

# Vestavná trouba

---

Uživatelská a instalační příručka

NV7B79\*7\*\*\* / NV7B6\*\*9\*\*\*

---



**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 **7**

Co je součástí balení výrobku 7

Připojení k napájení 8

Instalace do skříňky 8

## Než začnete **11**

Ovládací panel 11

Počáteční nastavení 12

Zápach nové trouby 13

Chytrý bezpečnostní mechanismus 13

Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) 13

Sestavení parní nádoby 14

Příslušenství 14

Ohebná dvířka 16

Zásobník na vodu 17

Mechanický zámek 17

Kamera a automatická dvířka 18

## Úkony **18**

Režimy trouby 18

Režimy posílené párou 21

Režim dvojího vaření 23

Smažení na vzduchu 24

Air Sous Vide 26

Vaření s teplotní sondou na maso 28

Speciální funkce 29

Zdravé vaření 31

Automatické vaření 31

Časovač 32

Čištění 34

Nastavení 36

Zámek 37

## Chytré vaření **38**

Ruční vaření 38

Programy automatického vaření 46

Speciální funkce 57

Testovací pokrmy 58

Sbírka častých receptů automatického vaření 60

## Údržba **62**

Čištění 62

Ruční otevírání dvířek 65

Výměna 66

## Odstraňování problémů **67**

Kontrolní body 67

Informační kódy 69

## Technické údaje **70**

## Dodatek **71**

Katalogový list výrobku 71

Prohlášení ohledně softwaru Open Source 72

## 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. Budte 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.**

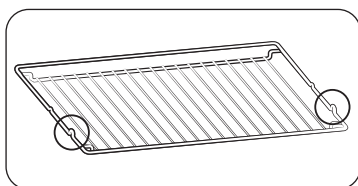
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

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

#### **⚠ UPOZORNĚNÍ**

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

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

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

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

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

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

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

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

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

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

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

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

Do trouby nikdy 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 čisticí přístroje na vodu nebo páru.

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

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

## Bezpečnostní pokyny

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.

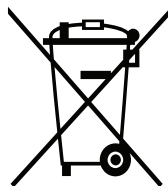
**VAROVÁNÍ:** Neodpojte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

**VAROVÁNÍ:** Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

**VAROVÁNÍ:** Pokud se dveře automaticky otevrou, mohou zasáhnout děti nebo domácí zvířata. Ujistěte se, že v dosahu dveří nejsou žádné děti nebo domácí zvířata. (Pouze model s automatickými dveřmi (bez rukojeti))

**VAROVÁNÍ:** Pokud zavřete nebo otevřete dvířka, když je výrobek v provozu, použijte chňapky nebo chňapky. Pokud se dvířek dotknete holými rukama, můžete se popálit, protože povrch dvířek je horký. (Pouze model s automatickými dveřmi (bez rukojeti))

## 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.

Informace o závazcích společnosti Samsung v oblasti životního prostředí a regulačních povinnostech týkajících se výrobků, např. REACH, naleznete na naší stránce o udržitelnosti dostupné na adrese [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

## 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. Pokud je však model vybaven kamerou, horní LED světlo se vždy rozsvítí, když je kamera v provozu. (Kamera se vypne, pokud vypnete spínač světla.)

# Umístění a zapojení

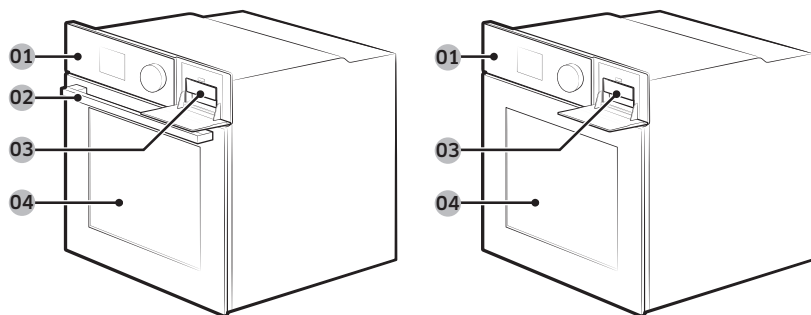
## VAROVÁNÍ

- 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.
- Toto zařízení je navrženo pro použití až do maximální nadmořské výšky 2 000 metrů.

## 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 Zásobník na vodu

04 Dvířka

## POZNÁMKA

Tato trouba je dodávána ve třech typech v závislosti na modelu: jedny dvířka (Rukojeť dvířek a bez rukojeti) a dvojitá dvířka.

## Příslušenství

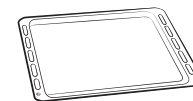
Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.



Velký rošt



Malý rošt \*



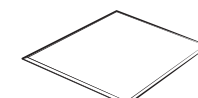
Pečící plech \*



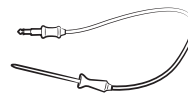
Univerzální plech \*



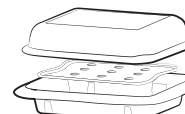
Hluboký plech \*



Dělicí prvek



Teplotní sonda \*



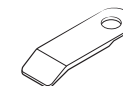
Parní nádoba \*



2 šrouby (M4 L25)



Plech pro smažení na vzduchu \*



Otvírač dvířek \*

## POZNÁMKA

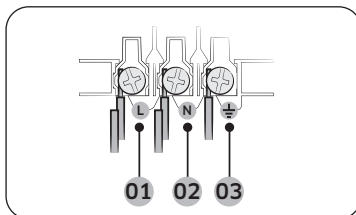
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (\*) závisí na modelu trouby.

## UPOZORNĚNÍ

Před použitím programu pyrolytického čištění odstraňte dětskou pojistku, abyste zabránili ucpaní ventilačních otvorů, které by mohlo zahřát dvířka.

# Umístění a zapojení

## 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 mm<sup>2</sup>.

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

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 zkroutení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

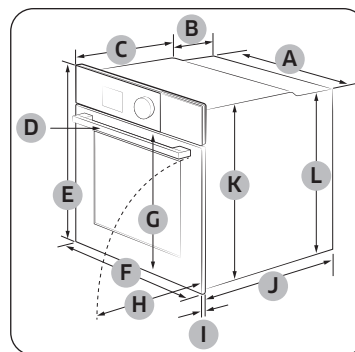
## Instalace do skříňky

Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám v souladu s EN 60335. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla.

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

### Požadované rozměry pro instalaci

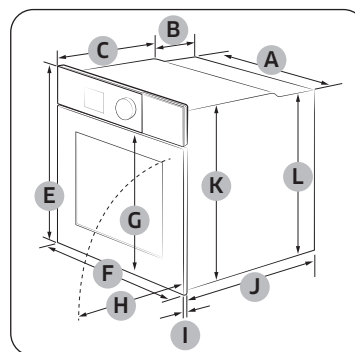
1. Model s rukojetí dvířek



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

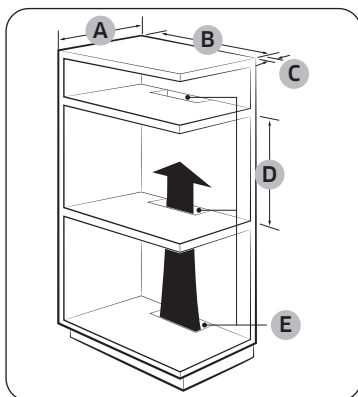
2. Model bez rukojeti dvířek



Trouba (mm)

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



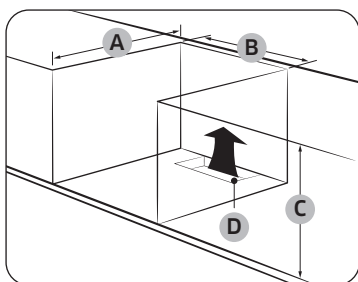


Vestavná skříňka (mm)

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.

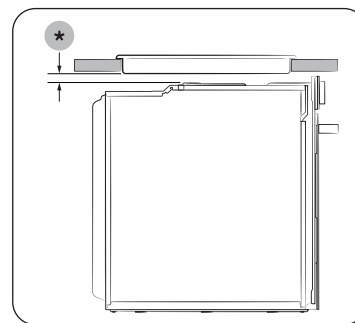


Skříňka pod dřezem (mm)

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.
- Požadavek na minimální výšku (C) platí pro instalaci samotné trouby.

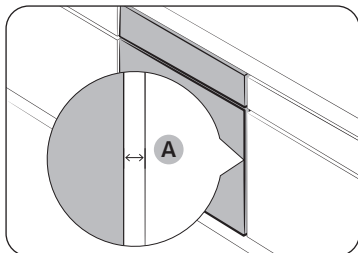


Instalace pod varnou desku

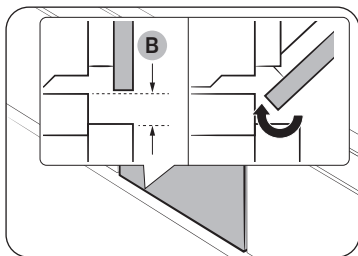
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (\*).

# Umístění a zapojení

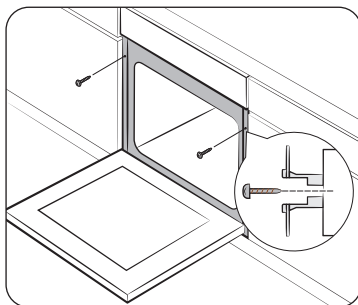
## Instalace trouby



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.

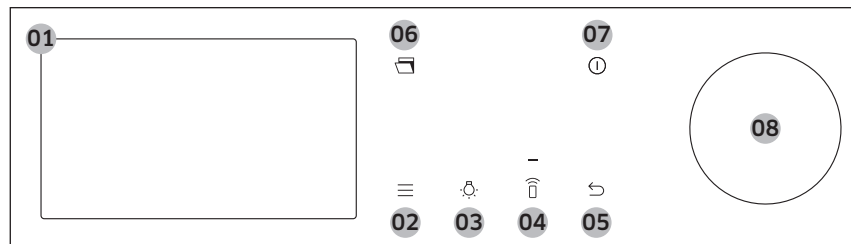
### **POZNÁMKA**

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

# Než začnete

## Ovládací panel

Ovládací panel trouby obsahuje displej (bezdotykový), otočný knoflík a dotyková tlačítka pro ovládání trouby. Přečtěte si následující informace, abyste se dozvěděli o ovládacím panelu trouby.



01	Obrázovka	Zobrazuje nabídku, informace a průběh vaření.
02	Volby	Klepnutím zobrazíte seznam Volby.
03	Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete osvětlení trouby. Pokud je však model vybaven kamerou, horní LED světlo se vždy rozsvítí, když je kamera v provozu.
04	Chytré ovládání	Klepnutím zapnete nebo vypnete funkci Chytré ovládání. <b>POZNÁMKA</b> Před použitím této funkce musí být nastaveno Snadné připojení.
05	Zpět	Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku.
06	Otevřít dvířka *	Klepnutím otevřete automaticky dvířka. <ul style="list-style-type: none"><li>• K zavření dvířek použijte své vlastní ruce.</li></ul> <b>UPOZORNĚNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Když je výrobek v provozu, použijte chňapky nebo držáky na hrnce.</li><li>• Ujistěte se, že jsou dvířka zcela uzavřena.</li></ul>

07	Napájení	Klepnutím zapnete nebo vypnete obrazovku. <b>POZNÁMKA</b> Pouze tlačítko <b>Napájení</b> může zastavit provoz trouby, když jsou otevřena dvířka.
08	Knoflík voliče	Otáčením doleva a doprava navigujete nabídkami a seznamy. Bude podtržena položka, která zobrazí, kde na obrazovce jste. Stisknutím vyberete podtrženou položku.

(\*) pouze příslušné modely.

# Než začnete

## Počáteční nastavení

Když troubu zapnete poprvé, objeví se uvítací obrazovka s logem Samsung. Dokončete počáteční nastavení podle pokynů na obrazovce. Počáteční nastavení můžete později změnit na obrazovce Nastavení.

1. Postupujte podle pokynů na uvítací obrazovce, vyberte **Nastavení spuštění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte jazyk.
  - a. Vyberte jazyk a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Souhlaste s „**Podmínkami**“ a „**Zásadami ochrany osobních údajů**“.
4. Připojte svůj spotřebič k aplikaci SmartThings.
  - a. Na obrazovce Mobilní zážitek, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - b. Naskenujte pomocí smartphonu QR kód na obrazovce a dokončete připojení podle pokynů na obrazovce telefonu.
    - Pokud nechcete pokračovat v tomto kroku, vyberte **Přeskočit** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** pokračujte dalším krokem.
  - c. Jakmile obdržíte zprávu, že jste úspěšně připojeni, vyberte **OK** a stiskněte **Knoflík voliče**.

5. Nastavení časového pásma.
  - a. Vyberte časové pásmo a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Nastavení data.
  - a. Vyberte datum, měsíc a rok. Po výběru každé položky stiskněte **Knoflík voliče**.
  - b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

### POZNÁMKA

Tento krok přeskočte, pokud jste svůj spotřebič připojili k aplikaci SmartThings.

7. Vyberte čas.
  - a. Nastavte hodinu a minutu. Po výběru každé položky stiskněte **Knoflík voliče**.
  - b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.


### POZNÁMKA

Tento krok přeskočte, pokud jste svůj spotřebič připojili k aplikaci SmartThings.

8. Vyberte **Hotovo** a poté dokončete nastavení stisknutím **Knoflíku voliče**.
  - Objeví se obrazovka První použití. Můžete vybrat **DOZVĚDĚT SE VÍCE** a poté stisknout **Knoflík voliče**, abyste si prohlédli průvodce, nebo vybrat **POZDĚJI** a poté tento krok přeskočit stisknutím **Knoflíku voliče**.

