



TROUBA RÚRA

Návod k použití
Návod na použitie

CS
SK



DOR4546BE
DOR4546HE
DOR4546XE

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.

V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
1 INSTALACE	7
Výběr místa a vestavění	7
Připojení k elektrické síti	8
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	8
3 POPIS TROUBY	9
Ovládací tlačítka a displej	10
Uzamčení ovládacího panelu	10
Příslušenství (podle modelu)	11
Speciální plech pod potraviny v režimu 100 % pára	13
Systém posuvných výsuvů (v závislosti na modelu)	14
Montáž a demontáž posuvných výsuvů	14
Nádžka na vodu	15
4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ	16
První uvedení do provozu	16
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)	16
5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ	17
Zahájení pečení	20
6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ	21
Funkce Air fry	21
Funkce sušení	22
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	23
Popis automatického režimu	23
Prezentace kategorií jídel	24
Zahájení automatického pečení	28
Okamžité pečení	28
8 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ	29
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení)	29
Funkce minutky	29
9 ÚDRŽBA	30
Čištění a údržba	30
Samočištění pyrolýzou	32
Funkce vypouštění	34
Funkce odstraňování vodního kamene	35
Výměna žárovky	36
10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	37
11 POPRODEJNÍ SERVIS	38
12 TEST ZPŮSOBILOSTI	41

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTEPOZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách společnosti.

Při převzetí přístroj ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Jakékoliv výhrady zaznamenejte na dodací list a uschovejte si jeho kopii.



Důležité upozornění

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



UPOZORNĚNÍ:

— Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání horké. Dávejte pozor,

abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musí být udržovány v bezpečné

vzdálenosti, nebo musí být pod stálým dohledem

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

— Před pyrolytickým čištěním trouby vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte všechny hrubé nečistoty.

— Při použití funkce čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání.

Dbejte na to, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ:

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Zásah proveďte, až zařízení vychladne. K odšroubování stínítka a žárovky použijte gumovou rukavici, abyste usnadnili jejich vyjmutí.



Musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě začleněním vypínače do pevného přívodu v souladu s pravidly pro elektroinstalace.

— Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba.

— Tento přístroj lze instalovat kdekoli pod pracovní desku nebo do vestavěného nábytku podle instalačního schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do

otvorů na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— Tento spotřebič je určen pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelech a dalších ubytovacích zařízeních a v zařízení typu hostinských pokojů.

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte funkce tohoto zařízení, protože by to pro vás mohlo být nebezpečné.

Nepoužívejte troubu ke skladování nebo uchovávání potravin nebo k odkládání předmětů po použití.

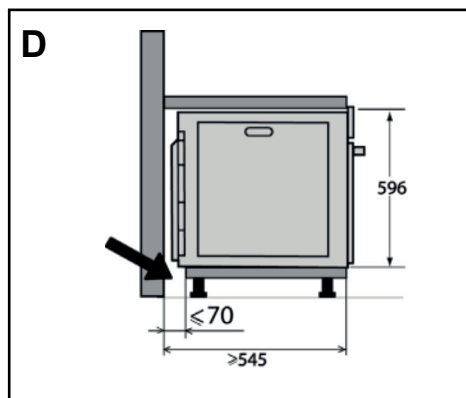
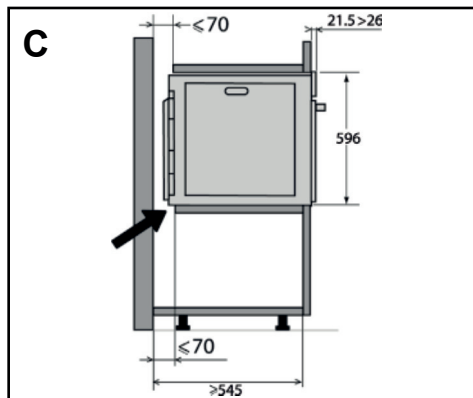
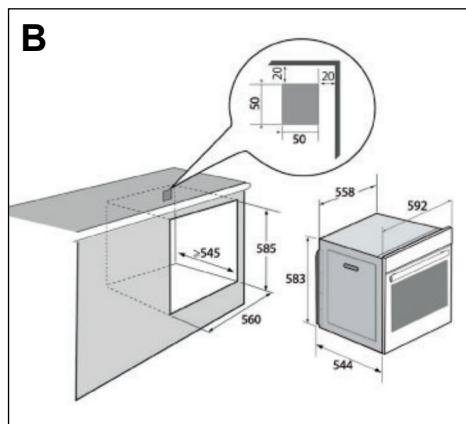
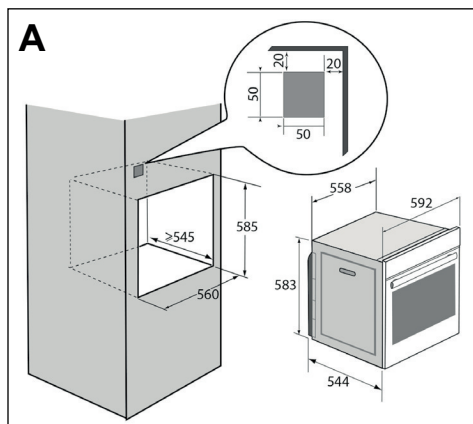
• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze nainstalovat do skříně (A) nebo pod pracovní desku (B). Je-li nábytek otevřený, otvor na zadní straně musí být maximálně 70 mm (C a D). Připevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtejte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštípnutí dřeva. Troubu připevněte 2 šrouby.

Vraťte gumové kryty na místo.

Když je nábytek vzadu uzavřen, vytvořte otvor 50 x 50 mm pro průchod elektrického kabelu.



• 1 *INSTALACE*

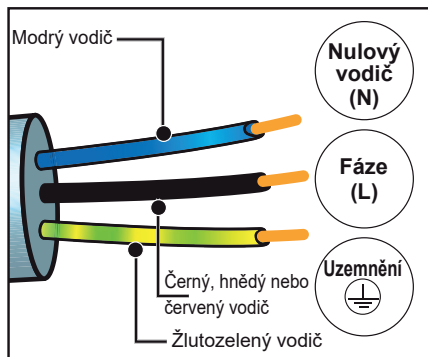
PŘIPOJENÍ ELEKTRICKÉ SÍTI

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér.

Neodpovídáme za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.

Váš spotřebič je navržen pro provoz při frekvenci 50 Hz nebo 60 Hz bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.



Upozornění: Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení spotřebiče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.

• 2 *ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ*

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

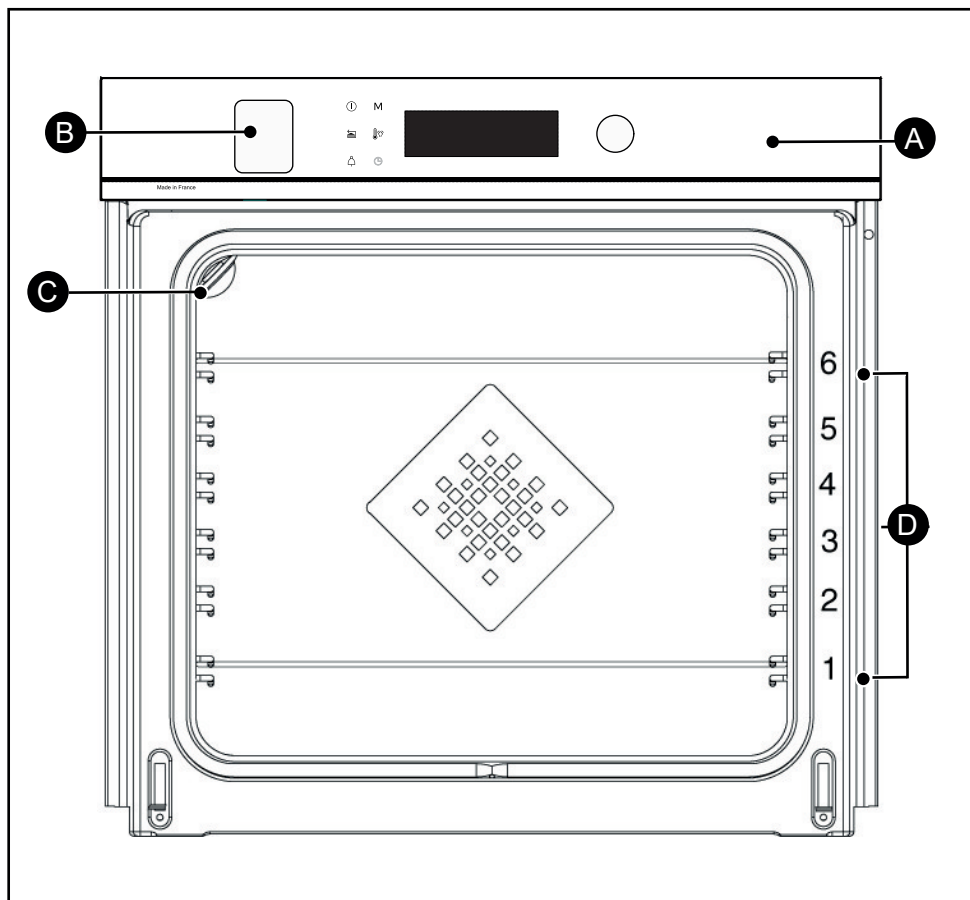
Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispívejte k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do obecních kontejnerů k tomu určených.

Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení nesmí být mícháno s jiným odpadem.

Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Podrobné informace o nejbližších sběrných místech pro vyřazená zařízení získáte na obecním úřadě nebo u prodejce. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

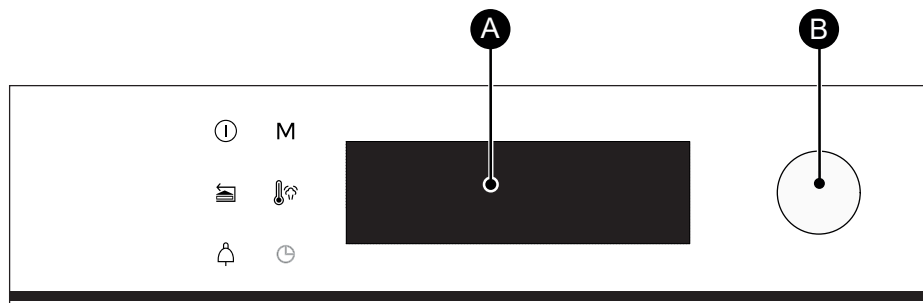


- A** Ovládací panel
- B** Zásobník na vodu*
- C** Osvětlení
- D** Boční rošty (k dispozici 6 úrovní)

* Zásuvka je chráněna plastovou fólií. Při vybalování produktu ji nezapomeňte sejmut.

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)



Tlačítko návrat (krátké stisknutí) / Otevřít (dlouhé stisknutí)



Tlačítko časovače



Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu



Tlačítko teploty



Tlačítko doby pečení/ odloženého startu



Displej



Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.

- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Stiskněte současně tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí symbol .

Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

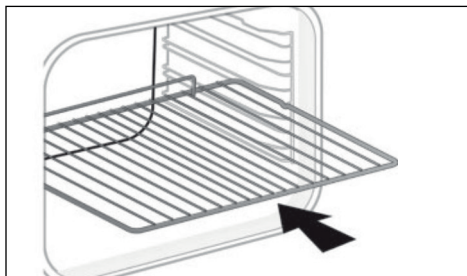
POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat  a , pokud symbol visacího zámku  z displeje nezmizí

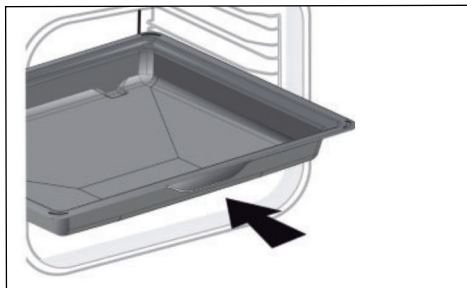
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

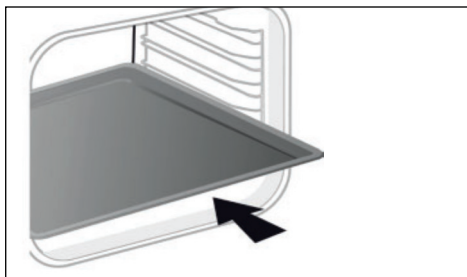
- **Rošt s pojistkou proti překlopení.** Rošt může být použit pro všechny nádoby a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládá přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- **Víceúčelový plech, odkapávací plech 45 mm.** Vkládá se do bočních roštů pod roštem, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



- **Cukrářský plech, 8 mm.** Vkládá se do bočních roštů nebo se upevní na teleskopické výsuvy. Tento plech je ideální pro pečení pečiva a cukrovinek, jako je křehké pečivo, sušenky, pusinky, croissanty atd. Jeho nakloněná přední plocha umožňuje snadné umístění jednotlivých kusů.

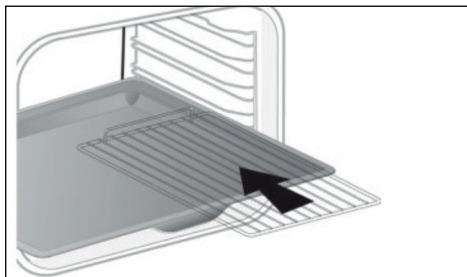


• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- Rošty pro zachování šťavnatosti.

Poloviční rošty pro zachování šťavnatosti se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby. Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmu snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.

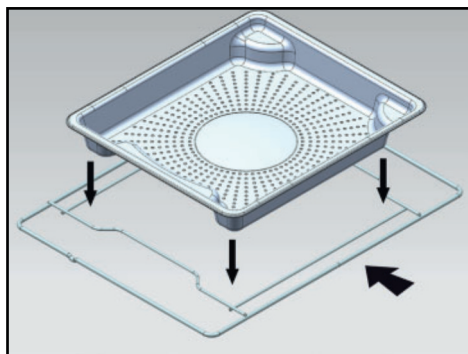


- **Děrovaný plech.** Vsunout do bočních roštů, madlem směrem ke dvířkám trouby. Tento plech určený pro metodu pečení AIR FRY je vhodný také pro přípravu pizzy, pečiva, nebo pro sušení potravin.

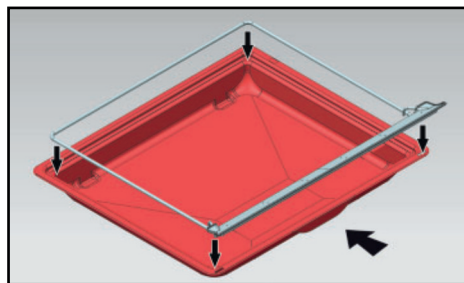


• 3 POPIS TROUBY

SPECIÁLNÍ PLECH POD POTRAVINY V REŽIMU 100 % PÁRA



- ① Děrovaný nerezový plech odvádějící kondenzovanou vodu z potravin zasuněte do bočních roštů v úrovni 4.



- ② Silikonová obruba s nosným rámem. Umístěte rám na víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody z potravin. Zasuňte ho do spodních bočních roštů v úrovni 1.

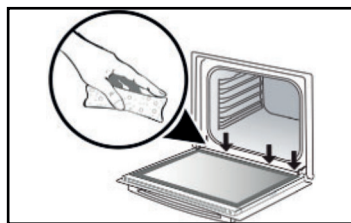
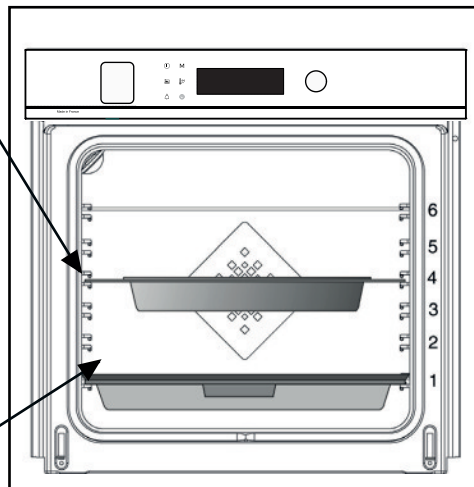
Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

 Dbejte na to, aby se silikonové těsnění řádně dotýkalo skla dvířek.



Pozor

Používejte pouze pro funkci vaření v režimu 100% páry. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a boční rošty.



Pozor

Po každém vaření v páře nezapomeňte odsát veškerou vodu, která se může nacházet podél žlábků ve spodní části dvířek.

• 3 POPIS TROUBY

SYSTÉM TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Díky systému teleskopických výsuvů je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup. Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

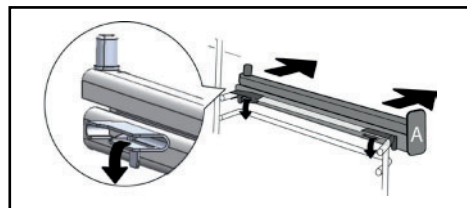
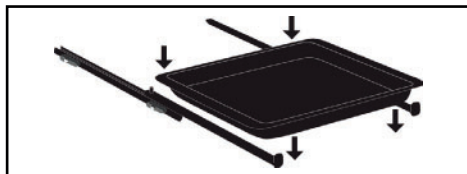
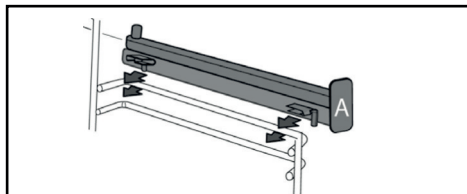
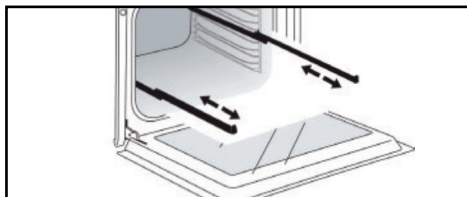
Po vyjmutí obou bočních roštů s teleskopickými výsuvy si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit teleskopické výsuvy. Nasadte levý teleskopický výsuv na levý boční rošt tak, že na přední a zadní část teleskopického výsuvu vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku teleskopického výsuvu zacvakly do bočního roštu. Stejným způsobem nasadte pravý teleskopický výsuv.

POZNÁMKA: Teleskopická část výsuvu se musí vysouvat směrem dopředu, takže je zarážka obrácena **(A)** směrem k vám.

Nasadte oba boční rošty s teleskopickými výsuvy na místo a na oba teleskopické výsuvy položte plech. Teleskopické výsuvy jsou připraveny k použití.

Chcete-li teleskopické výsuvy odmontovat, vyjměte boční rošty s výsuvy.

Výstupky na výsuvu jemně zatlačte dolů, abyste je uvolnili z roštu. Vytáhněte teleskopický výsuv směrem k sobě.



Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.

• 3 POPIS TROUBY

NÁDRŽKA NA VODU

- Plnění nádržky na vodu

Před každým novým pečením v páře se ujistěte, že je nádržka na vodu naplněna. Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení se nádržka na vodu otevře automaticky.

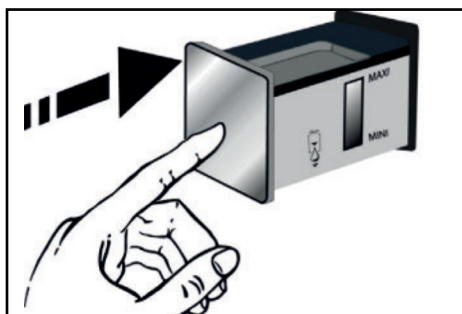
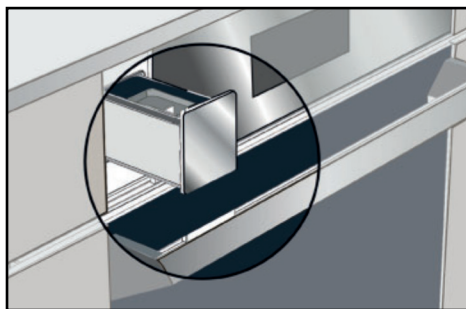
Naplňte nádržku.

Ujistěte se, že je nádržka naplněna na maximální úroveň.

Za tímto účelem zkontrolujte rysku maximálního naplnění na jedné straně nádržky.

Následně nádržku ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

Při plnění nádržky trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

Podle potřeby hladinu upravte.



Pozor

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.



Pozor

Před každým pečením vodu vypust'te. Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min. Viz kapitola „Údržba – funkce vypouštění“.

• 4 *SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ*

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.

- Nastavení času

Otáčením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzujte je jeho stiskem.

Nyní trouba zobrazuje čas.



Před prvním použitím troubu přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Ujistěte se, že je místnost dostatečně odvětraná.

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „**NASTAVENÍ**“ a potvrďte. Zobrazí se jednotlivá nastavení.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

- Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje.

- Zvuk

Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování těchto zvukových signálů zvolte ZAP, v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením VYP a následným potvrzením.

- Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Režim spánku

Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po určité době.

Poloha OFF (Vypnuto), snížení jasu displeje po určité době.

- Ovládání osvětlení

Zobrazí se dvě volby nastavení: Poloha ON (Zapnuto), světlo zůstane svítit během celého vaření (kromě funkce ECO). V poloze AUTO se světlo trouby po určité době během pečení vypne. Vyberte si svou polohu a potvrďte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim výrobků v obchodě, se trouba nebude ohřívat.

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

Při kontaktování poprodejiho servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení. Při procházení můžete přímo vstoupit do této nabídky stisknutím tlačítka „M“.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max. Doporučená vlhkost min. - max.	Použití
 Regenerace	170 °C 70 % pára	Rozpečení včerejšího chleba. Doporučeno pro bagety, chléb, housky a croissanty.
 Gril s ventilátorem pára	190 °C 180 °C - 250 °C 20 % 20-80 %	Doporučuje se pro zapékání při zachování malé vlhkosti uvnitř pokrmu, ideální například pro pokrmy, jako jsou zapékané těstoviny, aby se pokrm vespod nevysušil.
 Traditionnel (Tradiční ohřev) pára	200 °C 120 °C - 275 °C 20 % 20-80 %	Doporučeno pro zeleninu, zejména rajčata nebo například plněné cukety, které potřebují vlhkost a větrání, aby nevyschly.
 Pečení s ventilátorem pára	190 °C 120 °C - 250 °C 20 % 20 - 80 %	Doporučeno pro šetrné vaření masa (<70° uvnitř), jako je kachna, hovězí nebo telecí maso.
 Pára 100%	100 % 50 - 100 %	Pro tepelnou úpravu pouze v páře.
 Vaření sous vide	100 % pára	Tento program umožňuje vařit maso, ryby nebo zeleninu ve 100 % páře sous-vide při nízké teplotě.



Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dávejte pozor, abyste nestáli v proudu páry.

