



TROUBA RÚRA

Návod k použití
Návod na použitie

CS
SK



DOP4746

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

OBSAH

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ.....	4
1 INSTALACE	7
Výběr místa a vestavění.....	7
Připojení ke zdroji napájení.....	8
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	9
Ochrana životního prostředí.....	9
3 POPIS TROUBY	10
Ovládací tlačítka a displej	11
Uzamčení ovládacího panelu.....	11
Příslušenství (podle modelu).....	12
Systém posuvných lišt.....	14
Montáž a demontáž posuvných lišt.....	14
4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ	15
První uvedení do provozu	15
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu).....	15
5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ	17
Zahájení pečení	19
Zahájení pečení se sondou.....	20
6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ.....	23
Funkce AIR FRY	23
Funkce sušení.....	24
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	25
Popis automatického režimu	25
Popis kategorií jídel.....	26
Zahájení automatického pečení.....	32
Okamžité pečení	32
8 DALŠÍ FUNKCE	33
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení).....	33
Oblíbené.....	34
Funkce minutky	34
9 ÚDRŽBA.....	35
Čištění a údržba:	35
Samočištění pyrolýzou.....	37
Výměna žárovky.....	39
10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	40
11 TEST ZPŮSOBILOSTI	42



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 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.

— Jeli 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.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

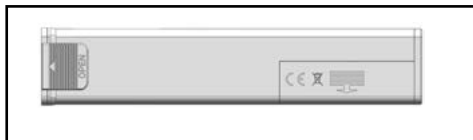
Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

SONDA: Vaše sonda je dodávána s nabíjecím boxem, který má být osazen baterií AAA (1,5 V). Posuňte kryt na zadní straně pouzdra a vložte baterii.

Baterie musí být vloženy se správnou polaritou. Stejným způsobem baterie vyjměte.

nebudete používat, je vhodné vyjmout baterie; napájecí svorky nesmí být zkratovány. Nedobíjecí baterie by se neměly dobíjet. Po vybití je nutné baterie vyjmout ze zařízení a bezpečně zlikvidovat.

Frekvenční pásmo 2.4GHz
Maximální výkon 100 mW (20 dbm)



Vyměňte baterii, když je vybitá nebo vytéká. Před likvidací je nutné z přístroje vyjmout baterii. Baterie musí být odložena do nádob na baterie nebo vrácena do vašeho obchodu (v souladu s platnými předpisy). – různé typy baterií nebo nové a použité baterie se nesmí směšovat; pokud zařízení delší dobu

Prohlášení o shodě

Společnost Brandt France prohlašuje, že spotřebič vybavený bezdrátovou sondou je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na adrese: www.dedietrich-electromenager.com

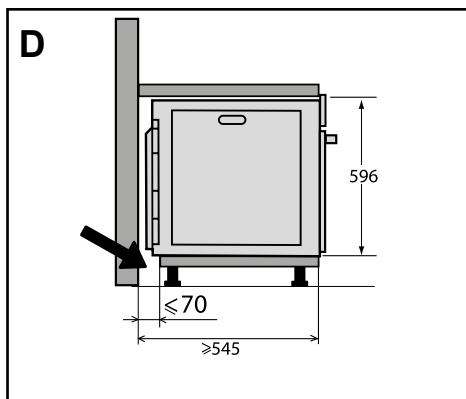
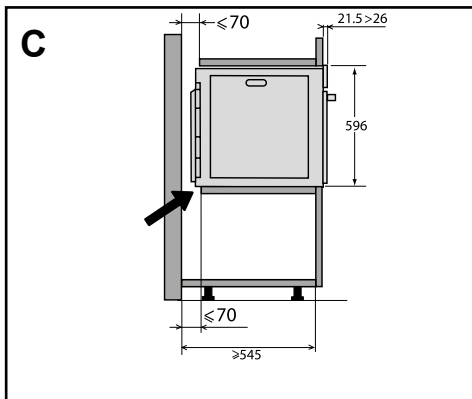
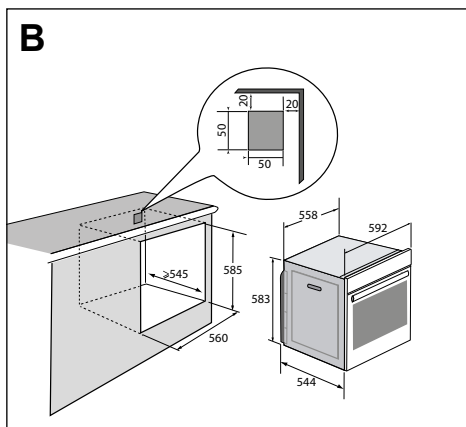
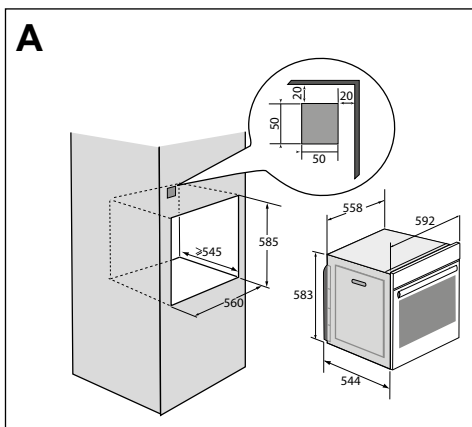
• 1 *INSTALACE*

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.

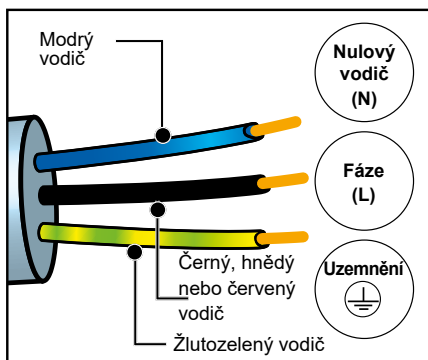


PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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.

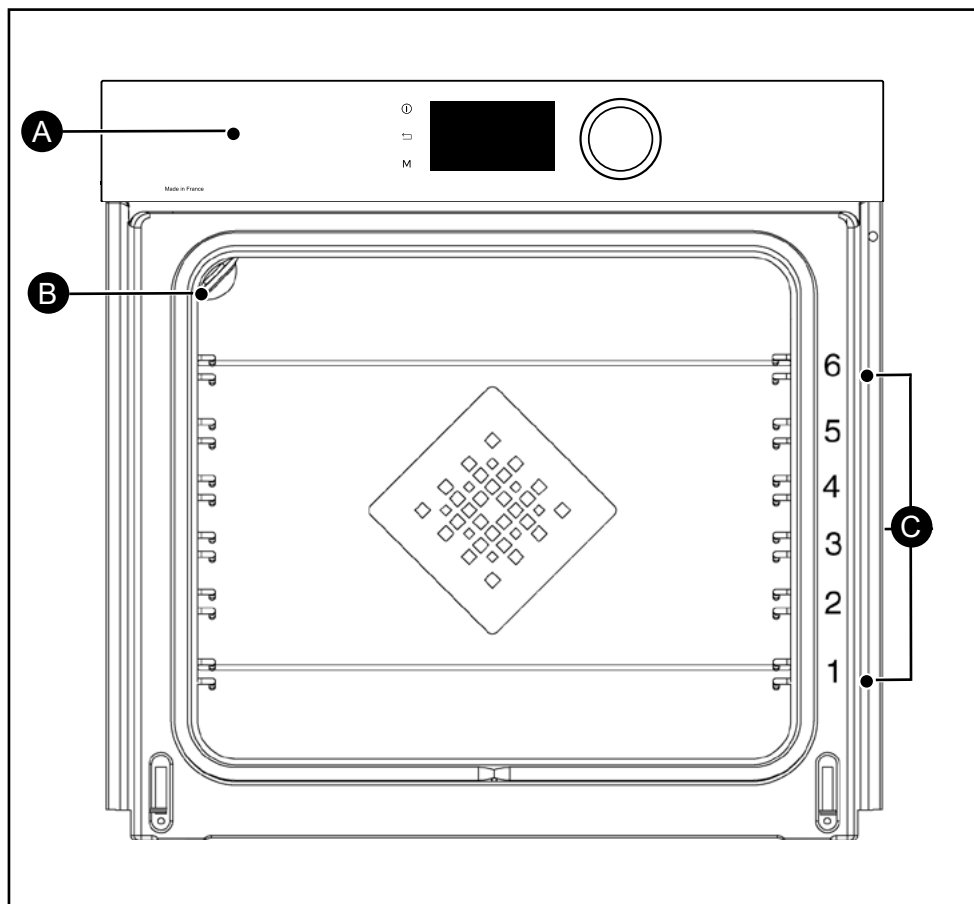
Toto zařízení obsahuje mnoho využitelných nebo recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení nesmí být mícháno s jiným odpadem.