### Nastavení obrazovky, aby zůstala vždy zapnutá

Obrazovka se po určité době automaticky vypne. Pokud chcete nastavit, aby obrazovka zůstala zapnutá po celou dobu, postupujte podle níže uvedených pokynů.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Nastavení** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce Nastavení, vyberte **Zobrazit** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Na obrazovce Zobrazit, vyberte **Prodleva** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Vždy zapnuto** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

#### POZNÁMKA

- Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.
- Když je nastavení časové prodlevy nastaveno na „**Vždy zapnuto**“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud po dobu 3 minut neprovedete žádnou akci.
- Nastavení „**Vždy zapnuto**“ je dostupné pouze v případě, že je spořič obrazovky nastaven na Zapnuto.

### Zápach nové trouby

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

1. Vyměte 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

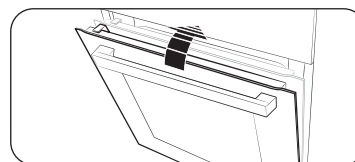
Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat,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

### Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) (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.

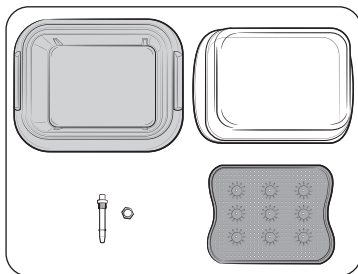
(Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)



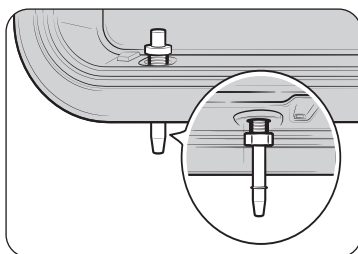
Dvířka se začnou jemně zavírat asi v úhlu 15 stupňů a uzavřou se zcela během přibližně 5 sekund.

# Než začnete

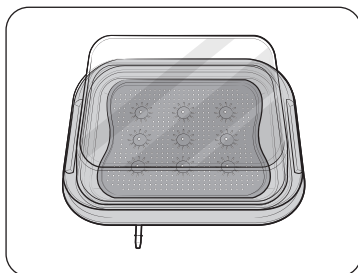
## Sestavení parní nádoby (pouze příslušné modely)



1. Zkontrolujte a zajistěte, že máte všechny součásti pro parní nádobu.
  - Mezi díly patří skleněné víko, kovová pánve, parní plech a parní tryska.



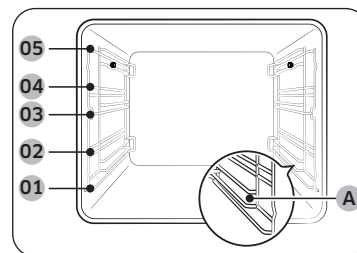
2. Zasuňte parní trysku do otvoru vpravo na boku kovové pánve a dotáhněte dodávanou maticí.



3. Umístěte parní plech do kovové pánve a pak uzavřete skleněné víko, abyste je v troubě použili.

## 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 | (A) Úroveň umístění parní nádoby |

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- **Úroveň parní nádoby (A)** je pouze pro parní nádobu. Nádobu na páru nepokládejte na žádnou jinou úroveň a na **úroveň nádoby na páru (A)** nepokládejte žádné další příslušenství. **Úroveň parní nádoby (A)** je k dispozici pouze pro příslušné modely.
- 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.
Plech pro smažení na vzduchu *	Plech pro smažení na vzduchu používejte pouze v režimu smažení na vzduchu. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne.
Dělicí prvek	Dělicí prvek slouží k rozdělení trouby do dvou zón. Použijte dělicí prvek s režimem dvojího vaření. Dělicí prvek nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení prostoru na dvě varné zóny. Dělicí prvek nepoužívejte jako poličku.

Teleskopické výsuvy *	Plech vložíte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby.</li><li>2. Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby.</li><li>3. Zavřete dvířka trouby.</li></ol>
Teplotní sonda *	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
Parní nádoba *	Parní nádoba a skleněné víko jsou pouze pro funkci plného vaření v páře. Použijte parní nádobu pouze na úrovni parní nádoby a zajistěte, že bude plně zasunuta do přihrádky, aby se nádoba dotýkala zadní stěny. Parní nádoba má 4 samostatné části: Skleněné víko, kovová pánev, parní plech a parní tryska. <b>VAROVÁNÍ:</b> Skleněné víko nepoužívejte pro grilování a pečení. <b>⚠ VAROVÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Při manipulaci s parní nádobou vždy noste palčáky pro pec a dbejte na to, aby nedošlo k pádu parní nádoby.</li><li>• Náhlé změny teploty by mohly způsobit rozbití nebo roztržení skleněných dílů.</li></ul>

## POZNÁMKA

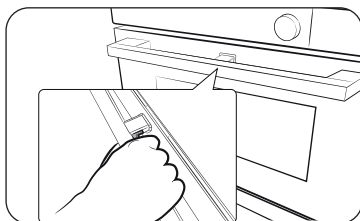
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (\*) závisí na modelu trouby.

# Než začnete

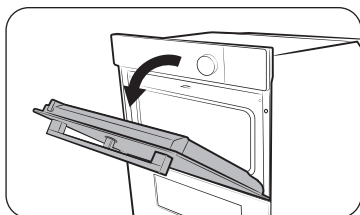
## Ohebná dvířka (pouze příslušné modely)

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.

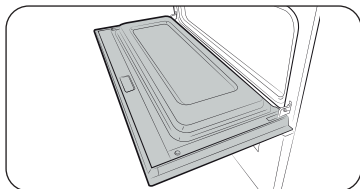
### Jak používat horní dvířka



1. Plně stlačte páku rukojeti.

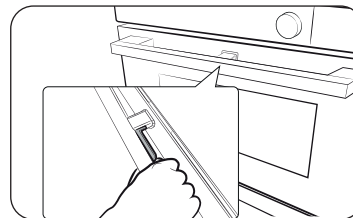


2. Vytáhněte rukojeť.

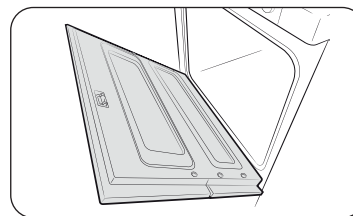


3. Tím se otevřou pouze horní dvířka podle vyobrazení.

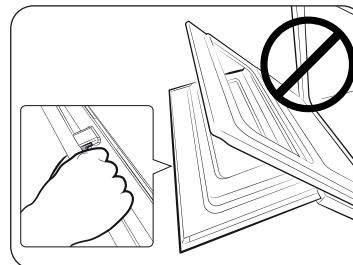
### Jak používat celá dvířka



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.

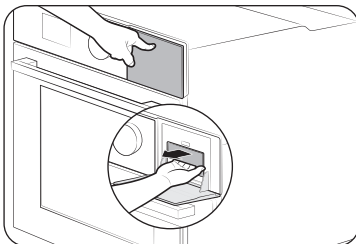
### 📖 POZNÁMKA

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

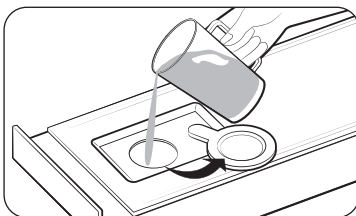


## Zásobník na vodu

Zásobník na vodu se používá pro parní funkce. Naplňte jej vodou před vařením v páře.



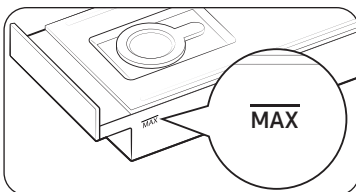
1. Umístěte zásobník na vodu do horního pravého rohu. Zatlačte zásobník dovnitř, aby se otevřel, a vyjměte jej.



2. Otevřete víko zásobníku a zásobník naplňte 500 ml pitné vody.
3. Víko zavřete a znovu zásobník zasuňte dovnitř.

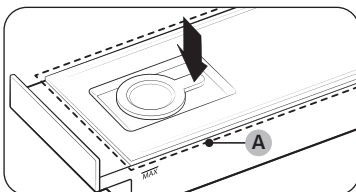
### POZNÁMKA

Zasunujte zásobník na vodu do konce, dokud se neuzamkne.



### POZNÁMKA

Nepřekračujte maximální linii.

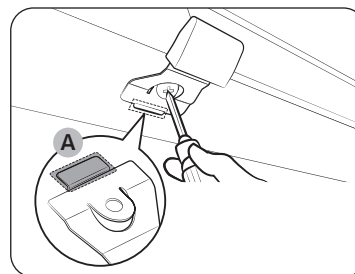


### POZNÁMKA

Dbejte na to, aby horní skříňka (A) zásobníku na vodu byla před používáním trouby uzavřena.

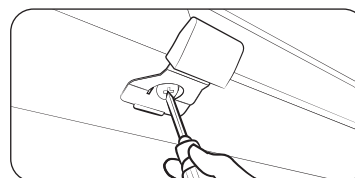
## Mechanický zámek (pouze příslušné modely)

### Umístění a zapojení



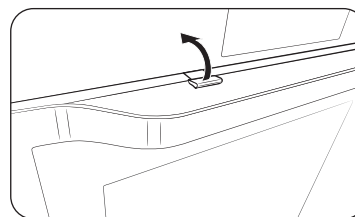
1. Vložte tenkou část (A) mechanického zámku do odpovídající drážky rukojeti zámku, jak je znázorněno na obrázku.
2. Utáhněte šroubek na rukojeti zámku.

### Demontáž



- Povolte a vyjměte šroubek z rukojeti zámku.

### Zamknutí/odemknutí

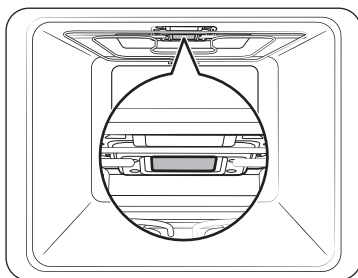


- Chcete-li dvířka otevřít, lehce nadzvedněte páčku zámku, čímž je odemknete. Poté otevřete dvířka.
- Chcete-li dvířka zamknout, jednoduše je zavřete. Mechanický zámek dvířka automaticky zamkne.

## Než začnete

### Kamera a automatická dvířka (pouze příslušné modely)

#### Kamera v troubě



#### ⚠ UPOZORNĚNÍ

Při čištění průhledného krytu kamery, který plní funkci kamery, jej neotírejte příliš usilovně.

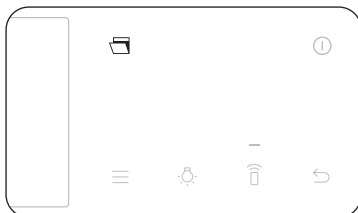
- Mohlo by se poškodit, protože je vyroben ze skla.

#### ⚠ VAROVÁNÍ

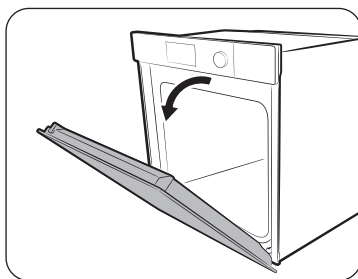
Po ochladnutí výrobku očistěte průhledný kryt kamery.

- Můžete se kvůli horku spálit.

#### Automatická dvířka



1. Stiskněte tlačítko Automatická dvířka.



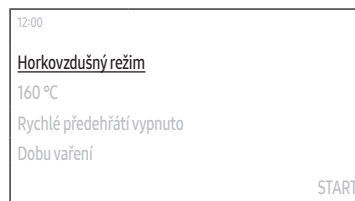
2. Dvířka se otevřou automaticky.

#### ⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud se dveře automaticky otevřou, mohou zasáhnout děti nebo domácí zvířata. Ujistěte se, že v dosahu dveří nejsou žádné děti nebo domácí zvířata.

## Úkony

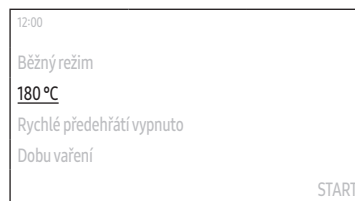
### Režimy trouby



1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

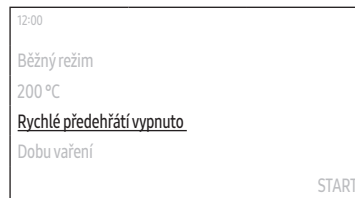
2. Vyberte požadovaný režim vaření a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Podrobné informace o každém režimu viz „Popisy režimů trouby“.)

- V některých režimech můžete použít sondu na maso. Chcete-li vařit za použití sondy na maso, viz „Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)“.



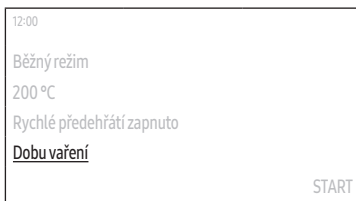
3. Nastavte požadovanou teplotu.

- Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



4. Nastavte volbu Rychlé předehřátí.

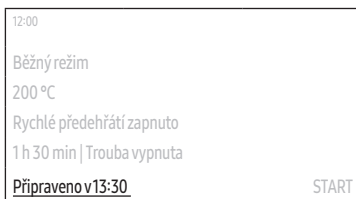
- Výchozí nastavení je „Vypnuto“.



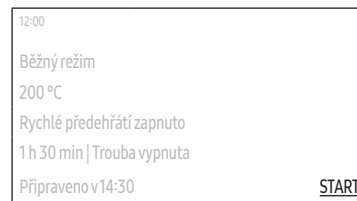
5. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
  - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.
6. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržovat teplotu** nebo **Udržování teploty**.
  - Režimy Velký gril a Úsporný gril nepodporují volbu **Udržování teploty**.

#### POZNÁMKA

Pokud budete chtít spustit přípravu bez nastavení doby přípravy nebo zadání **Udržovat teplotu** pro volbu, musíte troubu vypnout ručně.



7. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
  - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)









8. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
  - Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.







#### POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu, volbu Rychlé předehřátí a dobu přípravy.
- Během přípravy můžete vybrat **VYPNUTO**, stisknout **Knoflík voliče**, vybrat **OK** a poté přípravu zrušit stisknutím **Knoflíku voliče**.
- Když bude příprava dokončena, na obrazovce se objeví **+5 minut**.
  - Můžete vybrat **+ 5 minut** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** lze prodloužit přípravu o dalších 5 minut.

# Úkony

## Popisy režimů trouby

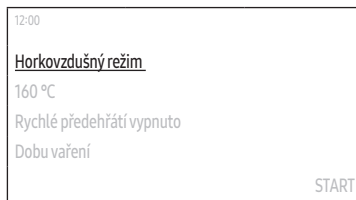
Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
	Horkovzdušný režim	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.				
	Běžný režim	30-275	-	-	-	180
		Teplo je vyzařováno horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.				
	Horkovzdušný ohřev Eco	30-275	-	-	-	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.				
		<b>POZNÁMKA</b> Při použití režimu horkovzdušného ohřevu Eco dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1.				
	Velký gril	100-300	40-250	-	-	220
		Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim používejte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).				
	Úsporný gril	100-300	-	-	-	220
		Teplo je vyzařováno na malé ploše grilu. Tento režim používejte pro jídlo, které vyžaduje méně tepla, například ryby a plněné bagety.				
	Ventilátorový gril	100-275	-	-	-	180
		Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim používejte pro grilování masa nebo ryb.				

Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
	Ohřev shora + Horkovzdušný režim	40-275	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).				
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	40-275	-	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	40-250	150
		Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.				
	Profesionální pečení	80-200	-	-	-	160
		V režimu Pro-Roasting dojde ke spuštění automatického cyklu předehřívání, dokud nebude dosažena teplota 220 °C. Následně budou spuštěny horní topný článek a horkovzdušný ventilátor pro opečení pokrmu, jako je například maso. Po prvotním opečení se bude maso péct při nižších teplotách. Tento režim používejte pro zpracování hovězího nebo drůbežního masa nebo ryb.				
	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.				
	Smažení na vzduchu	-	150-250	-	-	220
		Režim smažení na vzduchu využívá horký vzduch k dosažení křupavějších a zdravějších zmrazených či čerstvých pokrmů bez oleje nebo s jeho menším množstvím, než tomu je u normálních konvekčních režimů.				

## Režimy posílené párou

### UPOZORNĚNÍ

Zásobník na vodu musí být před použitím režimů posílených párou naplněný.

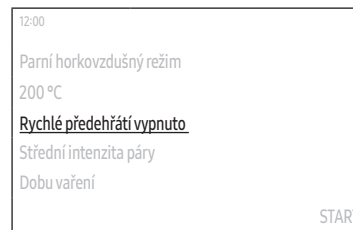
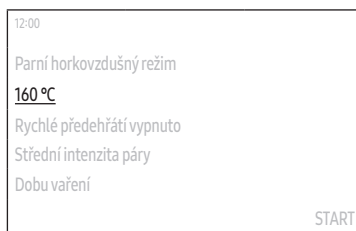


1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Podrobné informace o každém režimu viz „Popisy režimu posíleného párou“.)
  - Pokud jste vybrali **Vaření v páře**, přejděte na krok 5. (Kroky 2–4 se nepoužijí pro **Vaření v páře**.)
  - V některých režimech můžete použít sondu na maso. Chcete-li vařit za použití sondy na maso, viz „**Vaření s teplotní sondou na maso** (pouze příslušné modely)“.

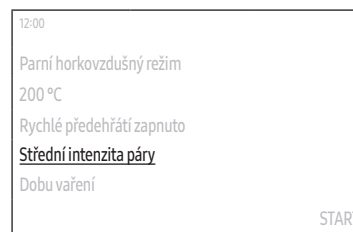
### POZNÁMKA

**Vaření v páře** je dostupné pouze pro příslušné modely.

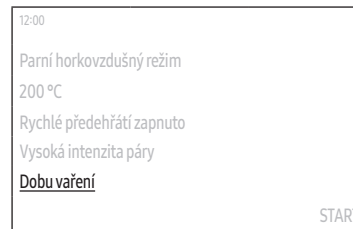
3. Nastavte požadovanou teplotu.
  - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



4. Nastavte volbu Rychlé přehřívání.
  - Výchozí nastavení je „Vypnuto“.



5. Nastavte úroveň páry.
  - Výchozí nastavení je „Střední“.

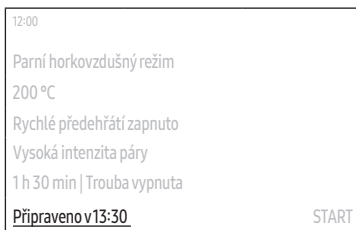


6. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
  - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.
7. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržovat teplotu** nebo **Udržování teploty**.

### POZNÁMKA

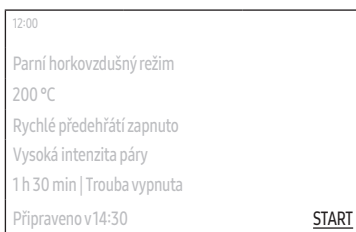
Pokud budete chtít spustit přípravu bez nastavení doby přípravy nebo zadání **Udržovat teplotu** pro volbu, musíte troubu vypnout ručně.

# Úkony



8. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.

- Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)



9. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

- Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
- Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.

## POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu, volbu Rychlé přehřátí a dobu přípravy.
- Během přípravy můžete vybrat **VYPNUTO**, stisknout **Knoflík voliče**, vybrat **OK** a poté přípravu zrušit stisknutím **Knoflíku voliče**.
- Když bude příprava dokončena, na obrazovce se objeví **+5 minut**.
  - Můžete vybrat **+ 5 minut** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** lze prodloužit přípravu o dalších 5 minut.

## Popisy režimu posíleného párou

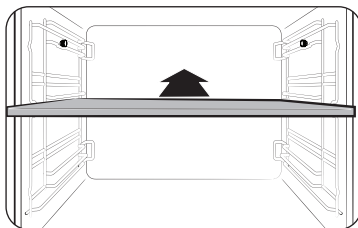
Režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé přehřátí	Teplotní sonda
Vaření v páře *	-	-	X	X
	Horká pára je vstříkována do trouby parní tryskou z parního generátoru, aby vařila pokrm. Režim je vhodný pro přípravu zeleniny, ryb, vajec, ovoce a rýže.			
Parní horkovzdušný režim	120-275	160	0	0
	Teplu produkované horkovzdušným ohřívákem a ventilátory je nepřetržitě posilováno horkou parou. Intenzitu páry lze seřídit na nízkou, střední nebo vysokou. Tento režim je vhodný pro pečení listového těsta, kynutého koláče, chleba a pizzy a smažení masa a ryb.			
Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim	120-275	180	0	0
	Teplu produkované horním ohřívákem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro smažení jídel s kůrčičkou, jako jsou maso, drůbež nebo ryby.			
Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim	120-275	200	0	0
	Teplu produkované dolním topným prvkem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro křupavé pečené pokrmy, jako jsou pizza nebo jablečný koláč.			

## POZNÁMKA

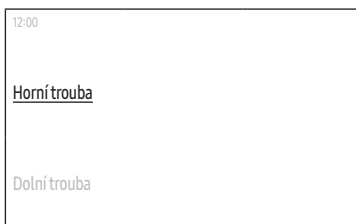
- Dostupnost režimů s hvězdičkou (\*) závisí na modelu trouby.
- Při přípravě za použití těchto režimů zásobník na vodu vždy naplňte pitnou vodou.

## Režim dvojího vaření

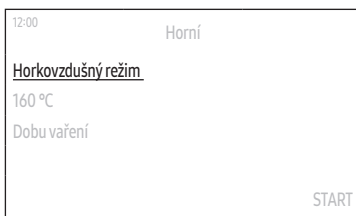
K oddělení varné komory v horní a dolní zóně můžete použít dodaný dělicí prvek. To umožňuje uživatelům povolit dva různé režimy přípravy současně nebo si jednoduše vybrat jednu zónu pro vaření.



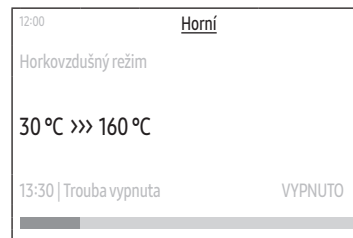
1. Vložte rozdělovací přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě zóny.
  - Při vložení rozdělovací přepážky trouba zaznamená její přítomnost a hlavní obrazovka se automaticky změní.



2. Vyberte požadovanou zónu přípravy a poté stiskněte **Knoflík voliče**.



3. Zadejte požadovaná nastavení přípravy a začněte vařit.
  - Podrobné pokyny najdete v části „Režimy trouby“ nebo „Režimy posílené párou“.
  - Informace o dostupných režimech a volbách viz „Dostupné režimy v každé zóně“.



### POZNÁMKA

- Jakmile spustíte přípravu v kterékoliv zóně, můžete zahájit přípravu v zóně druhé. Vyberte ukazatel zóny v nahoře ve středu obrazovky, stiskněte **Knoflík voliče** a poté opakujte kroky 2 až 3 pro vaření v druhé zóně.
- Mohou existovat určitá omezení týkající se režimů nebo teplotního rozsahu, které můžete zvolit, když se pokusíte vařit v obou zónách současně.

## Dostupné režimy v každé zóně

Zóna	Dostupný režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé přehřátí	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
	Smažení na vzduchu	150-250	220	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
	Vaření v páře *	-	-	X	X
	Parní horkovzdušný režim	120-250	160	X	X
	Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim	120-250	200	X	X

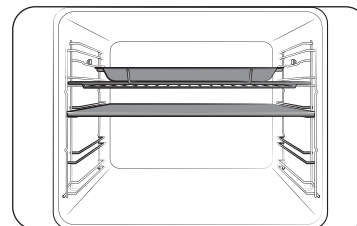
### POZNÁMKA

- Popis každého režimu viz „Popisy režimů trouby“ nebo „Popisy režimu posíleného párou“.
- Dostupnost režimů s hvězdičkou (\*) závisí na modelu trouby.

## Smažení na vzduchu (pouze příslušné modely)

Přehřívání není v tomto režimu nutné. Doporučujeme umístit na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny.

Během tohoto procesu pokrm obraťte, abyste dosáhli lepších výsledků přípravy.



1. Zasuňte dělicí prvek a umístěte plech s velkým roštem do polohy roštu 4.

2. Vyberte režim **Smažení na vzduchu** pomocí **Knoflíku voliče**.
3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 220 °C.
4. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
5. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Vyberte **Start** a stiskněte **Knoflík voliče**.
7. Jakmile bude příprava hotova, klepněte na **VYPNUTO** a pokrm vyndejte ven.

### POZNÁMKA

- Umístěte na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny. Pomáhá to snížit rozstříkávání a kouř.
- Před použitím pečicího papíru zkontrolujte maximální povolenou teplotu pečicího papíru.
- **Smažení na vzduchu** je navrženo pro dvojitý horní rošt trouby. Zasuňte dělicí prvek a v zájmu nejlepších výsledků umístěte pokrm do polohy roštu 4.
- Chcete-li připravovat čerstvé nebo domácí pokrmy, rozetřete rovnoměrněji olej po větší ploše, aby pokrm získal efektivněji křupavou kůrku.



### ⚠ VAROVÁNÍ

- Pokud bude cokoliv probíhat v dolní zóně, **Smažení na vzduchu** není dostupné v horní zóně.
- Když bude probíhat **Smažení na vzduchu** v horní zóně, dolní zóna nebude vůbec k dispozici.

Pro nejlepší výsledky doporučujeme obrátit po uplynutí poloviny doby přípravy.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
<b>Brambory</b>				
Mražené hranolky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	20-25
Mražené hranolky, kořeněné	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	20-25
Mražené tatěrky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	15-20
Mražené bramborové placky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	15-20
Mražené americké brambory	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	15-20
Domácí hranolky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	20-25
Domácí americké brambory	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	20-25
<b>Mražené</b>				
Mražené kuřecí nugety	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	15-20
Mražená kuřecí křídélka	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	25-30
Mražené cibulové kroužky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	15-20

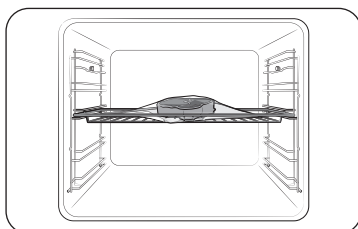
Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražené kuřecí proužky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	210-220	20-25
Mražené churros	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	190-200	10-15
<b>Kuře</b>				
Čerstvé paličky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	30-35
Čerstvá křídélka	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	25-30
Prsa, obalovaná	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	25-30
<b>Zelenina</b>				
Chřest, obalovaný	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	15-20
Lilek, krájený a obalovaný	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	15-20
Kuřecí kroužky, obalované	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	15-20
Dýňové kostičky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	20-25
Květákové růžičky	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	190-200	15-20
Michaná zelenina	Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu	4	200-210	15-20

## Air Sous Vide (pouze příslušné modely)

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. Vyberte režim **Air Sous Vide**.
3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně 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 **Knoflík voliče** pro nastavení doby přípravy.
5. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Vyberte **Start** a stiskněte **Knoflík voliče**.

