

CS NÁVOD K POUŽITÍ
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
SK NÁVOD NA POUŽITIE

TROUBA – KONVEKTOMAT
KOMBINERET DAMPOVN
KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER
PIEKARNIK KOMBINOWANY Z FUNKCJĄ PARY
KOMBINOVANÁ RÚRA NA PEČENIE V PARE

De Dietrich 

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

s výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními.

Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni.

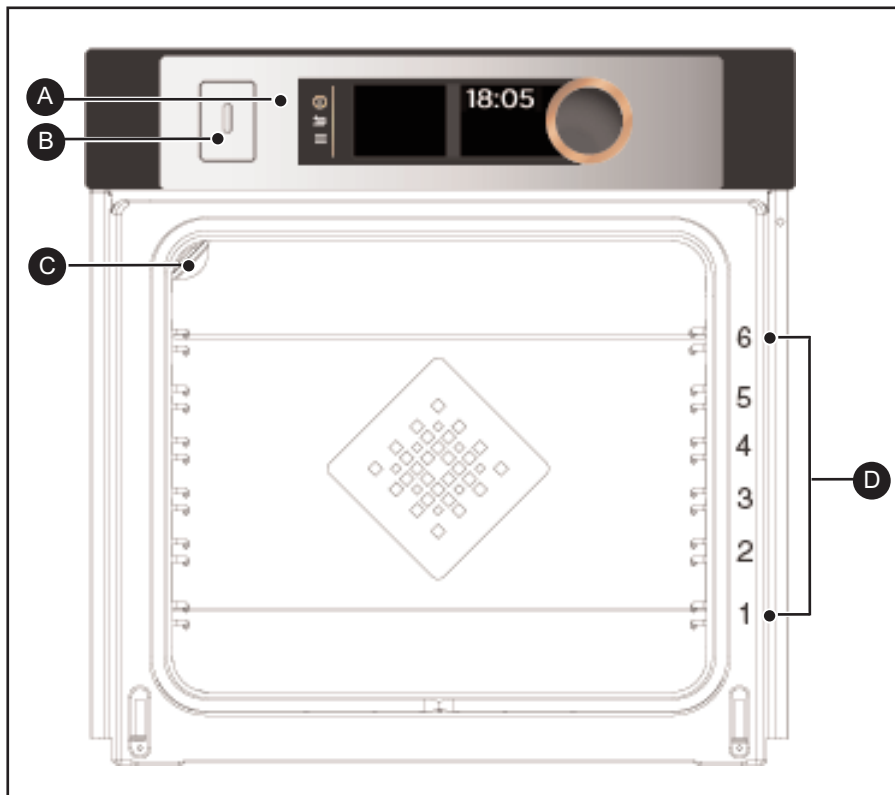
Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

OBSAH

1 / Popis trouby	4
Ovládací tlačítka a displej	5
Příslušenství	6
Plnicí šoupátko	8
První nastavení – uvedení do provozu	9
2 / Režimy pečení v troubě	10
Režim „Expert“	11
Režim „Parní expert“	11
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti)	13
◦ Funkce pečení	14
◦ Sušení	16
Režim „Kuchařský průvodce“	17
Režim „Konvektomat“	17
◦ Seznam chodů	18
Režim „Nízkoteplotní pečení“	20
3 / Nastavení	22
Uzamčení ovládacího panelu	23
4 / Minutka	23
5 / Údržba – čištění	24
Vnější povrch	24
Demontáž vodicích lišt	24
Čištění vnitřních ploch skel	24
Demontáž a opětovná montáž dvířek	24
Výměna žárovky	26
Funkce čištění	26
◦ Pyrolýza	26
◦ Vyprázdnění nádrže na vodu	28
◦ Odstraňování vodního kamene kotle	29
6 / Řešení případných problémů	30
7 / Poprodejní servis	31

