

Vestavná trouba

Návod k instalaci a obsluze

NV70M5520CB



SAMSUNG

Obsah

Použití tohoto návodu	3
V textu tohoto návodu k obsluze jsou použity následující symboly:	3
Bezpečnostní pokyny	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Správná likvidace výrobku (Odpadní elektrická a elektronická zařízení)	6
Funkce automatické úspory energie	6
Instalace	7
Dodávané součásti	7
Připojení ke zdroji energie	8
Instalace do skříňky	8
Před použitím	10
Nastavení času	10
Zápach nového spotřebiče	10
Příslušenství	10
Režim Dual Cook	12
Zvláštní funkce	12
Obsluha	13
Ovládací panel	13
Nastavení režimu oddělovače	13
Nastavení teploty vaření	16
Doba přípravy	17
Vypnutí trouby	18
Minutka	18
Zapnutí/Vypnutí osvětlení trouby	18
Dětská pojistka	19

Vypnutí zvukového upozornění	19
Funkce trouby	19
Testovací pokrmy	24
Automatické vaření	25
Údržba	31
Parní čištění	31
Rychlé sušení	32
Čištění	32
Výměna	35
Odstraňování problémů	35
Kontrolní body	35
Informační kódy	37
Technické specifikace	38
Příloha	38
Datový list spotřebiče	38

Použití tohoto návodu

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

V textu tohoto návodu k obsluze jsou použity následující symboly:

VAROVÁNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

POZNÁMKA

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

Bezpečnostní pokyny

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

Důležité bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ

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

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

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

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

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

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

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

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

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

Není dovoleno používat parní čistič.

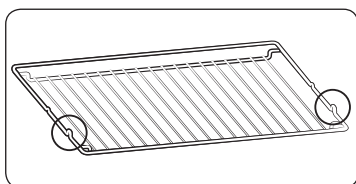
VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Aby nedošlo k přehřátí, nesmí být spotřebič instalován za dekorativní dveře.

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

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

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



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

Bezpečnostní pokyny

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze kvalifikovaný elektrikář.

V případě poruchy nebo poškození se nepokoušejte spotřebič používat.

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

Elektrická vedení a kabely se nesmí trouby dotýkat.

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

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče. Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

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

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

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

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



Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

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

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

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

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

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

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

Při přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečící nádoby na otevřená dvířka trouby.

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

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

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

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Správná likvidace výrobku (odpadní elektrická a elektronická zařízení)



(Platí v zemích se systémy sběru tříděného odpadu)

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

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

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

Funkce automatické úspory energie

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



Instalace

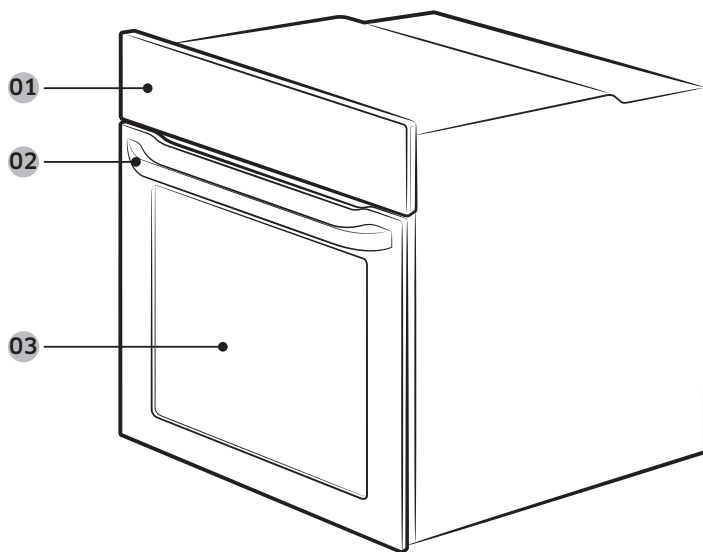
⚠ VAROVÁNÍ

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

Dodávané součásti

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

Přehled trouby



01 Ovládací panel

02 Madlo dvířek

03 Dvířka

Příslušenství

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



Velký rošt



Malý rošt *



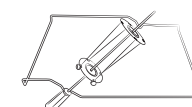
Pečící plech *



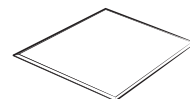
Hluboký plech *



Jehla na rožnění *



Jehla na rožnění s držákem *

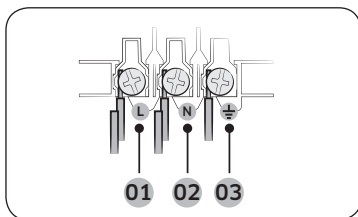


Oddělovač

📖 POZNÁMKA

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

Připojení ke zdroji energie



- 01 HNĚDÝ nebo ČERNÝ
02 MODRÝ nebo BÍLÝ
03 ŽLUTOZELENÝ

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

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

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

⚠ VAROVÁNÍ

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

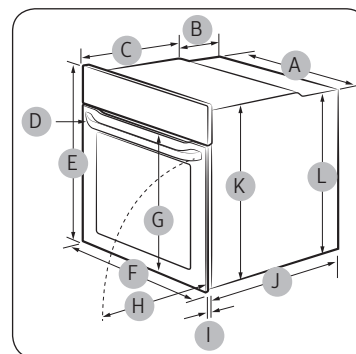
Instalace

Instalace do skříňky

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

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

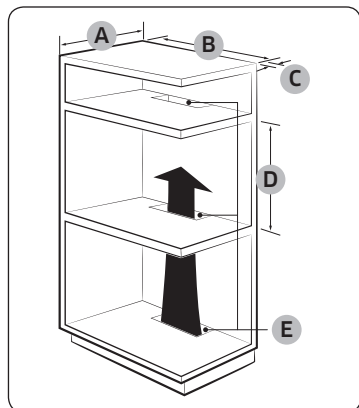
Požadované montážní rozměry



Trouba (mm)

A	560	G	Max. 476
B	175	H	Max. 464
C	370	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

Instalace

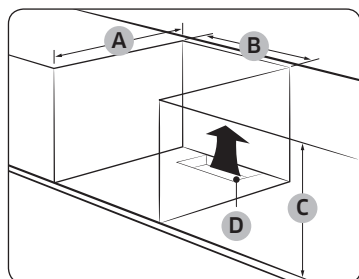


Vestavná skříňka (mm)

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

POZNÁMKA

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



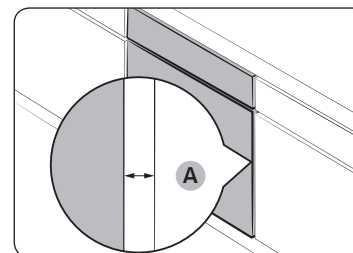
Spodní skříňka (mm)

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

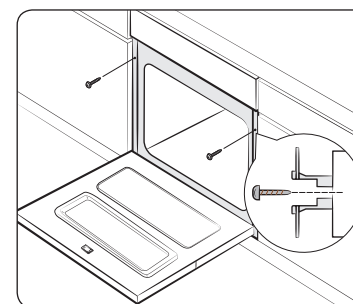
POZNÁMKA

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

Instalace trouby



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



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

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

VAROVÁNÍ

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

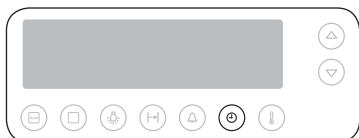
POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

Před použitím

Nastavení času

Po prvním připojení k elektrické síti prosíme nastavte čas, než začnete produkt používat.



1. Stiskněte tlačítko . Objeví se ikona a na displeji bude blikat prvek hodin.



2. Hodiny nastavíte stisknutím tlačítka nebo .



3. Po nastavení hodin stiskněte tlačítko . Na displeji bude blikat ikona a prvek minut.



4. Minuty nastavíte stisknutím tlačítka nebo .



5. Stiskněte tlačítko nebo počkejte přibližně 10 sekund, abyste dokončili nastavení času. Ikona zmizí.

Před použitím

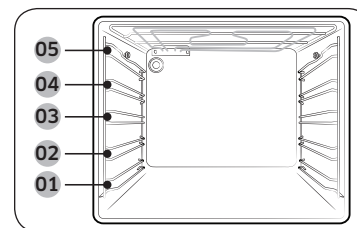
Zápach nového spotřebiče

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

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

Příslušenství

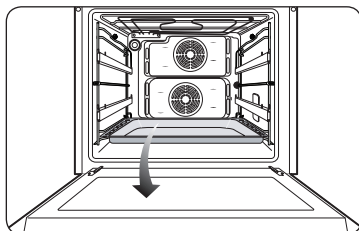
Před prvním použitím důkladně omyjte příslušenství teplou vodou, čisticím prostředkem a měkkým čistým hadříkem.



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

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

Oddělovač, velký rošt, plech na pečení a hluboký plech



- **Umístění oddělovače**
Vložte oddělovač do úrovně 3 v troubě.
- **Umístění velkého roštu**
Vložte velký rošt na jakoukoli úroveň dle potřeby.
- **Umístění plechu na pečení nebo hlubokého plechu**
Vložte plech na pečení a/nebo hluboký plech na jakoukoli úroveň dle potřeby.

⚠ VAROVÁNÍ

Abyste mohli vařit v horním, spodním, nebo v každém oddílu zvlášť, musíte do trouby vložit oddělovač.

