



MULTIFUNKČNÍ TROUBA MULTIFUNKČNÁ RÚRA

Návod k instalaci a obsluze
Návod na inštaláciu a obsluhu

CS

SK



DKP4531

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	6
Výběr místa a vestavění.....	6
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ.....	7
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
Ochrana životního prostředí.....	7
3 POPIS TROUBY	8
Ovládací tlačítka a displej	9
Uzamčení ovládacího panelu.....	9
Příslušenství (podle modelu).....	10
4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ	11
První uvedení do provozu	11
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)	11
5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ	12
Zahájení pečení	14
6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ.....	15
Funkce sušení.....	15
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	16
Popis automatického režimu	16
Popis kategorií jídel.....	16
Zahájení automatického pečení	18
Okamžité pečení	18
8 DALŠÍ FUNKCE	19
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení)	19
Funkce minutky	19
9 ÚDRŽBA.....	20
Čištění a údržba:	20
Samočištění pyrolýzou.....	22
Výměna žárovky.....	23
10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	24
11 TEST ZPŮSOBILOSTI.....	25

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 upozornění

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



UPOZORNĚNÍ:

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

abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musí být pod stálým dohledem

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

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

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

Dbejte na to, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ:

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



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

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

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

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

trouby určených k tomuto účelu.

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

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

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

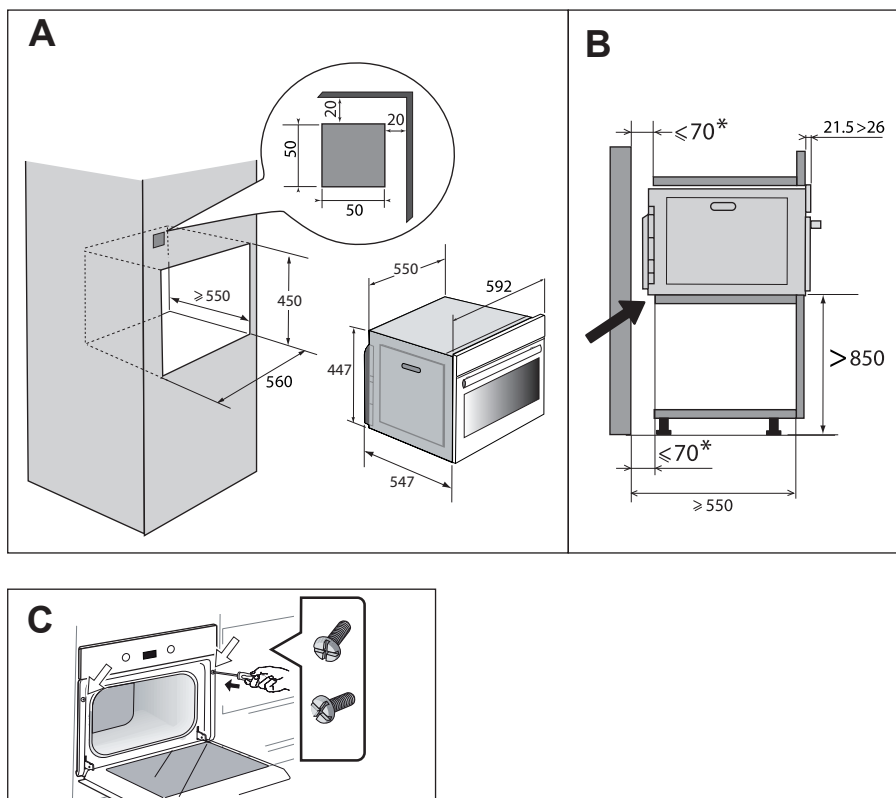
Neměňte funkce tohoto zařízení, protože by to pro vás mohlo být nebezpečné.

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



• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ



Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze instalovat samostatně pod pracovní desku (**obr. A**) nebo do vestavného nábytku (**obr. B**).

Upozornění: pokud je spodní strana nábytku otevřená (pod pracovní deskou nebo ve vestavném nábytku), musí být prostor mezi stěnou a pracovní deskou, na které je trouba umístěna, maximálně 70 mm* (**obr. C**).

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

Připevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtajte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštípnutí dřeva. Troubu připevněte 2 šrouby. Nasadte zpět gumové patky.

 **Doporučení**
Abyste se ujistili, že vaše instalace je vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.



• 1 *INSTALACE*

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

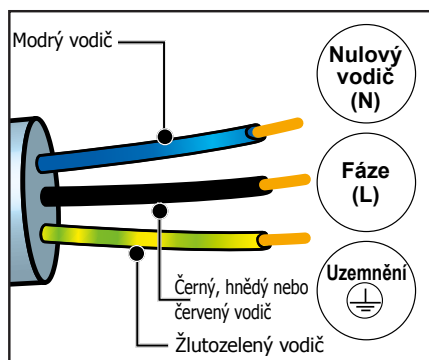
Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér.

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



Upozornění:

Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení spotře-



biče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.