• 1 POPIS TROUBY

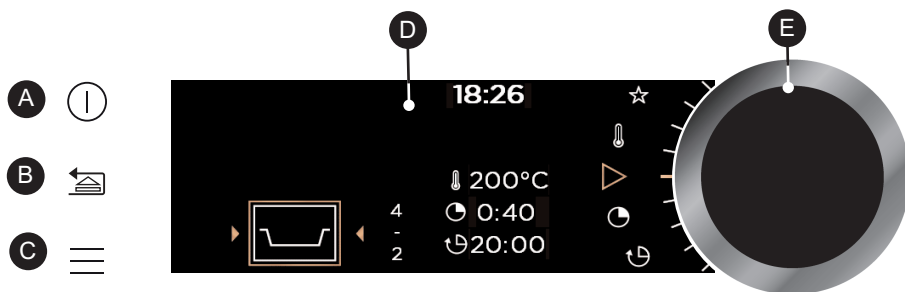
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Plnicí šoupátko nádrže na vodu
- C** Světlo
- D** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 1 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



- A** Tlačítko vypnutí trouby (dlouhý stisk)
- B** Tlačítko pro návrat zpět (krátké stisknutí) a/nebo Tlačítko otevření šoupátka (dlouhé stisknutí)
- C** Tlačítko pro přístup do MENU (pečení, nastavení, minutka, čištění)

- D** Displeje
- E** Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):
- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
 - umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

SYMBOLY NA DISPLEJÍCH



Zahájení pečení



Vypnutí pečení



Teplota



Doba pečení



Čas konce pečení (odložený start)



Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy



Pára



Uložení pečení do paměti



Ukazatel uzamčení tlačítek



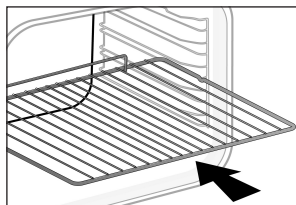
Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy

• 1 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

- Rošt s pojistkou proti překlopení

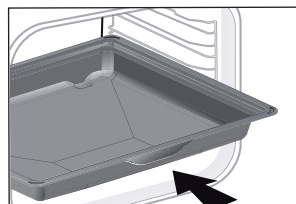
rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Multifunkční odkapávací plech

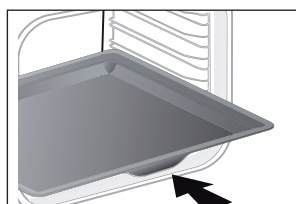
45 mm

Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



- Plech na pečení 20 mm

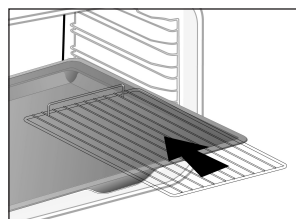
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



- Rošty pro šťavnatost

Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



• 1 POPIS TROUBY

- Systém posuvných lišt

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 vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

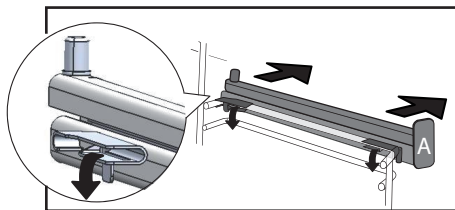
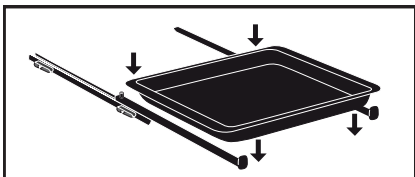
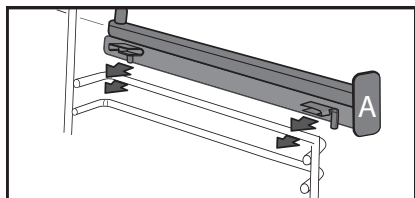
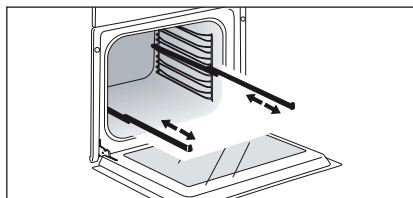
Po vyjmutí obou ráků s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasaďte pravou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

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

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


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

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



Rada

Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro zachytávání šťávy a tuku.

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

• 1 POPIS TROUBY

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnicí šoupátko nádrže na vodu

Před každým novým pečením v páře se ujistěte, že je nádrž na vodu naplněna.

Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

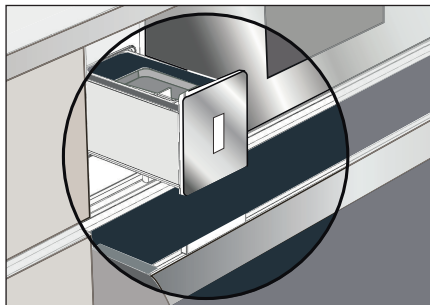
Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

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

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

Podle potřeby hladinu upravte.

Důležité upozornění

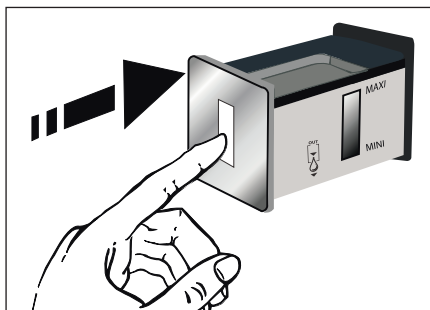
Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.

Důležité upozornění

Před každým pečením vodu vypusťte.

Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min.

Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.



• 1 POPIS TROUBY

PRVNÍ NASTAVENÍ – UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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


- Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.


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

Nyní trouba zobrazuje čas.

Pozn.: Pro opětovnou úpravu času viz kapitolu „Nastavení“.

 Před prvním použitím trouby přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Místnost musí být dostatečně odvětraná.

- Spuštění - Hlavní menu



Pro přístup k hlavnímu menu, když trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU .

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy:



Požadovaný režim potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Pro návrat zpět (vyjma během pečení) stiskněte tlačítko pro návrat  a pro vypnutí trouby stiskněte na několik sekund tlačítko vypnutí .

• 2 PEČENÍ

REŽIMY PEČENÍ

Podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z těchto režimů:

1



Režim „**EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu a dobu pečení.

2



Režim „**PARNÍ EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu, procento páry a dobu pečení.

3



Režim „**KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE**“ je vhodný pro recept, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

4



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

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

5




Režim „**NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ**“, pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu (pomalé pečení).

• 2 PEČENÍ



REŽIM „EXPERT“

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

Pokud trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU  pro přechod do hlavního menu a poté režim „Expert“ potvrďte.

- V následujícím seznamu si otáčením knoflíku zvolte funkci pečení a stisknutím ji potvrďte:



Pečení s ventilátorem



Kombinované pečení



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



REŽIM „PARNÍ EXPERT“

Tento způsob pečení umožňuje kombinovat tradiční pečení v kombinaci s párou k získání nadýchanějšího a lahodnějšího produktu, který si zachová chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci.

Stejně jako v režimu Expert si můžete nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

V hlavním menu vyberte režim „Parní expert“ a potvrďte.

Z níže uvedeného seznamu následně vyberte některou funkce pečení a potvrďte:



Tradiční, odvětrávaná pára



Grilování, odvětrávaná pára



Pečení s ventilátorem, pára

• 2 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Jakmile si vyberete a potvrdíte určitou funkci pečení, trouba vám doporučí jednu nebo dvě úrovně.


- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.
- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.

Pozn.: Některé parametry lze upravovat (ve funkci zvoleného režimu) před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení, procento páry 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

Můžete zadat dobu pečení pokrmu zvolením symbolu doby pečení  a poté nastavení potvrďte.

Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrďte.

Trouba je vybavena funkcí „SMART ASSIST“, která při nastavování délky programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.


Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.



PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)

U kombinovaného pečení vám trouba doporučí ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte symbol Pára  a potvrďte.

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


• 2 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

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 zpráva:

„Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

Pro vypnutí vyberte „Potvrzuji“ a poté potvrďte, nebo zvolte „Odmítám“ a potvrďte pro pokračování pečení.




OBLÍBENÉ


(pouze režim Expert)



- Uložení nastavení pečení do paměti

Funkce „Oblíbené“ umožňuje uložit do paměti 3 často používané recepty režimu „Expert“.

V režimu Expert zvolte nejprve typ pečení, teplotu a dobu pečení.

Poté otáčením knoflíku zvolte symbol  a pro uložení tohoto programu do paměti volbu potvrďte.

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti .

 nebo . Zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti.


Opětovným potvrzením zahájíte pečení.




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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- S funkcí „Oblíbené“ používejte program již uložený v paměti.

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené“ . Potvrďte.

- Zvolte některou z již uložených pamětí   nebo  a stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.