Základní používání

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

Velký rošt *	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu tak, aby směřovaly k zadní části trouby.
Malý rošt *	Lze jej použít v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Plech na pečení *	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Hluboký plech *	Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Jehla na rožnění *	Jehla na rožnění slouží ke grilování potravin, jako je např. kuřecí maso. Jehlu na rožnění používejte pouze samostatně v úrovni 3, kde je k dispozici adaptér jehly. Při grilování odšroubujte a sejměte madlo jehly.

Před použitím

Jehla na rožnění s držákem *

Nádobu na odkapávání šťávy zasuňte do úrovně 1 nebo ji v případě větší porce masa položte na dno trouby. Příslušenství pro rožnění je doporučeno používat pro masa o hmotnosti max. 1,5 kg.

1. Napíchněte maso na rožeň. Pro snadší napichování rožně našroubujte na tupý konec madlo.
2. Kolem masa rozložte předvařené brambory a zeleninu.
3. Nasuňte držák do střední úrovně prolisem ve tvaru „V“ směrem dopředu. Položte rožeň na držák špičatým koncem směřujícím dovnitř trouby a lehce na něj zatlačte, až se hrot rožně zasune do otáčecího mechanismu v zadní části trouby. Tupý konec rožně musí být položen v prolisu ve tvaru „V“. (Rožeň je vybaven dvěma zarážkami, které musí být umístěny co nejbližší ke dvířkům trouby, aby bránily vysunutí rožně směrem dopředu. Slouží také jako násada madla.)
4. Před vařením madlo odšroubujte.
5. Po skončení vaření madlo našroubujte zpět, abyste si usnadnili vytažení jehly z držáku.

⚠ VAROVÁNÍ

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

Oddělovač *

Oddělovač je určen k oddělení trouby do dvou oddílů. Používejte oddělovač v režimu Dual cook.

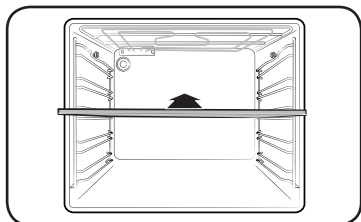
📖 POZNÁMKA

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

Před použitím

Režim Dual cook

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



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

POZNÁMKA

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

Zvláštní funkce

Trouba je vybavena následujícími zvláštními funkcemi.

Režim oddělovače

Když je do trouby vložený oddělovač, můžete vařit nezávisle na sobě ve dvou oddělených částech, což zvyšuje energetickou úspornost a pohodlí při používání.

Parní čištění

Funkce samočištění trouby využívá schopnost páry proniknout mastnotou a špínou, takže je možné vnitřek bezpečně vyčistit.

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není nastavená doba vaření, trouba se sama vypne po uplynutí časů uvedených níže.

Časy vypnutí v závislosti na nastavení teploty

Méně než 105 °C	16 hodin
Od 105 °C do 240 °C	8 hodin
Od 245 °C do 270 °C	4 hodiny

Elektrické obvody této trouby jsou vybavené systémem teplotního vypnutí. Pokud se trouba zahřeje na abnormálně vysoké teploty, systém na určitou dobu zastaví přívod energie k topným prvkům.

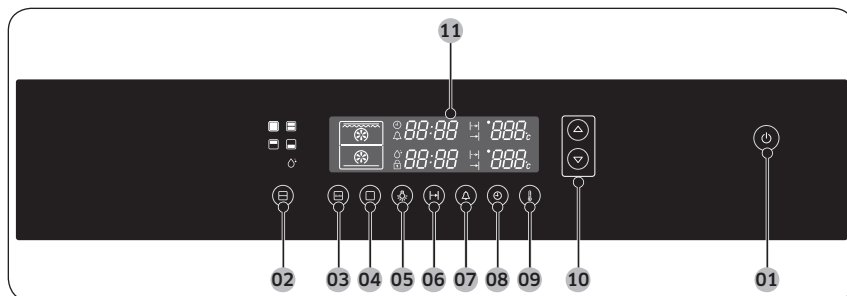
Větrák

Je normální, že průduch v přední části trouby odvádí během vaření horký vzduch

Větrák také pracuje poté, co byla trouba v provozu. Vypne se, když vnitřní teplota v troubě klesne na 60 °C nebo po 25 minutách.

Obsluha

Ovládací panel



01 Zapnutí/Vypnutí	04 Výběr režimu vaření	08 Hodiny
02 Výběr oddílu	05 Osvětlení	09 Teplota
03 Výběr automatické přípravy	06 Doba přípravy	10 Ovládání času/teploty
	07 Minutka	11 Informační obrazovka

POZNÁMKA

Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

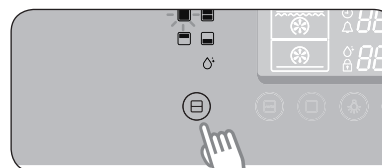
Stisknutím tohoto tlačítka trouba zapnete nebo vypnete.

Pokud stisknete tlačítko **Zapnutí/Vypnutí**, podsvícení tlačítek a displeje se vypne. Důsledkem toho se deaktivují všechna ostatní tlačítka kromě tlačítka **Zapnutí/Vypnutí**.

Pokud opětovně stisknete tlačítko **Zapnutí/Vypnutí**, podsvícení tlačítek a displeje se znovu zapne. Důsledkem toho se opětovně aktivují všechna tlačítka.

Nastavení režimu oddělovače

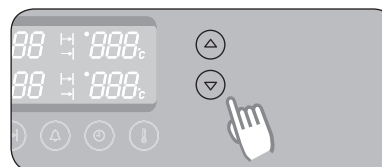
Pokud chcete využít režimy horního, spodního nebo dvou nezávislých oddílů, vložte do trouby oddělovač. Pokud chcete vařit v jednom (celkovém) oddílu (režim Single), vyjměte oddělovač. Poté stiskněte tlačítko **Výběr oddílu**, abyste zvolili požadovaný režim. Více detailů naleznete v tabulce níže.



1. Stisknutím tlačítka **Výběr oddílu** vyberete požadovaný oddíl.



2. Stiskněte tlačítko **Výběr režimu vaření** (v režimu Single tento krok přeskočte)



3. Stiskněte tlačítko **Ovládání času/teploty**, abyste zvolili požadovanou funkci trouby. Pokud nezaznamená další změny nastavení, začne trouba po uplynutí tří sekund automaticky pracovat ve zvoleném režimu a funkci.

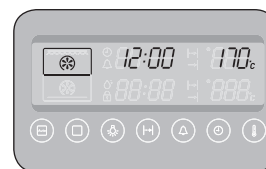
Režimy oddělovače

Režim	Značení	Funkce trouby	Vložte oddělovač	Informace ohledně použití
Horní		1. Horkovzdušný ohřev 2. Horkovzdušný ohřev shora 3. Velký gril	Ano	Tento režim šetří energii a čas, když vaříte malé množství jídla.
Oba oddíly		Funguje horní i spodní oddíl	Ano	Můžete vařit zároveň dva pokrmy při dvou různých teplotách.
Spodní		1. Horkovzdušný ohřev 2. Horkovzdušný ohřev zdola	Ano	Tento režim šetří energii a čas, když vaříte malé množství jídla.
Single		1. Horkovzdušný ohřev 2. Horkovzdušný ohřev shora 3. Konvenční 4. Velký gril 5. Malý gril 6. Horkovzdušný ohřev zdola	Ne	
Parní čištění			Ne	

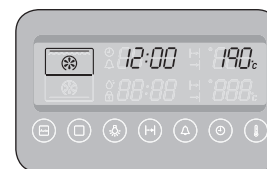
Obsluha

Horní režim

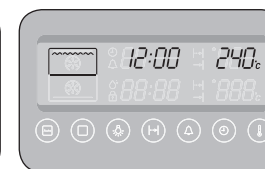
Pracuje pouze horní topný prvek. Oddělovač by měl být vložený.



Horkovzdušný ohřev



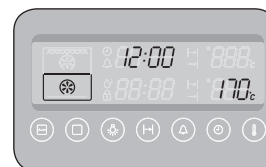
Horkovzdušný ohřev shora



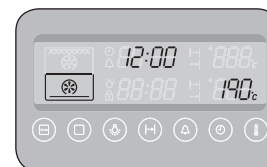
Velký gril

Spodní režim

Pracuje pouze spodní topný prvek. Oddělovač by měl být vložený.



Horkovzdušný ohřev



Horkovzdušný ohřev zdola

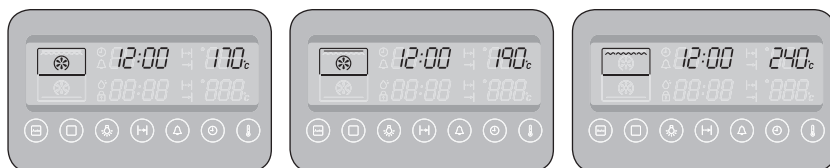
Režim dvou oddílů

Horní a spodní režim je aktivní zároveň. Je možné nastavit, který režim se aktivuje první. Pokud je v režimu dvou oddílů jeden z pokrmů uvařený a vy byste chtěli změnit dobu nebo teplotu vaření ve druhém oddílu, stiskněte tlačítko **Výběr oddílu**, abyste zvolili daný režim (horní nebo spodní), u kterého chcete, aby nadále pracoval. Oddělovač by měl být vložený.

Obsluha

Režim dvou oddílů 1

Horní režim začne fungovat jako první. Pokud stisknete tlačítko **Výběr režimu vaření** nebo pokud uplyne 15 sekund od chvíle, kdy je horní režim nastavený, a neproběhnou další úpravy nastavení, trouba přejde na spodní režim.



