



TROUBA RÚRA

Návod k použití
Návod na použitie

CS
SK



DOP4543

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	4
1 INSTALACE	6
Výběr místa a vestavění	6
Připojení ke zdroji napájení.....	7
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
Ochrana životního prostředí.....	7
3 POPIS TROUBY	8
Ovládací tlačítka a displej	9
Uzamčení ovládacího panelu.....	9
Příslušenství (podle modelu)	10
Systém posuvných lišt	12
Montáž a demontáž posuvných lišt.....	12
4 SPUŠTĚNÍ A SEŘÍZENÍ	13
První uvedení do provozu	13
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)	13
5 REŽIM RUČNÍ PEČENÍ	14
Zahájení pečení	16
6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ	17
Funkce air fry	17
Funkce sušení.....	18
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	19
Popis automatického režimu	19
Popis kategorií jídel.....	20
Zahájení automatického pečení	25
Okamžité pečení	25
8 DALŠÍ FUNKCE	26
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení).....	26
Funkce Minutka.....	26
9 ÚDRŽBA.....	27
Čištění a údržba:	27
Demontáž a opětovná montáž destičky se snímači	28
Samočištění pyrolýzou.....	29
Výměna žárovky	31
10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	32
11 TEST ZPŮSOBILOSTI.....	34

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ 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:

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 pečení 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.

— Ve spotřebiči nepoužívejte 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.

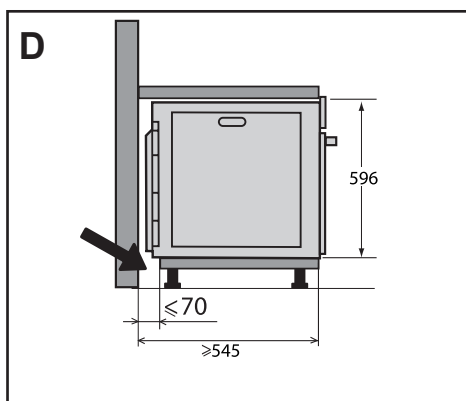
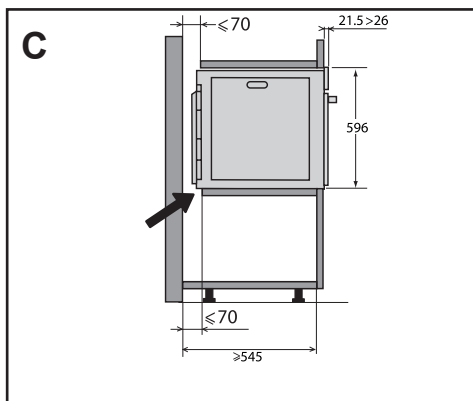
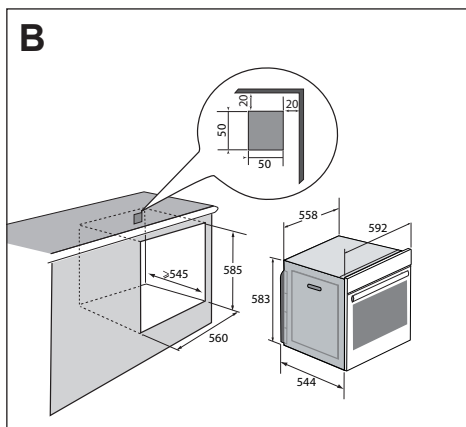
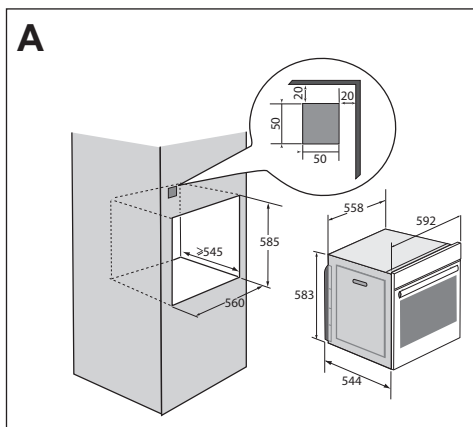
• 1 *INSTALACE*

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*

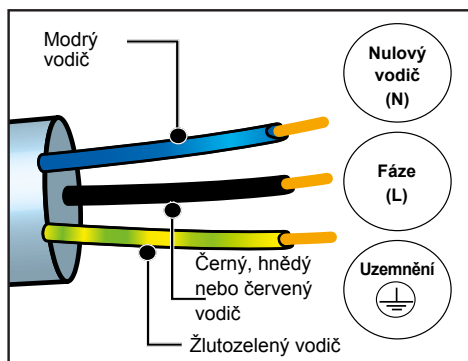
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu $1,5 \text{ mm}^2$ (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 A.

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.