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.

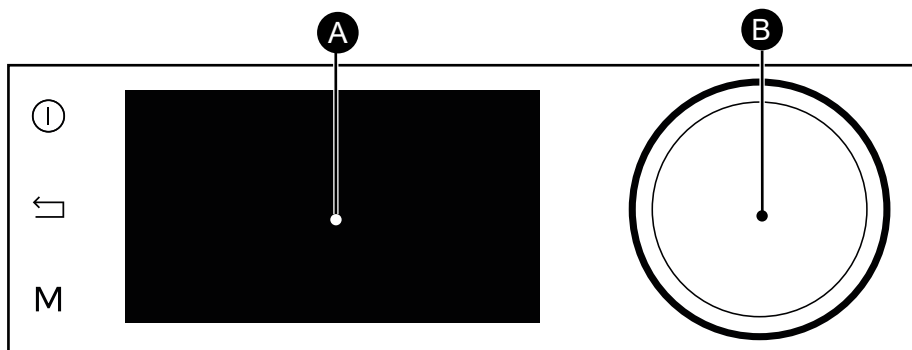
. 3 POPIS TROUBY



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

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)



Displej



Tlačítko návrat



Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):



Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu

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

- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

- UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

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

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

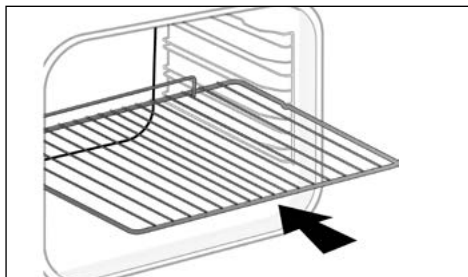
Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka pro návrat  a M, dokud symbol visacího zámku  z displeje nezmizí.

• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

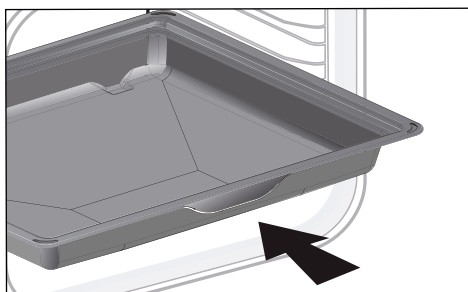
- Rošt s pojistkou proti překlopení.

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.



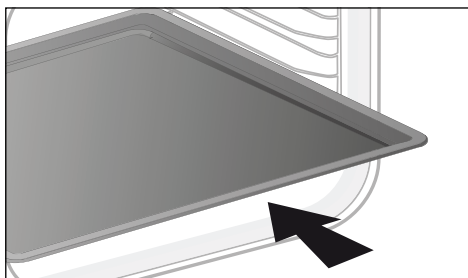
- Víceúčelový plech, odkapávací miska 45 mm.

Vloženo do kolejniček 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.

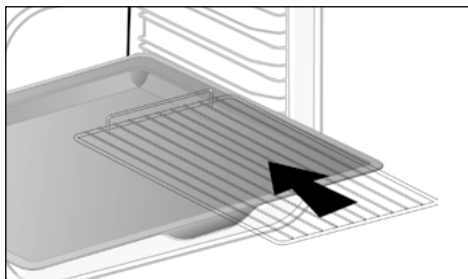
Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky. Tento plech je ideální pro pečení pečiva a cukrovinek, jako je křehké pečivo, sušenky, pusinky, croissanty atd. Jeho nakloněná přední plocha umožňuje snadné umístění jednotlivých kusů.



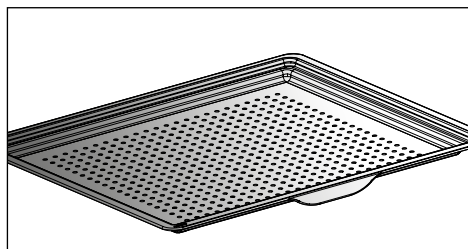
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

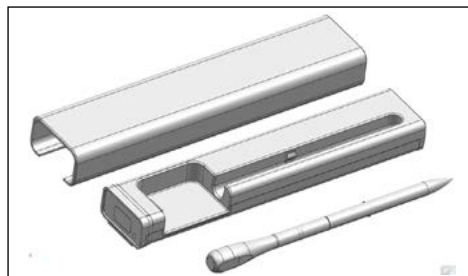
- **Rošty pro zachování šťavnatosti.** Tyto 2 poloviční rošty se používají souběžně nebo nezávisle na sobě, položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby. Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



- **Děrovaný plech.** Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Tento plech určený pro metodu pečení Air Fry je vhodný také pro přípravu pizzy, pečiva, nebo pro sušení surovin.



- **Bezdrátová sonda.** Dodává se s nabíjecím pouzdrem. Pro odborné znalosti vaření umožňuje sonda Bluetooth přesné pečení jídla s měřením teploty vnitřku (viz kapitola 5, část „Zahájení pečení se sondou“).



• 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

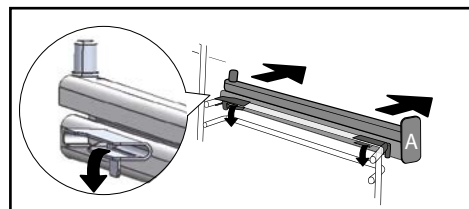
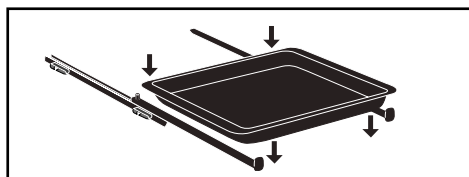
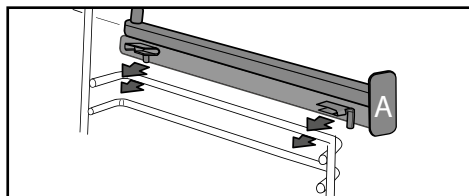
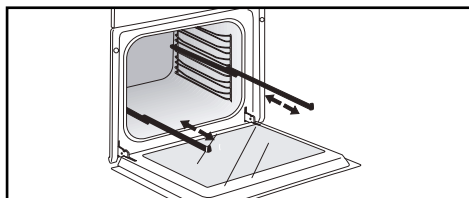
Po vyjmutí obourámů s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasaďte pravou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

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

Nasaďte obourámy 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.



Q 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.

- Ukazatel pyrolýzy

Zapněte nebo vypněte ukazatel pyrolýzy. Po aktivaci trouba díky své technologii a senzorům doporučí správný čas k provedení cyklu pyrolytického čištění. V tomto případě se na displeji objeví tento symbol . Můžete si vybrat mezi provedením pyrolýzy Auto, 2h nebo Expres, pokud to zbytkové teplo ve vaší troubě umožňuje.

- Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje. Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

- Režim spánku

Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po 90 s.

Poloha OFF (Vypnuto), snížení jasu displeje po 90 s.

- Konektivita

Povolte možnost připojení na troubě. Vyberte „ON“ a potvrďte.

Stáhněte si do smartphonu mobilní aplikaci „De Dietrich Smart Control“ a postupujte podle pokynů.

- 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.

- 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.



• 4 *SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ*

NABÍDKA NASTAVENÍ

- 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.

Možnost „Obnovit“ umožňuje vrátit troubu do továrního nastavení.