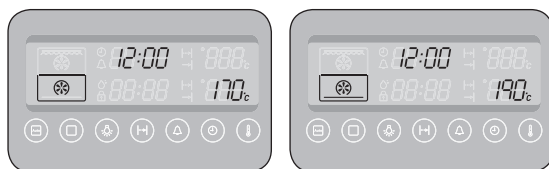
Horkovzdušný ohřev

Horkovzdušný ohřev shora

Velký gril

Režim dvou oddílů 2

Když se spustí režim, tak pokud stisknete tlačítko **Výběr režimu vaření** nebo pokud uplyne 15 sekund a neproběhnou další úpravy nastavení, trouba přejde na spodní režim. Horní a spodní režim fungují zároveň.



Horkovzdušný ohřev

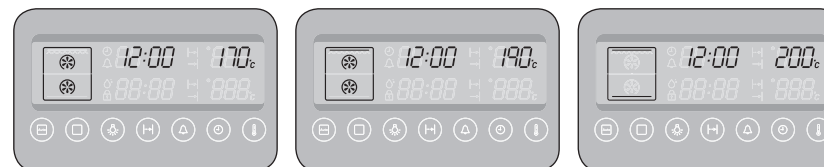
Horkovzdušný ohřev zdola

POZNÁMKA

Režim ochrany před přepětím

- Tato funkce chrání produkt před přepětím.
- Silné přepětí spustí alarm a zobrazí zprávu „-UP-“. Ohřivač, osvětlení, motor horkovzduchu a jehla jsou deaktivovány.
- Funkce ochrana proti přepětí (Over Voltage Protection [OVP]) může přerušit proces vaření.
- Jakmile se napětí vrátí do normálního rozsahu, režim ochrany proti přepětí (OVP) se automaticky deaktivuje a trouba se vrátí do normálního provozu.

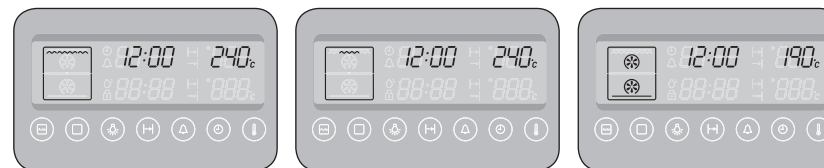
Režim Single



Horkovzdušný ohřev

Horkovzdušný ohřev shora

Konvenční



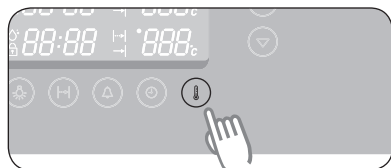
Velký gril

Malý gril

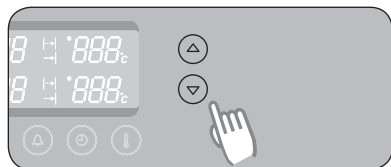
Horkovzdušný ohřev zdola

Nastavení teploty vaření

V horním a spodním režimu a režimu Single



1. Stiskněte tlačítko **Teplota**.



2. Stiskněte tlačítko **Ovládání času/teploty**, abyste přizpůsobili teplotu v krocích po 5 °C.

Režim Single (Velký & Malý Gril)	40–250 °C (40–270 °C)
Horní režim	40–250 °C
Spodní režim	40–50 °C

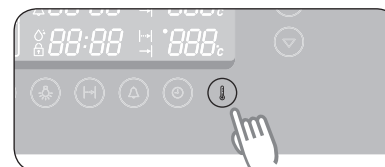
POZNÁMKA

Teplotu je možné upravit během vaření.

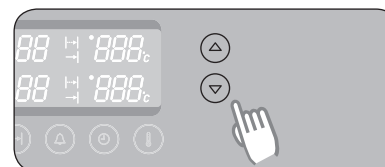
V nastavení režimu trouby se horní a spodní topné prvky během procesu vaření cyklicky zapínají a vypínají, aby regulovaly a udržovaly teplotu.

Obsluha

V režimu dvou oddílů



1. Stiskněte tlačítko **Teplota** (Horní režim).
Stiskněte dvakrát tlačítko **Teplota** (Spodní režim).



2. Stiskněte tlačítko **Ovládání času/teploty**, abyste přizpůsobili teplotu v krocích po 5 °C.

Horní režim	170–250 °C
Velký gril)	(200–250 °C)
Spodní režim	170–250 °C

POZNÁMKA

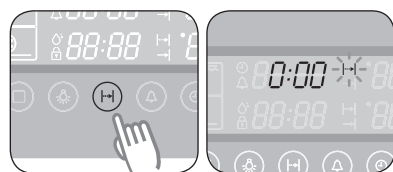
Teplotu je možné upravit během vaření.

Obsluha

Doba přípravy

Během provozu můžete nastavit dobu přípravy.

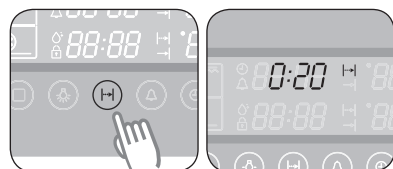
V horním a spodním režimu a režimu Single



1. Stiskněte tlačítko **Doba přípravy**.
Rozbliká se „|“.



2. Stiskněte tlačítko **Ovládání času/teploty**,
abyste nastavili požadovanou dobu přípravy.



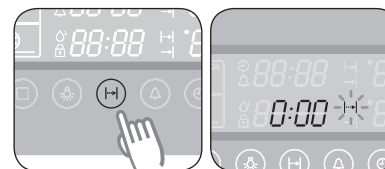
3. Stiskněte tlačítko **Doba přípravy**.
Trouba se spustí se zvolenou dobou
přípravy, pokud nestisknete během 5
sekund tlačítko **Doba přípravy**.

POZNÁMKA

Během vaření můžete v zájmu lepších výsledků upravit dříve nastavenou teplotu pomocí tlačítka **Ovládání času/teploty**.

V režimu dvou oddílů

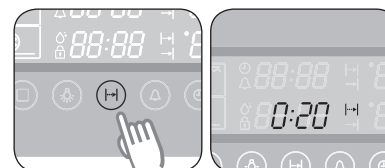
Doba přípravy se dá vybrat pro horní a spodní režim pomocí tlačítek **Doba přípravy** a **Ovládání času/teploty**.



1. Stiskněte dvakrát tlačítko **Doba přípravy**.
(Spodní režim)
Rozbliká se „|“.



2. Stiskněte tlačítko **Ovládání času/teploty**,
abyste nastavili požadovanou dobu přípravy.



3. Stiskněte tlačítko **Doba přípravy**.
Trouba se spustí se zvolenou dobou
přípravy, pokud nestisknete během 5
sekund tlačítko **Doba přípravy**.

POZNÁMKA

Během vaření můžete v zájmu lepších výsledků upravit dříve nastavenou teplotu pomocí tlačítka **Ovládání času/teploty**.

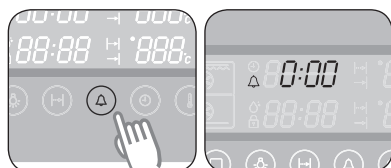



Vypnutí trouby



Abyste troubu vypnuli, stiskněte tlačítko **Zapnutí/Vypnutí**.

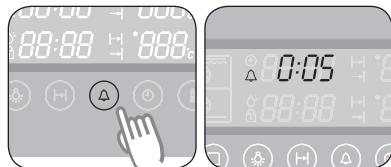
Minutka



1. Stiskněte jednu tlačítko **Minutka**.
Zabliká „“.



2. Pomocí tlačítka **Ovládání času/teploty** nastavte požadovaný čas.
Příklad: 5 minut



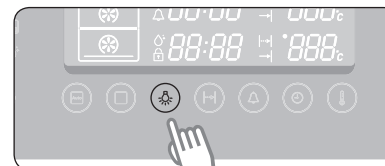
3. Stisknutím tlačítka **Minutka** spustíte minutku.
Až uplyne stanovený čas, rozezní se slyšitelný signál.

POZNÁMKA

Pokud chcete časovač zrušit, stiskněte tlačítko **Minutka** na dobu dvou sekund.

Obsluha

Zapnutí/Vypnutí osvětlení trouby



Stisknutím tlačítka **Osvětlení** zapnete nebo vypnete světlo v aktivní zóně (Single/Horní/Spodní).

V režimu dvou oddílů se osvětlení zapíná podle následující sekvence.

Jednou	Horní a spodní
Dvakrát	Horní
Třikrát	Spodní
Čtyřikrát	Vypnuto

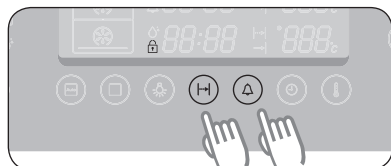
POZNÁMKA

Osvětlení se během několika minut automaticky vypne.



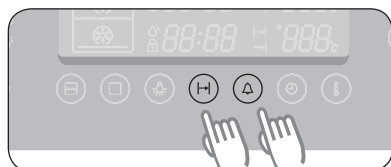
Obsluha

Dětská pojistka



1. Stiskněte na dobu 3 sekund zároveň tlačítka **Doba přípravy** a **Minutka**.

Na poli displeje se objeví „“.