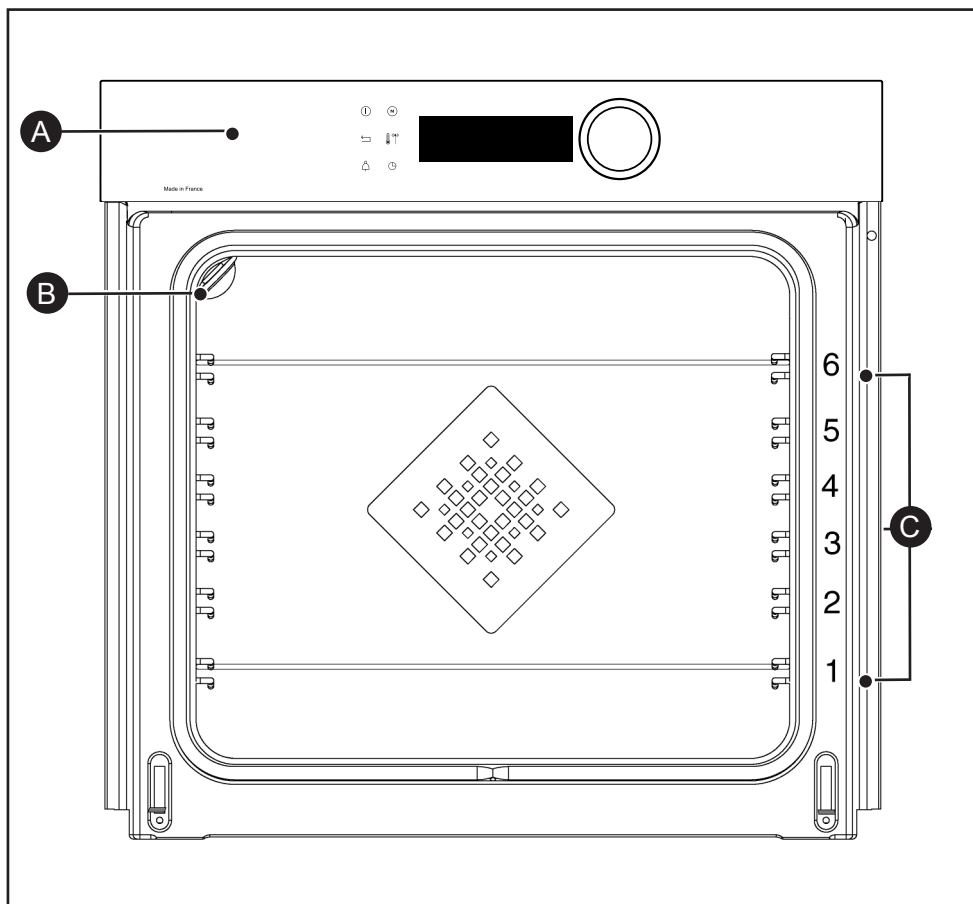


Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu

s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

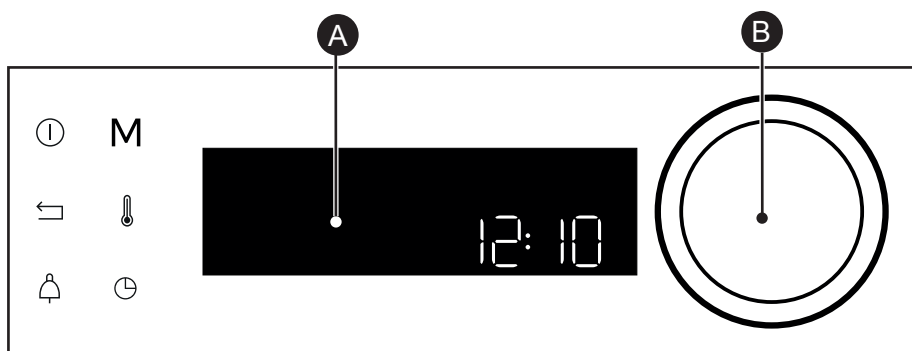
• 3 POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A Displej

B Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhé stisknutí)



M

Tlačítko pro přímý přístup
do MANUÁLNÍHO režimu

Tlačítko návrat



Tlačítko teploty



Tlačítko
časovače



Tlačítko doby pečení/
odloženého startu



UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnutí trouby.

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ⓘ.

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat ← a 🔔, dokud symbol visacího zámku 🗑️ z displeje nezmizí.

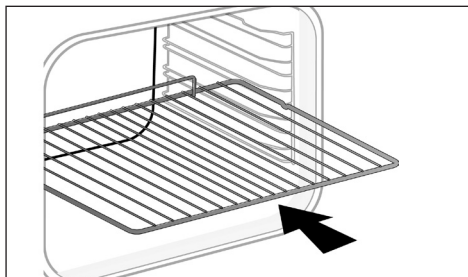


• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

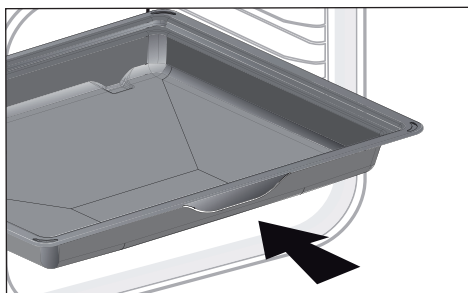
- Rošt s pojistkou proti překlopení.

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



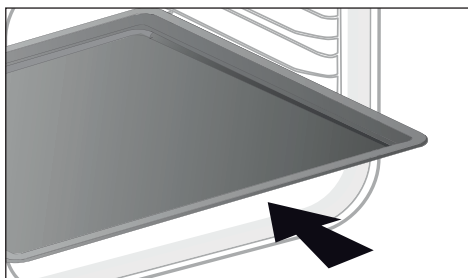
- Víceúčelová miska, odkapávací miska

45 mm. Vloženo do polic 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.



- Forma na pečivo, 8 mm.

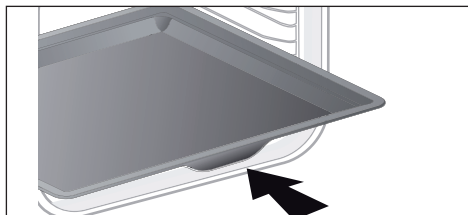
Vloženo do kolejniček. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos.



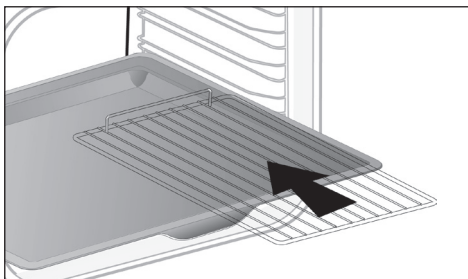
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

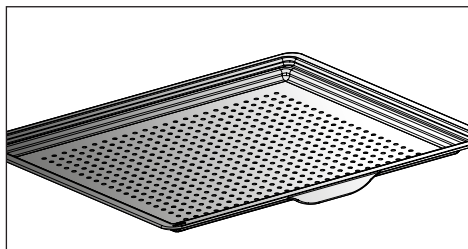
- **Víceúčelový plech 20 mm.** Vloženo do kolejniček pod roštem, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvary. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod mřížku.



- **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 pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



- **Děrovaný plech.** Vsunut do vodicích lišt, 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

SYSTÉM POSUVNÝCH LIŠŤ

Díky systému posuvných lišt 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 vyjímat pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠŤ

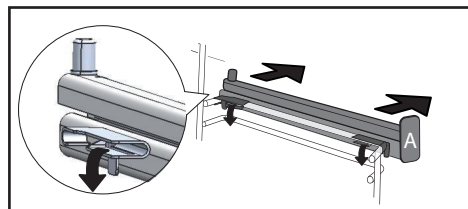
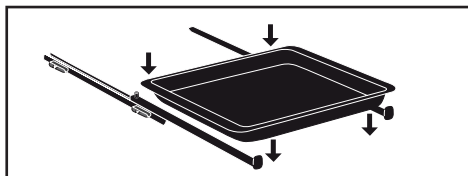
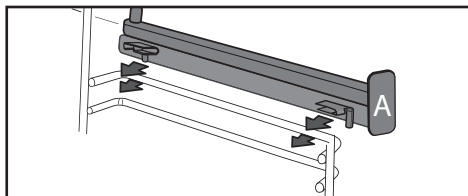
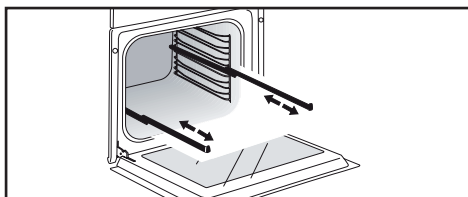
Po vyjmutí obou rámsů s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadte pravou posuvnou lištu.

POZNÁMKA: Teleskopická část posuvné lišty se musí vysouvat směrem dopředu, takže je zarážka A obrácena směrem k vám.