• 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
	Pečení kombinované	 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 přehřátí trouby.
	Gril s ventilátorem	 200°C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte 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.



Režimy pečení kompatibilní se sondou

* 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).
 Udržování teploty	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).
 Décongélation (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.
 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 unikům tepla.



• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: Spodní ohřev s ventilátorem, stisknete 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:

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

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 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.

Zvolte možnost „**STOP**“.

Potvrďte volbou „**ANO**“ a poté potvrďte, nebo zvolte „**NE**“ a potvrďte pro pokračování pečení. Pečení můžete také zastavit dlouhým stisknutím tlačítka pro vypnutí trouby.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ SE SONDOU

Bezdrátová sonda umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu. Můžete ji použít s kompatibilními režimy pečení.

Díky sondě trouba řídí dobu vaření, dokud není dosaženo teploty uvnitř pokrmu. Tato doba může záviset na kvalitě pokrmu, způsobu pečení a zvolené teplotě trouby. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení by jídlo mělo mít pokojovou teplotu.

UVEDENÍ SONDY DO PROVOZU, NABÍJENÍ

Vložte baterii typu AAA do nabíječky. První nabíjení trvá dlouho (několik hodin). Poté trvá plné nabití několik minut.

Chcete-li zjistit stav nabíjení vaší sondy, umístěte ji do nabíjecí základny a stiskněte tlačítko nabíječky:

- zelená kontrolka: sonda je plně nabitá
- červená kontrolka: sonda se nabíjí

Chcete-li posoudit, zda má nabíječka základna dostatečný výkon, vyjměte sondu ze základny:

- zelená kontrolka: nabíječka má dostatek energie
- kontrolka nesvítí: energie vybitá, vyměňte baterii.



Doporučení: V případě výměny sondy v poprodejním servisu bude nutné odpojit napájení trouby a poté ji znovu zapnout, aby bylo možné provést propojení s novou sondou.



Doporučení: Sonda nefunguje správně, pokud je umístěna do příliš chladného prostředí. Ujistěte se, že je jídlo dostatečně rozmrazené.

SPUŠTĚNÍ PEČENÍ

Vaše sonda je navržena pro provoz mezi 5 a 275 °C a pro cílenou teplotu středu masa mezi 45 a 85 °C.

Vaše sonda se automaticky připojí k vaší troubě.

Zvolte způsob pečení, v případě potřeby upravte teplotu trouby. Délku nemusíte nastavovat, přizpůsobí se automaticky. Zvolte teplotu sondy a nastavte cílovou teplotu středu vašeho pokrmu. Podívejte se na doporučení v následující tabulce.

Trouba se poté propojí s vaší sondou, symbol  bliká. Po navázání spojení se na displeji trvale zobrazí symbol.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň. Na displeji se střídavě zobrazuje nastavená teplota trouby a teplota sondy. Jakmile je dosaženo teploty sondy, trouba se zastaví a vyzve vás k vyjmutí pokrmu.



Doporučení: Nastavení vaření s odloženým startem není možné při používání sondy.



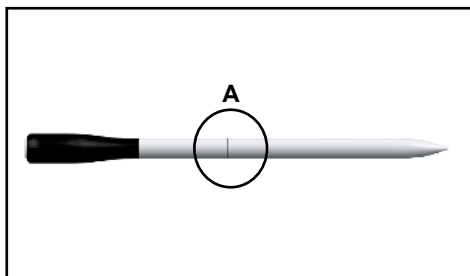
Dávejte pozor, abyste se při vyjímání horké sondy nepopálili.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

UMÍSTĚNÍ SONDY, RADY PRO ZASUNUTÍ

Důležitá je hloubka zasunutí sondy. Na sondě je vyznačena značka **A**. Ujistěte se, že jste zasunuli sondu alespoň k této značce a nasměrujte sondu tak, aby se špička nacházela uprostřed pokrmu, ve středu nejsilnější části:

- Pečeně: na boku, podélně
- Kuře: nahoře, uvnitř stehna
- Kachna: nahoře, šikmo v masité části
- Ryby: uvnitř, na délku a v nejsilnější části
- Terina: uprostřed



⚠ Nedotýkejte se vnější strany sondy horkou částí (příklad: okraj misky). Mohlo by to ovlivnit kontrolu teploty a výsledky vaření.

🔍 Doporučení: pokud je vaše sonda nesprávně zasunuta do středu masa a teplota se zvýší příliš rychle, snímač trouby upozorní, aby se zastavila. Vaše vaření nemusí být dokončeno. Zkontrolujte polohu sondy a znovu upravte její teplotu, v případě potřeby znovu spustíte pečení.

⚠ Ujistěte se, že dodržujete pokyny k instalaci sondy, a nikdy ji nenechávejte v troubě bez nastavení teploty. Její funkce by mohla být narušena.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

DOPORUČENÍ K TEPLITĚ STŘEDU PODLE POKRMU A STUPNĚ PROPEČENÍ

Propečení Pokrm	Blue rare	Krvavý	Středně krvavý	Medium	Propečený
Hovězí maso	45 °C – 50 °C	50 °C – 55 °C	55 °C – 60 °C	60 °C – 68 °C	70 °C
Telecí		54 °C – 57 °C	57 °C – 60 °C	60 °C – 70 °C	75 °C
Jehněčí		54 °C – 57 °C	60 °C – 63 °C	65 °C – 70 °C	70 °C
Vepřové				65 °C – 68 °C	70 °C
Vepřový roštěnec			62 °C (ideální)	65 °C – 68 °C	70 °C
Drůbež				70 °C	80 °C
Kachna			62 °C (ideální)		75 °C
Masová terina				72 °C – 75 °C	
Rybí terina				72 °C – 75 °C	
Ryby				54 °C (perlet'ový)	60 °C

TECHNICKÉ VLASTNOSTI VAŠÍ SONDY

Parametr	Specifikace	Poznámky
Napětí	1,8 V ~ 3,3 V	Baterie typu AAA
Výdrž	přibližně 48 hodin	Po úplném nabití
Provozní teplota	5 °C – 275 °C	Sonda musí být do pokrmu zasunuta více než 65 mm
Rozsah cílové teploty	45 °C – 85 °C	Možný rozsah nastavení s vaší troubou
Provozní frekvence	2402 – 2480 MHz	
Dosah sondy	> 30 m	V otevřeném a suchém prostředí
Ochrana	IP67	

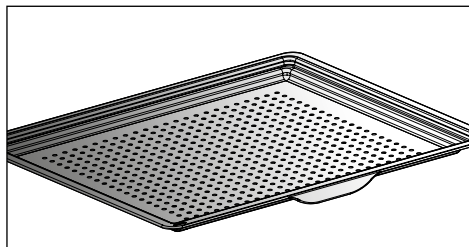


• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



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 zvážít 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) – nastrohaná 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.

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, Světové recepty.

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

RYBY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
LOSOS	0	0
PSTRUH	0	0
VELKÉ RYBY	0	0
MALÉ RYBY	0	0
OKOUN	0	0
HUMR	0	
RYBÍ TERINA	0	

POKRMY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
NADÍVANÁ ZELENINA	0	
GRATINOVANÁ ZELENINA	0	
PLNĚNÁ RAJČATA	0	
LASAGNE	0	
MASOVÝ NÁKYP	0	
SÝROVÝ KOLÁČ	0	
SLANÝ KOLÁČ	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATINOVANÉ BRAMBORY	0	0
MUSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	

• 7 *REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ*

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

DEZERTY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
JOGURTY		0
BÁBOVKA „BABA AU RHUM“	0	
BÁBOVKA	0	
BASKICKÝ DORT	0	
TŘÍKRÁLOVÝ KOLÁČ	0	
BRETAŇSKÝ FAR	0	
KOUIGN_AMANN	0	
BUBLANINA	0	
ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN	0	
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	0	
JABLEČNÝ KOLÁČ	0	
SLADKÝ CHLEBÍČEK	0	
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	0	
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	0	
JOGURTOVÁ BUCHTA	0	
KOLÁČ TATIN	0	
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	0	
KOLÁČ S OVOCEM	0	
SUŠENKY	0	
KOŠÍČKY	0	
MADLENKY	0	
SUŠENKY „FINANCIER“	0	
MAKRONKY	0	
VROUBKOVANÉ PEČIVO	0	
ODPALOVANÉ TĚSTO	0	
SNĚHOVÉ PEČIVO	0	
CRÈME BRULÉE	0	
KARAMELOVÝ KRÉM	0	



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

Vyberte režim „SVĚTOVÉ RECEPTY“ a objevte světovou kuchyni prostřednictvím všech našich receptů. Z nabídky si pouze vyberete recept, jeho hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

Režim „Světové recepty“ najdete i v aplikaci [DE DIETRICH SMART CONTROL](#), postupujte krok za krokem podle těchto receptů na vaření speciálně navržených pro vaši troubu.