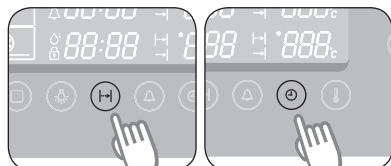
2. Opětovně stiskněte na dobu 3 sekund zároveň tlačítka **Doba přípravy** a **Minutka**, abyste ovládání odemkli.

POZNÁMKA

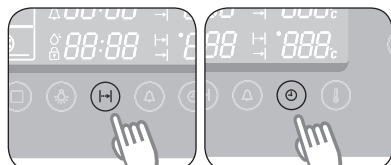
Pokud je pojistka aktivní, nebudou fungovat žádná tlačítka kromě **Zapnutí/Vypnutí**.

Pojistku můžete aktivovat, ať už je trouba zapnutá, nebo vypnutá.

Vypnutí zvukového upozornění



1. Abyste zvukové upozornění vypnuli, stiskněte zároveň tlačítka **Doba přípravy** a **Hodiny** a držte je stisknutá po dobu 3 sekund.









2. Abyste zvukové upozornění znovu zapnuli, stiskněte znovu zároveň tlačítka **Doba přípravy** a **Hodiny** a držte je stisknutá po dobu 3 sekund.

Funkce trouby

Tato trouba nabízí následující funkce

Režimy trouby

Následující tabulka znázorňuje různé režimy a nastavení vaší trouby. Tabulky s postupy vaření v různých režimech, které najdete na následujících stránkách, použijte jako vodítko při vaření.

	Režim	Popis
	Conventional (Konvenční)	Teplota je vytvářena horním a spodním topným článkem. Toto nastavení je vhodné na pečení.
	Top heat + Convection (Horkovzdušný ohřev shora)	Tento režim doporučujeme při pečení masa. Pracuje horní topný prvek a ventilátory. V troubě cirkuluje horký vzduch šířený z topných prvků shora a ze zadní stěny.
	Convection (Horkovzdušný ohřev)	Jídlo je ohříváno horkým vzduchem ze zadního topného článku, přičemž teplo je rozváděno dvěma horkovzdušnými ventilátory. Toto nastavení zajišťuje rovnoměrné prohřívání a je ideální při přípravě mražených polotovarů, ale také dortů a croissantů. Tento režim můžete použít k pečení na dvou úrovních.
	Large Grill (Velký gril)	Jídlo je ohříváno horním topným prvkem. Tento režim doporučujeme na grilování steaků a klobás či na přípravu sýrových toastů.
	Small Grill (Malý gril)	Tento režim je ideální na grilování malého množství jídla, jako jsou bagetky, sýr či rybí filety. Umístěte jídlo do středu velkého roštu, protože pracuje jen menší topný prvek uprostřed.
	Bottom heat + Convection (Horkovzdušný ohřev zdola)	Spodní topný prvek a topný prvek v zadní stěně vytvářejí horký vzduch, který je rozváděn ventilátory. Tento režim je ideální na pečení pokrmů, jako jsou quiche, pizzy, chléb nebo tvarohový koláč.



Obsluha

1. Konvenční

Navrhovaná teplota: 200 °C

Konvenční režim je ideální na pečení pokrmů, které jsou umístěné na jednom roštu. Jak horní, tak spodní topné těleso je v provozu, aby trouba udržovala teplotu.

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Mražená lasagne (500–1000 g)	3	Velký rošt	180–200	40–50
Celá ryba (např. pražma) (300–1000 g) 3–4 řezy na každé straně POKAPEJTE OLEJEM	3	Malý rošt + Hluboký plech	240	15–20
Rybí filety (500–1000 g) 3–4 řezy na každé straně POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	200	13–20
Mražené karbanátky (350–1000 g) mleté maso & náplň se šunkou, sýrem nebo houbami POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	200	25–35
Mražené karbanátky z nasekané mrkve, červené řepy nebo brambor (350–1000 g) POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	200	20–30

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Vepřové maso s kostí, kotlety (500–1000 g) POKAPEJTE OLEJEM, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	3/2	Malý rošt / Hluboký plech	200	40–50
Pečené brambory (rozpůlené) (500–1000 g)	3	Pečicí plech	180–200	30–45
Mražená masová roláda s houbovou náplní (500–1000 g) POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	180–200	40–50
Piškotový koláč (250–500 g)	2	Velký rošt	160–180	20–30
Mram. bábovka (500–1000 g)	2	Velký rošt	170–190	40–50
Kynutý koláč na plechu ozdobený ovocem a drobenkou (1000–1500 g)	2	Pečicí plech	160–180	25–35
Muffiny (500–800 g)	2	Velký rošt	190–200	25–30



Obsluha

2. Horkovzdušný ohřev shora

Navrhovaná teplota: 190 °C

V provozu je horní topný prvek a ventilátor, který teplý vzduch neustále rozvádí.

Při použití režimu Horkovzdušný ohřev shora doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Vepřové maso s kostí (1000 g) POTŘETE OLEJEM & KOŘENÍM	3	Malý rošt + Hluboký plech	180–200	50–65
Vepřová krkoviče (1000–1500 g) MARINUJTE	2	Pečicí plech	180–230	80–120
Celé kuře (800–1300 g) POTŘETE OLEJEM & KOŘENÍM	2	Malý rošt + Hluboký plech	190–200	45–65
Masové nebo rybí steaky (400–800 g) POKAPEJTE OLEJEM, PŘÍDEJTE SŮL A PEPŘ	3	Malý rošt + Hluboký plech	180–200	15–35
Kousky kuřete (500–1000 g) POTŘETE OLEJEM & KOŘENÍM	4	Malý rošt + Hluboký plech	200–220	25–35
Pečená ryba (500–1000 g) Použijte nádobu vhodnou do trouby. POTŘETE OLEJEM	2	Velký rošt	180–200	30–40
Hovězí pečeně (800–1200 g) POTŘETE OLEJEM & KOŘENÍM	2	Malý rošt + Hluboký plech Přidejte 1 hrnek vody	200–220	45–60

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Kachní prsa (300–500 g)	4	Malý rošt + Hluboký plech Přidejte 1 hrnek vody	180–200	25–35

3. Horkovzdušný ohřev

Navrhovaná teplota: 170 °C

Tato funkce peče jídla umístěná až ve třech úrovních a je také vhodná na pečení masa. Vaření je docíleno pomocí topného prvku v zadní stěně a ventilátoru, který teplo rozvádí.

Při použití režimu Horkovzdušný ohřev doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Jehněčí hřbet (350–700 g) POTŘETE OLEJEM & KOŘENÍM	3	Malý rošt + Hluboký plech	190–200	40–50
Pečené banány (3–5 ks), nahore nařízněte nožem, přidejte 10–15 g čokolády, 5–10 g ořechů na kousky, pokapejte cukrovou vodou, zabalte do hliníkové folie.	3	Velký rošt	220–240	15–25
Pečená jablka, 5–8 ks, každé 150–200 g. Odstraňte jádřinec, přidejte hrozinky a džem. Použijte nádobu vhodnou do trouby.	3	Velký rošt	200–220	15–25

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Karbanátky z mletého masa (300–600 g) POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	190–200	18–25
Rolky z mletého masa s náplní „na ruský způsob“ (500–1000 g) POTŘETE OLEJEM	3	Pečicí plech	180–200	50–65
Zmrazené krokety (500–1000 g)	2	Pečicí plech	180–200	25–35
Zmrazené hranolky do trouby (300–700 g)	2	Pečicí plech	180–200	20–30
Mražená pizza (300–1000 g)	2	Velký rošt	200–220	15–25
Jablečný a mandlový koláč (500–1000 g)	2	Velký rošt	170–190	35–45
Čerstvý croissant (200–400 g) (předpřipravené těsto)	3	Pečicí plech	180–200	15–25

Obsluha

4. Velký gril

Navrhovaná teplota: 240 °C

Funkce Velký gril griluje velké množství plochých potravin, jako jsou steaky, řízky a ryby. Také je vhodná na přípravu toastů. V tomto režimu je zapnutý jak horní topný prvek, tak gril. Při použití režimu Velký gril doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Klobásy (tenké) 5–10 ks	4	Malý rošt + Hluboký plech	220	5–8 otočte 5–8
Klobásy (tenké) 8–12 ks	4	Malý rošt + Hluboký plech	220	4–6 otočte 4–6
Toasty 5–10 ks	5	Velký rošt	240	1–2 otočte 1–2
Sýrové toasty 4–6 ks	4	Malý rošt + Pečicí plech	200	4–8
Mražené palačinky s náplní „na ruský způsob“ (200–500 g)	3	Pečicí plech	200	20–30
Hovězí steaky (400–800 g)	4	Malý rošt + Hluboký plech	240	8–10 otočte 5–7

Obsluha

5. Malý gril

Navrhovaná teplota: 240 °C

Toto nastavení je vhodné na grilování menšího množství plochých jídel, jako jsou steaky, řízky, ryby a toasty, umístěné ve středu plechu. V provozu je jen horní topný prvek.

Při použití režimu Malý gril doporučujeme troubu předehřát.

Jídlo umístěte do středu příslušenství.