• 2 *ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ*

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

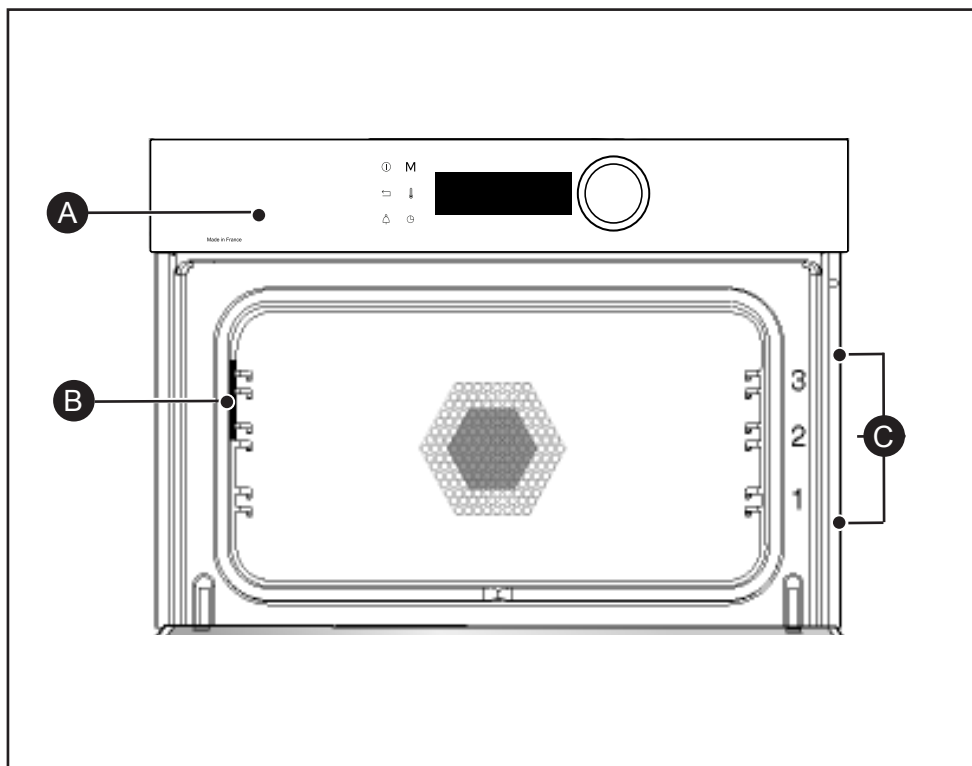
Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Podrobné informace o nejbližších sběrných místech pro vyřazená zařízení získáte na obecním úřadě nebo u prodejce.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



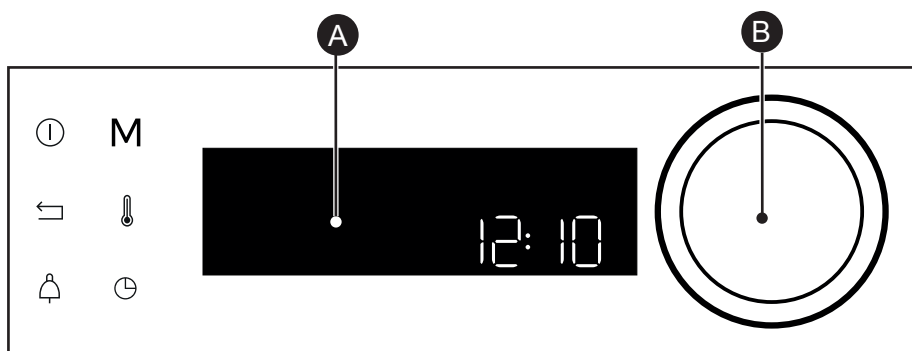
3 POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A Displej

B Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):

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

Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhé stisknutí)



Tlačítko návrat



Tlačítko
časovače



M



Tlačítko pro přímý přístup
do MANUÁLNÍHO režimu

Tlačítko teploty

Tlačítko doby pečení/
odloženého startu

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

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

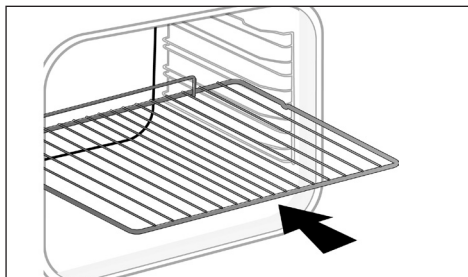
POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ⓘ.

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

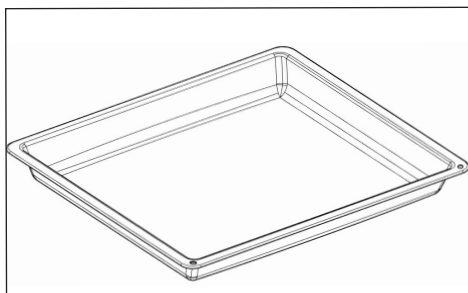
3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- **Rošt s pojistkou proti překlopení.** Rošt zasunutý do vodítek lze použít k podepření nádobí a forem obsahujících potraviny určené k vaření nebo opečení nebo ke grilování (umístí se přímo na rošt). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- **Víceúčelový plech, odkapávací plech 45 mm.** Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Plech se vkládá pod rošt, zachytává šťávu a tuk při grilování, lze jej rovněž zpola naplnit vodou při pečení ve vodní lázni.