SLADKÉ SVĚTOVÉ RECEPTY	ZEMĚ
Babka	Polsko
Baklava	Turecko
Brioška	Švýcarsko
Chokladfarn	Švédsko
Chrik	Alžírsko
Papájový puding	Madagaskar
Jablecznik	Polsko
Kanelbullar	Švédsko
Kapflern	Německo
Kourabies s vůní pomerančových květů	Řecko
Malva pudding	Jihoafrická republika
Marzipan buchteln	Německo
Miguelitos	Španělsko
Panettone	Itálie
Pastéis de nata	Portugalsko
Pudding	Velká Británie
Robinson	Francie Martinik
Rocher coco	Kongo
Scony	Velká Británie
Stollen	Německo
Koláč Santiago	Španělsko
Torta della nonna	Itálie



Doporučení

Můžete si také vybrat recept z celého světa výběrem podle země



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

SLANÉ SVĚTOVÉ RECEPTY	ZEMĚ
Bacalhau	Portugalsko
Baeckeffe	Francie
Börek	Turecko
Canneloni	Itálie
Carbonade	Belgie
Empanadas de carne	Argentina
Fabada asturiana	Španělsko
Marocká jehněčí kýta	Maroko
Karaage	Japonsko
Kouloubiac z lososa	Rusko
Kostky lososa	Japonsko
Kuřecí kari	Indie
Kuře tandoori	Indie
Kuře tikka massala	Indie
Klobásy Rougail	Reunion Francie
Gratinovaná zelenina	Francie



Doporučení

Můžete si také vybrat recept z celého světa výběrem podle země



• 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):

V závislosti na zvoleném pokrmu nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před ověřením 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 vložením pokrmu troubu předehřát.

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. Zvolte funkci „Křupavý pokrm“ a potvrďte stisknutím páčky.

Pečení se spustí. Vpravo dole na displeji se zobrazí symbol  a 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.



Poznámka:

Možnost „KŘUPAVÝ POKRM“ lze nakonfigurovat na začátku vaření, během vaření a na konci naprogramovaného vaření.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

Na konci vaření 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.

• 8 DALŠÍ FUNKCE



OBLÍBENÉ

K DISPOZICI PRO RUČNÍ A AUTOMATICKÉ REŽIMY

Funkce „**OBLÍBENÉ**“ vám umožňuje uložit do paměti 3 manuální režimy pečení a 3 automatické režimy pečení, které často používáte.

Při ručním nebo automatickém pečení stiskněte knoflík a otáčením knoflíku vyberte „Přidat k oblíbeným“. Pro uložení do paměti stiskněte pro potvrzení.

Váš postup se poté uloží do „**RUČNÍ OBLÍBENÉ 1**“.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

Pozn.: Jsou-li všechny 3 paměti již obsazené, nově ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených oblíbených položek.

FUNKCE MINUTKY

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

- Otočným knoflíkem zvolte funkci „MINUTKA“ a volbu potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s.

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.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s.

Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se zastaví.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

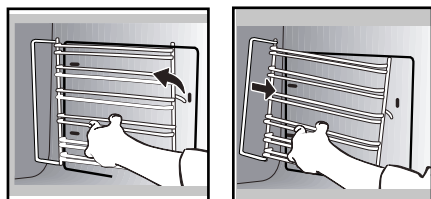
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

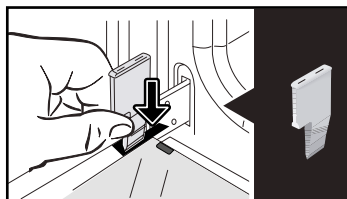
Boční strany s vodicími lištami:

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.

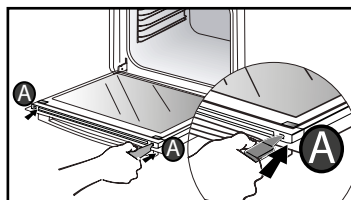


Chcete-li vyčistit jednotlivá vnitřní skla, vyjměte je následovně:

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



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

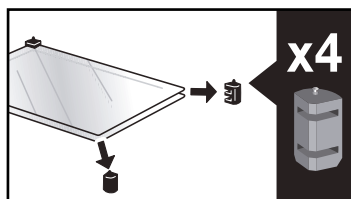
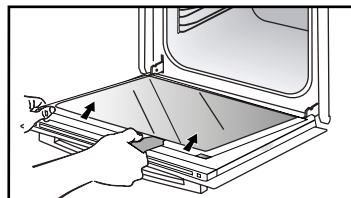


ČIŠTĚNÍ SKLA DVEŘÍ

⚠ 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.

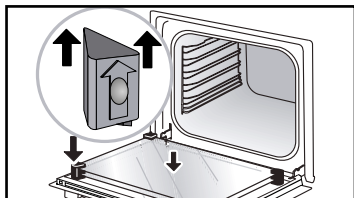
sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou rozpěrkou.



9 ÚDRŽBA

Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

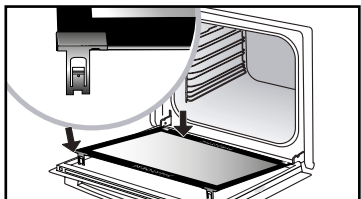
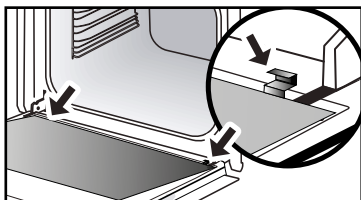
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.



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

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

Vyjměte plastovou záložku.



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  oznamující, 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.

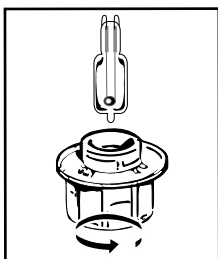
Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ①.

 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 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.

TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU

POKRMY		 *		 *		 *		 *		 *		Doba pečení en minuty
		°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
	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 SILNÝ	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)

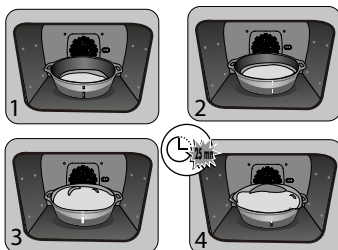
Ingredience:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 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 teplovzdušnou 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. 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 POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....	4
1 INŠTALÁCIA.....	7
Voľba miesta a zabudovanie	7
Elektrické zapojenie	8
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	9
Ochrana životného prostredia	9
3 PREDSTAVENIE RÚRY	10
Ovládacie prvky a displej	11
Zamknutie tlačidiel	11
Príslušenstvo (v závislosti od modelu)	12
Systém posuvných koľajničiek	14
Inštalácia a demontáž vodiacich drážok	14
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA.....	15
Prvé uvedenie do prevádzky	15
Menu nastavenia (v závislosti od modelu)	15
5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....	17
Spustenie varenia	19
Spustenie varenia so sondou	20
6 RADY NA PEČENIE.....	23
Funkcia TEPLOVZDUŠNÉHO FRITOVANIA	23
Funkcia sušenia	24
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....	25
Predstavenie automatického režimu	25
Predstavenie kategórií jedál	26
Spustenie automatického varenia	32
Rýchle varenie	32
8 ĎALŠIE FUNKCIE	33
Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia)	33
Obľúbené	34
Funkcia časovača	34
9 ÚDRŽBA.....	35
Čistenie a údržba:	35
Automatické čistenie pyrolýzou	37
Výmena svetla.....	39
10 PORUCHY A RIEŠENIE	40
11 TEST SPÔSOBILOSTI.....	42



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 a 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 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 zabudovaniu 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 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.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

SONDA: Vaša sonda sa dodáva s nabíjacím modulom, do ktorého je vložená batéria typu AAA (1,5V). Kryt na zadnej strane modulu odsuňte a založte batériu.