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Mražený camembert do trouby (2–4 ks po 75 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Velký rošt	200	10–12
Mražené bagety s oblohou (rajčato-mozzarellou nebo šunkou a sýrem)	3	Malý rošt + Pečicí plech	200	15–20
Mražené rybí prsty (300–700 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím), POKAPEJTE OLEJEM	3	Malý rošt + Pečicí plech	200	15–25
Mražený rybí burger (300–600 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY, POKAPEJTE OLEJEM	3	Pečicí plech	180–200	20–35
Mražená pizza (300–500 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Malý rošt + Pečicí plech	180–200	23–30

6. Horkovzdušný ohřev zdola

Navrhovaná teplota: 190 °C

Režim Horkovzdušný ohřev zdola je vhodný na přípravu pokrmů, jež vyžadují křupavý spodek a vlhkou náplň/oblohu, jako jsou pizy, quiche lorraine, nekryté ovocné koláče v německém stylu a tvarohové dorty. Při použití režimu Horkovzdušný ohřev zdola doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Úroveň	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min.)
Mražený kynutý koláč s jablky (350–700 g)	3	Velký rošt	180–200	15–20
Mražené koláčky z listového těsta s náplní (300–600 g) POTŘETE ŽLOUTKEM, VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Pečicí plech	180–200	20–25
Mas. koule v omáčce (250–500 g) Použijte nádobu do trouby.	3	Velký rošt	180–200	25–35
Pečivo z listového těsta (500–1000 g) POTŘETE ŽLOUTKEM	3	Pečicí plech	180	15–23
Cannelloni v omáčce (250–500 g) Použijte nádobu do trouby.	3	Velký rošt	180	22–30
Kynuté koláče s náplní (600–1000 g) POTŘETE ŽLOUTKEM	3	Pečicí plech	180–200	20–30
Domácí pizza (500–1000 g)	2	Pečicí plech	200–220	15–25
Domácí chléb (700–900 g)	2	Velký rošt	170–180	45–55



7. Režim dvou oddílů (Twin Mode)

V režimu dvou oddílů můžete v troubě připravovat dva různé pokrmy. Při vaření můžete v horní a spodní zóně používat různé teploty, režimy a doby vaření. Například můžete zároveň grilovat steaky a péct gratinované brambory. Při využití oddělovače můžete připravovat brambory ve spodním oddílu trouby a steaky v horním.

Před začátkem vaření vždy vložte oddělovač do úrovně 3.

Návrh 1: Vaření při různých teplotách

Oddíl	Pokrm	Úroveň	Režim vaření	Teplota (°C)	Příslušenství	Doba (min.)
Horní	Mražená pizza (300–400 g)	4	Horkovzduch	200–220	Velký rošt	15–25
Spodní	Mram. bábovka (500–700 g)	1	Horkovzduch	170–180	Pečicí plech	50–60

* Vložte jídlo do studené trouby

Návrh 2: Vaření při různých režimech vaření

Oddíl	Pokrm	Úroveň	Režim vaření	Teplota (°C)	Příslušenství	Doba (min.)
Horní	Kousky kuřete (400–600 g)	4	Horkovzdušný ohřev shora	200–220	Malý rošt + Hluboký plech	25–35
Spodní	Zapékané bram. (500–1000 g)	1	Horkovzduch	170–180	Velký rošt	30–40

* Vložte jídlo do studené trouby

Obsluha

Testovací pokrmy

Podle směrnice EN 60350-1

1. Pečení

Pokyny pro pečení se vztahují na předehřátou troubu.

Druh jídla	Příslušenství & Poznámky	Úroveň	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)
Small cakes (Malé koláče)	Pečicí plech	3	Konvenční	160–180	15–25
	Hluboký plech + Pečicí plech	2	Horkovzduch	160	30–35
Fatless sponge cake (Piškotový koláč bez tuku)	Hluboký plech + Pečicí plech	1 + 4	Horkovzduch	155	35–40
	Velký rošt + plechová dortová forma (s tmavou povrch. úpravou, ø 26 cm)	2	Konvenční	160–180	20–30
Apple pie (Jablečný koláč)	Velký rošt + plechová dortová forma* (s tmavou povrch. úpravou, ø 20 cm)	1+3	Horkovzduch	170–190	80–100
	Velký rošt + 2 plechové dort. formy* (s tmavou povrch. úpravou, ø 20 cm)	1, umístěný diagonálně	Konvenční	170–190	70–80



Obsluha

2. Grilování

Přehřejte prázdnou troubu po dobu 5 minut pomocí funkce Large Grill (Velký gril). Používejte tuto funkci s teplotou nejvýše 270 °C.

Druh jídla	Příslušenství & Poznámky	Úroveň	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)
White bread toasts (Toasty ze světl. chleba)	Velký rošt	5	Velký gril	270	1.: 1–2 2.: 1–1½
Beef burgers (Hovězí burgery)	Malý rošt + Hluboký plech (na odkapávání šťávy)	4	Velký gril	270	1.: 7–10 2.: 6–9

Automatické vaření

V režimu automatické přípravy pokrmů si můžete vybrat 40 automatických programů vaření a pečení.

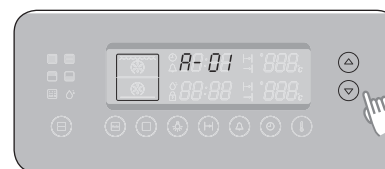
U režimů horního a sponího oddílu a obou oddílů vložte oddělovač.



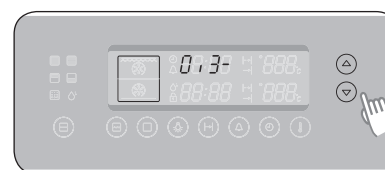
1. Stiskněte tlačítko **Výběr automatické přípravy**



2. Vyberte požadovanou funkci stisknutím tlačítka **Výběr režimu vaření** (v režimu jednoho oddílu [Single mode] tento krok přeskočte)



3. Vyberte požadovaný recept stisknutím tlačítek **Ovládání času/teploty**. Vyčkejte 5 sekund.



4. Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím tlačítek **Ovládání času/teploty**.

Programy automatické přípravy pokrmů v režimu jednoho oddílu (Single cook)

V následující tabulce je uvedeno 25 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Tyto programy můžete využít při vaření v jediném (celkovém) oddílu. Vždy vyjměte oddělovač. Tabulka obsahuje množství, rozmezí hmotností a vhodná doporučení. Režimy vaření a doby byly pro vaše pohodlí předprogramovány. Při vaření můžete tyto návody použít jako inspiraci. Suroviny vždy vkládejte do studené trouby.

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Frozen Pizza (Mražená pizza)	0,3–0,6	Velký rošt	2
		0,7–1,0		
Umístěte zmraženou pizzu do středu roštu.				
2	Frozen oven chips (Zmražené hranolky do trouby)	0,3–0,5 (tenké)	Pečicí plech	2
		0,6–0,8 (tlusté)		
Rozmístěte zmražené hranolky rovnoměrně na plech. První nastavení je vhodné pro tenké hranolky, druhé pro tlustší americké brambory.				
3	Frozen oven croquettes (Zmražené krokety do trouby)	0,3–0,5	Pečicí plech	2
		0,6–0,8		
Rozmístěte zmražené krokety rovnoměrně na plech.				
4	Homemade lasagne (Domácí lasagne)	0,3–0,5	Velký rošt	3
		0,8–1,0		
Připravte čerstvé lasagne nebo použijte polotovar. Vložte je do vhodně velké nádoby určené do trouby a umístěte do středu trouby.				
5	Beef steaks (Hovězí steaky)	0,3–0,6	Hluboký plech +	4
		0,6–0,8	Malý rošt	
Položte namarinované steaky vedle sebe na malý rošt. Otočte je, jakmile trouba zapípá. První nastavení je pro tenké hovězí steaky, druhé nastavení je pro vysoké hovězí steaky.				

Obsluha

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
6	Roast beef (Hovězí pečeně)	0,6–0,8	Hluboký plech +	2
		0,9–1,1	Malý rošt	
Položte namarinovanou hovězí pečeně na malý rošt. Otočte ji, jakmile trouba zapípá.				
7	Roast pork (Vepřová pečeně)	0,6–0,8	Hluboký plech +	2
		0,9–1,1	Malý rošt	
Položte namarinovanou vepřovou pečeně na malý rošt. Otočte ji, jakmile trouba zapípá.				
8	Lamb chops (Jehněčí kotletky)	0,3–0,4	Hluboký plech +	4
		0,5–0,6	Malý rošt	
Namarinujte jehněčí kotletky. Položte namarinované jehněčí kotletky na malý rošt. Otočte je, jakmile trouba zapípá. První nastavení je pro tenké jehněčí kotletky, druhé nastavení je pro vysoké jehněčí kotletky.				
9	Chicken pieces (Části kuřete)	0,5–0,7	Hluboký plech +	4
		1,0–1,2	Malý rošt	
Potřete části kuřete olejem a kořením. Položte části kuřete vedle sebe na malý rošt.				
10	Whole chicken (Celé kuře)	1,0–1,1	Hluboký plech +	2
		1,2–1,3	Malý rošt	
Potřete kuře olejem a kořením. Vložte na rošt a otočte jej, jakmile trouba zapípá.				
11	Duck breast (Kachní prsa)	0,3–0,5	Hluboký plech +	4
		0,6–0,8	Malý rošt	
Připravte kachní prsa, umístěte ho na rošt tukovou stranou nahoru. První nastavení je pro jedno kachní prsa, druhé nastavení je pro dvě vysoká kachní prsa.				