• 4 *SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ*

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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

- Nastavení času

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

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

- Čas

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

- Zvuk

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

- Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Režim spánku

Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

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

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

- Ovládání osvětlení

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

- Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

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



• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

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



**** Před každým pečením prázdnou troubu předehejte**

Poloha	Doporučená teplota (°C) min. – max.	Použití
 Kombinované pečení **	180 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Pečení s ventilátorem * / **	190 °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.
 Konvenční pečení **	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 ECO*	190 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehtání trouby.
 Gril s ventilátorem **	190 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavé 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.

* 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
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Formu položit do spodní části, teplota nesmí přesáhnout teplotu 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Décongélation (Rozmrazování)	35 °C 30 °C – 75 °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).
 Sušení	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Viz konkrétní tabulka na str. 16.



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, stiskněte páčku pro potvrzení, spustí se přehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty. Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.

Pozn.: Některé parametry lze upravovat před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení a odložený start), viz následující kapitoly.

ÚPRAVA TEPLOTY

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

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

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

DOBA PEČENÍ

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

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ

(odložený start)

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

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení. Zůstane zobrazen konec doby vaření.

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

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

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí „ARRETEZ“ (Zastavit)

Potvrďte stisknutím páčky nebo stisknutím a podržením tlačítka zastavení trouby.

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



FUNKCE 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, zasuňte 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 blanšírovaná	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.

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

- Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Zákusky.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.



Doporučení

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

MASO

MASOVÁ TERINA

JEHNĚČÍ PLEC

TELECÍ ŽEBRA

TELECÍ PEČENĚ

VEPŘOVÉ KOLENO

VEPŘOVÁ KRKOVICE

VEPŘOVÁ PEČENĚ

HOVĚZÍ PEČENĚ

KUŘE

KACHNA

KACHNÍ PRSA

KRŮTÍ STEHNA

RYBY

PSTRUH

LOSOS

VELKÉ RYBY

HUMR

RYBÍ TERINA



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

POKRMY

NADÍVANÁ ZELENINA

PLNĚNÁ RAJČATA

LASAGNE

SLANÝ KOLÁČ

SÝROVÝ KOLÁČ

QUICHE

PIZZA

GRATINOVANÉ BRAMBORY

SOUFFLÉ

DEZERTY

PIŠKOTOVÉ TĚSTO

JABLEČNÝ KOLÁČ

BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK

ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA

JOGURTOVÁ BUCHTA

DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ

KOLÁČ S OVOCEM

SUŠENKY

KOŠÍČKY

ODPALOVANÉ TĚSTO

KARAMELOVÝ KRÉM

CHLÉB A TĚSTOVINY

BRIOŠKA

BAGETY

CHLÉB

KŘEHKÉ TĚSTO

LISTOVÉ TĚSTO



• 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. Na konci pečení zvolte funkci „**Křupavý pokrm**“ a potvrďte stisknutím páčky.

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

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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

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.

BON APPETIT (DOBROU CHUŤ): na konci pečení se na troubě zobrazí Bon Appétit (Dobrou chuť), pak můžete pokrm vyjmout z trouby. Chcete-li troubu vypnout, stisknete knoflík nebo tlačítko vypnutí trouby.

FUNKCE MINUTKY

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

- Stiskněte tlačítko .

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

Stiskněte znovu tlačítko , upravte čas nebo jej nastavte na 0 m00s pro zrušení. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.



• 9 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

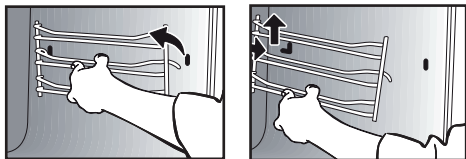
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

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 takto obě lišty.



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

Před čištěním vnitřních skel demontujte dvířka. Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

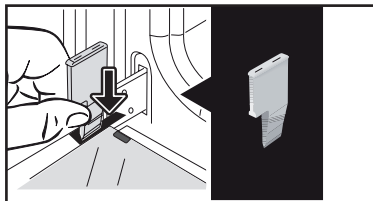


Upozornění

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

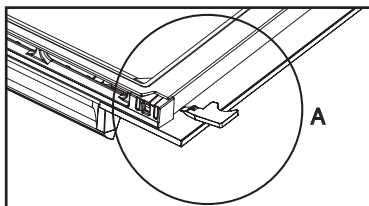
DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



- Rám se sklem odstraní takto:

Vložte zarážku na příslušné místo **A** vpravo.



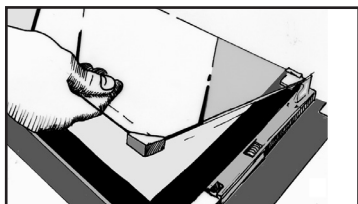
Použijte je jako páku k uvolnění rámu se sklem. Tentyž postup zopakujte vlevo



9 ÚDRŽBA

Vyjměte rám se sklem.

Vyjměte sestavu vnitřních skel dvířek jejich otočením.