Nasadte oba rámy s vodicími lištami na místo a na obě posuvné lišty položte plech. Systém je připraven k použití.

Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.

Výstupky na liště jemně zatlačte dolů, abyste je uvolnili z rámu. Vytáhněte posuvnou lištu směrem k sobě.



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

• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu nebo po výpadku elektrického proudu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.



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

- Nastavení času

Otáčením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzujte je jeho stiskem. Nyní trouba zobrazuje čas.

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 poprodejního servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.

• 5 REŽIM RUČNÍHO 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“.



Před každým pečením prázdnou troubu předehejte.

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 současné 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 předeheť troubu.
 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, krajců 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 EU č. 65/2014.



• 5 REŽIM RUČNÍHO 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 chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí 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 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, brioška, 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. Viz konkrétní tabulka na str. 16.
 Sabat	90 °C	Speciální sekvence: trouba běží 25 nebo 75 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 REŽIM RUČNÍHO 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 upravovat před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení a odložený start), viz následující kapitoly.

ÚPRAVA TEPLOTY

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

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Stiskněte tlačítko .
- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

DOBA PEČENÍ

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

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ

(odložený start)

Tento čas konce pečení můžete upravit, pokud chcete, aby byl odložen, stiskněte dvakrát tlačítko , poté zadejte konec pečení otočením knoflíku a potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení. 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 „ARRETEZ“ (Zastavit)

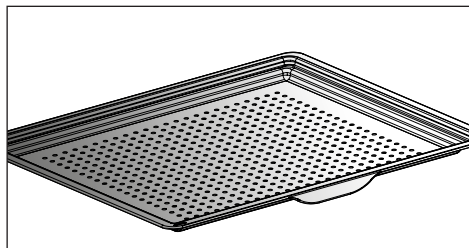
Potvrďte stisknutím páčky nebo stisknutím a podržením tlačítka zastavení trouby.

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



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 předehřátí 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 VAŘENÍ



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. 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
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanširovaná	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. Počítač trouby vám automaticky nabídne předvolený režim pečení nebo alternativy, které lze snadno vybrat v navigačním rozhraní.

SNÍMAČ AI

Tento režim dokáže maximálně usnadnit přípravu pokrmu, protože trouba automaticky vypočte všechny parametry pečení (teplotu, dobu pečení, typ pečení) v závislosti na vybraném pokrmu díky elektronickým čidlům uvnitř trouby, která neustále sledují míru vlhkosti a vývoj teploty.



Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

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...).

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.



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.

• 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, Chléb a těstoviny, Zákusky.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.



Doporučení

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

MASO	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
MASOVÁ TERINA		0	
JEHNĚČÍ PLEC		0	
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA	0		0
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ	0		0
TELECÍ ŽEBRA		0	
TELECÍ PEČENĚ		0	0
VEPŘOVÉ KOLENO		0	
VEPŘOVÁ KRKOVICE		0	
FILET MIGNON		0	0
VEPŘOVÁ PEČENĚ	0	0	0
HOVĚZÍ PEČENĚ	0	0	0
KUŘE	0	0	0
KACHNA		0	
KACHNÍ PRSA		0	
KRŮTÍ STEHNA		0	
KRŮTA		0	
HUSA		0	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

DOPORUČENÍ PRO REŽIM SNÍMAČ AI

Vykostěná jehněčí kýta (2 typy pečení):

1,4 kg až 1,8 kg

Vykostěná jehněčí kýta dobře propečená

Vykostěná jehněčí kýta středně propečená

• Při nákupu dejte přednost kýtě kulatějšího a buclatějšího tvaru, spíše než protáhlého a štíhlého. Na pekáč položte jehněčí kýtu.

Po upečení nechte odpočinout.

Jehněčí kýta s kostí (2 typy pečení):

2 kg až 2,8 kg

Jehněčí kýta s kostí dobře propečená

Jehněčí kýta s kostí středně propečená

• Při nákupu dejte přednost kýtě kulatějšího a buclatějšího tvaru, spíše než protáhlého a štíhlého. Na pekáč položte jehněčí kýtu.

Po upečení nechte odpočinout.

Vepřová pečeně

700 g až 1,4 kg

Hřbet, filé

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy. Po upečení maso nechte před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.

Hovězí pečeně (3 typy pečení):

(800 g až 1,6 kg)

Krvavý rostbíf

Medium rostbíf

Propečený rostbíf

Z povrchu masa odstraňte co nejvíce tuku, ten se totiž při pečení pálí a kouří se z něj.

Umístěte pečení na plech.

Po upečení maso nechte 7 až 10 minut odpočinout.

Kuře

Kuřata od 1,4 kg do 2,5 kg

Malé kachny, perličky

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.

Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

RYBY	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
PSTRUH	O	O	O
LOSOS	O	O	O
VELKÉ RYBY	O	O	O
MALÉ RYBY	O	O	O
OKOUN	O	O	O
HUMR		O	
RYBÍ TERINA		O	

DOPORUČENÍ PRO REŽIM SNÍMAČ AI

Ryby

od 400 g do 1 kg

Celá ryba (pražma, štikozubec, pstruh, makrela, pečená ryba). Nevhodné pro ploché ryby.

Tento program používejte pouze k pečení celých ryb.

Použijte víceúčelový plech.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

DOPORUČENÍ PRO REŽIM SNÍMAČ AI

Pizza

300 g až 1,2 kg

Čerstvá kupovaná pizza - čerstvá těsta

Pizza z kupovaného těsta

Pizza z domácího těsta

Chcete-li mít těsto křupavé, položte pizzu přímo na rošt (pizzu můžete na roštu podložit papírem na pečení, aby do trouby nevytekl sýr).

Slaný koláč

Čerstvé slané koláče

Mražené slané koláče

Použijte hliníkovou formu s nepřilnavým povrchem – těsto bude zespodu křupavé.

Mražené slané koláče vyjměte z obalu, než je položíte na rošt.

Nadívaná zelenina

Plněná rajčata, plněné papriky

Brandade.

Zvolte nádobu odpovídající množství připravovaného pokrmu, aby přes okraje nepřetékala šťáva.



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

CHLÉB A TĚSTOVINY	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
BRIOŠKA		0	
BAGETY		0	
CHLÉB		0	
KŘEHKÉ TĚSTO		0	
LISTOVÉ TĚSTO		0	

DEZERTY	SNÍMAČ AI	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
JOGURTY			0
BÁBOVKA		0	
PIŠKOTOVÉ TĚSTO		0	
JABLEČNÝ KOLÁČ	0	0	
SLADKÝ CHLEBÍČEK	0	0	
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	0	0	
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	0	0	
JOGURTOVÁ BUCHTA	0	0	
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ		0	
KOLÁČ S OVOCEM	0	0	
SUŠENKY	0	0	
KOŠÍČKY		0	
ODPALOVANÉ TĚSTO		0	
KARAMELOVÝ KRÉM		0	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ 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, Chléb a těstoviny, Dezerty, Světové recepty):

- Vaše trouba nabízí pečení pomocí snímače AI jako prioritu, takže nemusíte upravovat žádné parametry. Stačí stisknout tlačítko „Zahájit pečení“. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

 **Při pečení se snímačem AI během pečení neotevírejte dvířka trouby.**

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 předeheřt.**

Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.