## POZNÁMKA

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní přísady. Ořízněte je v čistém stavu a skladujte v chladničce.
- Pro přemístování 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.)
<b>Hovězí maso</b>					
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

Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
<b>Vepřové maso</b>					
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
Pomalou vařené vepřové	Dobře propečený	Velký rošt	3	74	18-24
<b>Drůbež</b>					
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
<b>Ryby</b>					
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
<b>Zelenina</b>					
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

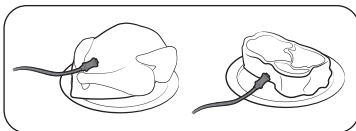
Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
<b>Ovoce</b>					
Krájené jablko	-	Velký rošt	3	80	2-3
Krájený ananas	-	Velký rošt	3	85	1-2
Krájená hruška	-	Velký rošt	3	83	2-3
<b>Další</b>					
Slepičí vejce	Ztracené	Velký rošt	3	63	2-3
Slepičí vejce	Vařené natvrdo	Velký rošt	3	71	2-3

\* Vařte slepičí vejce bez vakuového těsnění.

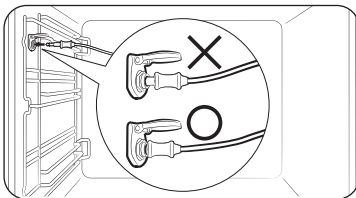
## Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)

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

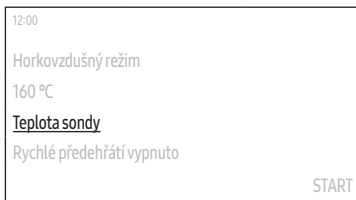
- Používejte pouze teplotní sonda na maso dodávanou s troubou.
- Pokud je zapojena sonda na maso, nemůžete nastavit dobu přípravy.



1. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



2. Zasuňte konektor sondy do zdířky na levé stěně. Pokud bude sonda správně připojena, zobrazí se hlášení „Teplotní sonda vložena“.
  - Pokud bude teplotní sonda zasunuta, objeví se **Teplota sondy** místo **Dobu vaření**.



3. Vyberte **Teplota sondy** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte cílovou teplotu masa.



4. Zadejte požadovaná nastavení přípravy.
  - Informace o režimech, kdy můžete použít teplotní sonda, naleznete v „Popisy režimů trouby“ nebo „Popisy režimu posíleného párou“.
  - Viz kroky 1–3 „Režimy trouby“ nebo kroky 1–4 „Režimy posíleného párou“.
5. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

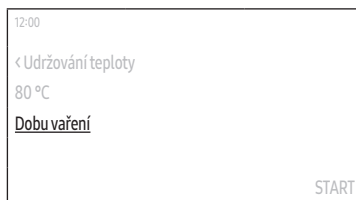
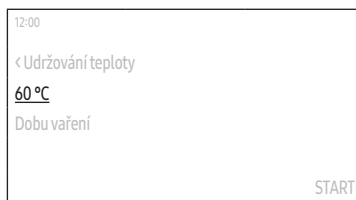
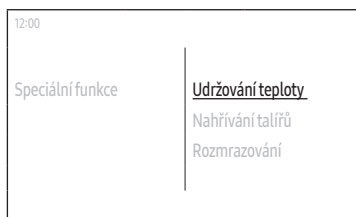
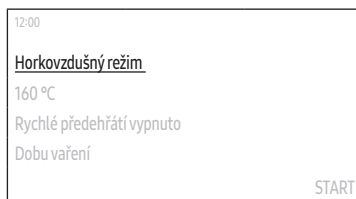
### VAROVÁNÍ

- Abyste předešli poškození, nepoužívejte sonda 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.

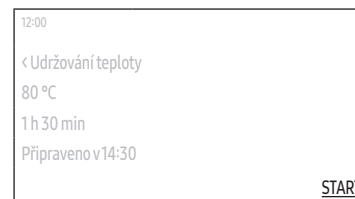
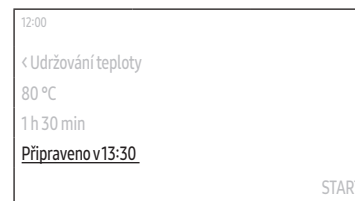
### POZNÁMKA

Ne všechny režimy podporují použití teplotní sondy na maso. Pokud použijete teplotní sonda v nepřípustných režimech, objeví se zpráva „Zvolený režim nepodporuje použití teplotní sondy“. V takovém případě teplotní sonda na maso okamžitě vyjměte.

## Speciální funkce



1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Speciální funkce** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte požadovanou funkci a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - (Podrobné informace o každé funkci viz „Popis Speciální funkce“.)
4. Nastavte požadovanou teplotu.
  - Výchozí teplota a teplota samotná se liší v závislosti na režimu vaření.
5. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy nebo vyberte **Teplotu sondy** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte cílovou teplotu masa.
  - **Teplota sondy** je použitelná pouze v režimu **Pomalů vařit**.
  - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.



6. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
  - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)
  - Tento krok se nepoužije pro **Pomalů vařit**.
7. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
  - Pokud jste změnil čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.
  - Pokud jste vybrali **Pomalů vařit**, trouba proces přípravy ukončí a přehraje melodii, jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty.

# Úkony

## Popis Speciální funkce

Režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Popisy
Udržování teploty	40-100	60	Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.
Nahřívání talířů	30-80	50	Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí.
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.
Prohníst těsto	30-50	35	Tento režim se používá k prohnětení těsta a přípravu domácího jogurtu.
Vaření pizzy	160-250	200	Tento režim je vhodný pro pizzu a teplota a doba pečení budou záviset na velikosti pizzy a tloušťce těsta na pizzu.
Pomalů vařit	70-120	80	Tento režim využívá nízkou teplotu pro jemnou texturu. To je vhodné pro pečení hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, pokud chcete mít jemnou texturu. Doporučujeme maso před pečením opéct po celém povrchu při vysoké teplotě na plotně.

Režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Popisy
Sušení	40-90	60	Tento režim se používá pro sušení ovoce, zeleniny a bylinek. Doba sušení závisí na typu, tloušťce a množství potravin.

## Zdravé vaření (pouze příslušné modely)

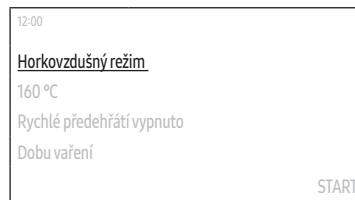
Trouba nabízí 20 programů zdravého vaření. Nastavení vaření se automaticky upraví podle zvoleného programu.



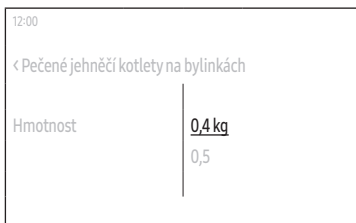
1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Zdravé vaření** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte požadovaný program a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Zdravé vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 56.
4. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Nalijte vodu do zásobníku vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Pokud budete chtít zahájit přípravu v určité době, vyberte **Odložit spuštění** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zadejte požadovaný čas.
7. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

## Automatické vaření

Trouba nabízí 128 nebo 148 (pro model Vaření v páře) programů Automatického vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.




1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Automatické vaření** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte kategorii a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte dílčí kategorii a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Některé kategorie nemusí mít dílčí kategorie.
5. Vyberte požadovaný program a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Podrobné informace o každém programu viz „Programy automatického vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 46.
6. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.




7. Vyberte hmotnost a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Tento krok nemusí u některých programů platit.
  - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na zvoleném programu.
8. Nalijte vodu do zásobníku vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Tento krok nemusí u některých programů platit.
9. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Pokud budete chtít zahájit přípravu v určitou dobu, vyberte **Odložit spuštění** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zadejte požadovaný čas.
10. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

## Časovač



### Přidání nového časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce časovače, vyberte **+** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Pokud budete přidávat časovač poprvé, pak tento krok vynechejte.
4. Nastavení času.


### Úprava stávajícího časového spínače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce Časovač vyberte Časovač, který chcete upravit, pak stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Změna času.

### Odstranění časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce časovače, vyberte  a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Na pravé straně Časovače, který chcete odstranit, vyberte **Odstranit** a pak stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Hotovo** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

### Použití časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na pravé straně Časovače, který chcete použít, vyberte **Start** a pak stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Jakmile časovač spustíte, můžete jej pozastavit nebo zrušit.

### POZNÁMKA

Po uplynutí doby v zadaném okamžiku se objeví zpráva „Uběhla požadovaná doba“ doprovázená melodií. Vyberte **OK** a poté zprávu zrušte stisknutím **Knoflíku voliče**.



### Kamera v troubě (pouze příslušné modely)

Vestavěná kamera vám nejen umožňuje sledovat proces vaření pomocí aplikace SmartThings, ale také poskytuje funkce Rozpoznávání jídla, Doporučení jídla, Průvodce dopečením a Prevence spálení pro určité potraviny.

Zkontrolujte nastavení Kamerové vidění v Možnostech – Nastaveních.

Je k dispozici pouze v případě, pokud bude výrobek připojen k Wi-Fi prostřednictvím Snadného připojení.


Informace o podporovaných receptech viz tabulka Programy automatického vaření.

1. Živý přenos: Monitoruje stav vaření v troubě pomocí aplikace SmartThings.
2. Rozpoznávání jídla: Doporučí nejvhodnější recept z Programů automatického vaření tím, že rozpozná pokrm a velikost porce.
3. Průvodce dopečením: Hlásí, kdy je pokrm nedovařený nebo převařený na základě receptu Automatického vaření. (Vyžaduje připojení teplotní sondy)
4. Prevence spálení: Hlásí, kdy se zdá, že se pokrm začíná připalovat.

Kamera ale nepracuje v určitých režimech, jako jsou režimy Čištění a Horkovzdušný ohřev Eco, a sníží nastavení v duálním režimu.

Horní světlo LED se rozsvítí, když je kamera v činnosti. (Kamera se vypne, pokud vypnete vypínač světla.)


### POZNÁMKA

- Kamera nemusí rozpoznat jídlo v závislosti na pokrmu. V takovém případě použijte funkce Automatické vaření.
- Pro optimální rozpoznání kamerou pravidelně čistěte průhledný kryt kamery a horní LED světlo na stropě trouby.
- Pokud bude sklo čoček kamery silně znečištěné, proveďte čištění v pyrolytickém režimu. Po vychladnutí výrobek očistěte neutrálními čisticími prostředky navlhčeným hadříkem.
- Po úplném vychladnutí vnitřek trouby vyčistěte.
- Při čištění průhledného krytu kamery, který plní funkce kamery, jej neotírejte příliš usilovně. Může to způsobit škrábance nebo jiné poškození.
- Nedomontujte průhledný kryt kamery za účelem čištění. Může to způsobit vadnou funkci kamery.
- V době, kdy je zapnutý prvek Živý přenos, může dojít k rozostření obrázku z kamery párou nebo mlhou v závislosti na typu pokrmu.
- V době, kdy je zapnutý prvek Živý přenos, může dojít k vypadnutí nebo pozastavení obrázku z kamery kvůli slabému signálu Wi-Fi v závislosti na vzdálenosti výrobku od směrovače. Obraz obnovíte stisknutím tlačítka .
- Obraz pokrmu může vypadnout nebo se pozastavit v závislosti na stavu směrovače/sítě. Připojení přes 5GHz Wi-Fi síť vám pomůže úspěšně výrobek využívat bez ovlivnění přenosu.
- Předměty mezi výrobkem a směrovačem mohou ovlivňovat kvalitu obrazu živého přenosu. Zkontrolujte, zda je trvale rychlost odesílání dat internetem větší než 30 Mbps v místě výrobku.
- Pokud budete mít na mobilním zařízení nízkou kvalitu obrazu z přenosu, zkontrolujte, zda je rychlost stahování nejméně 30 Mbps.
- Obrazovka může být rozostřená vnitřními světly trouby, pokud uvnitř nebude žádný pokrm, nebo kvůli umístění pokrmu.
- Rychlost rozpoznávání může být ovlivněna stavem potravin, polohou hladiny, nádobou atd. Dodržujte prosím pokyny pro automatické vaření.

## Čištění

### Pyrolýza (pouze příslušné modely)

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

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Pyrolýza** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte čas a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
7. Přečtěte si zprávu na obrazovce, vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
8. Počkejte, až trouba vychladne, 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.
- Pravidelně čistěte průhledný kryt kamery a horní sklo LED, abyste mohli monitorovat skrz kameru. Pokud jsou na těchto částech silné skvrny, proveďte pyrolytické čištění a poté je otřete čistící látkou.
- Nečistěte drátěnkou. Můžete tak způsobit poškrábání nebo jiné poškození čoček.

### Parní čištění

Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.

Tato automatická funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Parní čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

### 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 špinu 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, nebude automatické čištění 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.


## Odvápňení

Vyčistíte vnitřek parního generátoru, aby nebyla nepříznivě ovlivněna kvalita a chuť pokrmu.

### POZNÁMKA

- Trouba počítá čas režimů s podporou páry a v případě potřeby vás upozorní na spuštění funkce Odvápňení. Následující dvě hodiny můžete stále používat režimy s podporou páry, aniž byste spustili funkci Odvápňení. Po dvou hodinách však nemůžete použít režimy s podporou páry, pokud nespustíte a nedokončíte funkci Odvápňení.
- Když dostanete zprávu s oznámením, vyberte **Spustit nyní**, poté stiskněte **Knoflík voliče** pro zahájení funkce Odvápňení, případně vyberte **Později** a poté spuštění odložte stisknutím **Knoflíku voliče**.

-  : Nutné odvápňení.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Odvápňení** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Pokud se zobrazí upozornění, že máte nedostatek vody, přidejte do zásobníku vody více vody, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Po dokončení odstraňování vodního kamene trouba automaticky vypustí vodu.
7. Po dokončení vypouštění vyprázdněte zásobník na vodu.
8. Naplňte zásobník na vodu 500 ml pitné vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zahajte proplachování.
9. Po dokončení oplachování vyprázdněte zásobník na vodu.
  - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.

### VAROVÁNÍ


- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Používejte pouze odvápňovací prostředky, které jsou specifické pro parní trouby nebo kávovary.