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ



Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C - 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C - 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současně pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Traditionnel (Tradiční ohřev)	200 °C 35 °C - 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 ECO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez přehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C - 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Na nejspodnější vodicí lištu zasuněte plech pro zachycování šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C - 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Gril s proměnlivým výkonem	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíčů chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.

* Režim tepelné úpravy prováděný v souladu s předpisy normy EN 60350-1: 2016 k prokázání shody s požadavky na označování energetickými štítky dle směrnice UE/65/2014.

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
 Air Fry	200 °C 180 °C - 220 °C	Tento program, ideální pro gurmánské a zdravé vaření, v kombinaci s použitím děrované nádoby vám umožní vařit a opékat zeleninu, hranolky, obalované pokrmy nebo pokrmy v těstíčku v troubě bez tuku (nebo s jeho velmi malým množstvím).
 Uchování v teple	60 °C 35 °C - 100 °C	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečící nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C - 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Kynutí těsta	40 °C	Doporučený program pro jemné kynutí všech těst, jako je chlebové těsto, briška, pizza, bábovka atd. Umístěte talíř přímo na dno.
 Sušení	80 °C 35 °C - 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 Sabat	90 °C	Speciální program, ve kterém trouba funguje 25 nebo 72 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.



Nikdy nepokládejte alobal přímo na dno trouby, akumulované teplo by mohlo poškodit smalt.



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: Spodní ohřev s ventilátorem, stiskněte páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty. Pokrm můžete vložit do trouby do doporučené výšky roštu.

Pozn.: Některé parametry lze před zahájením vaření upravit

(teplota, doba vaření a odložený start) viz následující kapitoly.

ÚPRAVA TEPLOTY

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu.

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Zvolte symbol teploty a poté potvrďte.
- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

PROCENTO PÁRY

U kombinovaného pečení  vám trouba doporučí ideální procento páry. Chcete-li procento změnit, vyberte vlhkost a potvrďte.

Zadejte nové procento páry (mezi 20 a 80 %), otáčením páčky a poté potvrďte zvolenou hodnotu.

DOBA PEČENÍ

Dobu přípravy pokrmu můžete zadat výběrem doby trvání, poté zadejte dobu vaření otočením knoflíku a potvrďte.

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ

(odložený start)

Při nastavování doby pečení se automaticky mění čas konce pečení. Pokud chcete zvolit jiný čas konce pečení, můžete ho upravit.

- Vyberte konec pečení a potvrďte.

Až nastavíte požadovaný čas konce pečení,

potvrďte. Zůstane zobrazen konec doby vaření.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení.

Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí „ZASTAVIT“.

Potvrďte stisknutím knoflíku nebo stisknutím a podržením tlačítka pro vypnutí trouby.

• 6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ



FUNKCE AIR FRY

Umístěte jídlo přímo na děrovaný plech, rozložte je bez překrývání, zvolte režim pečení Air Fry a nastavte teplotu mezi 180 °C a 220 °C. Vložte děrovaný plech do úrovně 5 a odkapávací misku na úroveň 3, abyste zachytili odkapávající tuk.



ORIENTAČNÍ TABULKA AIR FRY

při 200 °C je třeba zvážit předeheřtí kromě *

	Doba	Hmotnost
Kuřecí křídla	25 min	500 g
Čerstvé hranolky	30 min	700 g
Zmrazené hranolky	30 min	700 g
Kostky čerstvé zeleniny (cuketa, lilek, paprika)	30 min*	500 g
Kuřecí nugety	10 min	250 g
Obalovaná ryba	15 min	250 g / 2 kusy

• 6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

Sušení patří mezi nejstarší způsoby uchovávání potravin. Cílem je zbavit potraviny veškeré vody nebo její části, aby se zachovala jejich výživná složka a zabránilo se množení mikrobů. Sušení zachovává výživové hodnoty potravin (minerály, bílkoviny a vitamíny). Umožňuje optimální skladování potravin díky snížení jejich objemu a po rehydrataci nabízí jejich snadné použití.

Používejte pouze čerstvé suroviny.



Používejte pouze čerstvé suroviny.

Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuněte je na lišty na úrovních 1 a 3).

Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

ORIENTAČNÍ TABULKA PRO SUŠENÍ POTRAVIN

Ovoce, zelenina a bylinky	Teplota	Doba v hodinách	Příslušenství
Jádrovité ovoce (plátky o tloušťce 3 mm, 200 g na rošt)	80 °C	5-9	1 nebo 2 rošty
Peckovité ovoce (švestky)	80 °C	8-10	1 nebo 2 rošty
Jedlé kořeny (mrkev, pastinák) nastrouhané, blanširované	80 °C	5–8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režimu AUTO najdete množství různých receptů rozdělených do kategorií, které můžete připravovat různými způsoby. Trouba vám automaticky nabídne předvolený režim pečení nebo alternativy, které lze snadno vybrat v navigačním rozhraní.

AI

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. U některých pokrmů je nutné zadat některé hodnoty (hmotnost, rozměr...).

Pro pokrm v páře, znamená symbol , že jde o vaření v páře.

PEČENÍ V PÁŘE

Režim „Pečení v páře“ je vhodný pro klasický recept využívající páru, u něhož potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla.

Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

NÍZKÁ TEPLOTA

Pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu.

Tento režim umožňuje změknutí vláken masa díky pomalému pečení při nízkých teplotách. Kvalita pečení je pak optimální.

VAŘENÍ SOUS VIDE

Tento program umožňuje vařit maso, ryby nebo zeleninu ve 100 % páře sous-vide při nízké teplotě.

DŮLEŽITÉ! Před přípravou vložte suroviny samotné nebo s kořením do vakuového varného sáčku k tomu určeného (tepelně odolného) a sáček hermeticky uzavřete vakuovým uzavíracím zařízením.

 **Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.**

 **Při pečení při nízké teplotě je třeba používat jen ty nejčerstvější suroviny. Drůbež je před pečením velmi důležité zevnitř i zvenku důkladně opláchnout studenou vodou a osušit savým papírem.**

Tento způsob vaření s ochranným obalem zaručuje optimální zachování živin a chutí.

Použijte příslušenství určené pro 100 % vaření v páře (plech, držák, silikonový lem) a umístěte připravené jídlo do varných sáčků v nádobě.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „**AUTO**“ a potvrďte. Vybírat můžete z různých kategorií pokrmů:

Maso, Ryby, Pokrmy, Zelenina, Chléb a těstoviny, Zákusky, Nízká teplota, Vaření sous vide.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

NÍZKÁ TEPLOTA
FILET MIGNON TELECÍ PEČENĚ
HOVĚZÍ PEČENĚ MÁLO PROPEČENÁ
HOVĚZÍ PEČENĚ STŘEDNĚ PROPEČENÁ
VEPŘOVÁ PEČENĚ
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ MÁLO PROPEČENÁ
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ STŘEDNĚ PROPEČENÁ
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA MÁLO PROPEČENÁ
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA STŘEDNĚ PROPEČENÁ
KUŘE
PSTRUH
MALÉ RYBY
LOSOS
OKOUN
VELKÁ RYBA
GRATINOVANÉ BRAMBORY
JOGURTY

VAŘENÍ SOUS VIDE
KRÁJENÁ ZELENINA
RYBÍ FILETY
DRŮBEŽÍ FILETY
FOIE GRAS – HUSÍ JÁTRA



Použijte příslušenství pro 100 % páru a vložte připravené jídlo do varných sáčků na plech.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

Pečení v páře: automatické recepty 100 % v páře.



Doporučení

Při každém pečení vám trouba před vložením pokrmu sdělí, do jaké úrovně roštu máte pokrm vložit.

MASO	AI	PEČENÍ V PÁŘE
KRŮTÍ ŘÍZEK		O
KUŘECÍ PRSA		O
VEPŘOVÝ PLÁTEK		O
MASOVÁ TERINA	O	
JEHNĚČÍ PLEC	O	
TELECÍ ŽEBRA	O	
TELECÍ PEČENĚ	O	
VEPŘOVÉ KOLENO	O	
VEPŘOVÁ KRKOVICE	O	
FILET MIGNON	O	
VEPŘOVÁ PEČENĚ	O	
HOVĚZÍ PEČENĚ	O	
KUŘE	O	
KACHNA	O	
KACHNÍ PRSA	O	
KRŮTÍ STEHNA	O	
KRŮTA	O	
HUSA	O	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

Pečení v páře: automatické recepty 100 % v páře.

RYBY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
FILETY Z ČERSTVÝCH RYB		O
PSTRUH	O	O
LOSOS	O	O
VELKÁ RYBA	O	O
MALÉ RYBY	O	O
OKOUN	O	O
HUMR	O	
RYBÍ TERINA	O	
SLÁVKY JEDLÉ		O
MUŠLE		O
KREVETY		O
LANGUSTY		O

POKRMY	AI
NADÍVANÁ ZELENINA	O
GRATINOVANÁ ZELENINA	O
PLNĚNÁ RAJČATA	O
LASAGNE	O
MASOVÝ NÁKYP	O
SLANÝ KOLÁČ	O
SÝROVÝ KOLÁČ	O
QUICHE	O
PIZZA	O
GRATINOVANÉ BRAMBORY	O
MUSAKA	O
SOUFFLÉ	O

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

ZELENINA	PEČENÍ V PÁŘE
RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA	O
HRÁŠEK	O
MRKEV	O
FAZOLOVÉ LUSKY	O
BROKOLICE	O
KVĚTÁK	O
BRAMBORY	O
PÓREK	O
CUKETY	O
TYKEV	O
CHŘEST	O
CELER	O
DÝŇ	O
MANGOLD	O
ŠPENÁT	O
ARTIČOKY	O

CHLÉB A TĚSTOVINY	AI
BRIOŠKA	O
BAGETY	O
CHLÉB	O
KŘEHKÉ TĚSTO	O
LISTOVÉ TĚSTO	O

ZÁKUSKY	AI
JOGURTY	
BÁBOVKA	O
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	O
JABLEČNÝ KOLÁČ	O
SLADKÝ CHLEBÍČEK	O
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	O
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	O
JOGURTOVÁ BUCHTA	O
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	O
KOLÁČ S OVOCEM	O
SUŠENKY	O
KOŠÍČKY	O
ODPALOVANÉ TĚSTO	O
KARAMELOVÝ KRÉM	O

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAŘÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

Funkce „AUTO“ za vás vybere vhodný režim pečení odpovídající připravovanému pokrmu.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce vyberte režim „**AUTO**“ a potvrďte.

Trouba vám nabízí několik kategorií pokrmů (Maso, Ryby, Pokrmy, Zelenina, Chléb a těstoviny, Zákusky, Nízká teplota, Vaření sous vide):

V závislosti na vybraném pokrmu nebo stavu trouby (již horké) nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před potvrzením upravit. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení a parametry teploty. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

- Po uplynutí doby pečení trouba vydá zvukový signál a vypne se; displej oznámí, že je pokrm hotový.



U některých receptů AI je nutné před vložení pokrmu troubu předehřát. Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.



U některých parních vaření bude požadováno přidání vody v průběhu vaření. Symbol  označuje, že je třeba doplnit nádrž.

• 8 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V FUNKCE MINUTKY ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

Na konci pečení v manuálním režimu nebo automatickém režimu vám trouba nabízí tři možnosti, jak se přizpůsobit očekávanému výsledku: KŘUPAVÝ POKRM, UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE a PŘIDAT 5 MIN.

KŘUPAVÝ POKRM

Na konci pečení můžete pokrm opéct pomocí funkce „Křupavý pokrm“.

Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu pečení. Zvolte funkci „Křupavý pokrm“ a potvrďte stisknutím knoflíku.

Pečení se spustí. Vpravo dole na displeji se zobrazí symbol  a gril se automaticky zapne během posledních 5 minut vašeho pečení.



Poznámka:

Možnost „KŘUPAVÝ POKRM“ lze na-konfigurovat na začátku pečení, během pečení a na konci naprogramovaného pečení.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

Na konci pečení můžete zvolit možnost „UCHOVÁNÍ V TEPLE“, která vám umožní ponechat pokrm v troubě bez nadměrného upečení. Teplota trouby se sama reguluje na teplotu pro podávání, dokud nebudete připraveni.

PŘIDAT 5 MIN (Pouze v ručním režimu) Na konci pečení s naprogramovanou dobou trvání můžete zvolit možnost „PŘIDAT 5 MIN“. Aktivací funkce „PŘIDAT 5 MIN“ trouba obnoví režim pečení a nastavení teploty na 5 minut, které lze v případě potřeby zopakovat.

Tuto funkci lze použít tehdy, když je trouba vypnutá, nebo během pečení.

- Stiskněte tlačítko .

Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání.

Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

Stiskněte znovu tlačítko , upravte čas nebo jej nastavte na 0m 00s pro zrušení. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

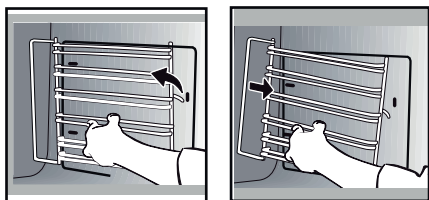
VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

DEMONTÁŽ BOČNÍCH ROŠTŮ

Boční rošty s teleskopickými výsuvy:

Nadzvedněte přední část roštu s výsuvy, zatlačte na celý rošt a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom za rošt jemně zatáhněte směrem k sobě, abyste uvolnili i zadní háčky. Vyjměte tak oba rošty.



ČIŠTĚNÍ SKLA DVEŘÍ



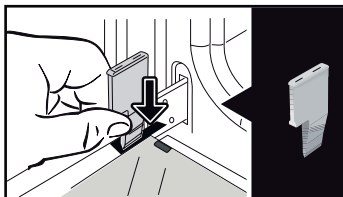
Upozornění

Na čištění skleněných dvířek trouby **nepoužívejte** abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

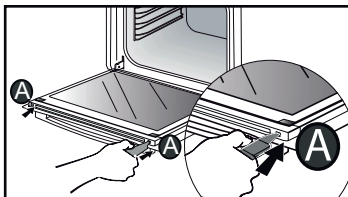
Nejprve odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

Chcete-li vyčistit jednotlivá vnitřní skla, vyjměte je následovně:

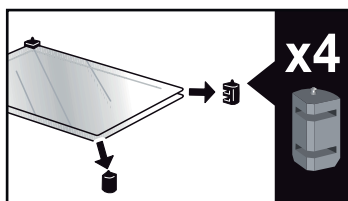
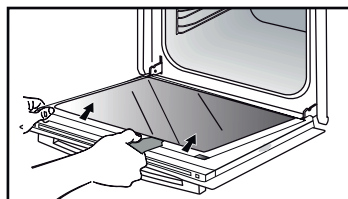
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové záračky dodané s troubou v plastovém sáčku.



Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé záračky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů **A** a sklo vycvakněte.



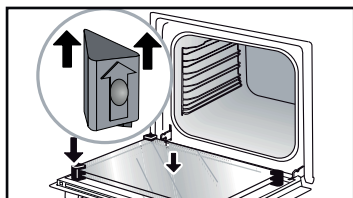
Vyjměte sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou rozpěrkou.



• 9 ÚDRŽBA

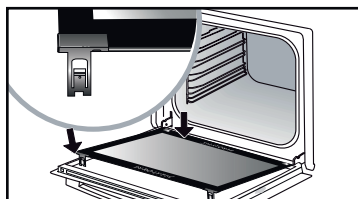
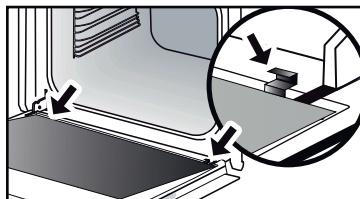
Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.



Po vyčištění znovu nasadte 4 pryžové zarážky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.

Poslední sklo nasadte na kovové zarážky a zacvakněte je. Strana s nápisem „PYROLYTIC“ musí být obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.



Vyjměte plastovou zarážku.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU



Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a teleskopické výsuvy. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (teleskopické výsuvy, chromované boční rošty) a rovněž všechny nádoby.

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou: Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty jako připečené kousky pokrmů nebo tuk. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky. V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

K dispozici jsou tři cykly pyrolýzy. Doby jsou přednastavené a nelze je upravit.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU



Pyro Express: Tato funkce dostupná i na konci pečení využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému vyčištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Pokud je teplo ve vaší troubě dostatečné: pyrolýza trvá 59 minut, jinak 1:30 h.



Pyro 2H: trvá 2:00 h a slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

V hlavní nabídce vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. **PYRO AUTO** a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení.

Během pyrolýzy se na displeji zobrazí symbol  oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.

Na konci pyrolýzy probíhá fáze ochlazování, po tuto dobu nelze troubu použít.



Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadrem bílý popel. Trouba je čistá a lze ji znovu použít k pečení.

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Zvolte konec pečení.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

Po několika sekundách se trouba přepne do pohotovostního režimu a začátek pyrolýzy je odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .

FUNKCE VYPOUŠTĚNÍ (NÁDRŽKY NA VODU)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavní nabídce a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Nádržka na vodu se otevře.

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo COMPLETE (viz podrobnosti níže) a postupuje stejným způsobem jako při automatickém vypuštění po pečení.

Automatické vypuštění po pečení:

Na konci každého pečení v páře vám trouba navrhne vyprázdnění nádržky.

Můžete zvolit, že vypuštění neprovedete výběrem možnosti „Odmítám“ a potvrzením. Jinak zvolte „Souhlasím“.

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo COMPLETE a potvrďte.

Nádržka se při vypuštění automaticky otevře.

Vypuštění SPEED:

Pouze v případě, že uživatel chce okamžitě znovu zahájit pečení v páře.

Čas vypuštění je cca 20 sekund.

Vypuštění COMPLETE:

Umožňuje úplné vypuštění vody z nádrže, aby se zabránilo jevu stojaté vody.

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

Pod nádržku umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody.

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

Po dokončení vypuštění se na displeji zobrazí 0m 0s. Ručně zavřete nádržku.

FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE (PARNÍHO AGREGÁTU)

Odstraňování vodního kamene je čistící proces, při němž se odstraňuje vodní kámen z nádrže.

Vodní kámen byste měli odstraňovat pravidelně.

Jakmile trouba zobrazí hlášení „je doporučeno odstranění vodního kamene“, můžete zvolit, že to nebude provedeno volbou „Odmítám“ a potvrzením.

Budete mít možnost spustit ještě 5 pečení – poté již nebude možno provést funkci „s párou“. Nicméně, pokud se zobrazí zpráva „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné tak učinit výběrem možnosti „Souhlasím“ a potvrzením.



Pozor

Když se na displeji zobrazí hlášení „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné bezpodmínečně provést odstranění vodního kamene.

Pro odstranění vodního kamene vyberte možnost „ČIŠTĚNÍ“ v hlavním menu a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Nádržka na vodu se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

Pod nádržku umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.

Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3,5 min.

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádržky.

- Ručně zavřete nádržku. Spustí se cyklus „Čištění“, který trvá 30 minut. Na konci cyklu se nádržka automaticky otevře.

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádržku vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod nádržku nádobu a potvrďte.
- Spustí se cyklus „Proplach“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

Je zapotřebí druhý proplach; naplňte nádržku vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod nádržku nádobu a potvrďte.
- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

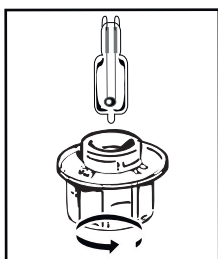
Zazní zvukový signál. Ručně zavřete nádržku. Vaše trouba je opět provozuschopná.

VÝMĚNA ŽÁROVKY



Upozornění: Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Zásah proveďte, až zařízení vychladne.

Technické údaje žárovky: 25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami.

Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní demontáž. Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.

Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

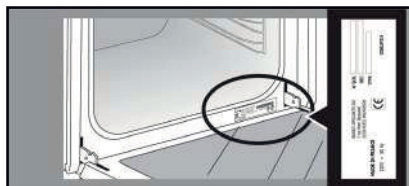
• 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
Zobrazí se údaj „AS“ (systém Auto Stop – automatické vypnutí).	Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.
Kód chyby začínající písmenem „F“.	Vaše trouba zaznamenala poruchu. Vypněte troubu na 30 minut. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
Trouba se nezahřívá.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídka nastavení).
Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena. Viz kapitola Výměna žárovky.
Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.
Na dně trouby se nachází voda.	Nádržka je zanesená vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro „ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE“. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.

• 11 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku.



ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.

	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
	E	F	Made in France 
Nr	H		

B: Obchodní reference

C: Servisní reference

H: Sériové číslo

TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU

POKRMY		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Čas pečení v minutách
		 °C	ÚROVEŇ	 °C	ÚROVEŇ	 °C	ÚROVEŇ	 °C	ÚROVEŇ	 °C	ÚROVEŇ	 °C	ÚROVEŇ	
MASO	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Hovězí pečeně	240	2									200	2	30-40
	Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuřecí stehna			220	3			210	3					20-30
	Vepřová/telecí žebra			210	3									20-30
	Hovězí žebra (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Skopová žebra			210	3									20-30
	Grilované ryby			275	4									15-20
RYBY	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35
	Ryby v papilotu	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinování (zapékání pokrmů)			275	2									30
	Zapékané brambory	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plněná rajčata	170	3									170	3	30
PEČIVO	Piškotový dort – piškot									180	3	180	4	35
	Piškotová roláda	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Dort - ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanína	200	3									190	3	30-35
	Sušenky - Cukroví	175	3									170	3	15-20
	Bábovka Kugelhopf									180	2			40-45
	Sněhové pečivo	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madlenky	220	3									210	3	5-10
	Odpalované těsto	200	3							180	3	200	3	30-40
	Čajové pečivo z listového těsta	220	3									200	3	5-10
	Moučník Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Koláč z křehkého těsta	200	1									200	1	30-40
	Koláč z listového těsta	215	1									200	1	20-25
RŮZNÉ	Paštika	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Koláč	200	2									190	2	40-45
	Chléb	220	2									220	2	30-40
	Topinka			275	4-5									2-3

Poznámka: Všechny druhy masa je třeba před vložením do trouby nechat alespoň 1 hodinu odpočinout při pokojové teplotě.

* Podle modelu

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY IEC/EN 60350

Pokrm	REŽIM, PEČENÍ	ÚROVEŇ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	°C	DOBA min.	PŘEDEHRÁTÍ
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	ano
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	25-45	ano
Sušenky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	160	30-40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	20-40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	25-35	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ano
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ano

* podle modelu

POZNÁMKA: U dvouúrovňového pečení lze nádoby vyjmát v různou dobu.