Obsluha

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
12	Roll of turkey (Krůtí rolka)	0,6–0,8 0,9–1,1	Hluboký plech + Malý rošt	4
		Položte krůtí rolku na malý rošt. Otočte ji, jakmile trouba zapípá.		
13	Steamed fish (Dušená ryba)	0,5–0,7 0,8–1,0	Velký rošt	2
		Omyjte a očistěte ryby (např. celý pstruh, okoun, mořský okoun). Položte je celé včetně hlavy a ocasu do oválné skleněné nádoby vhodné do trouby. Přidejte 2–3 lžičce citronové šťávy. Přiklopte.		
14	Roast fish (Pečená ryba)	0,5–0,7 0,8–1,0	Hluboký plech + Malý rošt	4
		Položte je celé včetně hlavy a ocasu na malý rošt. První nastavení je pro 2 ryby, druhé nastavení je pro 4 ryby. Program je vhodný pro celé ryby, jako jsou pstruh, candát nebo pražma.		
15	Salmon steaks (Steaky z lososa)	0,3–0,4 0,7–0,8	Hluboký plech + Malý rošt	4
		Položte steaky z lososa na malý rošt. Otočte je, jakmile trouba zapípá.		
16	Oven potatoes (Brambory na přípravu v troubě)	0,4–0,5 0,8–1,0	Pečicí plech	2
		Opláchněte brambory, nakrájejte je na poloviny. Potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením. Rovnoměrně je rozprostřete na plech. První nastavení je pro malé brambory (každá 100 g), druhé nastavení je pro velké brambory na přípravu v troubě (každá 200 g).		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
17	Roast vegetables (Opečená zelenina)	0,4–0,5 0,8–1,0	Hluboký plech	4
		Do hlubokého plechu vložte zeleninu, jako jsou plátky cukety, kousky papriky, plátky lilku, houby a cherry rajčata. Potřete směsí olivového oleje, bylin a koření.		
18	Vegetable gratin (Zapečená zelenina)	0,4–0,6 0,8–1,0	Velký rošt	2
		Připravte zapečenou zeleninu v kulaté nádobě vhodné do trouby. Tu umístěte do středu trouby.		
19	Marble cake (Mramorová bábovka)	0,5–0,6 0,7–0,8 0,9–1,0	Velký rošt	2
		Vlijte těsto do vhodné velké máslem vymaštěné pečicí formy na bábovku.		
20	Fruit flan base (Korpus ovocného koláče)	0,3–0,4 (velký) 0,2–0,3 (koláčky)	Velký rošt	2
		Vlijte těsto do máslem vymaštěné pečicí formy na dortový korpus. První nastavení je pro jeden korpus ovocného koláče, druhé nastavení je pro 5–6 malých koláčků.		
21	Sponge cake (Piškotový dort)	0,4–0,5 (střední) 0,2–0,3 (malý)	Velký rošt	2
		Vlijte těsto do kulaté černé kovové formy na pečení. První nastavení je pro ø 26 cm a druhé nastavení je pro malou pekařskou formu (ø 18 cm).		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
22	Muffins (Muffiny)	0,5–0,6 0,7–0,8	Velký rošt	2
		Vlijte těsto do černé kovové pečicí formy na 12 muffinů. První nastavení je pro malé muffiny, druhé nastavení je pro velké muffiny.		
23	Bread (Chleba)	0,7–0,8 (bílý) 0,8–0,9 (celozrnný)	Velký rošt	2
		Připravte těsto podle pokynů výrobce a vlijte jej do černé kovové obdélníkové pečicí formy (délka 25 cm). První nastavení je pro bílý chléb (0,7–0,8 kg) a druhé nastavení (0,8–0,9 kg) je pro celozrnný chléb.		
24	Homemade pizza (Domácí pizza)	1,0–1,2 1,3–1,5	Pečicí plech	2
		Umístěte pizzu na plech. Rozmezí hmotností zahrnuje oblohu, například omáčku, zeleninu, šunku a sýr. První nastavení (1,0–1,2 kg) je pro tenké pizzy, druhé nastavení (1,3–1,5 kg) je pro pizzy se spoustou oblohy.		
25	Yeast dough fermentation (Fermentace kvasnicového těsta)	0,3–0,5 0,6–0,8	Velký rošt	2
		První nastavení je doporučené pro kynutí těsta na pizzu. Druhé nastavení je vhodné pro těsto na koláče a chleba. Umístěte těsto do velké kulaté žáruvzdorné misky a přikryjte potravinovou fólií.		

Obsluha

Programy automatického vaření v horním oddílu

V následující tabulce je uvedeno 5 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Tabulka obsahuje množství, rozmezí hmotností a vhodná doporučení. Režimy vaření a doby byly pro vaše pohodlí předprogramovány.

Při vaření můžete tyto návody použít jako inspiraci. Suroviny vždy vkládejte do studené trouby.

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Frozen bread rolls (Mražené housky)	0,2–0,3 0,4–0,5	Velký rošt	4
		Rozprostřete mražené housky rovnoměrně na velký rošt.		
2	Frozen pizza (Mražená pizza)	0,1–0,2 0,3–0,4	Velký rošt	5
		Umístěte zmraženou pizzu do středu roštu.		
3	Frozen pizza snacks (Mražené pizza šneky)	0,2–0,3 0,4–0,5	Velký rošt	5
		Rozmístěte pizza šneky vedle sebe na velký rošt.		
4	Frozen fish fingers (Mražené rybí prsty)	0,2–0,3 0,4–0,5	Pečicí plech	5
		Rozložte rybí prsty rovnoměrně na plech na pečení. Hmotnostní rozmezí 0,2–0,3 kg je doporučeno pro 10 ks, 0,4–0,5 kg pro 15 ks. Otočte, až zazní pípnutí.		
5	Frozen oven chips (Zmražené hranolky do trouby)	0,4–0,5 0,6–0,7	Pečicí plech	5
		Rozmístěte zmražené hranolky rovnoměrně na plech. První nastavení je vhodné pro tenké hranolky, druhé pro tlustší americké brambory. Použijte pečicí papír. Otočte, až zazní pípnutí.		

Obsluha

Programy automatického vaření ve spodním oddílu

V následující tabulce je uvedeno 5 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Tabulka obsahuje množství, rozmezí hmotností a vhodná doporučení. Režimy vaření a doby byly pro vaše pohodlí předprogramovány.

Při vaření můžete tyto návody použít jako inspiraci.

Suroviny vždy vkládejte do studené trouby, pokud není doporučeno troubu předeheřt.

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Frozen salmon in puff pastry (Mražený losos v listovém těstě)	0,2–0,3 0,5–0,6	Pečicí plech	1
		Použijte pečicí papír. Umístěte na plech 2 ks (0,2–0,3 kg) pečiva z listového těsta vedle sebe, nebo 4 ks (0,5–0,6 kg) ve dvou řadách.		
2	Homemade quiche (Domácí quiche)	0,5–0,6 (malý) 0,9–1,0 (velký)	Velký rošt	1
		Doporučujeme předeheřt spodní oddíl na 210 °C v režimu Horkovzdušný ohřev zdola, dokud nezazní zvukový signál. Použijte černou kovovou kulatou pečicí formu. Po předeheřtí umístěte do středu velkého roštu. Pro první nastavení použijte formu s Ø 18 cm, pro druhé nastavení formu s Ø 26 cm.		
3	Homemade pizza (Domácí pizza)	0,2–0,6 0,8–1,2	Pečicí plech	1
		Použijte pečicí papír. Pizzu o velikosti 0,2–0,6 kg umístěte na kulatý plech na pizzu, pizzu o vel. 0,8–1,2 kg umístěte na čtvercový plech.		
4	Muffins (Muffiny)	0,5–0,6 0,7–0,8	Velký rošt	1
		Vlijte těsto do černé kovové pečicí formy na 12 muffinů.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
5	Puff pastry in fruit (Pečivo z listového těsta s ovocem)	0,2–0,3 0,4–0,5	Pečicí plech	1
		Umístěte 4 kousky pečiva z listového těsta ve dvou řadách na pečicí plech. Použijte pečicí papír. První nastavení je pro 4 malé kousky pečiva (0,2–0,3 kg) a druhé nastavení je pro 4 velké kousky pečiva (0,4–0,5 kg).		

Programy automatického vaření v režimu dvou oddílů

Před použitím funkce automatické vaření v režimu dvou oddílů do trouby vložte oddělovač

V následující tabulce je uvedeno 5 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení v režimu dvou oddílů. Při použití těchto programů budete moci připravovat zároveň hlavní chod a přílohu nebo hlavní chod a dezert. Tabulka obsahuje množství, rozmezí hmotností a vhodná doporučení. Režimy vaření a doby byly pro vaše pohodlí předprogramovány.

Při vaření prosíme použijte tyto návody jako inspiraci. Suroviny vždy vkládejte do studené trouby.

Č.	Oddíl	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Horní	Chicken pieces (Části kuřete)	0,3–0,5 0,8–1,0	Hluboký plech + Malý rošt	4
			Potřete části kuřete olejem a kořením. Položte části kuřete vedle sebe kůží nahoru na malý rošt.		
	Spodní	Potato gratin (Zapečené brambory)	0,4–0,6 0,8–1,0	Velký rošt	1
			Použijte pečicí nádobu vhodnou do trouby. Umístěte do středu velkého roštu.		