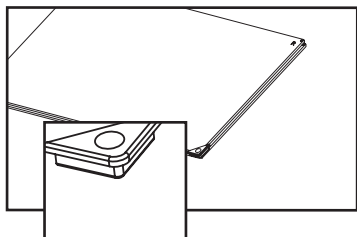
Tuto sestavu tvoří 2 skla, přičemž první má 2 pryžové zarážky ve 2 předních rozích.

Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.

Neponořujte sklo do vody.

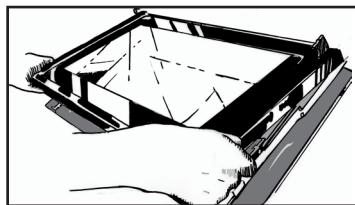
Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drsné houby. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do dvířek. Přemístěte 2 černé gumové zarážky na předních rozích 2. skla.

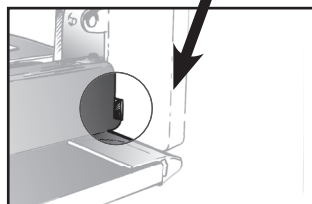
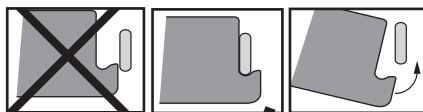


Poté vraťte do dvířek druhé sklo, umístěte ho na první sklo.

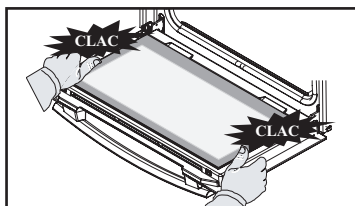
Vraťte do dvířek celý rám s vnějšími skly.



Dbejte na správné zasunutí rámu pod drážku u závěsu.



Přitiskněte rám k dvířkům, uslyšíte cvaknutí. Netlačte na samotný rám.



Váš spotřebič je opět provozuschopný.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí čištění pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty jako připečené kousky pokrmů nebo tuk.

Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

 **Před zahájením čištění pyrolýzou vyjměte nádobu a rošt, „vodící lišty trouby v ní můžete nechat“.**

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

Dostupné cykly pyrolýzy:



Pyro ECO 1:30 h



Pyrolýza – 2 h

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otočte voličem funkcí na některou z funkcí samočištění.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení (stisknutí otočného knoflíku).

Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol  oznamující,

že dvířka jsou zablokovaná.

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



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

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci a poté stisknutím tlačítka  nastavte požadovaný čas konce pyrolýzy. Zobrazení bliká, nastavte čas konce pomocí tlačítek + a -. Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas. Po skončení pyrolýzy vraťte volič funkcí do polohy 0.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

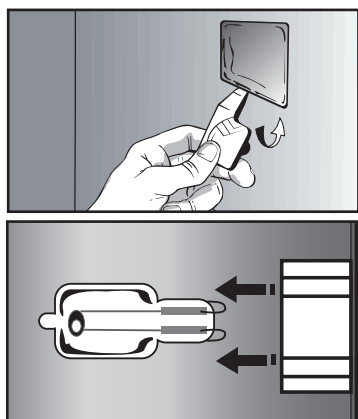


Upozornění

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. Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Nejprve odstraňte levou boční vodicí lištu. Žárovka je přístupná zevnitř trouby.

Vyměňte ochranné sklo použitím plastové zarážky jako páky.

Vyměňte žárovku (pro snazší demontáž použijte gumové rukavice) a ochranné sklo znovu nacvakněte.

- Troubu znovu zapojte do sítě.

• 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
- Zobrazí se údaj „AS“ (Auto Stop – automatické vypnutí).	Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.
- Kód chyby začínající písmenem „F“.	Vaše trouba zaznamenala poruchu. Vypněte troubu na 30 minut. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
- Trouba nehřeje.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená. Viz kapitola Výměna žárovky.
- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.
- Na displeji bliká symbol „uzamčení dvířek“.	Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350:

Zkouška	Program pečení	Teplota (°C)	Úroveň vodící lišty	Doba	Poznámky
Sušenky (8.4.1)	Pečení s ventilátorem	165	2	18-20 min	Cukrářský plech
	Konvenční pečení	200	2	20-23 min	Cukrářský plech Lissium
	Pečení s ventilátorem	165	3 / 1	22-25 min	Předeřhřátá trouba: - Cukrářský plech - Glazovaná miska
Čajové pečivo (8.4.2)	Pečení s ventilátorem	165	2	22-25 min	Cukrářský plech
	Pečení s ventilátorem	160	3 / 1	22 min	Předeřhřátá trouba: - Cukrářský plech - Glazovaná miska
Piškot (8.5.1)	Pečení s ventilátorem	170	1	35-40 min	Předeřhřátá trouba, forma na roštu + 5 min ve vypnuté troubě bez předeřhřevu
	Konvenční pečení	175	1	45 min	2 úrovně (nepoužije se)
Jablečný koláč (8.5.2)	Kombinované pečení	180	1	50-55 min	20 cm forma na roštu
	Pečení s ventilátorem	180	3 / 1	50-55 min	Předeřhřátá trouba: - Glazovaná miska – 1. úroveň
Plocha roštu (9.1)	Silný gril	P4	2	2-3 min	Předeřhřátí 5 min Chléb na roštu Zavřená dvířka



SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

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

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

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

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

Je nám ct'ou byť vašim novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....	4
1 INŠTALÁCIA.....	6
Voľba miesta a zabudovanie	6
Elektrické zapojenie	7
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	7
Ochrana životného prostredia	7
3 PREDSTAVENIE RÚRY	8
Ovládacie prvky a displej	9
Zamknutie tlačidiel	9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....	10
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA.....	11
Prvé uvedenie do prevádzky	11
Menu nastavenia (v závislosti od modelu)	11
5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....	12
Spustenie varenia	14
6 RADY NA VARENIE	15
Funkcia sušenia	15
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....	16
Predstavenie automatického režimu	16
Predstavenie kategórií jedál.....	16
Spustenie automatického varenia	18
Rýchle varenie	18
8 ĎALŠIE FUNKCIE	19
Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia)	19
Funkcia časovača	19
9 ÚDRŽBA.....	20
Čistenie a údržba:	20
Automatické čistenie pyrolýzou.....	22
Výmena svetla.....	23
10 PORUCHY A RIEŠENIA	24
11 TEST SPÔSOBILOSTI.....	25

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.



VAROVANIE:

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

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

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

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

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

Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Zariadenie nečistite parou.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA



UPOZORNENIE:

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



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

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

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

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

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

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

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

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

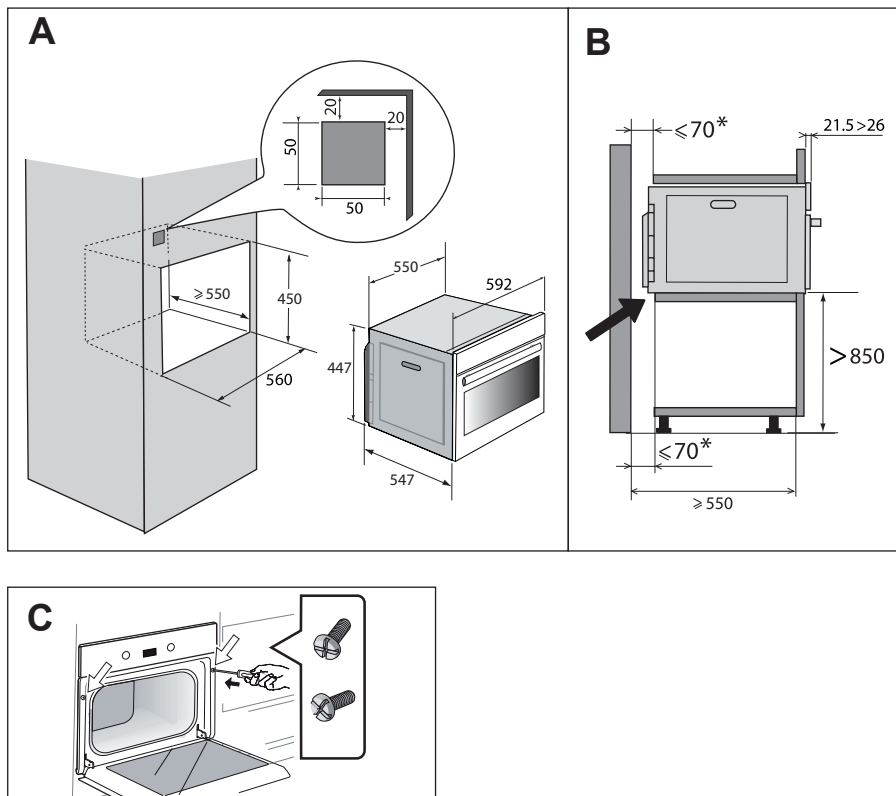
Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

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



• 1 INŠTALÁCIA

VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA



Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).

Pozor: ak je spodná časť nábytku otvorená (pod pracovnou doskou alebo vo vstavanom nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je rúra položená, musí byť maximálne 70 mm* (**obr. C**).

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

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumené pätky a prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumené pätky.

 **Odporúčanie**
S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.

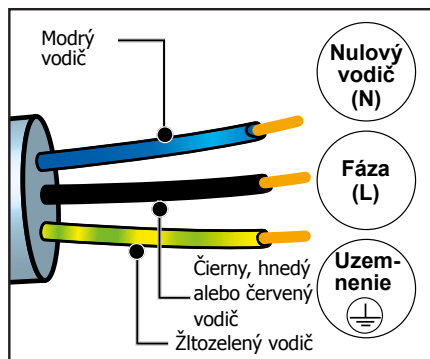
• 1 INŠTALÁCIA

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho 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.



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.