• 8 DALŠÍ FUNKCE

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V 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. Na konci pečení zvolte funkci „**Křupavý pokrm**“ a potvrďte stisknutím páčky.

Pečení se spustí. Gril se automaticky zapne během posledních 5 minut vašeho pečení.

PŘIDAT 5 MIN (pouze v manuálním 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.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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

FUNKCE MINUTKY

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 0 m00s pro zrušení. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.

9 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

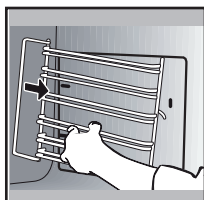
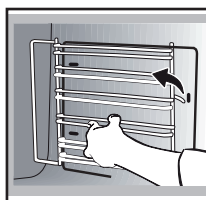
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

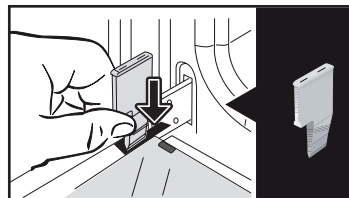
Boční strany s vodicími lištami:

Nadzvedněte přední část rámu s lištami, zatlačte na celý rám a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom za rám jemně zatáhněte směrem k sobě, abyste uvolnili i zadní háčky. Vyjměte tak obě lišty.

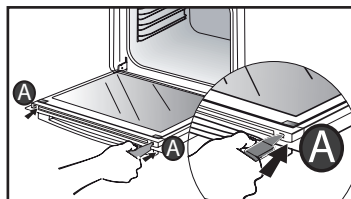


Chcete-li vyčistit jednotlivá vnitřní skla, vyjměte je následovně:

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

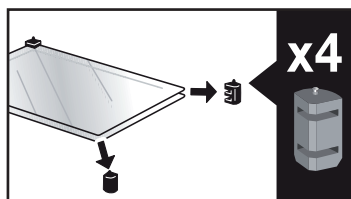
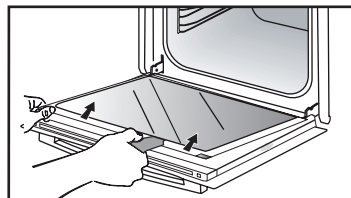


ČIŠTĚNÍ SKLA DVEŘÍ

⚠ Upozornění
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.

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

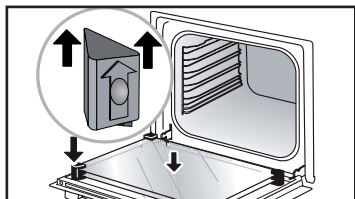
sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou rozpěrkou.



9 ÚDRŽBA

Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

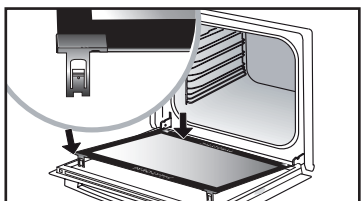
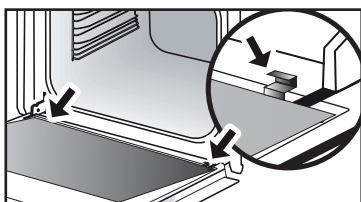
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.



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

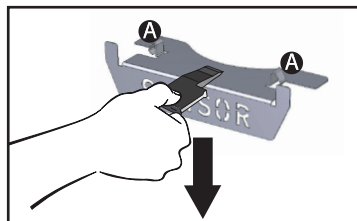
Poslední sklo nasadte na kovové zářežky a zacvakněte je. Strana s nápisem „PYROLYTIC“ musí být obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.

Vyjměte plastovou zářežku.



DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DESTIČKY SE SNÍMAČI

Můžete odstranit štítek „**SENSOR**“ označující přítomnost snímače vlhkosti spojeného s režimem snímače AI. K čištění použijte dodanou plastovou podložku pro sejmutí dvířek.



Demontáž:

Zasuňte podložku mezi desku „**SENSOR**“ a horní část trouby a pohybem dolů ji odejměte.

Opětovná montáž: Uchopte desku „**SENSOR**“ a pevně zasuňte zářezy **A** do příslušných uložení směrem nahoru.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

 **Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodící lišty. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (posuvné lišty, chromované 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 pyrolýtické 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 Auto: 1:30 až 2:15 pro energeticky úsporné čištění.



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.



Pyro 2H: trvá 2:00 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 programovací jednotce zobrazí symbol  označující, že dvířka jsou zablokována.

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

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Zvolte konec pečení.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

Za několik sekund se trouba přepne do pohotovostního režimu a začátek pyrolýzy je odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

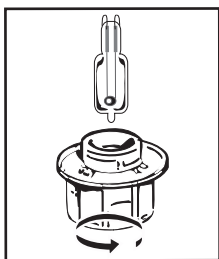
Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ①.

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

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 vymontování. 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“ (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 nehřeje.	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 připojená. 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.

TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU

POKRMY		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Doba pečení en minuty
		°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
RYBY	Grilované ryby			275	4									15–20
	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
	Třešňová bublanina	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.	PŘEDEHŘÁTÍ
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 dort bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort 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)

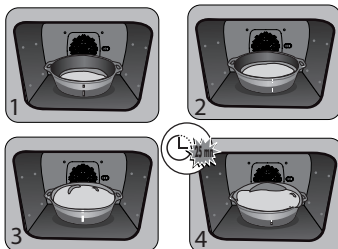
Ingredience:

- Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sól 40 g • 4 balíčky sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplotovzdornou 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 dojit. Využíváte zbylého tepla.