Č.	Oddíl	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
2	Horní	Roast vegetables (Opečená zelenina)	0,4–0,5 0,7–0,8	Hluboký plech	4
			Do hlubokého plechu vložte plátky zeleniny, jako jsou cukety, paprika, cibule, houby, fenykl, lilek a rajčata. Potřete směsí olivového oleje a koření.		
	Spodní	Pizza bread (Pizza chleba)	0,1–0,2 0,3–0,4	Pečicí plech	1
			Umístěte pizza chleba na pečicí papír na plech.		
3	Horní	Roast fish (Pečená ryba)	0,3–0,5 0,6–0,8	Hluboký plech + Malý rošt	4
			Omyjte a připravte celé ryby, jako jsou pstruh, pražma či candát, přidejte citronovou šťávu, bylinky a koření. Potřete kůži olivovým olejem a kořením. Umístěte na malý rošt.		
	Spodní	Potato wedges (Americké brambory)	0,3–0,4 0,5–0,6	Pečicí plech	1
			Omyjte a očistěte brambory. Nakrájejte je na klínky nebo malé brambory překrojte na poloviny. Potřete je olivovým olejem a kořením.		

Obsluha

Č.	Oddíl	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
4	Horní	Roast duck breast (Pečená kachní prsa)	0,3–0,5 (1–2 tenká) 0,6–0,8 (2 vysoká)	Hluboký plech + Malý rošt	4
			Na malý rošt položte namarinovaná kachní prsa, tukovou vrstvou nahoru. První nastavení je pro kachní prsa normální velikosti (0,3 kg), druhé nastavení je pro 2 kachní prsa (každé 0,4 kg).		
	Spodní	Baked apples (Pečená jablka)	0,4–0,5 0,9–1,0	Velký rošt	1
			Opláchněte jablka, zbavte je jádřince a naplňte marcipánem či rozinkami. Umístěte je do kulaté nádoby vhodné do trouby.		
5	Horní	Muffins (Muffiny)	0,5–0,6 0,7–0,8	Velký rošt	4
			Vlijte těsto do černé kovové pečicí formy na 12 muffinů.		
	Spodní	Homemade pizza (Domácí pizza)	0,2–0,6 0,8–1,2	Pečicí plech	1
			Pizzu o velikosti 0,2–0,6 kg umístěte na kulatý plech na pizzu, pizzu o velikosti 0,8–1,2 kg umístěte na plech. Použijte pečicí papír.		

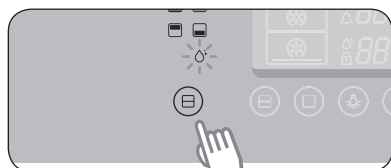
Údržba

Parní čištění

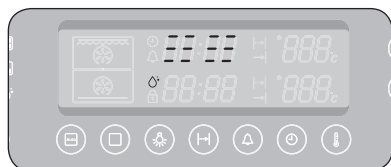
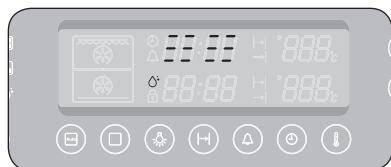
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Nalejte na dno prázdné trouby přibližně 400 ml vody. Používejte výhradně obyčejnou vodu, nikoli vodu destilovanou.
3. Zavřete dvířka trouby.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Systém Parního čištění lze zapnout pouze tehdy, když trouba úplně vychladla na pokojovou teplotu. Pokud funkce nefunguje, nechte troubu zcela vychladnout.



4. Režim parního čištění zapnete tak, že stisknete tlačítko **Výběr oddílu** a vyčkáte 5 sekund. Rozblíká se „“.



5. Po určité době se činnost ohřívače zastaví a jeho osvětlení zůstane zapnuté.

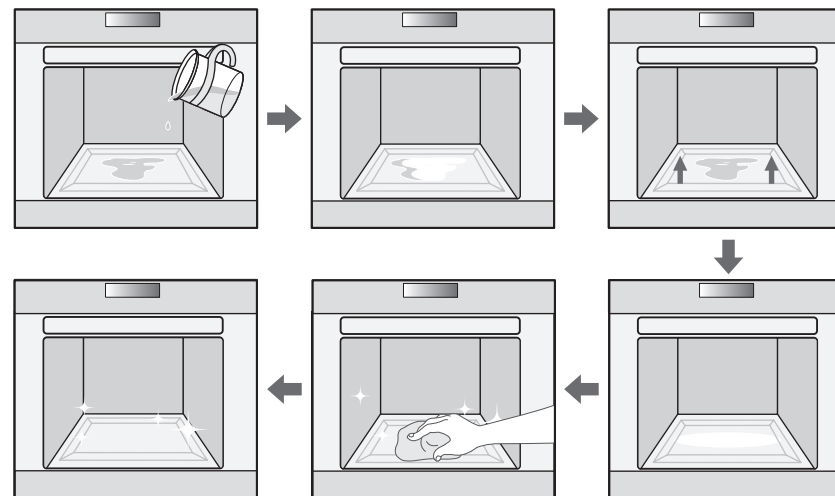


6. Po skončení čištění zabliká displej a ozve se upozorňující pípnutí.



7. Stisknutím tlačítka **Zapnutí/Vypnutí** ukončíte proces čištění, poté můžete vyčistit interiér.

Po deaktivaci parního čištění



- Při otvírání dvířek před dokončením parního čištění buďte opatrní; voda na dně je horká.
- Nikdy nenechávejte zbylou vodu v troubě delší dobu, například přes noc.
- Otevřete dvířka trouby a zbývající vodu odstraňte houbou.
- Vytřete vnitřek trouby pomocí houbičky namočené v mycím prostředku, měkkého kartáče nebo nylonové drátěnky. Zašlé nečistoty lze odstranit nylonovou drátěnkou.
- Vodní kámen lze odstranit hadříkem namočeným v octu.
- Otřete čistou vodou a osušte měkkým hadříkem (nezapomeňte otřít povrch pod těsněním dvířek trouby).
- Pokud je trouba silně znečištěná, můžete postup po vychladnutí trouby opakovat.
- Pokud je trouba silně znečištěna mastnotou, například po pečení nebo grilování, doporučujeme před aktivací funkce čištění trouby vetřít do zašlé nečistoty čisticí prostředek.
- Po vyčištění nechte dvířka trouby pootevřená v úhlu 15°, aby mohl vnitřní smaltovaný povrch důkladně oschnout.

Rychlé sušení

1. Nechte dvířka trouby pootevřená v úhlu přibližně 30°.
2. Stisknutím tlačítka **Výběr oddílu** přepněte do režimu jednoho oddílu (Single mode).
3. Stiskněte tlačítko **Výběr režimu vaření**.
4. Stiskněte tlačítko **Ovládání času/teploty** a zvolte horkovzdušný ohřev.
5. Nastavte dobu vaření na cca 5 minut a teplotu na 50 °C.
6. Po uplynutí této doby troubu vypněte.

⚠ VAROVÁNÍ

K čištění trouby nepoužívejte vysokotlaké vodní čističe ani parní čističe.

Údržba

Čištění

⚠ VAROVÁNÍ

Před čištěním se ujistěte, že jsou trouba a příslušenství vychladlé.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, hrubé kartáče, brusné houbičky nebo hadříky, drátěnky, nože ani jiné abrazivní materiály.

Vnitřní povrch trouby

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

Vnější povrch trouby

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

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

Příslušenství

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

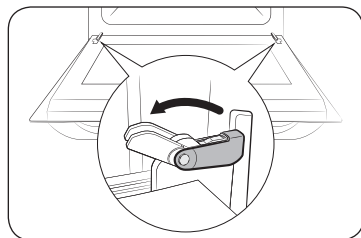
Údržba

Demontáž dvířek

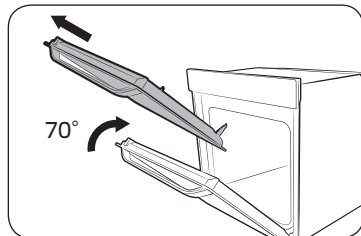
Za normálních okolností se dvířka nesmí demontovat. Pokud je to ale nutné, například kvůli vyčištění, postupujte podle následujících kroků.

⚠ UPOZORNĚNÍ

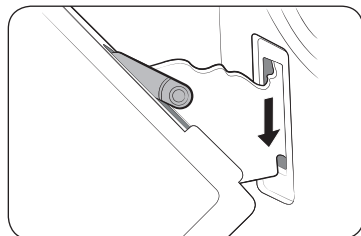
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a úplně vycvakněte spony u obou pantů



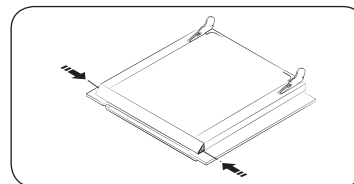
2. Zavěte dvířka přibližně o 70°. Dvířka trouby držte na středech obou bočních stran oběma rukama, zvedněte je a vytáhněte je směrem nahoru, dokud nedojde k jejich vysunutí z pantů.



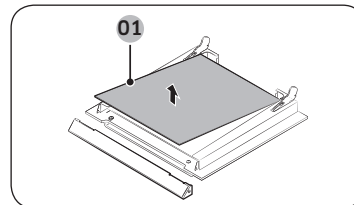
3. Po vyčištění proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Spony pantů na obou stranách by měl být zacvaknuté.