Batérie musia byť vložené so správnou polaritou. Rovnakým spôsobom batérie vyberiete.

nové a použité batérie sa nesmú miešať; ak sa má zariadenie skladovať bez použitia dlhší čas, batérie by sa mali vybrať; napájacie svorky sa nesmú skratovať. Nenabíjateľné batérie by sa nemali nabíjať. Po vybití je potrebné batérie vybrať zo zariadenia a bezpečne zlikvidovať.

Frekvenčné pásmo 2,4 GHz

Maximálny výkon 100 mW (20 dbm)



Vymeňte batériu, keď je opotrebovaná alebo vyteká. Pred likvidáciou musíte zo zariadenia batériu vybrať. Batériu je potrebné vyhodiť do zberných nádob na batérie alebo vrátiť do vášho obchodu (v súlade s platnými predpismi). – rôzne typy batérií, či

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť Brandt France vyhlasuje, že zariadenie vybavené bezdrôtovou sondou je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné vyhlásenie EÚ o zhode je k dispozícii na nasledujúcej adrese: www.dedietrich-electromenager.com



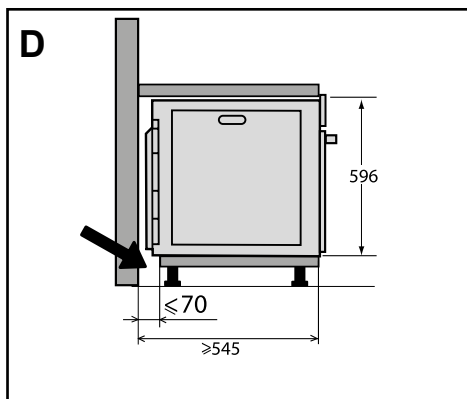
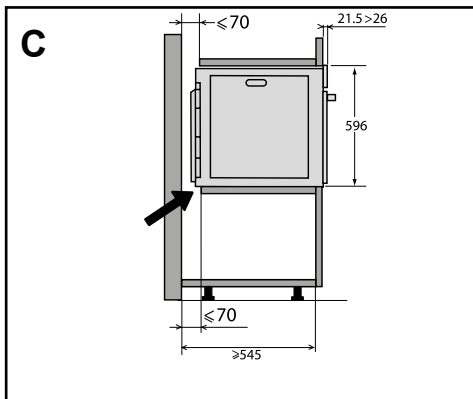
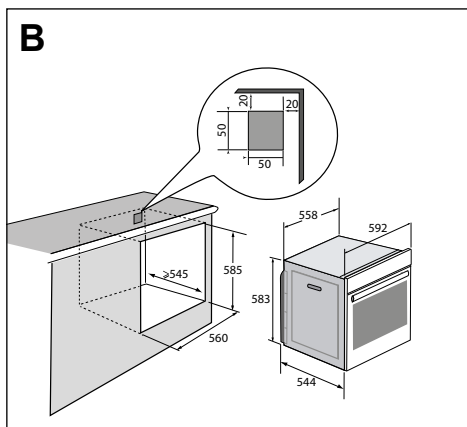
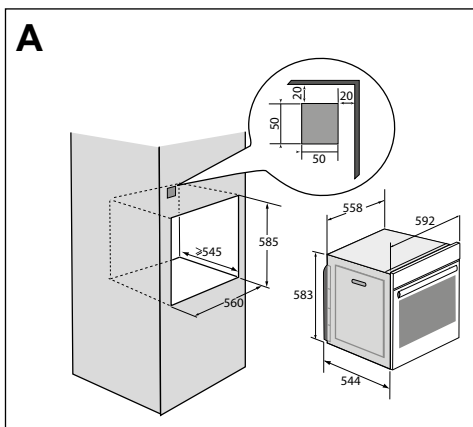
• 1 INŠTALÁCIA

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 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.

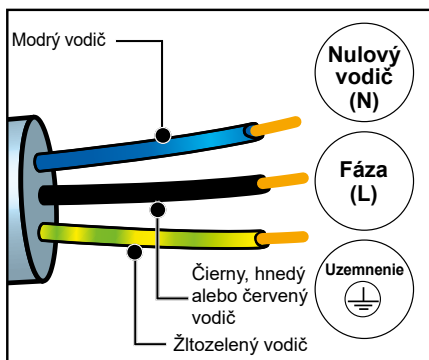


ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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



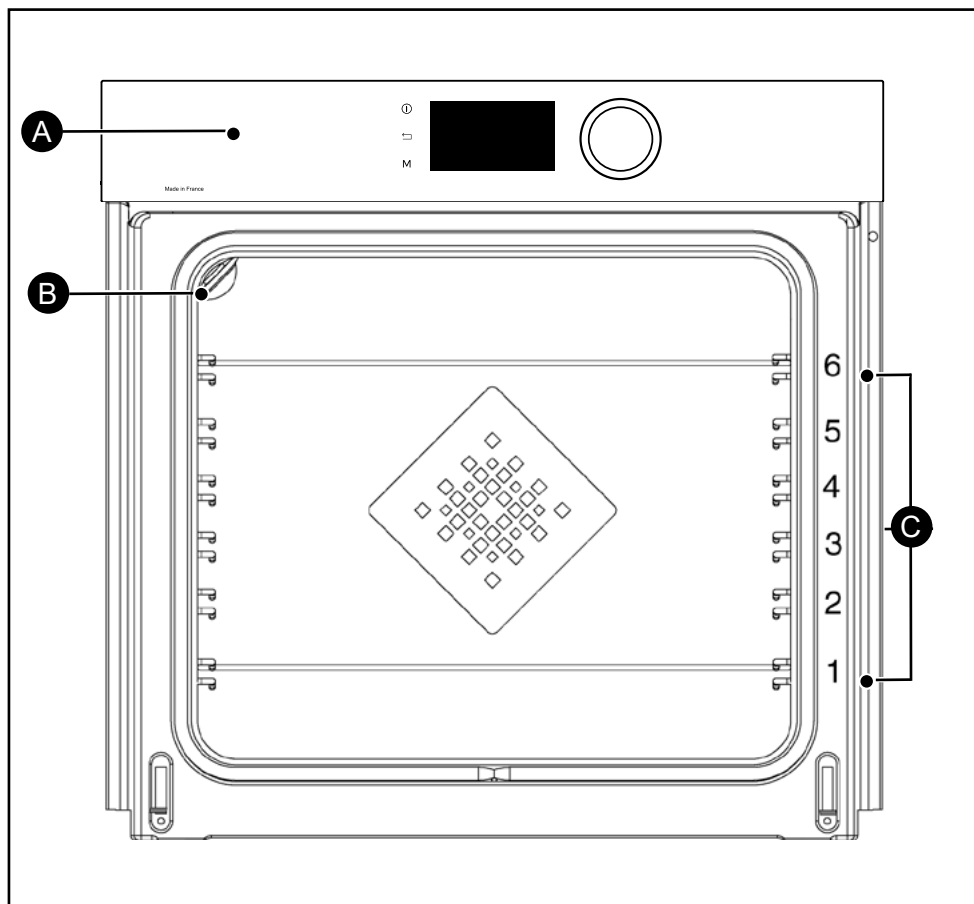
množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

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.