SK



VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA,

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 cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú 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 OPATRENIA.....	4
1 – INŠTALÁCIA.....	6
Voľba miesta a zabudovanie	6
Elektrické zapojenie	7
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	7
Ochrana životného prostredia	7
3 PREDSTAVENIE RÚRY	8
Ovládacie prvky a displej	9
Zamknutie tlačidiel	9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....	10
Systém posuvných koľajničiek	12
Inštalácia a demontáž vodiacich koľajničiek	12
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA	13
Prvé uvedenie do prevádzky	13
Menu nastavenia (v závislosti od modelu)	13
5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....	15-14
Spustenie varenia	16
6 RADY NA VARENIE	17
Funkcia teplovzdušného fritovania	17
Funkcia sušenia	18
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....	19
Predstavenie automatického režimu	19
Predstavenie kategórií jedál	20
Spustenie automatického varenia	25
Rýchle varenie	25
8 ĎALŠIE FUNKCIE.....	26
Možnosti ukončenia varenia(v závislosti od typu varenia)	26
Funkcia časovača	26
9 ÚDRŽBA.....	27
Čistenie a údržba:	27
Rozobratie a opätovné „senzorovej“ dosky.....	28
Automatické čistenie pyrolýzou.....	29
Výmena žiarovky.....	31
10 PORUCHY A RIEŠENIA	32
11 TEST SPÔSOBILOSTI	34

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 pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

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

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



UPOZORNENIE:

— 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 k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred čistením rúry pyrolýzou 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 nečistíte 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 záručný 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 vyššiu stabilitu pec upevnite v nábytku pomocou 2 skrutiek pomocou otvorov, ktoré sú určené pre tento účel na bočných stĺpikoch.

— 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.

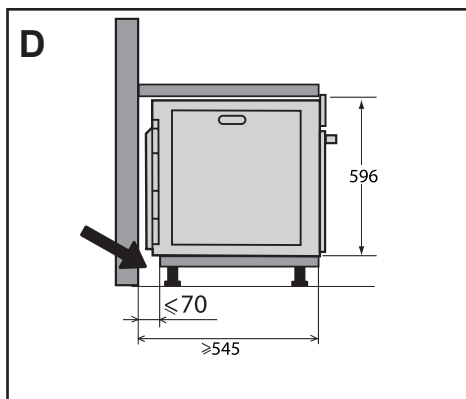
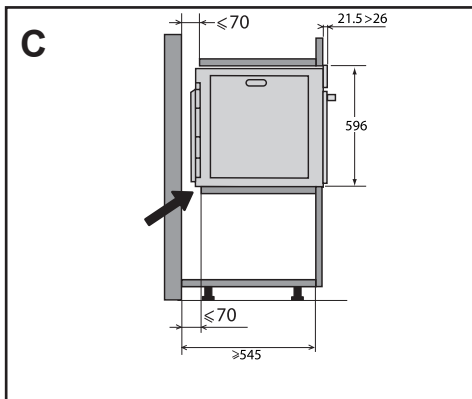
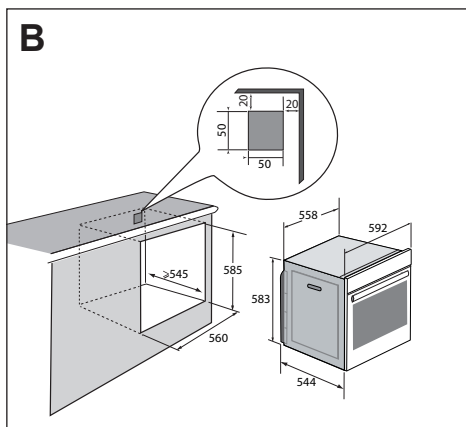
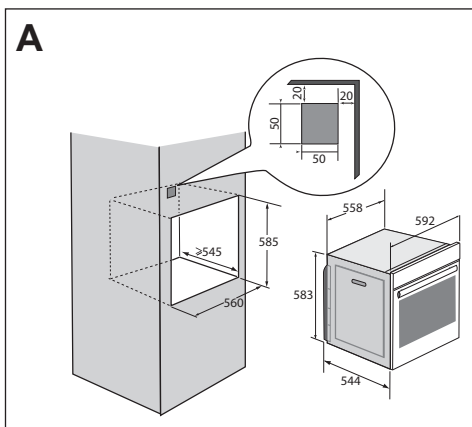
Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA

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 dole gumové dorazy a najprv si v stene nábytku predvŕtajte otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu 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

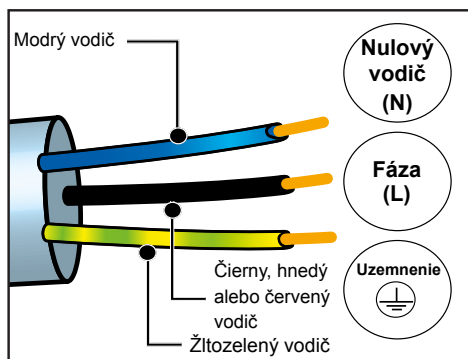
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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 (zeleno-žltý) 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 elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie 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.

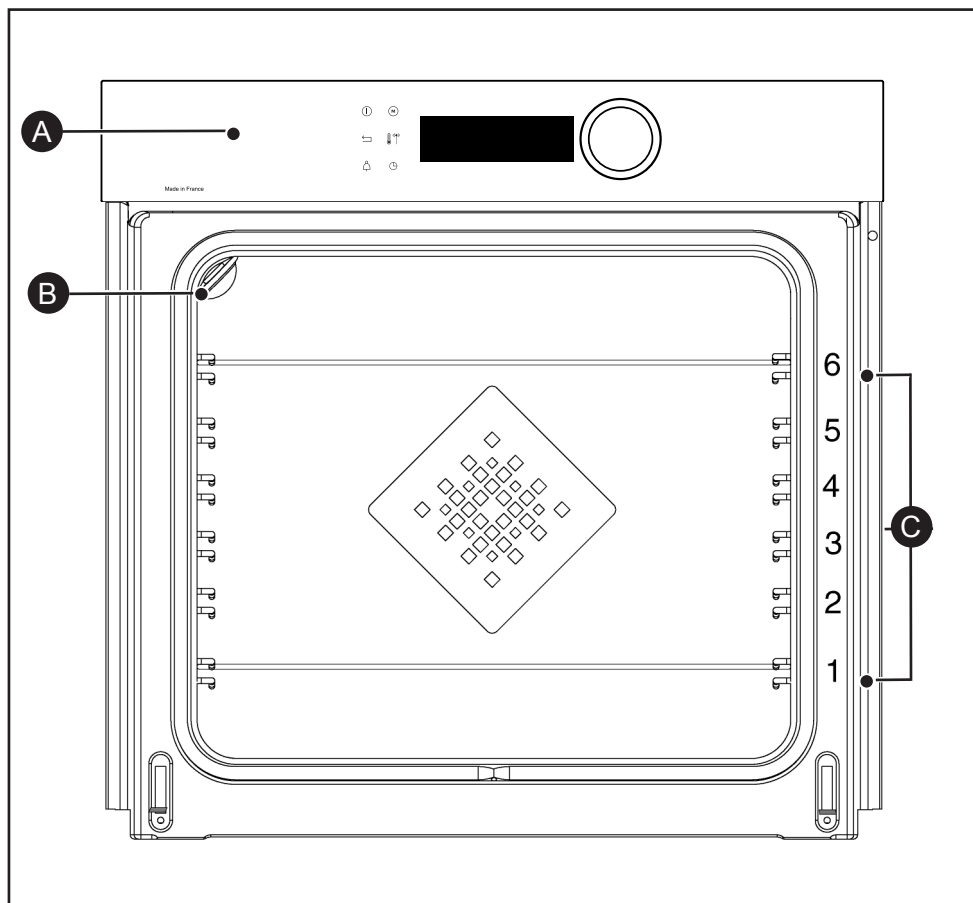


Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou

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.