Vyjmutí skel z dvířek

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

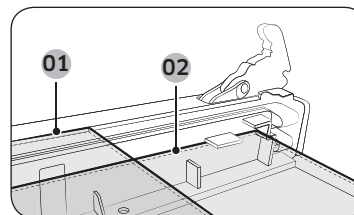


1. Stiskněte obě tlačítka na pravé a levé straně dvířek.



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

01 Sklo 1



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

01 Sklo 1

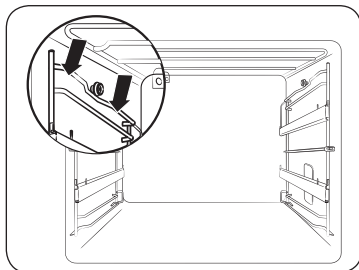
02 Sklo 2

📖 POZNÁMKA

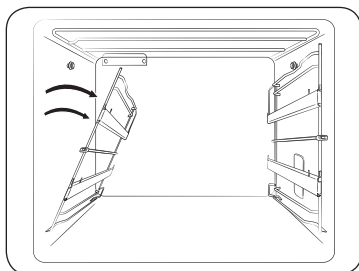
Při sestavování vnitřního skla 1 umístěte potisk směrem dolů.

Vyjmutí bočních vodicích lišt (pouze některé modely)

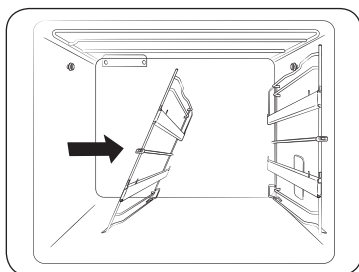
Abyste vyčistili vnitřní stěny, vyjměte boční vodicí lišty uvnitř trouby.



1. Stiskněte prostředek horní části boční vodicí lišty.



2. Sklopte boční vodicí lištu o přibližně 45°.



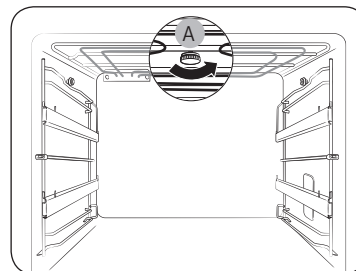
3. Zatáhněte a vyjměte boční vodicí lištu ze spodních dvou otvorů.

POZNÁMKA

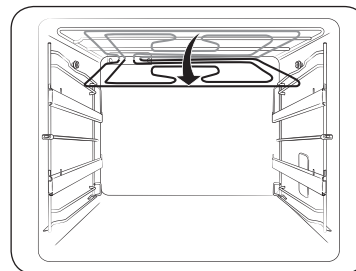
Abyste boční vodicí lišty opět nainstalovali, opakujte kroky 1–3 v opačném pořadí.

Údržba

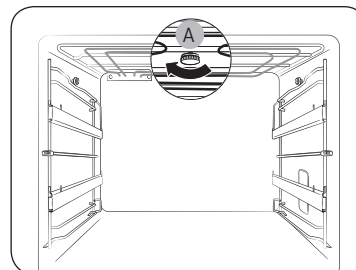
Čištění horního ohříváče (pouze některé modely)



1. Sejměte horní matici (A) tak, že ji odšroubujete proti směru hodinových ručiček, a přidržujte při tom horní ohříváč. Přední část horního ohříváče se vykloní směrem dolů.



2. Vyčistěte horní ohříváč.



3. Zvedněte horní ohříváč zpátky do jeho původní polohy a poté zašroubujte horní matici (A).

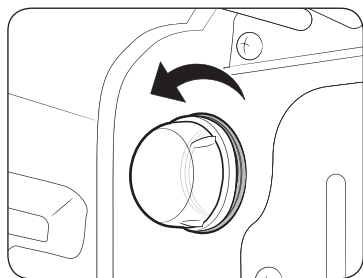
Údržba

Výměna

⚠ VAROVÁNÍ

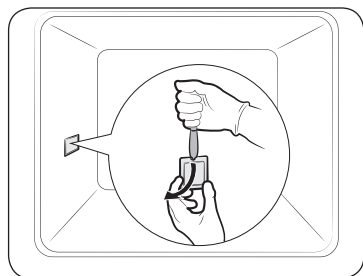
- Před výměnou žárovky vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel.
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 220–240 V, odolné vůči teplotě 300 °C. Schválené žárovky lze zakoupit v místním servisním středisku společnosti Samsung.
- Při manipulaci s halogenovými žárovkami vždy používejte suchý hadřík. Tak je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

Žárovky



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

Boční osvětlení trouby (pouze některé modely)



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

Odstraňování problémů

Kontrolní body

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

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

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Řešení
U trouby není zajištěno napájení	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je vypnuté napájení 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Vnější povrch trouby je během provozu velmi horký.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací 	<ul style="list-style-type: none"> Dodržujte mezery uvedené v pokynech pro instalaci spotřebiče.
Dvířka nelze správně otevřít.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Osvětlení vnitřního prostoru je slabé nebo nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud se světlo rozsvítí a zhasne 	<ul style="list-style-type: none"> Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka Oven light (Osvětlení trouby).
	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření 	<ul style="list-style-type: none"> Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu zkontrolujte.
Spotřebič probíjí.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud není napájení správně uzemněno 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
	<ul style="list-style-type: none"> Pokud používáte zásuvku bez uzemnění 	
Je zjištěno odkapávání vody.	<ul style="list-style-type: none"> V některých případech může dojít k výskytu vody nebo páry. Nejedná se o poruchu spotřebiče. 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a potom ji osušte suchou kuchyňskou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách uniká pára.		
V troubě zůstala voda.		

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

Problém	Příčina	Řešení
Trouba nepeče správným způsobem.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána 	<ul style="list-style-type: none"> Pokud nepřipravujete pokrmy, které je třeba otáčet, neotvírejte dvířka příliš často. Při častém otvírání dvířek se bude vnitřní teplota snižovat, což může mít negativní vliv na výsledek vaření.
Parní čištění nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Příčinou může být příliš vysoká teplota 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a zkuste to znovu.
Režim Dual cook nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> Oddělovač není správně umístěný. 	<ul style="list-style-type: none"> Umístěte správně oddělovač.
Režim Single cook nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> V troubě je umístěný oddělovač. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyjměte z trouby oddělovač.

Odstraňování problémů

Informační kódy

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

Kód	Význam	Postup
E-2*¹⁾	TEMP SENSOR ERROR (CHYBA SENZORU TEPLoty)	Zavolejte místní servisní středisko Samsung.
S-01	SAFETY SHUTOFF (BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ) Trouba pracovala při nastavené teplotě příliš dlouho.	Vypněte troubu a vyjměte jídlo. Před dalším použitím nechte troubu vychladnout.
-SE- E-0*¹⁾	Závada trouby může způsobit nízký výkon a bezpečnostní problémy. Okamžitě troubu přestaňte používat.	Zavolejte místní servisní středisko Samsung.
-dE-	PARTITION MISSING (CHYBÍ ODDĚLOVAČ) Oddělovač není správně použitý. Vizte část „Nastavení režimu oddělovače“ (strana 13).	V horním a spodním režimu a režimu obou oddílů by měl být oddělovač vložený, v režimu jednoho oddílu (Single mode) by měl být vyjmutý.
-UP-	OVER VOLTAGE PROTECTION (OVP) (OCHRANA PŘED PŘEPĚTÍM) Tato funkce chrání produkt před přepětím. Silné přepětí spustí alarm a zobrazí zprávu „-UP-“. Ohřívač, osvětlení, motor horkovzduchu a jehla jsou deaktivovány.	Jakmile se napětí vrátí do normálního rozsahu, režim ochrany proti přepětí (OVP) se automaticky deaktivuje a trouba se vrátí do normálního provozu. Funkce ochrany proti přepětí (Over Voltage Protection [OVP]) může přerušit proces vaření.

1) ** platí pro všechny číslice.

Technické specifikace

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

Rozměry (Š × V × S)	Vnější	595 × 595 × 570 mm
Objem		68 litrů
Hmotnost	Čistá	37,6kg
Napájení		230–240 V ~ 50 Hz
Maximální zátěž připojeného zdroje		3650–3950 W

Příloha

Datový list spotřebiče

SAMSUNG	SAMSUNG
Název modelu	NV70M5520CB
Index energetické účinnosti na varný prostor (varný prostor EEI)	95,2
Třída energetické účinnosti na varný prostor	A
Spotřeba energie elektrické trouby pro vyhřívání standardizovaného objemu potravin ve varném prostoru během cyklu v režimu ohřevu horním a dolním topným tělesem na varný prostor (celková elektrická energie) (EC elektrický varný prostor)	0,89 kWh/cyklus
Spotřeba energie elektrické trouby pro vyhřívání standardizovaného objemu potravin ve varném prostoru během cyklu v režimu horkovzdušného ohřevu na varný prostor (celková elektrická energie) (EC elektrický varný prostor)	0,80 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Zdroj tepla na pečicí prostor (elektřina nebo plyn)	Elektřina
Objem pečicího prostoru (V)	68 l
Typ trouby	Vestavná
Hmotnost spotřebiče (M)	37,6 kg

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

Tipy pro úsporu energie

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

MÁTE OTÁZKY ČI PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE ON-LINE
BOSNA A HERCEGOVINA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULHARSKO	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CHORVATSKO	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
ČESKÁ REPUBLIKA	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
MAĎARSKO	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MAĎARSKO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLSKO	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
RUMUNSKO	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SRBSKO	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVENSKO	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITVA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LOTYŠSKO	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONSKO	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVINSKO	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00000A-00