### UPOZORNĚNÍ

- Během procesu odvápňení nerušte. V opačném případě musíte restartovat odvápňovací cyklus a dokončit jej během následujících tří hodin, abyste aktivovali režimy s podporou páry.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Pro poměr směsi vody a odvápňovacího prostředku postupujte podle pokynů výrobce prostředku, jak je uvedeno výše.

### Vypuštění vody

Po použití režimů posílených párou musíte vypustit zbývající vodu, aby nedošlo k nepříznivému vlivu na jiné režimy přípravy. Tuto funkci použijte také v případě, že chcete znovu vypustit vodu pro účely čištění.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Vypuštění vody** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
  - Trouba odvádí vodu z parního generátoru do zásobníku na vodu.
6. Po dokončení vypouštění vody vyprázdněte zásobník na vodu.
  - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.


### VAROVÁNÍ

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Během vypouštění nevyjímejte zásobník na vodu.

### POZNÁMKA

- Jakmile trouba začne vypouštět vodu, počkejte na dokončení cyklu vypouštění.
- V závislosti na prostředí produktu může vypouštění trvat dlouho. Nejedná se o závadu výrobku, jde o bezpečnost, takže počkejte, až voda vychladne.

## Nastavení

Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka , vyberte **Nastavení** a poté stiskněte **Knoflík voliče** pro změnu různých nastavení trouby. Podrobné popisy naleznete v následující tabulce.

Nabídka	Podnabídka	Popis
Připojení	Wi-Fi	Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout.
	Snadné připojení	Troubu můžete připojit k serveru SmartThings prostřednictvím připojení Wi-Fi. Když je trouba připojena, můžete pomocí aplikace SmartThings zkontrolovat stav trouby a/nebo ji ovládat z mobilního zařízení.
	Dálkové řízení	Vyberte možnost <b>Aktivovat</b> a poté stisknutím <b>Knoflíku voliče</b> povolte call centru vzdálený přístup k vaší troubě za účelem kontroly interních informací.
Kamerové vidění *	Doporučení receptu	Můžete vybrat zapnout nebo vypnout.
	Prevence spálení	Můžete vybrat <b>Zapnout. Oznámení</b> nebo <b>Zapnout. Pozastavit</b> nebo <b>Vypnout</b> . Vyberte <b>Zapnout. Oznámení</b> pro příjem rozeviracích oznámení. Když <b>Zapnout. Pozastavit</b> je vybráno, budou pozastaveny jako činnosti, tak oznámení.

Nabídka	Podnabídka	Popis
Displej	Jas	Můžete změnit jas obrazovky.
	Spořič obrazovky	Spořič obrazovky můžete zapnout nebo vypnout. <b>POZNÁMKA</b> Spořič obrazovky je funkce, která zobrazuje datum a čas na obrazovce, pokud v pohotovostním stavu po určitou dobu nepřijmete žádný vstup.
	Téma hodin	Můžete vybrat téma hodin.
	Prodleva	Můžete nastavit dobu, po které se spořič obrazovky zapne. <b>POZNÁMKA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.</li> <li>Když je nastavení časové prodlevy nastaveno na „<b>Vždy zapnuto</b>“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud po dobu 3 minut neprovedete žádnou akci.</li> </ul>
Datum a čas	Automatický datum a čas	Aktualizaci času z internetu můžete zapnout nebo vypnout. Musíte být připojeni k síti Wi-Fi.
	Vybrat časové pásmo	Můžete vybrat časové pásmo. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.)
	Nastavení data	Datum můžete nastavit ručně. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.)
	Nastavení času	Čas můžete nastavit ručně. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.)
	Vybrat formát času	Můžete vybrat formát času jako 12hodinový nebo 24hodinový formát.

Nabídka	Podnabídka	Popis
Jazyk		Můžete vybrat jazyk.
Objem		Můžete upravit objem trouby.
Tvrdość vody		Můžete upravit tvrdość vody, kterou používáte pro režimy s podporou páry. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Měkká: Až do 120 ppm</li> <li>• Střední: 120-240 ppm</li> <li>• Střední až tvrdá: 240-350 ppm</li> <li>• Tvrdá: Více než 350 ppm</li> </ul>
Nápověda	Odstraňování problémů	Můžete zkontrolovat řešení problémů.
	První použití	Můžete se podívat na jednoduché pokyny pro základní použití trouby.
O zařízení	Název modelu	Můžete zkontrolovat název modelu naší trouby.
	Verze softwaru	Můžete zkontrolovat aktuální verzi firmwaru. Když máte k dispozici nový software, objeví se v této nabídce tlačítko <b>Aktualizace SW</b> .
	Právní informace	Můžete zkontrolovat právní informace.



(\*) pouze příslušné modely.

#### POZNÁMKA

Tuto funkci lze nastavit, když je připojeno Wi-Fi. Pokud není Wi-Fi připojena, přesune se na obrazovku připojení.

## Zámek

Ovládací panel můžete uzamknout, abyste zabránili nechtěné operaci.

- Chcete-li aktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Zámek** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
- Chcete-li deaktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka  a podržte jej, dokud se nezobrazí „Ovládání je odblokováno“. zpráva.

# 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.

### ▲ 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.

### 📖 POZNÁMKA

- U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v receptu 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 těchto kuchařských pokynech, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.

- Pečící 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, plechová 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)
<b>Maso (Hovězí/Vepřové/Jehněčí)</b>					
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)
<b>Drůbež (Kuře/Kachna/Krůta)</b>					
Kuře, celé, 1,2 kg *	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	60-80 *
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-220	25-35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-210	20-30
Malá krůta, celá, 5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	120-150
<b>Zelenina</b>					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzální plech	3		220-230	15-20
Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg	Univerzální plech	3		190-200	40-50
<b>Ryby</b>					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-220	20-30
Pečené ryby	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	30-40

\* Po uplynutí ⅓ doby přípravy 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)
<b>Pečivo</b>					
Toasty	Velký rošt	5		270-300	2-4
Sýrový toast	Univerzální plech	4		200	4-8
<b>Hovězí maso</b>					
Steak *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		240-250	15-20
Burgery *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250-270	13-18
<b>Vepřové maso</b>					
Vepřové kotlety	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250-270	15-20
Párky	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		260-270	10-15
<b>Drůbež</b>					
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



### Režimy s podporou páry

S aktivovanou párou trouba generuje páru a rovnoměrně ji rozděluje uvnitř varné zóny, přičemž pokrývá celou plochu, každý rošt a roh. To pomáhá při zhnědnutí pokrmu, jeho povrch bude křupavý a uvnitř měkký a šťavnatý.

Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max a zvolte úroveň páry, která nejlépe vyhovuje vašemu receptu.

### Parní horkovzdušný režim

Při používání režimu s párou pro pečení doporučujeme troubu přehřát.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Úroveň páry	Teplota (°C)	Doba (min)
Chlazené housky	Univerzální plech	3	Nízký	180-190	10-20
Chlazené loupáky	Univerzální plech	3	Nízký	180-190	10-20
Bochník z bílého chleba	Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník	2	Střední	180-190	30-40
Bochník chleba z obilné směsi	Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník	2	Střední	180-190	30-40
Listové těsto	Univerzální plech	3	Nízký	180-190	15-20
Vanilkový flan karamel	Velký rošt	3	Vysoký	120-130	20-30
Tvarohový koláč	Velký rošt	3	Střední	150-160	55-65
Bageta *	Univerzální plech	3	Vysoký	180-200	25-35
Zmrazená samokynoucí pizza	Univerzální plech	3	Střední	190-210	15-25

\* Bageta potřebuje páru pouze na začátku pečení. Doporučujeme použít **Parní horkovzdušný režim** po dobu 10 minut a použít **Horkovzdušný režim** se stejnou teplotou během zbývajících doba pečení.

### Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim

Doporučujeme upravit režim přípravy po polovině doby přípravy, aby se odstranila pára pro křupavou texturu. Doporučujeme použít režim **Ohřev shora + Horkovzdušný režim** nebo **Horkovzdušný režim** a udržovat teplotu.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Úroveň páry	Teplota (°C)	Doba (min)
Vepřová pečeně se škvarky 1,2 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	Střední	170-180	90-120
Kuře, celé, 1,2 kg	Velký rošt + Univerzální plech	2 1	Střední	190-200	55-65
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	4 1	Nízký	210-220	25-35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	4 1	Nízký	170-180	15-25
Kachna, celá, 2,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	2 1	Střední	170-180	100-120
Malá krůta, celá, 4,0 kg	Velký rošt + Univerzální plech	2 1	Střední	180-200	120-150
Celá ryba, 0,5 kg *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1	Střední	170-190	20-30
Rybí filety *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1	Nízký	190-200	15-25

\* Pro vlhkou texturu doporučujeme během vaření používat režim **Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim**.

# Chytré vaření

Ohřev parou zdola + horkovzdušný režim

Při používání režimu s párou pro pečení s kůrčičkou doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Úroveň páry	Teplota (°C)	Doba (min)
Domácí pizza	Univerzální plech	2	Střední	190-200	15-20
Samokynoucí pizza	Univerzální plech	2	Střední	190-210	15-20
Koláč quiche	Velký rošt	2	Nízký	180-190	25-35
Houska	Univerzální plech	2	Nízký	180-190	15-25
Focaccia	Velký rošt	2	Nízký	200-210	15-25

Vaření v páře (pouze příslušné modely)

Tento režim Vaření v páře vám dovolí používat široké spektrum receptů.

Ujistěte se, že používáte parní nádobu pro vaření v páře a naplňte ji pitnou vodou až po rysku max.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Doba (min)
Brokolicové růžičky	Parní nádoba	A	10-15
Nakrájená zelenina (Cuketa, mrkev, paprika)	Parní nádoba	A	10-20
Zelený chřest	Parní nádoba	A	15-20
Bílý chřest	Parní nádoba	A	15-20
Zelené fazolky	Parní nádoba	A	15-20
Růžičkové kapusty	Parní nádoba	A	15-20
Loupané rozpůlené brambory	Parní nádoba	A	25-35
Rybí filet	Parní nádoba	A	15-25
Mušle	Parní nádoba	A	10-20
Krevety	Parní nádoba	A	10-20
Kuřecí prsa	Parní nádoba	A	20-30
Vařená vejce	Parní nádoba	A	13-18

## POZNÁMKA

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části Příslušenství na stránce 14.

## 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

### Dvoji vaření




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

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

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

- Funkci dvojitého vaření lze prodloužit dobu předehřátí.

Č.	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		165-175	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

Č.	Zóna	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
4	Horní	Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		230-250	30-35
	Dolní	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Horní	Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		210-230	15-20
	Dolní	Jablečné listové těsto	Univerzální plech	1		170-180	25-30

## Chytré vaření

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)
Zapekané brambory	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	4		160-170	40-50
Koláčky	Univerzální plech	4		180-190	30-35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kuřecí stehýnka *	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		230-250	30-35

\* Troubu nepředehřívejte.

### Dolní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Úroveň páry	Teplota (°C)	Doba (min)
Holandský podlouhlý dort	Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník	1		-	170-180	50-60
Jablkový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Domácí pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzální plech	1		-	190-210	15-20
Loupáky	Univerzální plech	1		Nízký	180-190	15-20

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Úroveň páry	Teplota (°C)	Doba (min)
Tvarohový koláč	Velký rošt	1		Střední	150-160	60-70
Houska	Univerzální plech	1		Nízký	180-190	15-25
Brokolicové růžičky *	Parní nádoba	A		-	-	10-15
Loupané rozpůlené brambory *	Parní nádoba	A		-	-	25-35
Rybí filet *	Parní nádoba	A		-	-	15-25
Vařená vejce *	Parní nádoba	A		-	-	13-18

### POZNÁMKA

- Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části **Příslušenství** na stránce **14**.
- Dostupnost režimů vaření závisí na modelu trouby.

### 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.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Ovocný koláč s drobenkou, 0,8-1,2 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 24 cm	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
Rybí filet, pečený, 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

### Teplotní sonda

Typ pokrmu		Teplota jádra (°C)
Hovězí/Jehněčí	Krvavý	45-50
	Střední	55-60
	Dobře propečený	65-70
Vepřové maso		80-85
Drůbež		85-90

# Chytré vaření

## 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 128 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.

### ⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

#### 1. Kyselé a sladké pečení

Programy Automatické vaření zahrnují předehřívání během pečení a zobrazují průběh předehřívání. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte pokrm do trouby. Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice. Doporučujeme 22-24 cm žáruvzdornou nádobu, která odolá teplotě (až 300 °C) a je vyrobena ze skla nebo sklokeramiky.