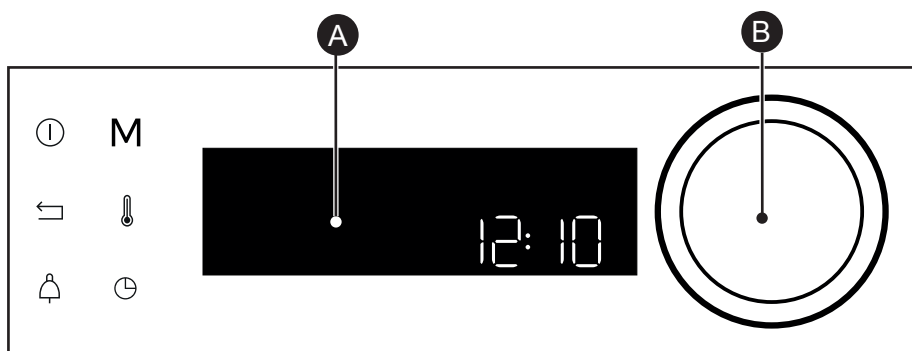
• 3 POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

• 3 POPIS RÚRY

OVĽÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



A Displej

B Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevyhnutelný):

- umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,
- umožňuje potvrdiť každý krok stredovým stlačením.

Tlačidlo zastavenia rúry
(dlhé stlačenie)



M

Tlačidlo priameho prístupu
do MANUÁLNEHO režimu

Tlačidlo späť



Tlačidlo teploty



Tlačidlo
časovača



Tlačidlo doby trvania varenia /
odloženého štartu



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 .

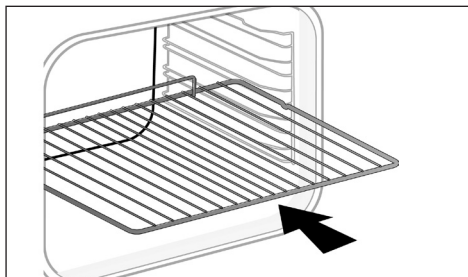
Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá späť a , až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku .



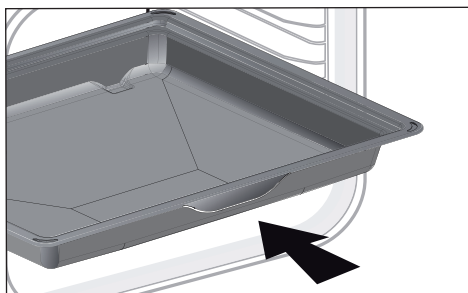
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

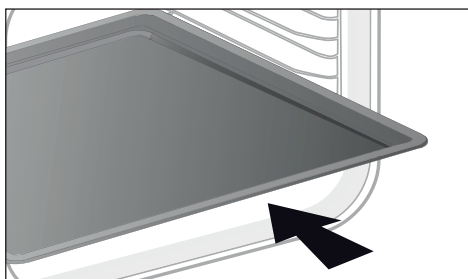
- **Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu** Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte záračku proti sklopeniu na dno rúry.



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



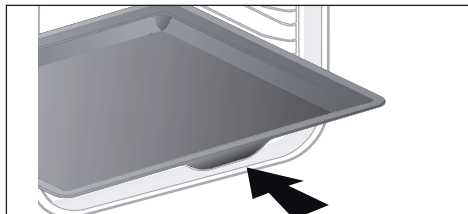
- **Plech na pečivo, 8 mm.** Vkladá sa do etáží. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky.



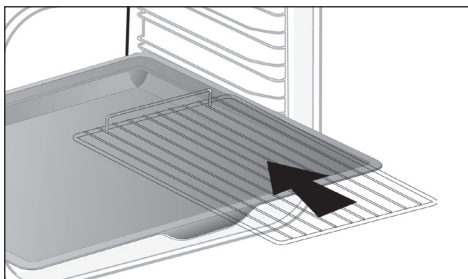
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

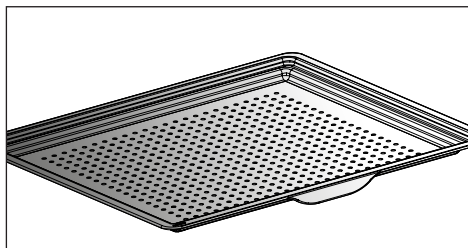
- **Plech na viaceré druhy použitia 20 mm.** Vkladá sa do etáží pod mriežku, s rukoväťou smerujúcou k dvierkami rúry. Ideálny na pečenie sušienok, krehkého pečiva, košíčkov. Jeho naklonená rovina vám umožní ľahko vložiť vaše výtvary na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



- **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

SYSTÉM POSUVNÝCH KOĽAJNÍČIEK

Vďaka systému vodiacich koľajničiek je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa plechy dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho ich stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH KOĽAJNÍČIEK

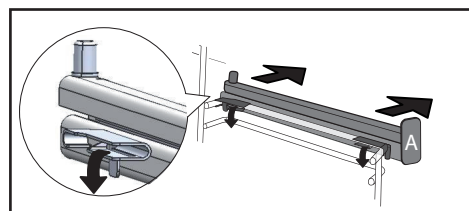
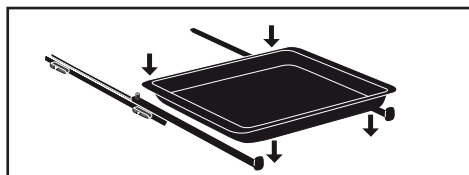
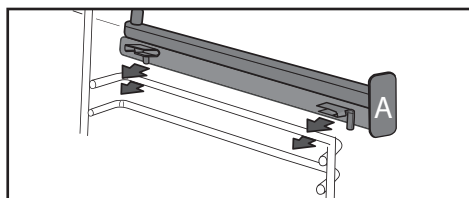
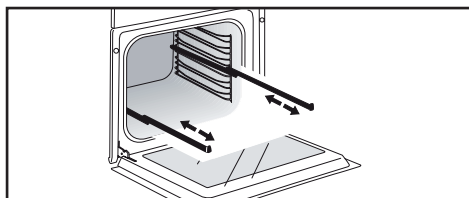
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace koľajničky oproti ľavej etáže, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu koľajničky tak, aby sa 2 pätky na strane koľajničky dostali do stupňovitej etáže. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť koľajničky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, doraz je  otočený smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité etáže a dosku vložte na 2 koľajničky. Systém je pripravený na použitie.

Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej koľajničke, aby ste ich uvoľnili od držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



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

• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

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



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

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvolte funkciu „**NASTAVENIA**“ otáčaním ovládača a voľbu následne potvrdte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrdte.

Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.

– Čas

Zmeňte hodiny, potvrdte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrdte. 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 potvrdte.

– 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 potvrdte.

– Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.

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 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

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“.



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	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 pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 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 pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Odvetrávaná podkladová doska	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Variabilný gril	4 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zakrýva 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 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

Poloha	Odporúčaná T °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.
 Udržovanie teploty	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, odmravovanie).
 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 plechom vloženým pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Vykysnutie 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	Krk, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si konkrétnu tabuľku s.16.
 Šabat	90 °C	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 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 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri vetranej doske stlačte páčku 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 sú meniteľné pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY

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

Toto je možné nastaviť nasledovným spôsobom:

- Stlačte tlačidlo .

– Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla , potom zadajte čas varenia otáčaním páčky a potvrďte.

KONIEC VARENIA

(odložený štart)

Čas ukončenia varenia môžete upraviť. Ak chcete koniec varenia odložiť, stlačte tlačidlo dvakrát , potom zadajte koniec varenia otočením páčky a potvrďte.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte. Zostane zobrazený 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“.

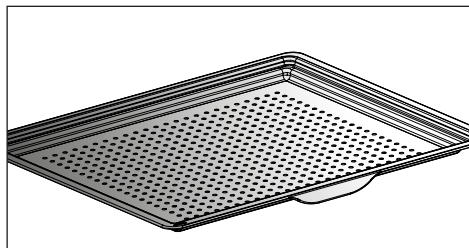
Voľbu potvrdíte stlačením páčky alebo dlhým stlačením tlačidla na zastavenia rúry.

• 6 RÁD NA VARENIE



FUNKCIA AIR FRY

Potravinu 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 odkvapkávaciú 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. 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 otočte. 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 VAŠICH 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
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrúpané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúpaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

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 SENZOR

Tento režim vám poskytne úplnú pomoc pri pečení, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia v závislosti od zvoleného pokrmu (teplota, trvanie pečenia, typ pečenia) pomocou elektronických senzorov umiestnených v rúre, ktoré neustále merajú mieru vlhkosti a kolísanie teploty.



Na varenie musí byť rúra na pečenie NEVYHNUTNE studená.

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,...)

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.



Pečenie 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.

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

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, Chlieb a cestoviny, Dezerty.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdíte.



Odporúčanie

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

MÄSO	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
MÄSOVÁ TERINA		O	
JAHŇACIE PLIECKO		O	
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ	O		O
JAHŇACIE STEHNO S KOSTOU	O		O
TELÁČIE REBIERKA		O	
TELÁČIA PEČIENKA		O	O
BRAVČOVÉ KOLENO		O	
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA		O	
PANENKA		O	O
BRAVČOVÁ PEČIENKA	O	O	O
HOVÁDZIA PEČIENKA	O	O	O
KURA	O	O	O
KAČKA		O	
KAČACIE PRSIA		O	
MORČACIE STEHNO		O	
MORKA		O	
HUS		O	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

ODPORÚČANIA PRE REŽIM AI SENSOR

Vykostené jahňacie stehno (2 pečenia):

1,4 kg až 1,8 kg

Dobre upečené vykostené jahňacie stehno

Do ružova upečené vykostené jahňacie stehno

Vyberte skôr okrúhle a tučné stehno namiesto dlhého a chudého. Jahňacie stehno položte na odkvapkávač.

Po uvarení nechajte odpočívať.

Jahňacie stehno s kosťou (2 pečenia):

2 kg až 2,8 kg

Dobre upečené jahňacie stehno s kosťou

Do ružova upečené jahňacie stehno s kosťou

Vyberte skôr okrúhle a tučné stehno namiesto dlhého a chudého. Jahňacie stehno položte na odkvapkávač.

Po uvarení nechajte odpočívať.

Bravčová pečienka

700 g až 1,4 kg

Karé, panenka

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou. Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút zabalené v alobale, až potom ho nakrájajte. Osolte na konci pečenia.

Hovädzia pečienka (3 pečenia):

(800 g až 1,6 kg)

Hovädzí biftek krvavý

Hovädzí biftek stredne prepečený

Hovädzí biftek dobre prepečený

Odstráňte čo najviac slaniny: spôsobuje dym.

Položte pečienku na odkvapkavací plech.

Na konci pečenia nechajte 7 až 10 minút odpočívať.

Kura

Kura od 1,4 kg do 2,5 kg

Kačka, perlička

Kura položte na mriežku zostavy mriežka + odkvapkavací plech

Pred varením prepichnete kožu hydiny, aby ste zabránili vystreknutiu.

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

RYBY	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
PSTRUH	O	O	O
LOSOS	O	O	O
VEĽKÉ RYBY	O	O	O
MALÉ RYBY	O	O	O
OSTRIEŽ MORSKÝ	O	O	O
HOMÁR		O	
RYBACIA TERINA		O	

ODPORÚČANIA PRE REŽIM AI SENSOR

Ryba

od 400 g do 1 kg

Celá ryba (pražma, merlúza, pstruh, makrela, pečená ryba). Nevhodné pre ploché ryby.

Vyhradte túto funkciu pre celé ryby.

Použite viacúčelový plech.

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

JEDLÁ	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
PLNENÁ ZELENINA	O	O	
ZAPEKANÁ ZELENINA		O	
PLNENÉ PARADAJKY	O	O	
LASAGNE		O	
MÄSOVÄ PLNKA		O	
SYROVÝ KOLÄČ	O	O	
SLANÝ KOLÄČ	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
ZAPEKANÉ ZEMIÄKY		O	O
MUSAKA		O	
SUFLÉ	O	O	

ODPORÚČANIA PRE REŽIM AI SENSOR

Pizza

300 g až 1,2 kg

Hotová pizza – čerstvé cesto

Pizzové cesto - polotovár

Domáce pizzové cesto

Položte ju na mriežku na dosiahnutie chrumkavej kôrky (môžete ju položiť na papier na pečenie položený medzi mriežku a pizzu na ochranu rúry pred pretečeným syrom).

Slaný koláč

Čerstvý Quiche

Mrazený Quiche

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavé.

Vyberte formu so zmrazeným slaným koláčom a potom ju položte na mriežku.

Plnená zelenina

Plnené paradajky, plnené papriky

Tresčia nátierka.

Prispôbte správne rozmery vášho plechu podľa množstva, ktoré sa bude piecť, aby ste zabránili vystreknutiu šťavy.