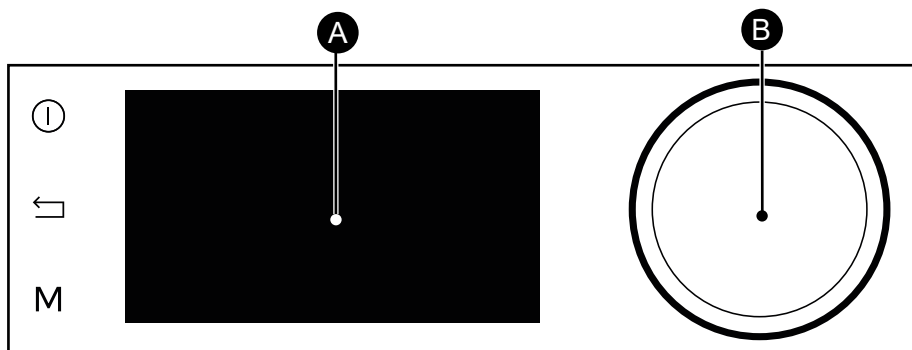
3 POPIS RÚRY



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

• 3 POPIS RÚRY

OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)



Displej



Tlačidlo späť



Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):



Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu

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

- UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

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

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

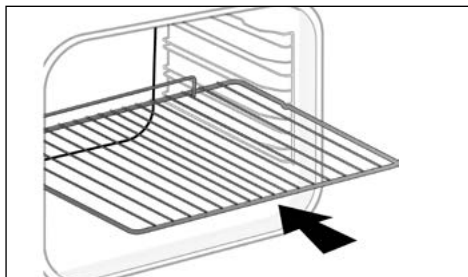
POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia ①.

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

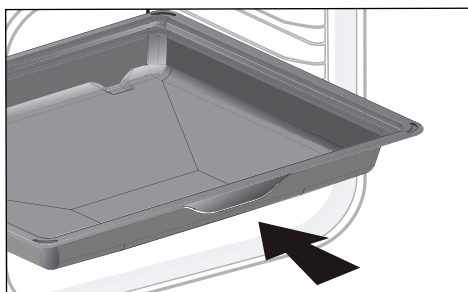
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

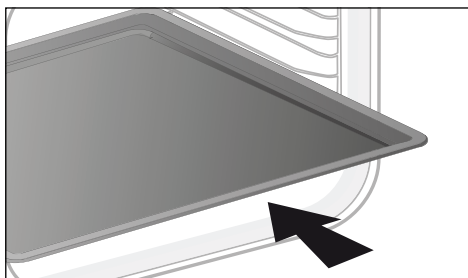
- Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte záračku proti sklopeniu na dno rúry.



- 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.



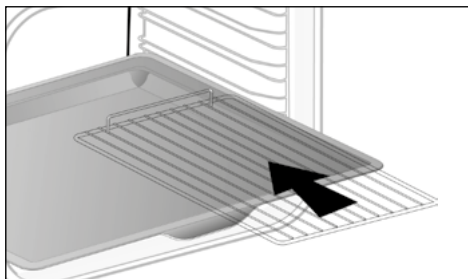
- Plech na pečenie, 8 mm. Vkladá sa do etáží alebo upevňuje sa na teleskopické drážky. Toto náčinie je ideálne na varenie pečiva a pečiva, ako je krehké pečivo, sušienky, pusinky, croissanty atď. Jeho naklonená predná plocha umožňuje ľahké umiestnenie vašich prípravkov.



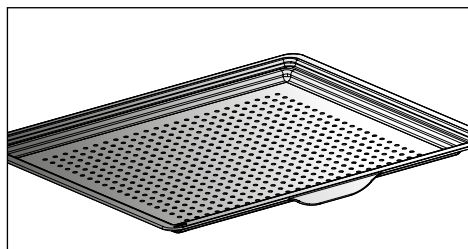
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

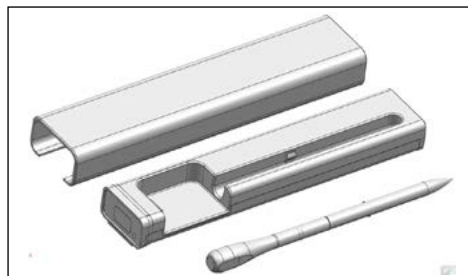
- **Mriežky pre „chuť“.** Tieto 2 polo-mriežky sa používajú nezávisle od seba, uložené na miske alebo na odkvapkávači s držiakom proti preklopeniu na dno rúry. Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



- **Perforovaný plech.** Vkladá sa do etáží alebo sa upevňuje na teleskopické koľajnčky, rúčkou smerom k dvierkam rúry. Tento plech je určený na pečenie typu fritovanie horúcim vzduchom a je vhodný aj na prípravu pizze, pečiva, či sušenie potravín.



- **Bezdrôtová sonda.** Dodáva sa s nabíjacím puzdrom. Pri odbornom varení možno na precízne varenie pokrmov použiť sondu Bluetooth, ktorá meria teplotu jadra (pozri kapitolu 5, časť "Začatie varenia so sondou").



• 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

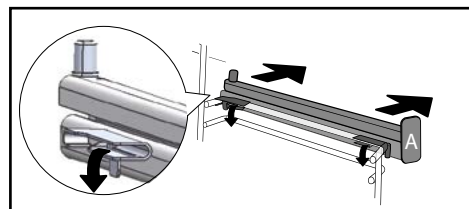
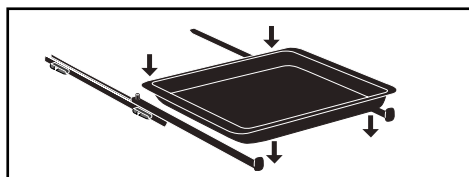
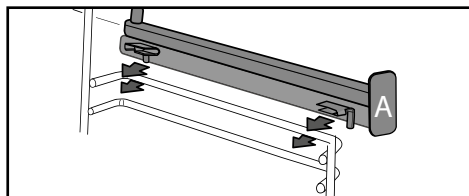
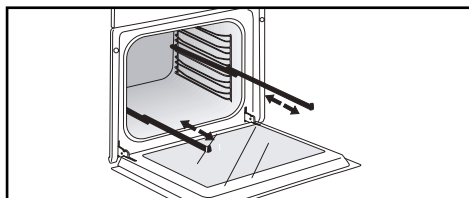
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace koľajničky oproti ľavej etáži, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu koľajničky tak, aby sa 2 pätky na strane koľajničky dostali do stupňovitej etáže. 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 prislusnenstvo 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 potvrďte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

– Ukazovateľ pyrolýzy

Zapnete alebo vypnete ukazovateľ pyrolýzy. Keď je zapnutý, technológia a senzory rúry odporučia správny čas pre cyklus čistenia pyrolýzou. V takomto prípade sa tento symbol  zobrazí na displeji. Na výber máte medzi automatickou, 2-hodinovou alebo expresnou pyrolýzou, pokiaľ to umožňuje zvyškové teplo v rúre.

– Čas

Zmeňte čas, potvrďte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky. Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

– Režim spánku

V polohe ON sa displej po 90 s. vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu displeja po 90 s.

– Konektivita

Zapnite konektivitu na svojej rúre. Zvoľte „ON“ a následne potvrďte.

Stiahnite si mobilnú aplikáciu „De Dietrich Smart Control“ do svojho smartfónu a postupujte podľa pokynov.

– 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.

– 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.

• 4 *SPUSTENIE A NASTAVENIE*

MENU NASTAVENIA

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdíte.

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.

Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia rúry.

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
 Zvyškové kombinované	 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 opekánie 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.



Režimy pečenia kompatibilné so sondou

*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.
 Údržba za horúca	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 plechom vloženým pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Vykysnutie cesta	40 °C	Odporúčany 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.
 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:

- Zvoľte teplotu a potvrďte.
- Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

TRVANIE PEČENIA

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

KONIEC VARENIA

(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 potvrďte ho.

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.

Zvoľte „STOP“.

Stlačte tlačidlo „ÁNO“ a výber potvrďte alebo zvoľte možnosť „NIE“ a potvrďte na pokračovanie v pečení. Varenie môžete zastaviť aj stlačením a podržaním tlačidla zastavenia rúry.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

SPUSTENIE VARENIA SO SONDOU

Bezdrôtová varná sonda umožňuje merať teplotu vo vnútri jedla. Môžete ju použiť s kompatibilnými režimami varenia.