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Koláč a dezert			
Ovocný koláč s drobenkou	0,8-1,2 kg	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.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Koláčky	0,5-0,6 kg	Plech	3
	Koláčky (průměr 5-6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
Sušenky z podmásli <sup>1)</sup>	0,5-0,6 kg	Plech	3
	Vršek potřeme podmáslem.		
Čokoládové sušenky <sup>1) 2)</sup>	4-16 kusů	Plech	3
	Přidejte trochu ořechů podle své chuti.		
Příškotový moučník	0,5-0,6 kg	Velký rošt	3
	Připravte dortové těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 25-26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
Bábovka <sup>1)</sup>	0,7-0,8 kg	Velký rošt	3
	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.		
Holandský podlouhý dort	0,7-0,8 kg	Velký rošt	3
	Připravte dortové těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy (o délce 25-26 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
Tvarohový koláč * <sup>1)</sup>	0,8-0,9 kg	Velký rošt	3
	Připravte těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
Madeleines <sup>1)</sup>	0,2-0,4 kg	Velký rošt	3
	Posypte trochou mouky nebo potřete olejem ve formě na madeleine.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Šotky <sup>1)</sup>	0,7-0,8 kg	Velký rošt	3
	Připravte dortové těsto v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
Muffiny <sup>1)</sup>	0,7-0,8 kg	Velký rošt	3
	Přidejte trochu ovocných plodů nebo čokolády podle své chuti.		
Skořicové rolinky <sup>1)</sup>	0,9-1,0 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte do náplně nakrájené jablko		
Pavlova <sup>1)</sup>	0,4-0,5 kg	Plech	3
	Podávejte se smetanou a čerstvým ovocem jako záložkou.		
Pečivo			
Bochník z bílého chleba *	0,6-0,7 kg	Velký rošt	2
	Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25-30 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
Bochník chleba z obilné směsi *	0,8-0,9 kg	Velký rošt	2
	Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25-30 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
Bagety * <sup>1) 2)</sup>	1-4 kusů	Plech	3
	Připravte těsto jako 2 kusy a dejte na univerzální plech.		
Ořechový chléb *	1,0-1,1 kg	Plech	3
	Připravte těsto jako 4 kusy a rozprostřete je na univerzální plech.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Houska * <sup>1)</sup>	0,3-0,5 kg	Plech	3
	Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby.		
Pletený bochník <sup>1)</sup>	0,8-0,9 kg	Plech	3
	Abyste udrželi vlhkost, zakryjte při chladnutí vlhkým ručníkem.		
Koláč a pečivo			
Jablkový koláč	1,2-1,4 kg	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.		
Ovocný koláč <sup>1)</sup>	1,0-1,2 kg	Velký rošt	2
	Používejte různé sezónní ovoce.		
Hovězí masový koláč <sup>1)</sup>	1,0-1,2 kg	Velký rošt	3
	Vršek potřeme rozšlehaným vejcem.		
Loupáky * <sup>1)</sup>	0,3-0,4 kg	Plech	3
	Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
Jablečné listové těsto *	0,3-0,4 kg	Plech	3
	Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

# Chytré vaření

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Základ ovocného koláče	0,4-0,5 kg	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.		
Quiche Lorraine <sup>1)</sup>	1,2-1,5 kg	Velký rošt	2
	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.		

\* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

<sup>1)</sup> Rozpoznávání jídla / Prevence spálení <sup>2)</sup> Rozpoznání množství

<sup>3)</sup> Průvodce dopečení: (S teplotní sondou)

## 2. Pečená jídla

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Zapékané brambory	1,0-1,5 kg	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.		
Zapékaná zelenina <sup>1)</sup>	0,8-1,2 kg	Velký rošt	3
	Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
Pečení těsta	1,2-1,5 kg	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.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Lasagne <sup>1) 2)</sup>	2-10 porcí	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.		
Ratatouille <sup>1)</sup>	1,2-1,5 kg	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.		
Tofu steak <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podáváme se salátem z čerstvé zeleniny.		
Pečené vejce v důlku <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s trochou strouhaného sýra nebo nakrájenými rajčaty.		
Pečený filet z lososa a chřest <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Při podávání nakonec pokapejte šťávou z citronu.		
Zapečená klobása a růžičky brokolice <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s trochou strouhaného sýra.		

<sup>1)</sup> Rozpoznávání jídla / Prevence spálení <sup>2)</sup> Rozpoznání množství

<sup>3)</sup> Průvodce dopečení: (S teplotní sondou)



### 3. Pizza a těsto

Programy Automatické vaření zahrnují předehřívání během pečení a zobrazují průběh předehřívání. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte pokrm do trouby. Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Mražená pizza <sup>1) 2)</sup>	0,3-0,8 kg	Velký rošt	3
	Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		
Mražená pizza, plátky <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte zmrazené předvařené plátky pizzy.		
Mražená mini pizza <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte zmrazenou předvařenou mini pizzu.		
Domácí pizza <sup>1)</sup>	0,8-1,2 kg	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.		
Calzone <sup>1)</sup>	0,8-1,2 kg	Plech	3
	Připravte si 4 kusy čerstvého calzone a dejte je na plech.		
Kynutí těsta	0,3-0,7 kg	Velký rošt	2
	Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu.		

<sup>1)</sup> Rozpoznávání jídla / Prevence spálení <sup>2)</sup> Rozpoznání množství

<sup>3)</sup> Průvodce dopečením: (S teplotní sondou)

### 4. Pečení

Pro lepší chuť doporučujeme čerstvé chlazené maso, drůbež a ryby. Pokud používáte zmrazené suroviny, doporučujeme je důkladně rozmrazit. Automatické programy nezahrnují předehřívání a převracení. Ale pokud chcete, můžete se po poločase otočit pro lepší výsledky.

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
<b>Maso</b>			
Hovězí svičková <sup>** 1) 3)</sup>	0,8-2,0 kg	Velký rošt	2
		Univerzální plech	1
Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru.			
Pomalou vařená hovězí pečeně <sup>**</sup>	0,8-2,0 kg	Velký rošt	2
		Univerzální plech	1
Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru.			
Žebrový steak <sup>** 1) 3)</sup>	0,8-1,5 kg	Velký rošt	3
		Univerzální plech	1
Vyjměte z trouby, přikryjte alobalem a nechte 10 minut odstát.			
Pečené hamburgery <sup>1)</sup>	0,7-1,0 kg	Velký rošt	4
		Univerzální plech	1
Udělejte si burger s čerstvým salátem, rajčaty, sýrem a houskou			
Jehněčí ramínko pečené na bylinkách <sup>1) 3)</sup>	0,4-1,0 kg	Velký rošt	3
		Univerzální plech	1
Před marinováním ořízněte tuk.			
Jehněčí ramínko pečené na francouzském roštu <sup>1)</sup>	0,4-0,8 kg	Velký rošt	4
		Univerzální plech	1
Před marinováním ořízněte tuk.			

# Chytré vaření

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Jehněčí kýta s kostí ** 1)	0,8-2,0 kg	Velký rošt	3
		Univerzální plech	1
	Marinujte jehněčí a položte na velký rošt.		
Vepřová pečeně se škvarkem **	0,8-2,0 kg	Velký rošt	3
		Univerzální plech	1
	Vepřovou pečení položte tučnou stranou nahoru na velký rošt.		
Vepřová žebírka z boků 1)	0,8-1,2 kg	Velký rošt	3
		Univerzální plech	1
	Vepřová žebírka z boků položte na rošt.		
<b>Drůbež</b>			
Kuře, celé */** 1) 2) 3)	0,8-2,0 kg	Velký rošt	2
		Univerzální plech	1
	Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt. Vložte teplotní sondu do nejsilnějšího místa prs.		
Kuřecí prsa 1) 2)	1-8 kusů	Velký rošt	4
		Univerzální plech	1
	Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.		
Kuřecí stehýnka 1) 2)	1-16 kusů	Velký rošt	4
		Univerzální plech	1
	Potřete olejem a kořením a dáme na rošt.		
Kuřecí stehýnka 1)	0,3-0,7 kg	Velký rošt	4
		Univerzální plech	1
	Dochutíme solí a povrch potřeme olejem nebo máslem.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Čtvrtky kuřecích stehýnek 1)	0,5-0,9 kg	Velký rošt	4
		Univerzální plech	1
	Dochutíme solí a povrch potřeme olejem nebo máslem.		
Motýlí kuře * 1)	1,0-1,3 kg	Velký rošt	3
		Univerzální plech	1
	Kuře omyjte a očistěte. Kuřecí hřbet nakrájíme a kuře potřeme olejem a kořením. Položte na velký rošt a univerzální plech a poté vařte.		
Kachna, celá */**	1,5-2,7 kg	Velký rošt	2
		Univerzální plech	1
	Kachnu omyjte a očistěte. Potřete kachnu kořením. Položte na velký rošt a univerzální plech tak, aby strana s prsy byla otočena nahoru. Vložte teplotní sondu do nejsilnějšího místa prs.		
Kachní prsa 1) 2)	1-8 kusů	Velký rošt	4
		Univerzální plech	1
	Položte kachní prsa tučnou stranou nahoru na rošt.		
<b>Ryby</b>			
Filet z pstruha, pečený	0,3-0,7 kg	Plech	4
	Filety ze pstruha dejte kůží nahoru na univerzální plech.		
Pstruh	0,3-0,7 kg	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.		
Mořský jazyk	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Položte mořský jazyk na pečící papír na univerzálním plechu. Nožem nařízněte povrch.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Steak z lososa ** 1) 3)	0,3-1,0 kg	Velký rošt	3
		Univerzální plech	1
	Při podávání nakonec pokapejte šťávou z citronu.		
Pečený steak z lososa 1) 2)	1-8 kusů	Plech	4
	Při podávání nakonec pokapejte šťávou z citronu.		
Pečený steak z tresky 1)	0,3-0,7 kg	Velký rošt	3
	Při podávání nakonec pokapejte šťávou z citronu.		
Pražma 1)	0,5-0,9 kg	Plech	3
	Pro lepší dochucení proveďte několik řezů ostrým nožem.		
Filet z tilapie, pečený 1)	0,3-0,7 kg	Velký rošt	3
	Při podávání nakonec pokapejte šťávou z citronu.		
Korýši			
Krevety 1)	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte několik vloček červené papriky a bílé víno.		
Loupané krevety 1)	0,3-0,7 kg	Velký rošt	3
	Pro zvláštní chuť přidejte několik vloček červené papriky a bílé víno.		
Humří ocasy 1)	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Podávejte s česnekovou máslovou omáčkou.		
Mušle 1)	0,5-0,9 kg	Plech	3
	Slávky použijte na poloviční skořápce.		
Hřebenatky 1)	0,5-0,9 kg	Plech	3
	Hřebenatky použijte na poloviční skořápce.		

\* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

\*\* Použijte teplotní sondu a vložte ji do nejsilnějšího místa prsu.

1) Rozpoznávání jídla / Prevence spálení 2) Rozpoznání množství

3) Průvodce dopečením: (S teplotní sondou)

## 5. Zdravé smažení

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Squashové klíny 1)	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu balzamikové polevy.		
Půlený artyčok 1)	0,4-0,6 kg	Velký rošt	3
	Podáváme s různými druhy omáčky podle vašich preferencí.		
Zelený chřest 1)	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s měsíčky z citronu a dochucujte solí, pepřem a máslem.		
Bílý chřest 1)	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s měsíčky z citronu a dochucujte solí, pepřem a máslem.		
Kousky papriky 1)	0,4-0,6 kg	Plech	4
	Použijte různé barevné papriky.		
Kousky červené řepy 1)	0,4-0,6 kg	Velký rošt	3
	Podávejte s čerstvými bylinkami a balzamikovou polevou.		
Celá brokolice 1)	0,4-0,8 kg	Velký rošt	3
	Podávejte s trochou jemně strouhaného sýra.		
Brokolicevé růžičky 1)	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s dresinkem nebo přelijte rozpuštěným máslem.		
Brokolicevé a květákové růžičky 1)	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s dresinkem nebo přelijte rozpuštěným máslem.		
Brokolice 1)	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s dresinkem nebo přelijte rozpuštěným máslem.		
Růžičkové kapusty 1)	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s nakrájenou pažitkou a dochucujte solí, pepřem a máslem.		

# Chytré vaření

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Kostky máslové dýně <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu skořice a hnědého cukru.		
Knoflíkové houby <sup>1)</sup>	0,3-0,4 kg	Velký rošt	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu balzamikové polevy. Použijte pečicí nádoba 22-24 cm.		
Kousky mrkve <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu medové polevy.		
Mrkev, svazky <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu medové polevy.		
Celý květák <sup>1)</sup>	0,4-0,8 kg	Velký rošt	3
	Podávejte s trochou jemně strouhaného sýra.		
Květákové řízky <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s olivovým olejem a trochou jemně strouhaného sýra.		
Květákové růžičky <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte s dresinkem nebo přelijte rozpuštěným máslem.		
Kukuřičný klas ve slupce <sup>1)</sup>	0,6-1,0 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu parmezánu.		
Kukuřičný klas <sup>1)</sup>	0,6-1,0 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu parmezánu.		
Krájený lilek <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Lilek je dobrý s rajčaty a sýrem.		
Okra <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Použijte čerstvou okru.		
Kousky okry <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Použijte čerstvou okru.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Plátky cibule <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	4
	Cibuli podáváme jako přílohu ke steaku.		
Papričky Padrón <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	4
	Podáváme s omáčkou nebo jako součást tapas pomazánky.		
Plátky rajčete <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Rajče je dobré s česnekem a sýrem.		

<sup>1)</sup> Rozpoznávání jídla / Prevence spálení <sup>2)</sup> Rozpoznání množství

<sup>3)</sup> Průvodce dopečení: (S teplotní sondou)

## 6. Přílohy

Automatické programy nezahrnují předehřívání. Použijte čerstvou zeleninu.

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Pečená zelenina	0,3-0,7 kg	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 plech.		
Americké brambory <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Brambory opláchněte a nakrájejte na měsíčky. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na plech a vařte.		
Pečené rozpúlené brambory <sup>1)2)</sup>	1-12 kusů	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.		
Kousky brambor <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Po přípravě posypejte solí a podávejte.		
Pečené sladké brambory <sup>1)</sup>	0,5-0,9 kg	Plech	3
	Sladké brambory jsou dobré s máslem.		
Plněné brambory <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Uvařte náplň a použijte k naplnění rajčat.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Plněná jablka <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Podávejte se šlehačkou nebo zmrzlinou navrchu.		
Slanina <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Plech	4
	Dobře propečená slanina se hodí k různým čerstvým salátům.		
Masové koule <sup>1)</sup>	0,8-1,0 kg	Plech	3
	Můžete je podávat na lůžku z těstovin.		
Párky <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	4
	Podáváme s pečenými bramborami a čerstvým salátem.		
Vejce, natvrdo <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Velký rošt	3
	Používejte čerstvá vejce skladovaná při pokojové teplotě.		

<sup>1)</sup> Rozpoznávání jídla / Prevence spálení <sup>2)</sup> Rozpoznání množství

<sup>3)</sup> Průvodce dopečení: (S teplotní sondou)

## 7. Příprava polotovarů

Automatické programy nezahrnují předehřívání. Použijte mražené předvařené polotovary.