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGóriÍ JEDÁL

PEČIVO A CESTOVINY	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
BRIOŠKA		0	
BAGETY		0	
CHLIEB		0	
MASLOVÉ CESTO		0	
LÍSTKOVÉ CESTO		0	

DEZERTY	AI SENZOR	AI	NÍZKA TEPLOTA
JOGURTY			0
BÁBOVKA		0	
PIŠKÓTOVÉ CESTO		0	
JABLKOVÝ KOLÁČ	0	0	
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	0	0	
CAKE	0	0	
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	0	0	
JOGURTOVÝ KOLÁČ	0	0	
RYŽOVÝ NÁKYP		0	
OVOCNÁ TORTA	0	0	
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	0	0	
CUPCAKES		0	
CESTOVINY S KAPUSTOU		0	
KARAMELOVÝ KRÉM		0	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO PEČENIA

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

OKAMŽITÉ PEČENIE

– V hlavnom menu zvolte režim „**AUTO**“ a potom ho potvrdte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (mäso, ryby, jedlá, chlieb a cestoviny, dezerty, recepty z celého sveta):

- Vaša rúra ponúka prednostne varenie pomocou AI senzora, takže žiadne parametre nemusíte upravovať. Stačí stlačiť „Spustiť pečenie“. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrdte.

 **Pri pečení so senzorom AI neotvárajte dvierka rúry počas pečenia.**

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 potvrdte.

– 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.**

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom režime alebo automatickom režime vám rúra ponúka tri možnosti prispôsobenia sa očakávanému výsledku: CHRUMKAVÉ, UDRŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLA A PRIDANIE 5 MIN.

CHRUMKAVÉ

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

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte dobu trvania pečenia. Na konci pečenia zvoľte funkciu „Chrumkavé“ a potvrďte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. Gril sa automaticky zapne počas posledných 5 minút vášho pečenia.

PRIDAŤ 5 MINÚT (jedine v manuálnom režime)

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

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „UDRŽAŤ JEDLO TEPLÉ“, ktorá vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrďte 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:

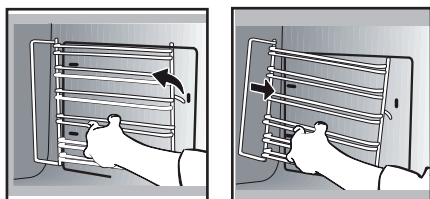
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

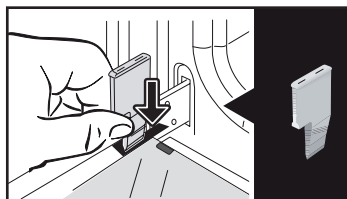
Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.

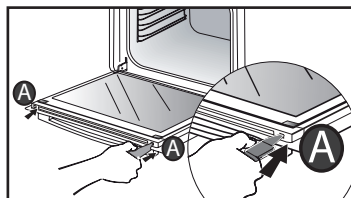


Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

Úplne otvorte dverka 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. Dverka



ČISTENIE SKLA DVIEROK

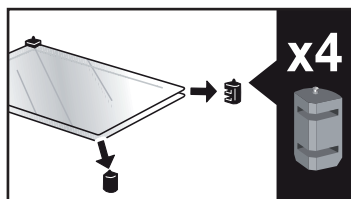
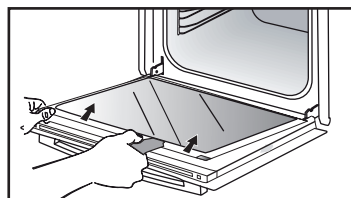


Upozornenie

Na čistenie sklenených dveriek 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.

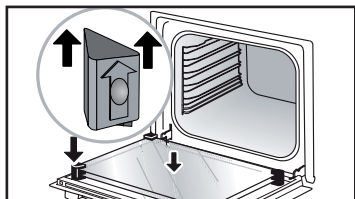
pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernym gumovým priečnikom.



9 ÚDRŽBA

V prípade potreby ich vyberte a očistite.

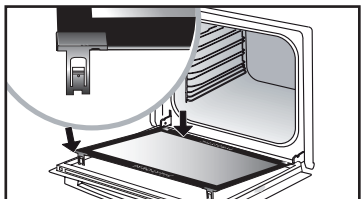
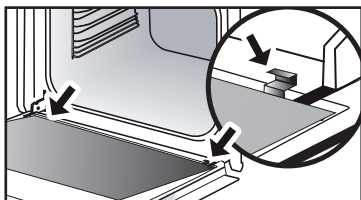
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.



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

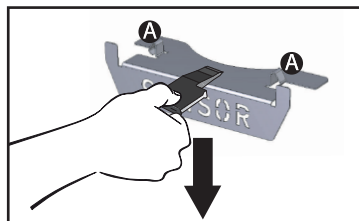
Zadné sklo vložte do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám, a aby bol čitateľný.

Odstráňte plastový klin.



DEMONTÁŽ A OPĽTOVNÉ ZLOŽENIE „SENSOROVEJ“ DOSKY

Máte možnosť demontáže „**SENSOROVEJ**“ dosky, ktorá signalizuje prítomnosť snímača vlhkosti súvisiaceho s režimom AI SENSOR. Ak ju chcete vyčistiť, použite dodanú plastovú podložku na demontáž dvierok.



Demontáž:

Zasuňte rozperu medzi „**SENSOROVÚ**“ dosku a hornú časť rúry a pohybom nadol ju vyberte z úchyto.

Opäťovná montáž: Uchopte „**SENSOROVÚ**“ dosku a pevne zasuňte zárezy **A** v príslušných lôžkach smerom nahor.

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 odstránia 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 Auto: od 1:30 do 2:15 pre energeticky úsporné čistenie.



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 1h30.



Pyro 2H: na 2h00 pre ešte hlbkovejšie čistenie vnútornej časti rúry.

OKAMŽITÉ SAMOČISTENIE

– 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.

AUTOČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvolte koniec pečenia.

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

Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

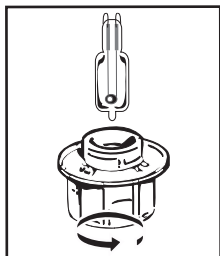
Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ①.

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

VÝMENA ŽIAROVKY

⚠ Varovanie: 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 vymontovanie). Namontujte 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 popredajný 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 na pečenie správne pripojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
- Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry na pečenie.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

TIP NA VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME

JEDLÁ		 *		 *		 *		 *		 *		Čas pečenia v minútach
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	
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
	Pušinky	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 listkového 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 listkového 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 pinkou	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 koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (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

* V závislosti od modelu POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

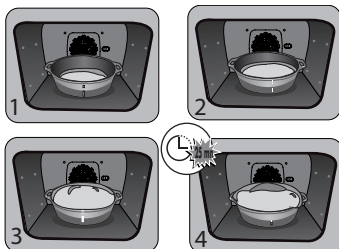
Prísady:

• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • balíky suchého droždia

Vymiešate cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, 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 postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.





Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlícko

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