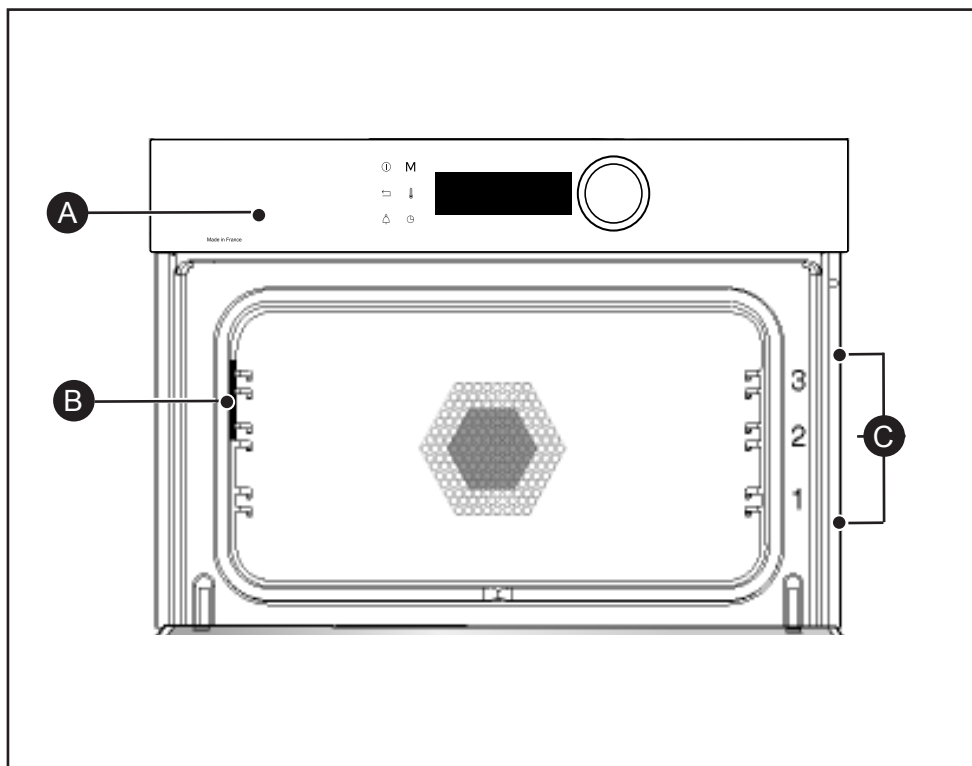
Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

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.

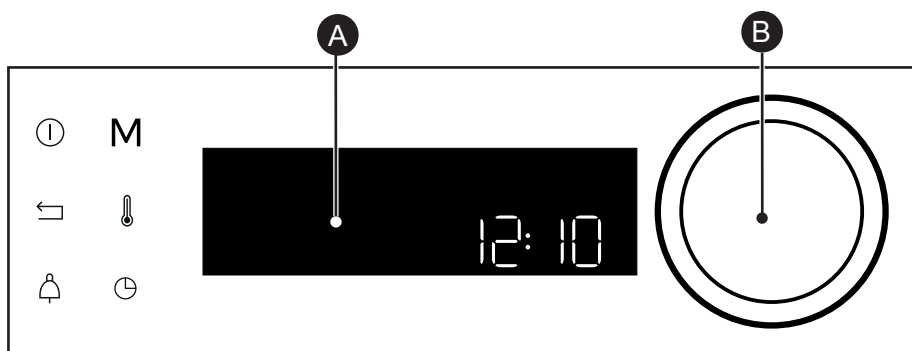
• 3 POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (3 možné výšky)

• 3 POPIS RÚRY

OVĽÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



A Displej

B Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevyhnutelný):

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

Tlačidlo zastavenia rúry
(dlhé stlačenie)



M

Tlačidlo priameho prístupu
do MANUÁLNEHO režimu

Tlačidlo späť



Tlačidlo teploty

Tlačidlo
časovača



Tlačidlo doby trvania varenia /
odloženého štartu

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

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

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

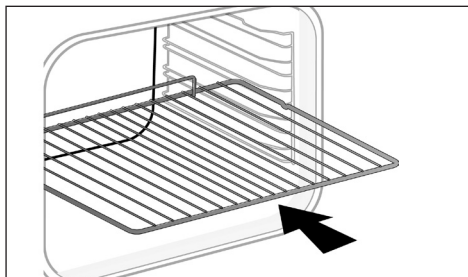
POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

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

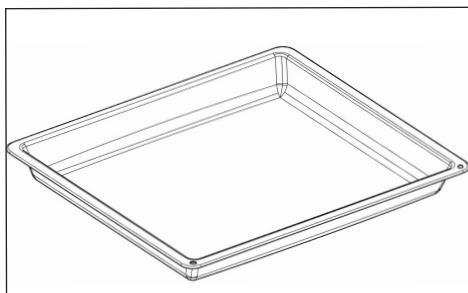
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

–Bezpečnostná mriežka proti preklopeniu Po jej vložení do etáží možno mriežku použiť na podopretie riadu a foriem obsahujúcich potraviny určené na varenie, zapiekanie alebo grilovanie (umiestnené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



–Viacúčelová miska, odkvapávač 45 mm. Vkladá sa do etáží alebo sa upevňuje na teleskopické koľajničky. Misa po vsunutí do niektorej z etáží pod mriežkou umožňuje zachytávanie šťavy a tuku, ktoré odkvapávajú z grilovaných pokrmov. Taktiež ju možno do polovice naplniť vodou a použiť na varenie vo vodnom kúpeli.



• 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.

– Nastavte čas

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

Na rúre sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrdte.

Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.

- Čas

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

- Zvuk

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

- Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

- Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

- Správa žiarovky

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

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.

Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

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

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

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

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

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 rúru predhrejte**

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Kombinovaný ohrev**	180 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
 Rotujúce teplo*/**	190 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Tradičné**	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	190 °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**	190 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Odvetrávaná podkladová doska**	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Variabilný gril	4 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zakrýva celý povrch mriežky.

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



• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
 Udržiavanie teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 75 °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.)
 Vysušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Krk, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si konkrétnu tabuľku s.16.



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



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetrávanej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Pípnutie signalizuje, že vaša rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte plech na odporúčanú výšku.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY

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

Toto je možné nastaviť nasledovným spôsobom:

–Stlačte tlačidlo .

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

TRVANIE PEČENIA

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

KONIEC VARENIA

(odložený štart)

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

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte. Zostane zobrazený koniec doby varenia.

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

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

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Na displeji sa zobrazí „ZASTAVTE“.

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



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.

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

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

- Mäso, Ryby, Jedlá, Chlieb a cestoviny, Dezerty.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdíte.



Odporúčanie

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

MÄSO

MÄSOVÁ TERINA

JAHŇACIE PLIECKO

TEL'ACIE REBIERKA

TEL'ACIA PEČIENKA

BRAVČOVÉ KOLENO

BRAVČOVÁ KRKOVIČKA

BRAVČOVÁ PEČIENKA

HOVÄDZIA PEČIENKA

KURA

KAČKA

KAČACIE PRSIA

MORČACIE STEHNO

RYBY

PSTRUH

LOSOS

VEĽKÉ RYBY

HOMÁR

RYBACIA TERINA

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGóriÍ JEDÁL

JEDLÁ

PLNENÁ ZELENINA
PLNENÉ PARADAJKY
LASAGNE
SLANÝ KOLÁČ
SYROVÝ KOLÁČ
QUICHE
PIZZA
ZAPEKANÉ ZEMIAKY
SUFLÉ

DEZERTY

PIŠKÓTOVÉ CESTO
JABLKOVÝ KOLÁČ
CAKE
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ
JOGURTOVÝ KOLÁČ
RYŽOVÝ NÁKYP
OVOCNÁ TORTA
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES
CUPCAKES
VETERNÍKY
KARAMELOVÝ KRÉM

PEČIVO A CESTOVINY

BRIOŠKA
BAGETY
CHLIEB
MASLOVÉ CESTO
LÍSTKOVÉ CESTO

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

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

OKAMŽITÉ PEČENIE

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

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 potvrdíte.

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



Pri niektorých AI receptoch sa vyžaduje predohrev ešte predtým, než vložíte plech do rúry. Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

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

CHRUMKAVÉ

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

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte dobu trvania pečenia.

Na konci pečenia zvoľte funkciu „Chrumkavé“ a potvrďte stlačením páčky.

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

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

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

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo .

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

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

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

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

DOBRÚ CHUŤ: na konci pečenia vaša rúra zobrazí hlásenie Dobrú Chuť, vtedy môžete jedlo z rúry vybrať von. Ak chcete rúru vypnúť, stlačte gombík alebo tlačidlo vypnutia rúry.

Poznámka: Časovač máte možnosť upravovať, alebo zrušiť.

Znova stlačte tlačidlo , nastavte čas alebo ho nastavte na 0 m 00 s, ak ho chcete zrušiť. Ak stlačíte páčku počas odpočítavania, časovač sa zastaví.



ČISTENIE A ÚDRŽBA:

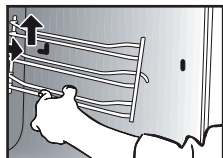
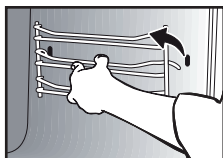
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

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



VNÚTORNÉ OKNÁ

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

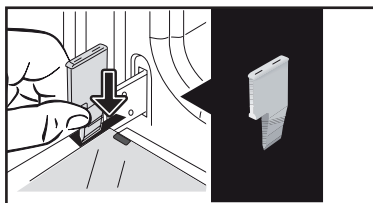


Upozornenie

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

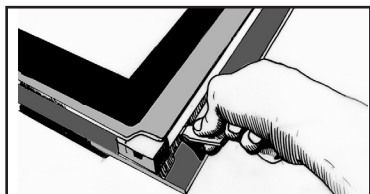
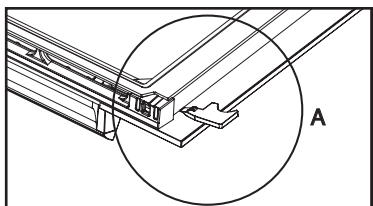
ROZOBRTIE A OPĽTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

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

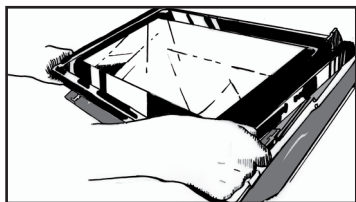


Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:

Doraz založte na svoje miesto **A** vpravo určené pre tento účel.



