provozu z trouby vychází kouř.	Během prvního zapnutí	Z topného článku může při prvním použití trouby vycházet kouř. Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin	Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné	Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách.

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána	Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
Parní čištění nefunguje.	Příčinou může být příliš vysoká teplota.	Nechte troubu vychladnout a poté použijte.
Režim dvojího vaření nefunguje.	Pokud není dělicí prvek správně sestaven.	Správně vložte a použijte dělicí prvek.
Režim samostatného vaření nefunguje.	Pokud v troubě není zasunut dělicí prvek.	Vyjměte dělicí prvek a použijte.

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Význam	Akce
C-d1	Porucha zámku dvířek	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedoradí k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-20	Poruchy snímače	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Vyskytuje se pouze při Čtení/Zápisu EEPROM	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB	
C-F2	Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedoradí k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-d0	Problém s tlačítkem Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu.	Očistěte tlačítka a ujistěte se, že se na nich ani v jejich blízkosti nenachází voda. Vypněte troubu a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Kód	Význam	Akce
-dC-	Pokud bude dělicí prvek odstraněn během přípravy v režimu dvojího vaření. Pokud bude dělicí prvek zasunut během přípravy v režimu samostatného vaření.	Dělicí prvek se nesmí odstranit během přípravy v režimu dvojího vaření. Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedoradí k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. • 100 °C a méně - po dobu 16 hodin • 105 °C až 240 °C - po dobu 8 hodin • 245 °C až maximální teplota - po dobu 4 hodin	Nejedná se o chybu systému. Vypněte troubu a vyjměte pokrm. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Technické údaje

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

Napětí pro připojení		230-240 V ~ 50 Hz
Maximální příkon		3650 až 3950 W
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 x 596 x 570 mm
	Vestavná	560 x 579 x 549 mm
Objem		76 litrů

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

Dodatek

Katalogový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikace modelu	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů (EEI cavity)	81,6		
Třída energetické účinnosti na prostor trouby	A+		
Spotřeba energie (elektriny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity)	1,05 kWh/cykus		
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity)	0,71 kWh/cykus		
Počet pečicích prostorů	1		
Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektrina nebo plyn)	Elektrina		
Objem jednotlivých pečicích prostorů (V)	76 l		
Typ trouby	Vestavná		
Hmotnost spotřebiče (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

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

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

Tipy, jak šetřit energii

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

POZNÁMKA

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.

Úplné znění prohlášení o shodě EU a prohlášení o shodě Spojeného království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě lze nalézt na <http://www.samsung.com>. přejděte na Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhledat podporu výrobku) a zadejte název modelu.

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

Prohlášení ohledně softwaru Open Source

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



MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