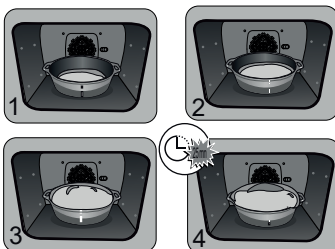
Recept s droždím (dle modelu)

Ingredience:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sól 40 g • 4 balíčky sušeného pekařského droždí Těsto vymícháme mixérem a necháme v troubě vykynout.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylítte na pevnou teplovzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

Troubu přehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využívejte zbylého tepla.



.12 TEST ZPŮSOBILOSTI

[illegible]



SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.

Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.

Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.

V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Je nám ctou byť vašim novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA	5
1 INŠTALÁCIA	7
Voľba miesta a zabudovanie	7
Pripojenie k elektrickej sieti	8
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	8
3 POPIS RÚRY	9
Ovládacie prvky a displej	10
Zamknutie tlačidiel	10
Príslušenstvo (v závislosti od modelu)	11
Špeciálny plech na varenie potravín v 100 % pare	13
Systém posuvných výsuvov (v závislosti od modelu)	14
Montáž a demontáž posuvných výsuvov	14
Nádržka na vodu	15
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA	16
Prvé uvedenie do prevádzky	16
Menu nastavenie (v závislosti od modelu)	16
5 REŽIM MANUÁLNEHO PEČENIA	17
Spustenie pečenia	19
6 RADY NA PEČENIE	20
Funkcia teplovzdušného fritovania	21
Funkcia sušenia	22
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA	23
Predstavenie automatického režimu	23
Predstavenie kategórií jedál	24
Spustenie automatického pečenia	28
Okamžité pečenie	28
8 RADY NA PEČENIE	29
Možnosti ukončenia pečenia (v závislosti od typu pečenia)	29
Funkcia časovača	29
9 ÚDRŽBA	30
Čistenie a údržba	30
Automatické čistenie pyrolýzou	32
Funkcia vypúšťania	34
Funkcia odstraňovania vodného kameňa	35
Výmena svetla	36
10 PORUCHY A RIEŠENIA	37
11 POPREDAJNÝ SERVIS	38
12 TEST SPÔSOBILOSTI	41

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



DÔLEŽITÉ

Deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a vedomosti, môžu toto zariadenie používať iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pocho- pili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dohliadnite na to, aby sa so zariadením nehrali deti.



VAROVANIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor

, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred pyrolytickým čistením rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte všetky hrubé nečistoty.

Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu zohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA



UPOZORNENIE:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka montáži vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie

zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pre väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Toto zariadenie je určené výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch, ako sú hosťovské izby.

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

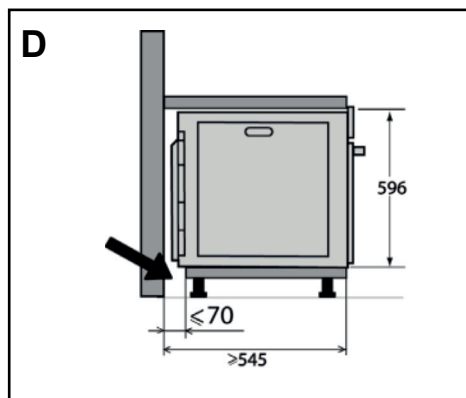
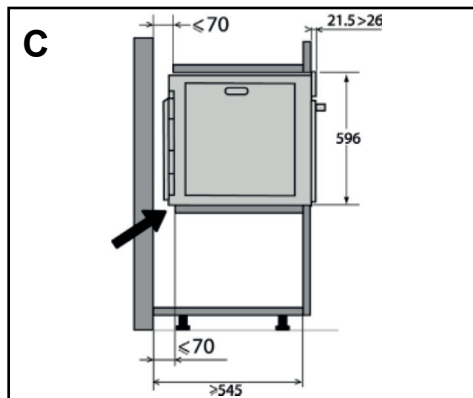
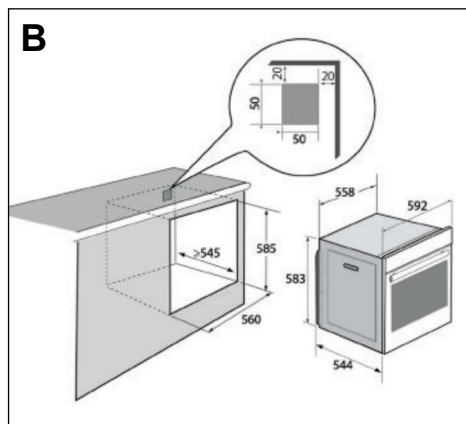
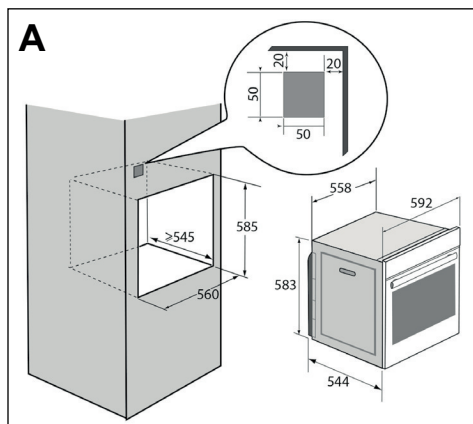
Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na schémach sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vaša rúra zabudovaná. Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. B) alebo do vstavaného nábytku (obr. A). Ak je nábytok otvorený, maximálny rozmer otvoru v zadnej časti je 70 mm (C a D). Upevnite rúru do nábytku. Z tohto dôvodu dajte gumové dorazy a najprv si v stene nábytku predvrtajte otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek.

Znova nasadte gumené pätky.

Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.



• 1 INŠTALÁCIA

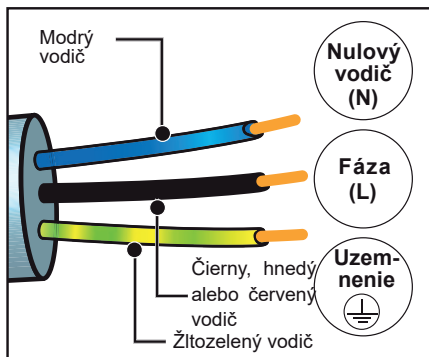
PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

Rúru je potrebné zapojiť pomocou štandardizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s profilom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou viacpólového odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

Ochranný vodič (zelenožltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov.

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.

Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby fungovalo s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz bez osobitného zásahu z vašej strany.



Pozor: Ak si elektroinštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, spotrebič odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

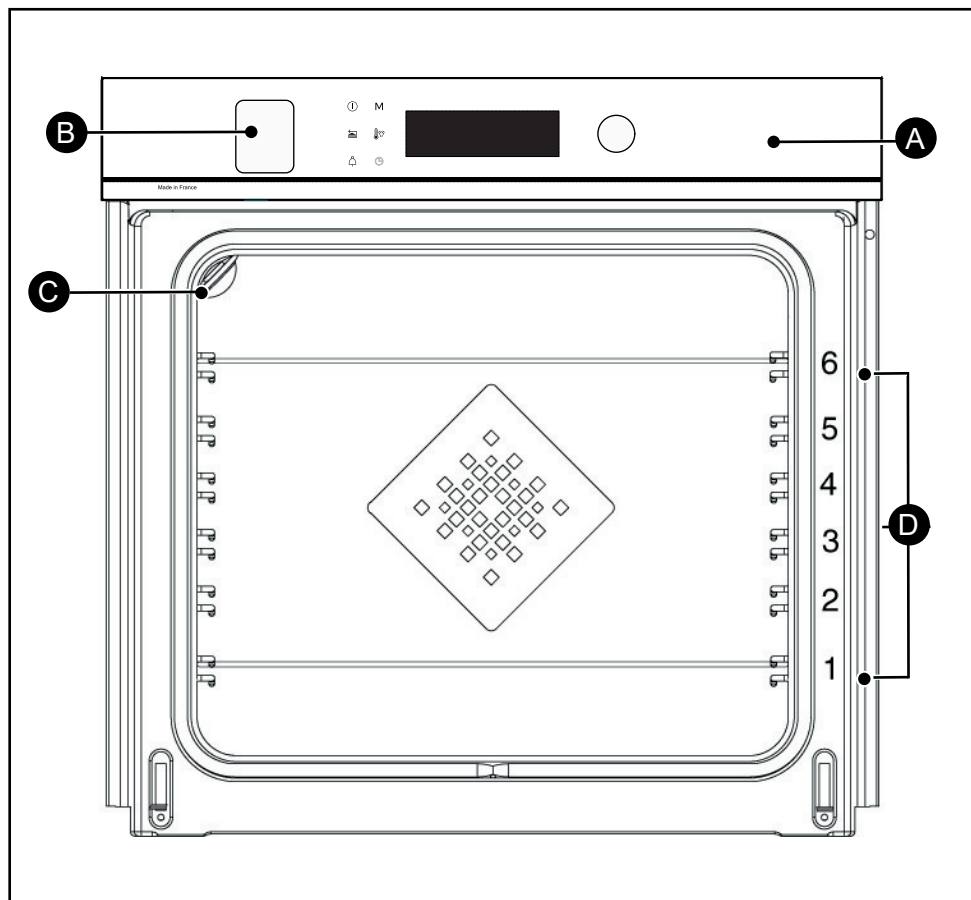
Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

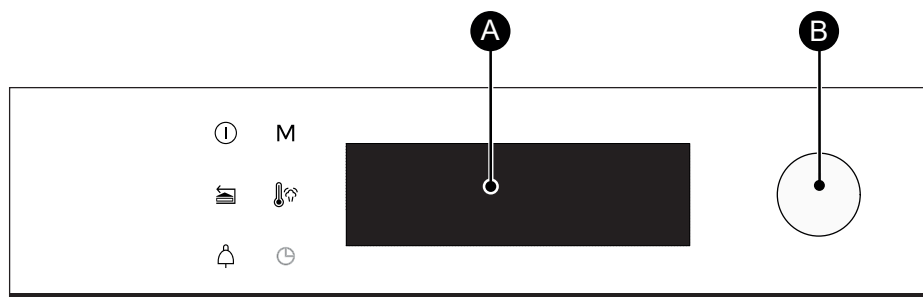


- A** Ovládací panel
- B** Zásuvka na naplňovanie nádoby na vodu*
- C** Svetlo
- D** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

*Zásuvka je chránená plastovým filmom. Pri vybaľovaní produktu ho nezabudnite dať dole.

3 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



 **Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)**

 **Stlačte tlačidlo späť (krátke stlačenie) / Otvorenie (dlhé stlačenie)**

 **Tlačidlo časovača**

M **Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu**

 **Tlačidlo teploty**

 **Tlačidlo doby trvania varenia / odloženého štartu**

A **Displej**

B **Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):**

– umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá  a , až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

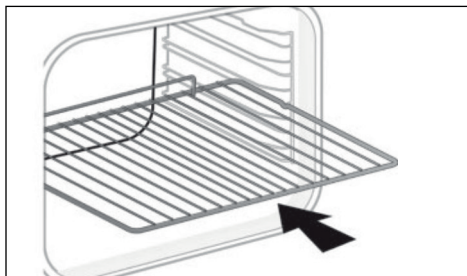
POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá späť  a , až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku .

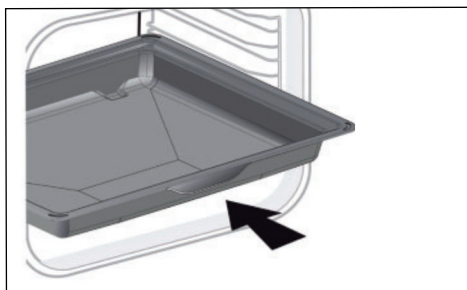
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

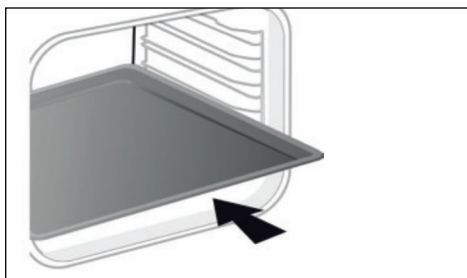
– **Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu** Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte záračku proti sklopeniu na dno rúry.



– **Plech na viacero druhov použitia, odkvapkávací plech na tuk 45 mm** založený do etáží pod mriežkou s rukoľavou smerujúcou k dvierkam rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



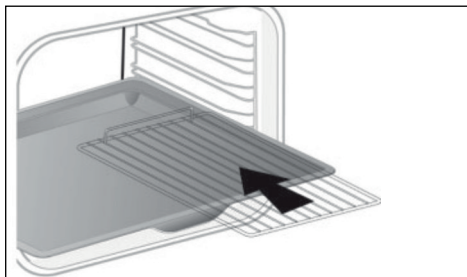
– **Plech na pečenie, 8 mm.** Vkladá sa do etáží alebo upevňuje sa na teleskopické drážky. Toto náčinie je ideálne na varenie pečiva a pečiva, ako je krehké pečivo, sušienky, pusinky, croissanty atď. Jeho naklonená predná plocha umožňuje ľahké umiestnenie vašich prípravkov.



• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

– **Mriežky pre „chut“.** Tieto polovičné mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry. Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.

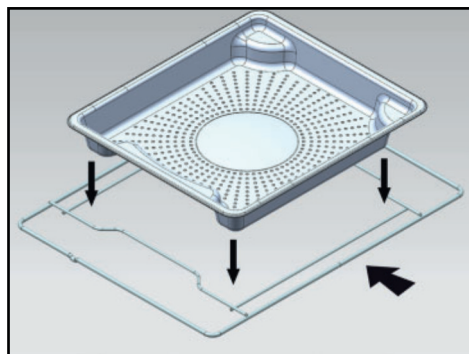


– **Perforovaný plech.** Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Tento plech je určený na pečenie typu AIR FRY a je vhodný aj na prípravu pizze, pečiva, či sušenie potravín.

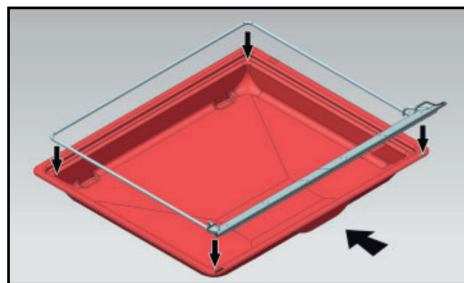


• 3 POPIS RÚRY

ŠPECIÁLNA MISA NA VARENIE 100 % PARA



1 Dierkovaný plech z nehrdzavejúcej ocele umožňuje odvádzať kondenzovaný vodu z potravín, ktorý sa má vložiť na úroveň 4.



2 Silikónová podložka s podporným rámom. Rám položte na misu na viacnásobné použitie s plechom na odkvapkávanie 45 mm, ktorý umožňuje zachytávanie vyzrážanej vody. Vložte ho na držiak na úrovni 1.

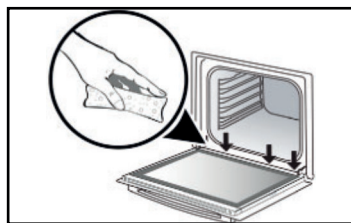
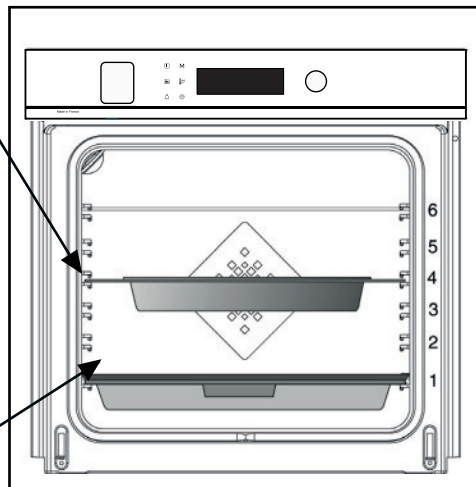
Silikónové tesnenie zabezpečuje tesnosť dvierok.

! Dbajte na to, aby sa silikónová lišta opierala o sklo dvierok.



Pozor

Používajte iba s funkciou varenie 100 % na pare. Nepoužívajte s inými varnými režimami. Pred spustením čistenia pyrolýzou príslušenstvo a mriežky z rúry na pečenie odstráňte.



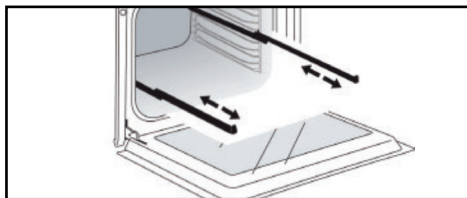
Pozor

Po každom varení na pare dbajte na to, aby ste riadne odstránili vodu, ktorý by sa mohla nachádzať pozdĺž žliabku v spodnej časti dvierok.

• 3 POPIS RÚRY

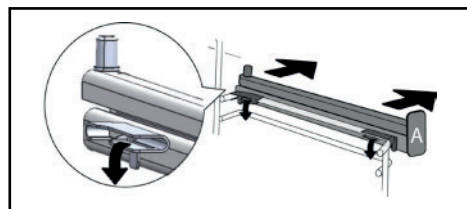
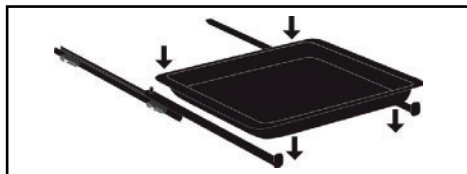
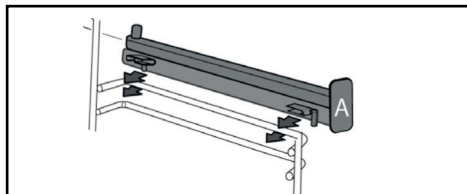
SYSTÉM TELESKOPICKÝCH VÝSUVOV (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Vďaka systému teleskopických výsuvov je manipulácia s jedlom praktickejšia a jednoduchšia, pretože plechy je možné ľahko vysunúť, čo maximálne uľahčuje prácu s nimi. Plechy môžu byť úplne vybraté, čo umožňuje úplný prístup. Navyše ich stabilita zaručuje bezpečnú manipuláciu s jedlom, čím sa minimalizuje riziko popálenia. Jedlá tak môžete vyberať z rúry oveľa jednoduchšie.



MONTÁŽ A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVOV

Po vybratí oboch bočných roštov s teleskopickými výsuvmi si zvolte úroveň (2 až 5), na ktorú chcete pripevniť teleskopické výsuvy. Nasadte ľavý teleskopický výsuv na ľavý bočný rošt tak, že vyviniete dostatočný tlak na prednú a zadnú časť teleskopického výsuvu, aby sa 2 výstupky na boku teleskopického výsuvu zacvakli do bočného roštu. Rovnakým spôsobom nasadte pravý teleskopický výsuv.



POZNÁMKA: teleskopická časť výsuvu sa musí vysúvať smerom dopredu, takže zarážka (A) je otočená smerom k vám.

Nasadte oba bočné rošty s teleskopickými výsuvmi na miesto a na teleskopické výsuvy položte plech. Teleskopické výsuvy sú pripravené na použitie.

Ak chcete teleskopické výsuvy demontovať, vyberte bočné rošty s výsuvmi.

Výstupky na výsuvu jemne zatlačte nadol, aby ste ich uvoľnili z roštu. Potom vytiahnite teleskopický výsuv smerom k sebe.

 Vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

• 3 POPIS RÚRY

NÁDRŽKA NA VODU

– Napĺňanie nádrčky na vodu

Pred každým novým pečením v pare sa uistite, že je nádrčka na vodu naplnená. Kapacita nádrčky je 1 liter.

Pri začatí pečenia sa nádrčka na vodu automaticky otvorí.

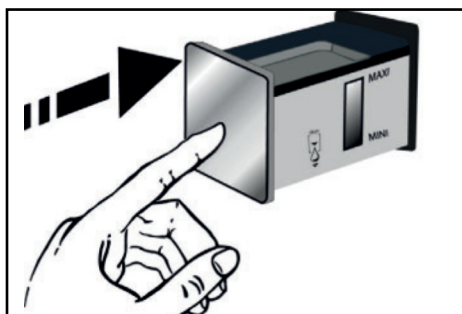
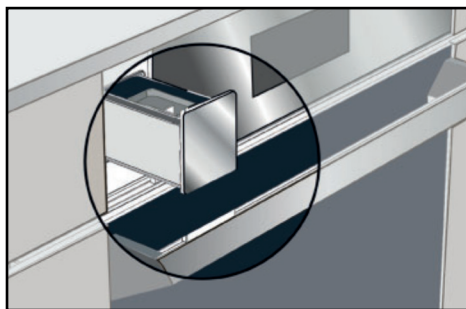
Napĺňte nádrčku.

Uistite sa, že je nádrčka naplnená na maximálnu úroveň.

Na tento účel skontrolujte rysku maximálneho naplnenia na jednej strane nádrčky.

Následne nádrčku ručne zatvorte.

Vaša rúra je pripravená na pečenie v pare.



Odporúčanie

Pri napĺňaní nádrčky trvá stabilizácia hladiny vody niekoľko sekúnd.

Podľa potreby hladinu upravte.



Pozor

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.



Pozor

Vodu doplňte pred každým varením. Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržby – funkcia vyprázdňovania“.

• 4 *SPUSTENIE A NASTAVENIE*

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájania si vyberte svoj jazyk otáčaním gombíka a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním gombíka a potom potvrďte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.



Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote po dobu 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

MENU NASTAVENIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvolíte funkciu „**NASTAVENIA**“ otáčaním gombíka a voľbu následne potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením gombíka, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

- Čas

Zmeňte hodiny, potvrďte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky.

- Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrďte.

- Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

- Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

- Správa žiarovky

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: V polohe ON zostane svetlo svietiť počas celej doby varenia (okrem funkcie ECO). V polohe AUTO sa osvetlenie rúry po určitom čase varenia vypne. Zvoľte si svoju polohu a potvrďte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

- Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazované v diagnostike.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO PEČENIA

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia. Pri prehliadaní môžete priamo vstúpiť do tejto ponuky stlačením tlačidla „M“.

Poloha	Odporúčaná teplota (°C) min – max Odporúčaná vlhkosť min – max	Používanie
 Regenerácia	170 °C 70% Para	Čerstvý včerajší chlieb Odporúča sa pre bagety, chlieb, chlebové pečivo a croissanty.
 Gril s ventilátorom para	190 °C 180 °C – 250 °C 20 % 20% - 80%	Odporúča sa na gratinovanie pri zachovaní malého množstva vlhkosti počas prípravy, ideálne na gratinovanie, ako sú gratinované cestoviny, aby sa pripravované jedlo pod nimi nevysušilo.
 Tradičná s ventilátorom para	200 °C 120 °C – 275 °C 20 % 20% - 80%	Odporúča sa pre zeleninu, ako sú plnené paradajky alebo cukety, ktoré potrebujú vlhkosť a obeh vzduchu, aby sa zabránilo ich vysušeniu.
 Ohrev s ventilátorom para	190 °C 120 °C – 250 °C 20 % 20% - 80%	Odporúča sa na šetrné varenie mäsa (< 70 °C), ako je kačacie, hovädzie alebo teľacie mäso.
 Para 100 %	100 % 50% - 100%	Na varenie výlučne s parou.
 Varenie sous-vide	100% Para	Tento program umožňuje prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny metódou sous-vide a pri nízkej teplote v 100 % pare.



Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para začne unikať, keď otvoríte dvierka. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti. Dbajte na to, aby ste sa nezdržovali v toku pary.

5 REŽIM MANUÁLNEHO PEČENIA



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	Odporúčaná teplota °C min – max	Používanie
 Kombinovaný ohrev	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
 Ohrev s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, ideálne, ak ich umiestníte do kameninovej nádoby.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečené mäso, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Odvetrávaná podkladová doska	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
 Variabilný gril	4 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril pokrýva celý povrch mriežky.

*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO PEČENIA

Poloha	Odporúčaná teplota °C mini – maxi	Používanie
 Air Fry	200 °C 180 °C – 220 °C	Tento program, ktorý je ideálny pre gurmánske a zdravé varenie, v kombinácii s používaním dierovaného plechu vám umožňuje variť a opekať zeleninu, hranolky, obaľované alebo tempury v rúre bez (alebo s veľmi malým množstvom) tuku.
 Udržiavanie v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy).
 Kysnutie cesta	40 °C	Odporúčaný program na jemné kysnutie všetkých múčnikov, ako je chlebové cesto, brioška, pizza, bábovka, atď. Plech položte priamo na dosku.
 Vysušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Sekvencia, ktorá umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreňovú zeleninu, koreniace a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení.
 Šabat	90 °C	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 72 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.



Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO PEČENIA

SPUSTENIE PEČENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetrávanej doske stlačte gombíka pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Pípnutie signalizuje, že vaša rúra dosiahla nastavenú teplotu. Pokrm môžete vložiť do rúry v odporúčaných výškach etáží.

Poznámka: Niektoré parametre dokážete upravovať ešte pred spustením varenia

(teplota, doba trvania varenia a odložený štart) pozri nasledovné kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

– Zvoľte teplotu a potvrdte.

– Otočte gombíka na zmenu teploty a potom svoj výber potvrdte.

PARNÝ GENERÁTOR

Na kombinované pečenie , vám rúra doporučí ideálny pomer pary vyjadrený v percentách.

Ak ho chcete zmeniť, zvoľte si symbol pary a potvrdte ho.

Zadajte nové percento pary (od 20 do 80%) otáčaním gombíka a potvrdením vášho výberu.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia vášho pokrmu môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla, potom zadajte čas varenia otáčaním gombíka a potvrdte.

KONIEC PEČENIA (odložený štart)

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Ak si želáte oneskorené spustenie, tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť.

– Zvoľte ukončenie pečenia a potvrdte ho.

Po nastavení času ukončenia varenia, potvrdte. Zobrazený ostane koniec doby varenia.

Poznámka : Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia.

Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Na displeji sa zobrazí „ZASTAVTE“.

Voľbu potvrdíte stlačením gombíka alebo dlhým stlačením tlačidla na zastavenia rúry.

• 6 RADY NA PEČENIE



FUNKCIA TEPLOVZDUŠNÉHO FRITOVANIA

Potraviny položte priamo na dierovaný plech, rozložte ich bez prekryvania, vyberte režim pečenia Air Fry a nastavte teplotu medzi 180 °C a 220 °C. Vložte perforovaný plech do úrovne 5 a odkvapkávaciu nádobu do úrovne 3, aby ste zachytili zvyšky pečenia.



ORIENTAČNÁ TABUĽKA AIR FRY

pri 200 °C je potrebné zvážiť predhriatie okrem*

	Trvanie	Hmotnosť
Kuracie krídelká	25 min.	500 g
Čerstvé hranolky	30 min.	700 g
Mrazené hranolky	30 min.	700 g
Kocky čerstvej zeleniny (cuketa / baklažán / paprika)	30 min.	500 g
Kuracie nugety	10 min.	250 g
Ryba v trojobale	15 min.	250 g / 2 kusy



FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny.



Používajte len čerstvé potraviny.

Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otáčajte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

ORIENTAČNÁ TABUĽKA NA SUŠENIE POTRAVÍN

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80 °C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80 °C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Jedlá koreninová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, blanširovaná	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrúvané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúvaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligencia rúry vám automaticky ponúkne predvolený režim varenia alebo alternatívy, ktoré si jednoducho vyberiete v navigačnom rozhraní.

AI

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Pri niektorých potravinách je potrebné zadať niektoré nastavenia (hmotnosť, veľkosť,...).

Pre jedlá varené v pare, znamená symbol , že ide o varenie v pare.

NÍZKA TEPLOTA

Pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu.

Tento režim pečenia umožňuje zjemnenie vlákien mäsa vďaka pomalému pečeniu na nízkej teplote.



Na varenie musí byť rúra na pečenie NEVYHNUTNE studená.



Varenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchli zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.

VARENIE NA PARE

Zvoľte režim „Varenie na pare“ pre klasický recept, pri ktorom potrebujete pomoc rúry.

Zvoľte si jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber tých najvhodnejších parametrov.

VARENIE SOUS-VIDE

Tento program umožňuje prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny metódou sous-vide a pri nízkej teplote v 100 % pare.

DÔLEŽITÉ! Ešte pred samotným varením vložte suroviny alebo prísady s bylinkami do špeciálneho vákuového vrečka na varenie (odolného voči vysokým teplotám) a vrečko uzavrite vákuovým uzáverom.

Tento spôsob varenia s ochrannou vrstvou zaručuje optimálne zachovanie živín a chutí.

Použite príslušenstvo určené na 100 % varenie v pare (nádoba, stojan, silikónová podložka) a pripravené jedlo vložte do varných vrecúšok v nádobe.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu „**AUTO**“ a výber potom potvrdíte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

Mäso, Ryby, Jedlá, Zelenina, Chlieb a cestoviny, Dezerty, Nízka Teplota, Varenie sous-vide.

Vyberte požadovanú funkciu otočením gombíka a potom ju potvrdíte.

NÍZKA TEPLOTA
PANENKA
TEL'ACIA PEČIENKA
HOVÁDZIA PEČIENKA KRVIČKOVÁ
HOVÁDZIA PEČIENKA STREDNE PREPEČENÁ
BRAVČOVÁ PEČIENKA
JAHŇACIE STEHNÁ S KOSTIAMI KRVIČKOVÁ
JAHŇACIE STEHNÁ S KOSTIAMI STREDNE PREPEČENÁ
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ KRVIČKOVÁ
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ STREDNE PREPEČENÁ
KURA
PSTRUH
MALÉ RYBY
LOSOS
OSTRIEŽ MORSKÝ
VEĽKÁ RYBA
ZAPEKANÉ ZEMIAKY
JOGURTY

VARENIE SOUS-VIDE
KRÁJANÁ ZELENINA
RYBACÍ FILET
HYDINOVÝ FILET
FOIE GRAS



Použite príslušenstvo na varenie so 100 % pary a pripravené jedlo vložte do varných vrecúšok v miske.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



Odporúčanie

Pečenie para: recepty auto 100% para.



Odporúčanie

Pri každom varení vám rúra pred vložením pokrmu oznámi úroveň etáže, do ktorej sa má plech vložiť.

MÄSO	AI	PEČENIE PARA
MORČACIE REZNE		O
KURACIE PRSIA		O
BRAVČOVÁ PANENSKÁ SVIEČKOVICA		O
MÄSOVÄ TERINA	O	
JAHŇACIE PLIECKO	O	
TELÄCIE REBIERKA	O	
TELÄCIA PEČIENKA	O	
BRAVČOVÉ KOLENO	O	
BRAVČOVÄ KRKOVIČKA	O	
PANENKA	O	
BRAVČOVÄ PEČIENKA	O	
HOVÄDZIA PEČIENKA	O	
KURÄ	O	
KÄČKA	O	
KÄČACIE PRSIA	O	
MORČACIE STEHNO	O	
MORKÄ	O	
HUS	O	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



Odporúčanie

Pečenie para: recepty auto 100% para

RYBY	AI	PEČENIE PARA
ČERSTVÉ RYBIE FILÉ		O
PSTRUH	O	O
LOSOS	O	O
VEĽKÁ RYBA	O	O
MALÉ RYBY	O	O
OSTRIEŽ MORSKÝ	O	O
HOMÁR	O	
RYBACIA TERINA	O	
SLÁVKY		O
KÔROVCE		O
KREVETY		O
HOMÁRE		O

JEDLÁ	AI
PLNENÁ ZELENINA	O
ZAPEKANÁ ZELENINA	O
PLNENÉ PARADAJKY	O
LASAGNE	O
MÄSOVÄ PLNKA	O
SLÄNÝ KOLÄČ	O
SYROVÝ KOLÄČ	O
QUICHE	O
PIZZA	O
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	O
MUSAKA	O
SUFLÉ	O

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA

PREDSTAVENIE KATEGóriÍ JEDÁL

ZELENINA	PEČENIE PARA
RUŽIČKOVÝ KEL	O
HRÁŠOK	O
MRKVA	O
ZELENÉ FAZULIČKY	O
BROKOLICA	O
KEL	O
ZEMIAKY	O
PÓR	O
CUKINA	O
TEKVICA	O
ŠPARGLA	O
ZELER	O
TEKVICA	O
REPA	O
ŠPENÁT	O
ARTIČOKY	O

CHLIEB A CESTOVINY	AI
BRIOŠKA	O
BAGETY	O
CHLIEB	O
MASLOVÉ CESTO	O
LÍSTKOVÉ CESTO	O

DEZERTY	AI
JOGURTY	
BÁBOVKA	O
PIŠKÓTOVÉ CESTO	O
JABLKOVÝ KOLÁČ	O
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	O
CAKE	O
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	O
JOGURTOVÝ KOLÁČ	O
RYŽOVÝ NÁKYP	O
OVOCNÁ TORTA	O
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	O
CUPCAKES	O
CESTOVINY S KAPUSTOU	O
KARAMELOVÝ KRÉM	O

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO PEČENIA

Funkcia „AUTO“ zvolí vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvolíte režim „**AUTO**“ a potom ho potvrdíte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (Mäso, Ryby, Jedlá, Zelenina, Chlieb a cestoviny, Dezerty, Nízka Teplota, Varenie sous-vide):

V závislosti od zvoleného jedla alebo stavu pece (ktorá je už zohriatá) ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť. Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrdíte.

– Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Displej vás informuje, že jedlo je hotové.



Pri niektorých AI receptoch sa vyžaduje predohrev ešte predtým, než vložíte plech do rúry.

Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.



Pri niektorých parných vareníach je potrebné pridať vodu počas varenia. Symbol  označuje, že je potrebné doplniť nádrž.

• 8 RYBY NA PEČENIE

MOŽNOSTI UKONČENIA PEČENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom alebo automatickom režime vás rúra vyzve na dokončenie pečenia stlačením tlačidla OK alebo na predĺženie pečenia výberom jednej z nasledujúcich možností: Chrumkavé, Udržiavanie Teplého Jedla a Pridanie 5 min.

CHRUMKAVÉ

Na konci pečenia môžete pokrm zhnednúť pomocou funkcie „Chrumkavé“.