Plech	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Mražené brambory			
Mražené hranolky <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech.		
Mražené americké brambory	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech.		
Zmražené mačkané řezané hranolky <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Umístěte zmražené lasagne do středu velkého roštu.		
Tatěrky <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte mražené předsmážené tatěrky.		

Plech	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Zmražené potraviny			
Mražené lasagne	0,3-0,7 kg	Velký rošt	3
	Použijte mražené předvařené lasagne.		
Nugety s hranolky pečenými v troubě <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte předsmážené nugety a hranolky pečené v troubě.		
Kuřecí nugety <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte mražené předsmážené kuřecí nugety.		
Kuřecí filety <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte mražené předsmážené kuřecí filety.		
Sýrové tyčinky <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte mražené předsmážené sýrové tyčinky.		
Croque monsieur <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte zmražený předvařený croque monsieur.		
Churros <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte mražené předvařené churros.		
Bagely <sup>1)</sup>	0,2-0,4 kg	Plech	3
	Použijte mražené předvařené bagely.		
Hot dog housky <sup>1)</sup>	0,2-0,4 kg	Plech	3
	Použijte mražené předvařené housky.		
Tortilly <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Velký rošt	3
	Použijte mražené předvařené tortilly.		

# Chytré vaření

Plech	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Lupínky a ořechy			
Kapustové lupínky <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Plech	3
	Použijte čerstvou kapustu.		
Jablečné lupínky <sup>1)</sup>	0,2-0,3 kg	Velký rošt	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu skořice a hnědého cukru.		
Ananasové prstencové lupínky <sup>1)</sup>	0,3-0,5 kg	Velký rošt	3
	Použijte čerstvý ananas.		
Jahodové lupínky <sup>1)</sup>	0,4-0,6 kg	Plech	3
	Podávejte lupínky na jogurtu.		
Pečené vlašské ořechy <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Pro zvláštní chuť přidejte trochu skořice a hnědého cukru.		
Pečené vlašské ořechy * <sup>1)</sup>	0,3-0,7 kg	Plech	3
	Použijte ostrý nůž, do slupky každého ořechu vyřízněte kříž, aby se snadno vyloupil.		

\* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

<sup>1)</sup> Rozpoznávání jídla / Prevence spálení <sup>2)</sup> Rozpoznání množství

<sup>3)</sup> Průvodce dopečením: (S teplotní sondou)

## Dvoji vaření

V následující tabulce je uvedeno 20 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Můžete použít buď horní zónu, nebo dolní zónu a použít současně horní a dolní zónu.

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

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

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

### ⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

#### 1. Horní dutina

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Zapékané brambory	1,0-1,5 kg	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.		
Pečení těsta	1,2-1,5 kg	Velký rošt	4
	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.		
Lasagne	1,0-1,5 kg	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.		
Koláčky	0,5-0,6 kg	Plech	4
	Koláčky (průměr 5-6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Kuřecí stehýnka	0,5-0,9 kg	Velký rošt	4
		Univerzální plech	4
	Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.		
Filet/steak z lososa	0,3-0,7 kg	Velký rošt	4
		Univerzální plech	4
	Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru.		
Pečená zelenina	0,3-0,7 kg	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 plech.		
Pečené brambory	0,5-0,9 kg	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.		
Mražené americké brambory	0,3-0,7 kg	Plech	4
	Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech.		
Mražené hranolky	0,3-0,7 kg	Plech	4
	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech.		

#### Dolní dutina

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Jablkový koláč	1,2-1,4 kg	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.		
Jablečné listové těsto *	0,3-0,4 kg	Plech	1
	Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
Loupáky *	0,3-0,4 kg	Plech	1
	Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5 kg	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.		
Houska *	0,3-0,5 kg	Plech	1
	Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby.		
Ovocný koláč s drobenkou	0,8-1,2 kg	Velký rošt	1
	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.		
Tvarohový koláč *	0,8-0,9 kg	Velký rošt	1
	Připravte těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

# Chytré vaření

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Plněná rajčata	0,3-0,7 kg	Plech	1
	Rajčata opláchneme a nakrájíme na půlky, zbavíme jádřinců. Naplníme směsí (např. rýže, mleté hovězí maso) a dejte na plech.		
Mražená pizza	0,3-0,7 kg	Velký rošt	1
	Spustíte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		
Domácí pizza	0,8-1,2 kg	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. Spustíte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

\* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

## 2. Dvojče

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Zdravé vaření (pouze příslušné modely)

Trouba nabízí 20 programů zdravého vaření. Nastavení vaření se automaticky upraví podle zvoleného programu. Můžete použít jednu zónu nebo dolní zónu.

Ujistěte se, že používáte parní nádobu pro vaření v páře a naplňte ji pitnou vodou až po rysku max.

### VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy použijte ochranné rukavice.

Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Brokolicové růžičky	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Květákové růžičky	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Nakrájená mrkev	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Krájená cuketa	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Dýňové kostky	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Zelený chřest	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Bílý chřest	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Zelené fazolky	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Růžičková kapusta	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Loupané rozpúlené brambory	0,6-0,8 kg	Parní nádoby	A
Krájené jablko	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Krevety	0,6-0,8 kg	Parní nádoby	A
Mušle	0,8-1,0 kg	Parní nádoby	A
Rybí fileť	0,6-0,8 kg	Parní nádoby	A
Kuřecí prsa	0,8-1,0 kg	Parní nádoby	A



Pokrm	Velikost porce	Příslušenství	Úroveň
Krémový karamel	0,3-0,4 kg	Parní nádoby	A
Mražené knedlíky	0,4-0,6 kg	Parní nádoby	A
Vejce, natvrdo	0,5-0,7 kg	Parní nádoby	A
Vejce, středně tvrdé	0,5-0,7 kg	Parní nádoby	A
Vejce, naměkko	0,5-0,7 kg	Parní nádoby	A

#### POZNÁMKA

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části Příslušenství na stránce **14**.

## Speciální funkce

### Rozmrazování

Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Zmražené výrobky Kuřecí nugety, párky, brambory	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	50	-
Pečené dobroty Chléb a housky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	50	-
Ovoce	Velký rošt, pečicí nádoba	3	30	-
Dort, smetana, čokoláda	Velký rošt, pečicí nádoba	3	30	-

### Sušení

Tento režim slouží k sušení ovoce, zeleniny a bylinek. Doba sušení závisí na typu, tloušťce a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Ovoce	Velký rošt	3	70-80	300-420
Zelenina	Velký rošt	3	70-80	200-500
Bylinky	Velký rošt	3	70-80	60-90

### Prohníst těsto

Tento režim slouží k prohnětení těsta a přípravu domácího jogurtu.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Těsto na pizzu	Velký rošt	2	30-40	30-40
Koláčové/Chlebové těsto	Velký rošt, pečicí nádoba	2	30-40	40-50
Domácí jogurt	Velký rošt, pečicí nádoba	2	40-50	6-7 (hodin)

# Chytré vaření

## Vaření pizzy

Tento režim je vhodný pro pizzu. Teplota a doba pečení budou záviset na velikosti pizzy a tloušťce těsta na pizzu.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Domácí pizza	Univerzální plech	2	190-210	15-25
Domácí tenká pizza	Univerzální plech	2	210-230	10-15

## Pomalů vařit

Tento režim využívá nízkou teplotu pro jemnou texturu. Tento režim je vhodný pro pečení hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, pokud chcete mít jemnou texturu. Doporučujeme maso před pečením opéct po celém povrchu při vysoké teplotě na plotně.










Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hodiny)
Hovězí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	3-4
Svíčková, 5-6 cm silná	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	70-80	4-5
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	70-90	2-3

## Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1.

### 1. Pečení

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

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Linecké těsto	Univerzální plech	1+3		140	28-33
Piškotový dort 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), zvyšte 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		300 (Max.)	1-2
Hamburgery z hovězího masa * (12 ea)	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	4 1		300 (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 * 1,3-1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	60-75
Celé kuře * 1,5-1,7 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	70-85

\* Po uplynutí poloviny doby otočte.

## 4. Vaření v páře

Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Doba (min)
Brokolicové růžičky 0,5 kg	Parní nádoba	A		12-15
Vejce dušená 10 ea	Parní nádoba	A		15-18
Loupané brambory 0,5 kg	Parní nádoba	A		18-23
Zmrazený losos	Parní nádoba	A		18-23

### POZNÁMKA

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části Příslušenství na stránce 14.

## Sbírka častých receptů automatického vaření

### Zapékané brambory

**Ingredience** 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, 1 polévková lžička jednotlivě soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián.

**Pokyny** Olupejte brambory a nakrájejte je na plátky o tloušťce 3 mm. Vmažte 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, předvařená brambory), 150 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, po 1 polévkové lžičce jednotlivě soli, bylinek (paprika, petržel nebo rozmarýn) 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžičce 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 lžičce 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 lžičce sušených vložek 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 lžičce 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 lžička citronové šťávy, 40 g cukru, 1/2 polévkové lžičce skořice, 50 g bezsemenných rozinek, 2 polévkové lžičce strouhanky.

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

### Quiche Lorraine

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

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

### Ovocný koláč s drobenkou

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

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

### Domácí pizza

- Ingredience**
- **Těsto na pizzu:** 300 g mouky, 7 g sušeného droždí, 1 polévková 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 rozeřte olej a přidejte cibuli. Vařte do změknutí a přidejte zbývající ingredience. Grilujte a snižte teplotu a vařte 30 minut do zhoustnutí. Marinujte žebro grilovací omáčkou alespoň 30 minut až 1 hodinu.

## Čištění

### ⚠ VAROVÁNÍ

- Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či žádné jiné abrazivní materiály.
- Průhledný kryt kamery a horní skličko LED by však mělo být otřeno pomocí čisticí podložky pro funkci kamery. Neotírejte jej příliš silně, mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Kamera a části osvětlení mohou mít ostré hrany, proto je třeba je čistit opatrně.

### Vnitřek trouby

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

### Vnější části trouby

Pokud jsou na vnějším povrchu otisky prstů, mastnota nebo skvrny (jako je povrch dvířek, rukojeť nebo displej), očistěte je měkkým hadříkem s čisticím prostředkem na sklo nebo neutrálním čisticím prostředkem a poté otřete do sucha měkkým, čistým a suchým hadříkem. Mastnota 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 znečištěné olejem a tukem, který je rozváděn cirkulujícím vzduchem během horkovzdušného ohřevu. Při teplotě 200 °C nebo vyšší však dochází ke spálení těchto nečistot.

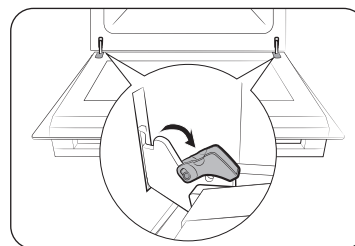
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim **Horkovzdušný režim** s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

### Dvířka (pouze příslušné modely)

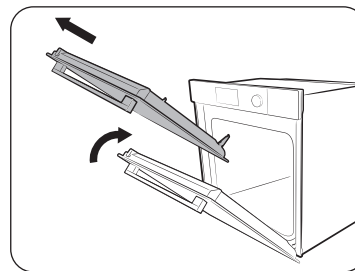
Neodstraňujte dvířka trouby, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit dvířka kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

### ⚠ VAROVÁNÍ

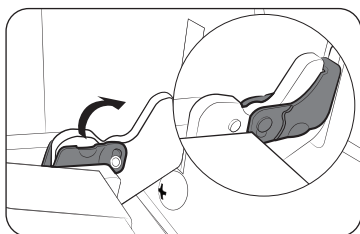
Dvířka trouby jsou těžká.



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



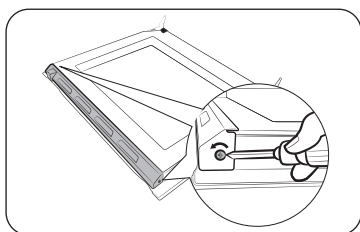
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama za boky a zvedněte a vytáhněte nahoru, dokud závěsy neodstraníte.
3. Vyčistěte dvířka mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



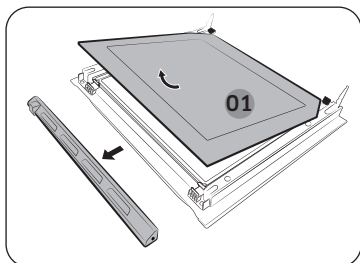
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony zavěšené na obou stranách.

### Sklo dvířek

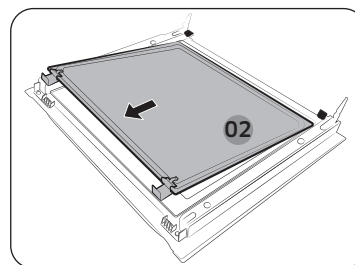
Dvířka trouby jsou vybavena 3-4 vrstvami skla umístěnými proti sobě v závislosti na modelu. Neodstraňujte sklo dvířek, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit sklo dvířek kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.



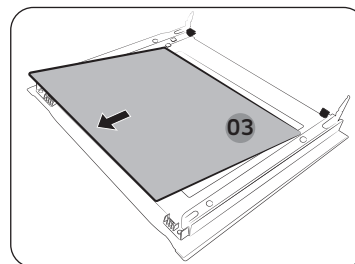
1. K odstranění šroubů na levé a pravé straně použijte šroubovák.



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



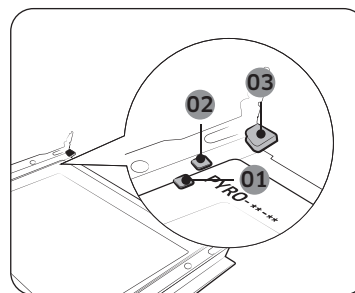
4. Vyměňte druhou tabuli z dvířek ve směru šipky.