Rúra vďaka sonde riadi čas varenia, kým nedosiahne vnútornú teplotu jedla. Toto trvanie môže závisieť od kvality jedla, spôsobu pečenia a zvolenej teploty v rúre. Pre dosiahnutie tých najlepších výsledkov varenia by potraviny mali mať izbovú teplotu.

UVEDENIE SONDY DO PREVÁDZKY, NABÍJANIE

Do nabíjačky vložte batériu typu AAA. Prvé nabitie trvá dlho (niekoľko hodín). Potom trvá úplné nabitie niekoľko minút.

Ak chcete zistiť stav nabitia vašej sondy, umiestnite ju do nabíjacej základne a stlačte tlačidlo nabíjačky:

- zelený ukazovateľ: sonda je plne nabitá
- červený ukazovateľ: sonda sa nabíja

Ak chcete zistiť, či má nabíjacia základňa dostatočný výkon, vyberte sondu zo základne:

- zelený ukazovateľ: nabíjačka má dostatok energie
- ukazovateľ zhasne: žiadna dostupná energia, batériu vymeňte.

SPUSTENIE VARENIA

Vaša sonda je navrhnutá na prevádzku v rozpätí 5 až 275 °C a na zameranie teploty v strede mäsa od 45 do 85 °C.

Vaša sonda sa automaticky pripojí k vašej rúre.

Zvoľte spôsob varenia a v prípade potreby upravte teplotu rúry. Trvanie nemusíte nastavovať, nastaví sa automaticky. Zvoľte teplotu sondy, čím upravíte cieľovú teplotu vnútra vášho jedla. Pozrite si tipy v tabuľke nižšie.

Rúra následne nadviaže spojenie s vašou sondou, symbol  bude blikať. Po vytvorení spojenia sa na displeji zobrazí symbol.

Vložte plech na odporúčanú výšku. Na displeji sa striedavo zobrazuje nastavená hodnota teploty rúry a sondy. Po dosiahnutí teploty sondy sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste plech vybrali.

 **Odporúčanie:** V prípade výmeny sondy v záručnom servise bude potrebné prerušiť napájanie rúry a potom ju znova zapnúť, aby sa vytvorilo spojenie s novou sondou.

 **Odporúčanie:** Sonda nefunguje správne, ak je ponorená do príliš chladného prostredia. Dbajte na to, aby boli potraviny dostatočne rozmrazené.

 **Odporúčanie:** Senzor nie je možné použiť na nastavenie odloženého štartu varenia.

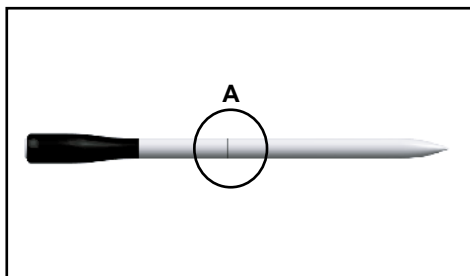
 **Pri vyberaní horúcej sondy dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.**

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

UMIESTNENIE SONDY, RADY NA VLOŽENIE

Dôležitá je hĺbka zasunutia sondy. Je na nej vyznačená značka **A**. Uistite sa, že ste sondu zasunuli aspoň po túto značku a nasmerujte svoju sondu tak, aby sa špička nachádzala v strede jedla, v strede najmäsitejšej časti:

- Pečené mäso: na boku, pozdĺžne
- Kurča: na vrchu, vnútri stehna
- Kačica: na vrchu, naprieč prsiami
- Ryby: vnútri, pozdĺžne a v najmäsitejšej časti
- Terina: v strede



! Nedotýkajte sa vonkajšej strany sondy horúcou časťou (príklad: okraj plechu). Mohlo by to ovplyvniť kontrolu teploty a výsledky pečenia.

Q Rada: ak sondu nesprávne založíte do mäsa a jej teplota rýchlo stúpne, takéto snímače dajú rúre pokyn, aby sa vypli. Vaše pečenie však ešte nemusí byť dokončené. Skontrolujte polohu sondy a znova upravte jej teplotu, v prípade potreby pečenie zopakujte.

! Dôkladne dodržiavajte pokyny na inštaláciu sondy a nikdy ju nenechávajte v rúre bez nastavenia jej teploty. Je funkčnosť by sa mohla narušiť.

5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA TEPLOTY STREDU PODĽA POTRAVIN A ÚROVNE POVRCHOVEJ ÚROVNE

Dokončovanie Potraviny	Modrá	Krvavé	Ružová	Stredne prepečené	Dobre prepečené
Hovädzie mäso	45°C – 50°C	50°C – 55°C	55°C – 60°C	60°C – 68°C	70 °C
Teľacina		54°C – 57°C	57°C – 60°C	60°C – 70°C	75 °C
Jahňacie		54°C – 57°C	60°C – 63°C	65°C – 70°C	70 °C
Bravčové				65°C – 68°C	70 °C
Bravčová panenka			62 °C (ideálne)	65°C – 68°C	70 °C
Hydina				70 °C	80 °C
Kačka			62 °C (ideálne)		75 °C
Terina z údenín				72°C – 75°C	
Rybacia terina				72°C – 75°C	
Ryba				54 °C (perleťová)	60 °C

TECHNICKÉ VLASTNOSTI VAŠEJ SONDY

Parameter	Špecifikácie	Poznámky
Napätie	1,8V ~ 3,3V	AAA batéria
Životnosť	približne 48 hodín	Po úplnom nabití
Prevádzková teplota	5 °C – 275 °C	Sonda musí byť zasunutá viac ako 65 mm do jedla
Cieľový teplotný rozsah	45 °C – 85 °C	Možný rozsah nastavenia s vašou rúrou
Pracovná frekvencia	2402 – 2480 MHz	
Rozsah sondy	> 30m	V otvorenom a suchom prostredí
Úroveň ochrany	IP67	

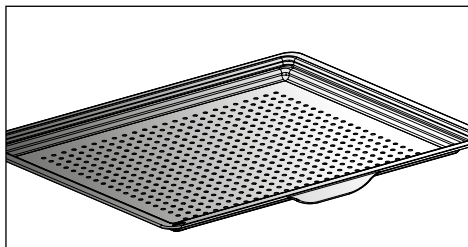


• 6 RÁD NA VARENIE



FUNKCIA TEPLOVZDUŠNÓ 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 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

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, Dezert, Recepty z celého sveta.

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	NÍZKA TEPLOTA
MÄSOVÁ TERINA	0	
JAHŇACIE PLIECKO	0	
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ		0
JAHŇACIE STEHNO S KOSTOU		0
TEL'ACIE REBIERKA	0	
TEL'ACIA PEČIENKA	0	0
BRAVČOVÉ KOLENO	0	
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA	0	
PANENKA	0	0
BRAVČOVÁ PEČIENKA	0	0
HOVÄDZIA PEČIENKA	0	0
KURA	0	0
KAČKA	0	
KAČACIE PRSIA	0	
MORČACIE STEHNO	0	
MORKA	0	
HUS	0	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

RYBY	AI	NÍZKA TEPLOTA
LOSOS	0	0
PSTRUH	0	0
VEĽKÉ RYBY	0	0
MALÉ RYBY	0	0
OSTRIEŽ MORSKÝ	0	0
HOMÁR	0	
RYBACIA TERINA	0	

JEDLÁ	AI	NÍZKA TEPLOTA
PLNENÁ ZELENINA	0	
ZAPEKANÁ ZELENINA	0	
PLNENÉ PARADAJKY	0	
LASAGNE	0	
MÄSOVÁ PLNKA	0	
SYROVÝ KOLÁČ	0	
SLANÝ KOLÁČ	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	0	0
MUSAKA	0	
SUFLÉ	0	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

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

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGóriÍ JEDÁL

DEZERTY	AI	NÍZKA TEPLOTA
JOGURTY		0
RUMOVÁ BÁBOVKA	0	
BÁBOVKA	0	
BASKICKÝ KOLÁČ	0	
GALETTE DES_ROIS	0	
Bretónsky slivkový nákyp	0	
KOUIGN_AMANN	0	
BUBLANINA	0	
ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN	0	
PIŠKÓTOVÉ CESTO	0	
JABLKOVÝ KOLÁČ	0	
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	0	
CAKE	0	
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	0	
JOGURTOVÝ KOLÁČ	0	
OBRÁTENÝ JABLKOVÝ KOLÁČ	0	
RYŽOVÝ NÁKYP	0	
OVOCNÁ TORTA	0	
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	
MADLENKY	0	
KREHKÉ PLNENÉ KOLÁČIKY	0	
MAKARÓNKY	0	
ŠKORICOVÉ KOLÁČIKY	0	
CESTOVINY S KAPUSTOU	0	
PUSINKY	0	
CREME BRULEE	0	
KARAMELOVÝ KRÉM	0	



7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

Zvoľte režim „RECEPTY Z CELÉHO SVETA“ A vydajte sa za svetovou kuchyňou prostredníctvom všetkých našich receptov. Prosto si zvolíte recept, jeho hmotnosť a rúra pripraví najvhodnejšie nastavenia.