Na konci varenia vyberte možnosť „Chrumkavé“ a potvrdte stlačením gombika.

Spustí sa pečenie. Symbol  sa zobrazí v pravej spodnej časti displeja a gril sa automaticky spustí na 5 posledných minút varenia.



Poznámka:
Možnosť „Chrumkavé“ sa dá nastaviť na konci naprogramovaného varenia.

UDRŽIAVANIE TEPLoty

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „Udržať Jedlo Teplé“, čo vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „Pridať 5 min“. Spustením funkcie „Pridať 5 min“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút, ktoré možno v prípade potreby obnoviť.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Časovač máte možnosť upravovať, alebo zrušiť.

Znova stlačte tlačidlo , nastavte čas alebo ho nastavte na 0 m 00 s, ak ho chcete zrušiť.

Ak stlačíte páčku počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

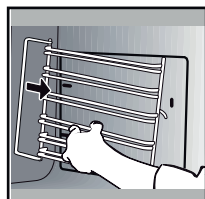
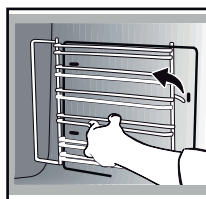
VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ BOČNÝCH ROŠTOV

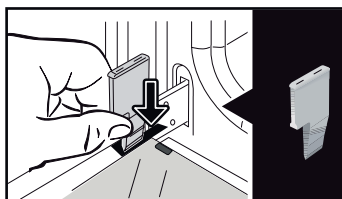
Bočné rošty s teleskopickými výsuvmi:

Zdvihnite prednú časť roštu s výsuvmi, zatlačte na celý rošt a uvoľnite háčik na prednej strane z jeho uloženia. Následne jemne potiahnite rošt smerom k sebe, aby ste uvoľnili aj zadné háčiky. Týmto spôsobom vyberte oba rošty.

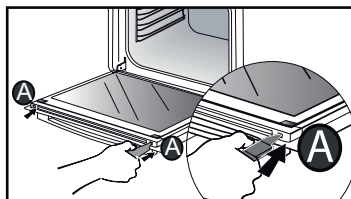


Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, A aby ste sklo uvoľnili.



ČISTENIE SKLA DVIEROK

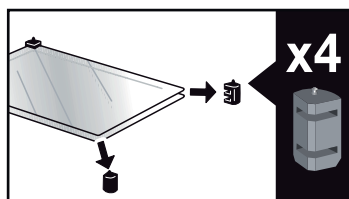
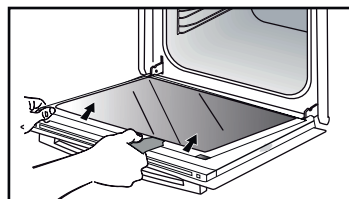


Upozornenie

Na čistenie sklenených dvierok rúry **nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.**

Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

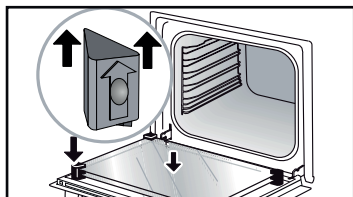
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernym gumovým priečnikom.



9 ÚDRŽBA

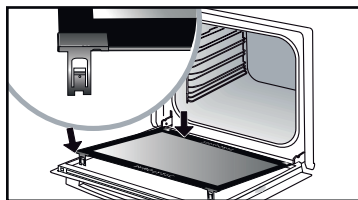
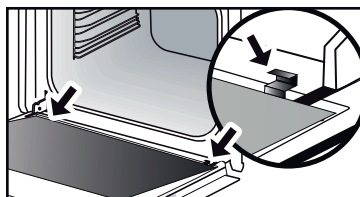
V prípade potreby ich vyberte a očistite.

Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.



Po vyčistení založte späť čierne gumové priečniky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

Zadné sklo vložte do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám, a aby bol čitateľný.



Odstráňte plastový klin.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU



Pred spustením čistenia pyrolýzou príslušenstvo a mriežky z rúry na pečenie odstráňte. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné koľajničky, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou: Pyrolýza je ohrevný cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstráni všetky nečistoty od striekancov a vyliatych pokrmov. Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie. Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

Odporúčajú sa tri cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA



Pyro Express: Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z konca pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Ak je teplo vo vašej rúre dostatočné: pyrolýza trvá 59 minút, inak 1 hod. 30.



Pyro 2H: na 2 h pre ešte hlbkovejšie čistenie vnútornej časti rúry.

• 9 ÚDRŽBA

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

– Vyberte si najvhodnejší cyklus samočistenia, napríklad **PYRO TURBO** a následne ho potvrdte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol,  ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy prebieha fáza chladnutia; vaša rúra zostáva počas tejto doby nedostupná.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvolte koniec pečenia.

– Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou ovládača a svoju voľbu potom potvrdte.

Po niekoľkých sekundách pec spustenie pyrolýzy odloží tak, aby sa skončila v čase naprogramovaného ukončenia.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ①.



Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (NÁDRŽE NA VODU)



Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

– Zvoľte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdte. Zásuvka sa otvorí.

– Zvoľte jednu z dvoch možností vypúšťania RÝCHLO alebo AUTO (pozrite si podrobnosti ďalej) a pokračujte rovnako ako pri automatickom vypúšťaní na konci pečenia.

Automatické vypúšťanie na konci pečenia:

Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vypustiť nádrž.

Môžete sa rozhodnúť neurobiť toto vypúšťanie zvolením možnosti „Odmietam“, ktorú potom potvrdíte. Ak to nechcete urobiť, stlačte tlačidlo „Súhlasím“ na potvrdenie.

Následne zvolte možnosť RÝCHLO alebo KOMPLET a potom ju potvrdte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.

Vypúšťanie RÝCHLO:

Len v prípade, ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.

Vypúšťanie KOMPLET:

Umožňuje úplné vypustenie vody z nádrže, aby sa zabránilo javu stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod nádržku na zachytenie vody.

Potvrdte vypustenie stlačením gombíka.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdení sa na displeji zobrazí 0min 0s. Ručne zatvorte nádržku.

FUNKCIA ODSTRÁŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (Z OHIREVAČA PARY)

Odstraňovanie vodného kameňa je čistiaci proces, pri ktorom sa odstraňuje vodný kameň z nádrže.

Vodný kameň by ste mali odstraňovať pravidelne.

Keď rúra ponúkne možnosť „Odporúčané odstraňovanie vodného kameňa“, môžete sa rozhodnúť, že ho nevykonáte stlačením tlačidla „Odmietam“ a jeho potvrdením.

Môžete potom vykonať ešte päť pečení v pare, no potom sa funkcia „s parou“ nebude vykonávať tak účinne. Ak sa však zobrazí správa „povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je nevyhnutné, aby ste to urobili. Vyberte možnosť „Súhlasím“ a potvrďte ju.



Pozor

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „povinné odstránenie vodného kameňa“, je nutné bezpodmienečne vykonať odstránenie vodného kameňa.

Na spustenie odstraňovania vodného kameňa v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

– Zvoľte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrďte.

Nádržka na vodu sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

ETAPE 1: VYPUSTENIE

Dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod nádržku na zachytenie vody a potvrďte.

Cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s sa spustí.

ETAPE 2: ČISTENIE

- Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádržky.

- Nádržku znova manuálne zatvorte. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý bude trvať 30 min. Na konci cyklu sa nádržka automaticky otvorí.

ETAPE 3: PREPLACHOVANIE

Naplňte nádrž vodou až po úroveň MAX.

- Položte nádobu pod nádržku a potvrďte. - Spustí sa cyklus „Preplachovanie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

ETAPE 4: VYPUSTENIE

Je potrebné vykonať druhé preplachovanie. Naplniť nádrž vodou až na maximum.

- Položte nádobu pod nádržku a potvrďte. - Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

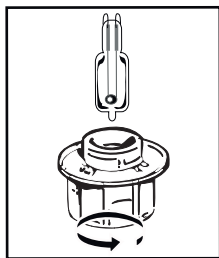
Ozve sa zvukový signál. Nádržku znova manuálne zatvorte. Rúra je znova pripravená na použitie.

VÝMENA SVETLA



Upozornenie: Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky: 25 W,
220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami.

Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí demontáž). Vložte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.

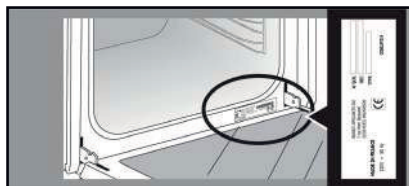
10 PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).	Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.
Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.	Vaša rúra zistila poruchu. Vypnite rúru na 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na záručný servis.
Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).
Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na záručný servis.
Na dne rúry sa nachádza voda.	Bojler je znečistený vodným kameňom. Držte sa postupu „ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA“. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

• 11 POPREDAJNÝ SERVIS

OPRAVY

Prípadné opravy na vašom prístroji musí vykonávať kvalifikovaný personál spolupracujúci s výrobcom. Pri telefonickom objednaní zásahu uveďte kompletné údaje o Vašom spotrebiči (model, typ, sériové číslo). Tieto informácie sú uvedené na výrobnom štítku.



ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

Pri zákroku v rámci údržby požadujte používanie výlučne pôvodných certifikovaných náhradných dielov.

	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
	E	F	Made in France 
Nr	H		

B: Obchodné referencie

C: Servisné referencie

H: Sériové číslo

TIP NA PEČENIE V MANUÁLNO M REŽIME

JEDLÁ		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Čas varenia v minútach
		 °C	hN/A min	 °C	hN/A min	 °C	hN/A min	 °C	hN/A min	 °C	hN/A min	 °C	hN/A min	
MÄSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pečené hovädzie	240	2									200	2	30-40
	Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuracie stehná			220	3			210	3					20-30
	Bravčový/teľací bok			210	3									20-30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Baraní bok			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30-35
	Rybíe filé	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30
	Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojské sušienky – Piškótové cesto									180	3	180	4	35
	Okrúhle sušienky	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Torta – cupcakes	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Sušienky – posypané	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Pusinky	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madlenky	220	3									210	3	5-10
	Cestoviny s kapustou	200	3							180	3	200	3	30-40
	Malé dutinky z lístkového cesta	220	3									200	3	5-10
	Bábovka	180	3							175	3	180	3	30-35
	Krehké pečivo	200	1									200	1	30-40
	Koláč z lístkového cesta	215	1									200	1	20-25
OSTATNÉ	Paštéta, terina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Koláč so slanou plnkou	200	2									190	2	40-45
	Chlieb	220	2									220	2	30-40
	Opekaný chlieb			275	4-5									2 – 3

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia. *V závislosti od modelu

SKÚŠKY FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	25-45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	160	30-40	áno
Malé koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	20-40	áno
Malé koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	25-35	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		3	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90-120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3-6	áno

•√ závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

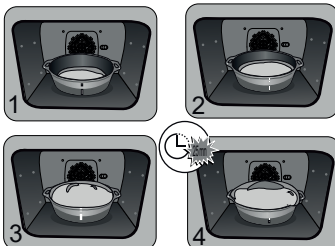
Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 kocky suchého droždia Cesto vymiešajte mixérom a nechajte ho vykysnúť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Cesto vyklopte na tepluvzdorný plech, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte posťáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



12. TEST SPÔSOBILOSTI

[illegible]



Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

tel: 599 529 262

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.cz

Výhradný dovozca značky De Dietrich pre Slovenskú republiku:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116

022 01 Čadca

Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.sk