5. Vyměňte třetí tabuli z dvířek ve směru šipky.
6. Vyčistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.

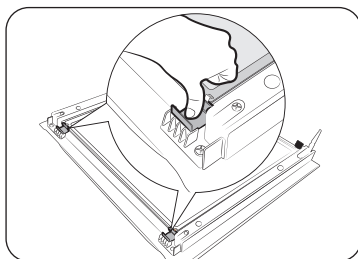
### ⚠ UPOZORNĚNÍ

Chcete-li identifikovat správnou stranu tabule, najděte značku „PYRO“ v rohu každé tabule. Správný směr: PYRO-\*\*-\*\*  
Chybný směr: \*\*---OAY9



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

7. Po dokončení znovu vložte tabule zpět následovně:
  - Podívejte se na obrázek a najděte panty. Vložte tabuli 3 pod opěrnou sponu 1, tabuli 2 mezi opěrnou sponu 1 a 2 a tabuli 1 do opěrné spony 3 v tomto pořadí. Ujistěte se, že je potišťovaná strana tabulí vložena dovnitř.

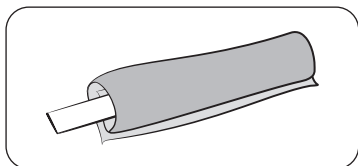


- Po vložení tabule 2 zatlačte na skleněné spony a zkontrolujte, zda skleněnou tabuli správně zajišťují.
- Provedte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1-2.

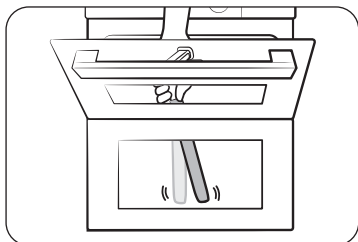
**VAROVÁNÍ**

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

### Dvojitě sklo dvířek (pouze příslušné modely)



- Svažte mokrý kapesník, aby se přilepil.

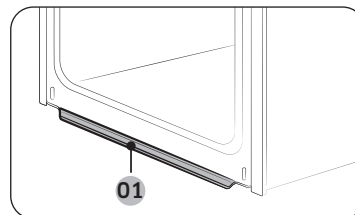


- Položte na ručník pod dvířky.
- Dvířka vyčistěte.
- Na tkáň naneste šampón a znovu vyčistěte.
- Otřete suchou tkáň od vlhkosti a bublin.

**UPOZORNĚNÍ**

Při čištění neodpojujte dvířka.

### Sběrač vody



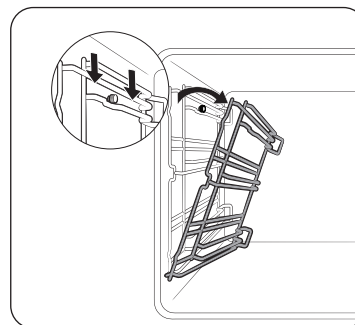
01 Sběrač vody

Ve sběrači vody se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Sběrač vody není možné vyjmout. Vodu na sběrači otřete po dokončení vaření a vychladnutí trouby.

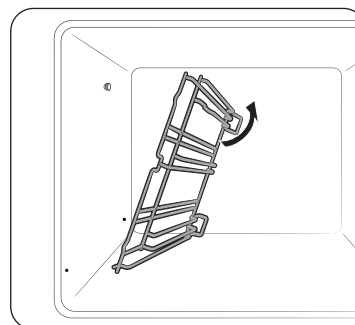
**VAROVÁNÍ**

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

### Boční držáky (pouze příslušné modely)



- Stiskněte horní lištu levého bočního držáku a snízte jej přibližně o 45°.



- Vytáhněte a vyjměte spodní lištu levého bočního držáku.
- Stejným způsobem vyjměte pravý boční držák.
- Vyčistěte oba boční držáky.
- Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočního držáku podle výše uvedeného kroku 1 a 2 v opačném pořadí.

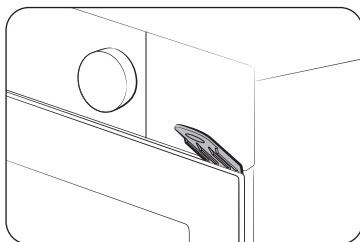
**POZNÁMKA**

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodicích lišt a roštů.

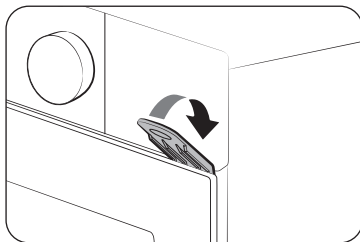


## Ruční otevírání dvířek (pouze příslušné modely)

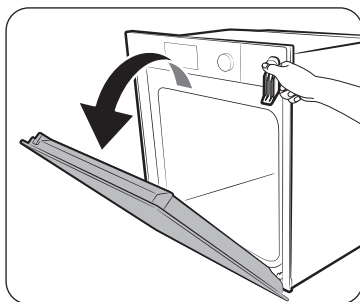
Pokud se dveře neotevírají automaticky a chcete je otevřít ručně, můžete je otevřít pomocí otvírače dvířek.



1. Vložte otvírač dvířek do mezery mezi dvířky a ovládacím panelem.



2. Zdvihněte otvírač dvířek.



3. Dvířka se otevřou ručně.

## ⚠ VAROVÁNÍ

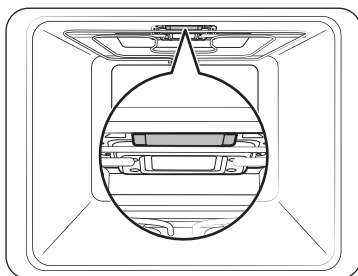
- Dvířka se mohou zahřát. Při ručním otevírání dvířek používejte kuchyňské rukavice.
- Při ručním otevření dvířek může uniknout velké množství páry. Pára může způsobit popáleniny. Ustupte a před vyjmutím jídla z trouby počkejte, dokud se pára nerozplyne.

## 📖 POZNÁMKA

Pokud se dvířka automaticky neotevřou, odpojte napájecí kabel, aby dostatečně dlouho vychladl. Pokud se objeví stejný problém, kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

## Výměna

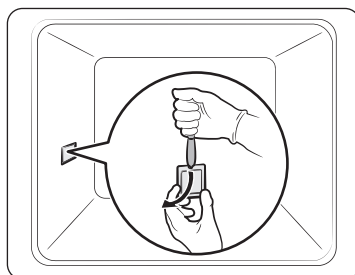
### Světlo LED



#### POZNÁMKA

Vzhledem k tomu, že horní LED světlo v troubě je LED modul (nikoli žárovka), zákazníci jej nemohou vyměnit. Obratťe se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung.

### 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.

#### VAROVÁNÍ

- Před výměnou halogenové žárovky vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel.
- Používejte pouze halogenovou žárovku 25-40 W / 220-240 V, odolné vůči teplotě 300 °C. Schválené halogenové 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.

### Lampa (Světelný zdroj)

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

Lampa(y) a/nebo ovládací zařízení(a) nejsou určeny pro opravu prováděnou uživatelem. Chcete-li vyměnit lampu(y) a/nebo předřadník(y) ve výrobku, kontaktujte místní servisní středisko společnosti Samsung.

Podrobné pokyny k výměně lampy nebo předřadníků ve vašem produktu naleznete na webových stránkách společnosti Samsung (<http://www.samsung.com>), přejděte na stránku Podpora > Domovská stránka podpory a zadejte název modelu.

Chcete-li získat podrobné pokyny k demontáži lampy a/nebo ovládacího zařízení, jednoduše postupujte podle pokynů pro výměnu, jak je popsáno výše.

# 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud se mezi tlačítka nachází nečistoty</li> <li>Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký</li> <li>Pokud je nastavený zámek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.</li> <li>Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.</li> <li>Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku.</li> </ul>
Nezobrazuje se čas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud je vypnuté napájení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.</li> </ul>
Trouba nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud je vypnuté napájení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.</li> <li>Zkontrolujte, zda je zapnutý předváděcí režim.</li> </ul>
Trouba se za provozu sama vypne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud je odpojena ze síťové zásuvky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Znovu připojte napájení.</li> </ul>
Za provozu se vypne napájení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud trvá nepřetržitě vaření dlouhou dobu</li> <li>Pokud ventilátor chlazení nefunguje</li> <li>Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací</li> <li>Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout.</li> <li>Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.</li> <li>Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.</li> <li>Použijte samostatný síťový kabel.</li> </ul>

Problém	Příčina	Akce
Není napájení trouby.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud je vypnuté napájení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.</li> </ul>
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.</li> </ul>
Dvířka nelze řádně otevřít.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.</li> </ul>
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud se světlo rozsvítí a zhasne</li> <li>Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím <b>Světlo trouby</b>.</li> <li>Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte.</li> </ul>
Ze stroje vychází elektrina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud není napájení správně uzemněno</li> <li>Pokud používáte zásuvku bez uzemnění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.</li> </ul>

## Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
<p>Odkapává voda.</p> <p>Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.</p> <p>V troubě zůstala voda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o poruchu spotřebiče.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.</li> </ul>
Jas uvnitř trouby se mění.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Změny příkonu během vaření nejsou známkou závady.</li> </ul>
Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.</li> </ul>
Trouba nehřeje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud jsou otevřená dvířka</li> <li>Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny</li> <li>Pokud došlo ke spálení domovní pojistky nebo k rozpojení jističe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu.</li> <li>Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu.</li> <li>Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.</li> <li>Zkontrolujte, zda je zapnutý předváděcí režim.</li> </ul>

Problém	Příčina	Akce
Za provozu z trouby vychází kouř.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Během prvního zapnutí</li> <li>Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin.</li> </ul>
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách.</li> </ul>
Trouba nevaří správně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Při vaření v páře slyším vřít vodu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voda se totiž ohřívá pomocí parního ohříváče</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.</li> </ul>
Vaření v páře nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokud v nádrži na vodu není voda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Přidejte vodu do nádrže a zkuste to znovu.</li> </ul>

Problém	Příčina	Akce
Trouba je při pyrolytickém čištění tepla	<ul style="list-style-type: none"> <li>Důvodem je vysoká teplota používaná během pyrolytického čištění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.</li> </ul>
Během pyrolytického čištění je cítit spálenina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Při pyrolytickém čištění je používána vysoká teplota, takže může být cítit zápach spáleniny zbytků potravin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.</li> </ul>
Parní čištění nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Příčinou může být příliš vysoká teplota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nechte troubu vychladnout a poté použijte.</li> </ul>
Kamery trouby nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trouba se nepřipojuje k Wi-Fi</li> <li>Světlo trouby je vypnuté</li> <li>Napájení kamery není připojeno k sub PBA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Připojte k Wi-Fi prostřednictvím Snadného připojení a zkontrolujte nastavení Kamerové vidění v Možnostech – Nastaveních.</li> <li>Vypněte troubu a znovu ji zapněte.</li> <li>Obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.</li> </ul>

## Informační kódy

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

Kód	Význam	Akce
<b>C-d1</b>	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 nedoručí k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
<b>C-d4</b>	Vadné funkce otevírání automatických dvířek	
<b>C-20</b>	Poruchy snímače	
<b>C-21</b>		
<b>C-22</b>		
<b>C-23</b>		
<b>C-A2</b>	Chladicí motor pracuje abnormálně.	
<b>C-F1</b>	Vyskytuje se pouze při čtení/zápisu EEPROM	
<b>C-70</b>	Problémy související s párou	
<b>C-72</b>		
<b>C-F0</b>	Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB	
<b>C-F2</b>	Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou	
<b>C-d0</b>	<b>Problém s tlačítkem</b> 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.

## Odstraňování problémů

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 nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
S-01	<b>Bezpečnostní vypnutí</b> Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. <ul style="list-style-type: none"><li>100 °C a méně - po dobu 16 hodin</li><li>105 °C až 240 °C - po dobu 8 hodin</li><li>245 °C až maximální teplota - po dobu 4 hodin</li></ul>	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		3650-3950 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>.

## Katalogový list výrobku

SAMSUNG		SAMSUNG
Identifikace modelu	NV7B79*7***, NV7B6**9***	
Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů (EEI <sub>cavity</sub> )	81,6	
Třída energetické účinnosti na prostor trouby	A+	
Spotřeba energie (elektriny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC <sub>electric cavity</sub> )	1,05 kWh/cykus	
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,71 kWh/cykus	
Počet pečících prostorů	1	
Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektrina nebo plyn)	elektrina	
Objem jednotlivých pečících prostorů (V)	76 l	
Typ trouby	Vestavná	
Hmotnost spotřebiče (M)	NV7B79*7*** : ??? kg NV7B6**9*** : ??? kg	
Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)	1,9 W	
Doba pro správu napájení (min)	20 min	
Wi-Fi	Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	1,9 W
	Doba pro správu napájení (min)	20 min
Režim Vypnuto	Spotřeba energie	0,5 W
	Doba pro správu napájení (min)	30 min

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.

## Tipy, jak šetřit energii

- Během vaření by měla dvířka trouby zůstat zavřená, kromě okamžiků, kdy pokrm obrátíte. 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.

## UPOZORNĚNÍ

Funkce 5 GHz WLAN tohoto zařízení může být provozována pouze uvnitř budov ve všech zemích EU a ve Spojeném království.

Wi-Fi	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (max)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

## Prohlášení ohledně softwaru Open Source

---

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Úplný odpovídající zdrojový kód po dobu tří let od poslední dodávky tohoto produktu můžete získat kontaktováním našeho týmu podpory prostřednictvím <http://opensource.samsung.com> (Použijte prosím nabídku „Dotaz“.)

Je také možné získat úplný odpovídající zdrojový kód na fyzickém médiu, jako je CD-ROM; bude vyžadován minimální poplatek.

Následující adresa URL [http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON\\_TZ6\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0) vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem. Tato nabídka je platná pro každého, kdo obdrží tyto informace.





Poznámka

---

## MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTÍVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTÍVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800111 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	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat in rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>