Spoznaťte režim „Recepty z celého sveta“ v aplikácii [DE DIETRICH SMART CONTROL](#) a krok za krokom sledujte tieto recepty špeciálne navrhnuté pre vašu rúru.

SLADKÉ RECEPTY Z CELÉHO SVETA	KRAJINA
Babka	Poľsko
Baklava	Turecko
Brioška	Švajčiarsko
Chokladfarn	Švédsko
Chrik	Alžírsko
Papájový nákyp	Madagaskar
Jablecznik	Poľsko
Kanelbullar	Švédsko
Kapflern	Nemecko
Kourabies s kvetom pomarančovníka	Grécko
Pudingová Malva	Južná Afrika
Marzipan buchteln	Nemecko
Miguelitos	Španielsko
Panettone	Taliansko
Pastéis de nata	Portugalsko
Puding	Veľká Británia
Robinson	Martinique
Rocher coco	Kongo
Scones	Veľká Británia
Stollen	Nemecko
Tarte de santiago	Španielsko
Torta della nonna	Taliansko



Odporúčanie

Zároveň si môžete zvoliť recept z celého sveta podľa krajiny



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SLANÉ RECEPTY Z CELÉHO SVETA	KRAJINA
Bacalhau	Portugalsko
Baeckeffe	Francúzsko
Börek	Turecko
Canneloni	Taliansko
Carbonade	Belgicko
Empanadas de carne	Argentína
Fabada asturiana	Španielsko
Jahňacie stehno na marocký spôsob	Maroko
Karaage	Japonsko
Koulibiac z lososa	Rusko
Zaltisté kúsky lososa	Japonsko
Kura na kari	India
Kura tandoori	India
Kura tikka massala	India
Rougail s klobáskami	Réunion
Zeleninový Tian	Francúzsko



Odporúčanie

Zároveň si môžete zvoliť recept z celého sveta podľa krajiny



• 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):

V závislosti od zvoleného jedla 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. Následne zvoľte funkciu „**Chrumkavé**“ a potvrdte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. V pravom dolnom rohu obrazovky sa zobrazí symbol  a gril sa automaticky spustí počas posledných 5 minút prípravy.



Poznámka:

Režim „**CHRUMKAVÉ**“ môžete nastaviť na začiatku pečenia, počas pečenia a na konci naprogramovaného 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**“, čo vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE



OBLÚBENÉ

DOSTUPNÉ PRE REŽIMY MANUÁL A AUTO

Funkcia „OBLÚBENÉ“ umožňuje uložiť 3 manuálne režimy varenia a 3 automatické režimy varenia, ktoré často používate.

Pri manuálnom alebo automatickom varení stlačte páčku a jej otáčaním vyberte možnosť „Pridať medzi obľúbené“. Pre uloženie stlačte tlačidlo na potvrdenie.

Vaše varenie sa takto uloží ako „**MANUÁLNE OBLÚBENÉ 1**“.

Možnosť znova potvrdíte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sa tieto 3 obľúbené položky už používajú, každé nové uloženie do pamäte nahradí to, ktoré ste zvolili.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

- Zvoľte funkciu „ČASOVAČ“ otočením páčky a potom ju potvrdte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

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

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

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

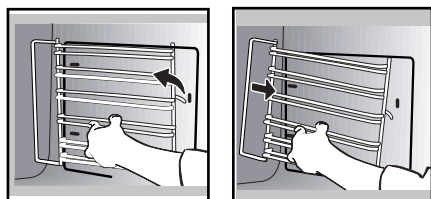
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

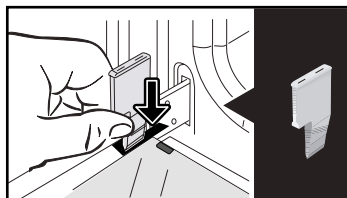
Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

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.

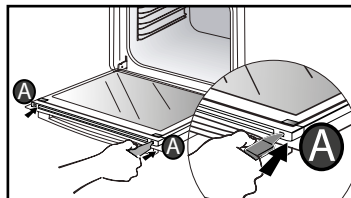


Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

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. Dvierka



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

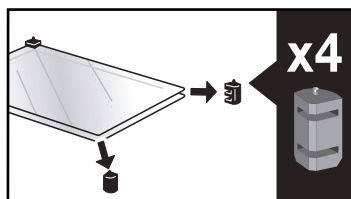
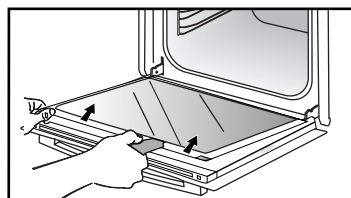
ČISTENIE SKLA DVIEROK



Upozornenie

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

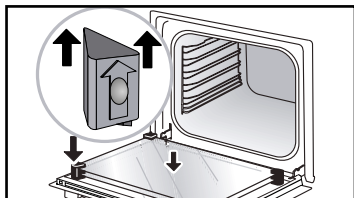
Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.



9 ÚDRŽBA

V prípade potreby ich vyberte a očistite.

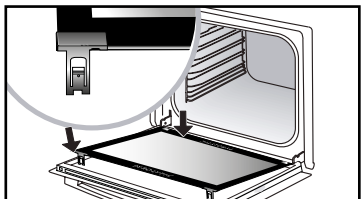
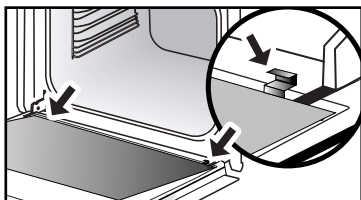
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.



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 Auto: od 1 hod. 30 do 2 hod. 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 2 hod. 00 pre ešte hlbkovejšie čistenie vnútornej časti rúry.

OKAMŽITÉ SAMOČISTENIE

- V hlavnom menu zvolíte funkciu „**ČISTENIE**“ a potom ju potvrdíte.
- Vyberte si najvhodnejší cyklus samočistenia, napríklad **PYRO TURBO** a následne ho potvrdíte.

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.

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

AUTOČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

- Zvolíte koniec pečenia.
- Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou páčky a svoju voľbu potom potvrdíte.

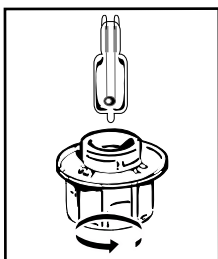
Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ①.

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).
- Žiarovka 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 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 MANUÁLNO M REŽIME

JEDLÁ		 *		 *		 *		 *		 *		Čas pečenia v minútach
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	
MÁSO	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
	Lazane	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 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 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)		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
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)

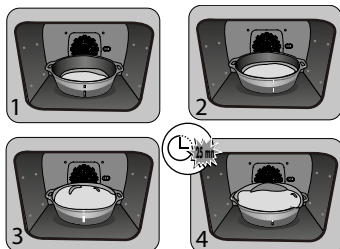
Prísady:

• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 balíčky 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