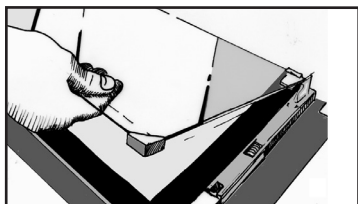
Zdvihnite zostavu na odpojenie rámu a skla. To isté spravte vľavo.



• 9 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.

Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.



Táto sústava pozostáva z 2 skiel, pričom to 1. má 2 gumové dorazy v 2 predných rohoch.

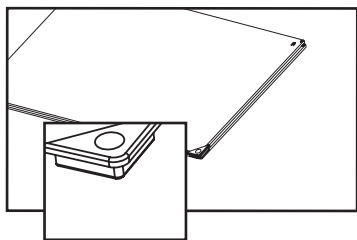
Vyčistite sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.

Sklo neponárajte do vody.

Na čistenie nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

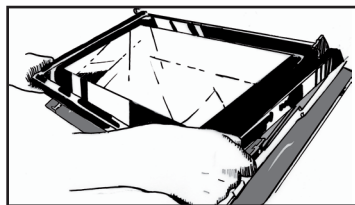
Po vyčistení nasadte späť 1. sklo.

Znova stavte polohu 2 čiernych gumových dorazov v predných rohoch 2. skla:

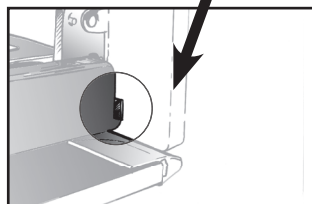
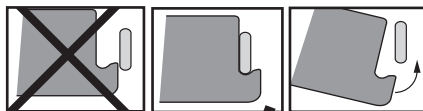


Potom vráťte do dveríak toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.

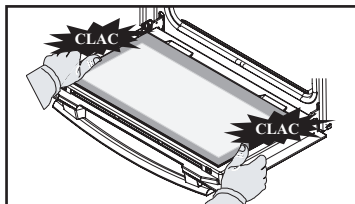
Potom vráťte do dveríak celú zostavu vonkajšieho skla.



Dávajte pozor na správne zapojenie rámu pod kolík v rohu závesu.



Zacvaknite rám utiahnutím s dveríakami. Nezatláčajte samotný rám.



Prístroj je znova pripravený na použitie.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou čistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je ohrevný cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstránia všetky nečistoty od striekancov a vyliatych pokrmov.

Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.



Pred začatím čistenia pyrolýzou odstráňte riad a stojan „police rúry môžete ponechať na mieste“.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Navrhované cykly pyrolýzy:



Pyro ECO 1 h 30 min



Pyrolýza 2 h

OKAMŽITÉ ČISTENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Volič funkcií prepnite na jednu z funkcií samočistenia.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie sa začne hneď po potvrdení (stlačení ovládača).

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

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov opísaných v predchádzajúcom odseku a potom nastavte požadovaný čas konca pyrolýzy stlačením tlačidla . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pomocou tlačidiel + alebo -. Po týchto krokoch sa začiatok pyrolýzy odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase. Keď sa vaša pyrolýza skončí, vráťte volič do polohy 0.

VÝMENA ŽIAROVKY

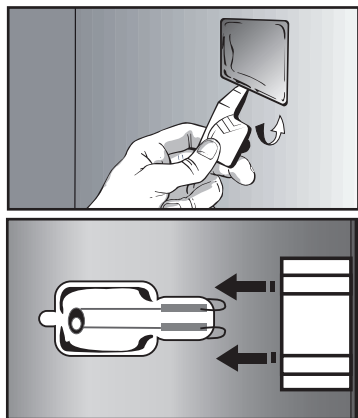


Výstraha

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.

Charakteristiky žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9. Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Najprv vyberte držiak na ľavej strane. Žiarovka je prístupná len vnútri rúry. Vypáčte sklo pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať. Vymeňte žiarovku (použite gumené rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž), potom kryt vráťte naspäť. Znova zapnite rúru.

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA

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

**SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IA
EN 60350:**

Skúška	Sekvenca pečenia	T°C	Držiak	Časy	Poznámky
Sušienky (8.4.1)	Ohrev s ventilátorom	165	2	18 – 20 min	Plechý na pečenie
	Tradícia	200	2	20 – 23 min	Plechý na pečenie Lissium
	Ohrev s ventilátorom	165	3 / 1	22 – 25 min	Predhriata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
Malé košíčky (8.4.2)	Ohrev s ventilátorom	165	2	22 – 25 min	Plechý na pečenie
	Ohrev s ventilátorom	160	3 / 1	22 min	Predhriata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
Savojské sušienky (8.5.1)	Ohrev s ventilátorom	170	1	35 – 40 min	Predhriata rúra, forma na mriežke + 5 min v rúre, ktorá nebola predhrievaná
	Tradícia	175	1	45 min	2 úrovne (nepoužíva sa)
Jablkový koláč (8.5.2)	Kombinované	180	1	50 – 55 min	20 cm forma na mriežke
	Ohrev s ventilátorom	180	3 / 1	50 – 55 min	Predhriata rúra: – Emailový plech 1. držiak
Grilovací povrch (9.1)	Silný gril	P4	2	2 – 3 min	Predhrievanie 5 min Hrianky Zatvorené dvere



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