• 2 PEČENÍ



FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.






Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 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.
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	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 křupavé ze všech stran. Do spodní vodící lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. 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.

* 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.



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

• 2 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečící nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C–80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.

 **Doporučení pro úsporu energie.**
V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.

• 2 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ (pouze režim Expert)

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 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

• 2 PEČENÍ



REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“



REŽIM „KONVEKTOMAT“

V těchto dvou režimech za vás trouba vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu. Jedná se o recepty spojené s párou nebo bez ní.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“ nebo „KONVEKTOMAT“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (viz podrobný seznam pokrmů níže):

- Následně vyberte kategorii, např. „Prodavač“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „kuře“ a výběr potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat hmotnost (nebo velikost).

- Zobrazí se nabídka hmotnosti. Zadejte hmotnost a potvrďte; trouba automaticky vypočte a zobrazí dobu pečení a úroveň vodicí lišty.


- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

! U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.

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

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení  a potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

! U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Kachna
KACHNÍ PRSA *
Krůta



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí žebra *



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Rybí terina



LAHŮDKAŘ

Lasagne
Pizza
Lotrinský koláč



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
Celé brambory



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynuté těsto
Chléb
Bagety
Brioška



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový koláč
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ S PÁROU



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Prsa *
Kachna



ŘEZNÍK

Jehněčí
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Vepřový roštěnec
Telecí svíčková



PRODAVAČ RYB

Vařené ryby
Rybí nákyp
Celé ryby
Losos v tlakovém hrnci



ZELINÁŘ

Zapékané brambory
Nadívaná zelenina
Celé brambory



CUKRÁŘ

Piškotové těsto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebiček
Košíčky
Piškot
Jablečný koláč
Ořechový koláč
Kokosový nákyp



PEKAŘ

Chléb
Bagety
Předvařený chléb
Zmrazené těsto
Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ

Lazaně
Zeleninová bublanina
Kandovaná zelenina
Brambory
Rizoto
Čerstvá jídla
Mražená jídla



ROZMRAZOVÁNÍ

Maso
Ryby
Chleby – dorty

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 2 PEČENÍ



REŽIM „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“

Tento režim pečení umožňuje změknutí vláken masa díky **pomalému** pečení při nízkých teplotách.

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.



V režimu „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ není nutné troubu předehřívát.

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.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu zvolte otáčením knoflíku režim „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ a potvrďte.

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz podrobný následující seznam).

- Zvolte pokrm.

- Po zvolení pokrmu, např. telecí pečeně, položte maso na rošt na nejvyšší úroveň zobrazenou na displeji (úroveň 2) a na nejnižší úroveň zasuňte plech pro zachytávání tuku (úroveň 1).


- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.

- Stiskněte tlačítko zastavení ①.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

V režimu „Nízkoteplotní pečení“ můžete nastavit pečení s odloženým startem.

Po výběru programu zvolte symbol konce pečení . Zobrazení bliká; otočným knoflíkem nastavte čas konce pečení a dvakrát potvrďte.

Zobrazení konce pečení již nebliká.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Telecí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečené – 4 h



Vepřová pečeně – 5 h



Jehněčí:



narůžovělé – 3 h



hodně propečené – 4 h



Kuře – 6 h



Malé ryby – 1:20 h



Velká ryba 2:10 h



Jogurty – 3 h



POZNÁMKA: Rošt nepoužívejte u těchto programů: malé ryby – velké ryby a jogurty.

Pokrm položte přímo na plech pro zachytávání tuku na úroveň zobrazenou na displeji.

• 3 NASTAVENÍ



FUNKCE NASTAVENÍ

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte.

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

- **čas, jazyk, zvuk, režim Demo a ovládání světla.**

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.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Zvukový signál

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.



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.

Pro přepnutí trouby do normálního režimu zvolte polohu VYP a potvrďte.



Ovládání světla

Zobrazí se dvě volby nastavení:



Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

Poloha AUTO, světlo se při pečení po 90 sekundách zhasne.

Zvolte polohu a potvrďte.






Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje ztlumí v zájmu snížení spotřeby energie, světlo trouby zhasne (je-li v režimu „AUTO“).

Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět  nebo tlačítka menu  se obnoví jas displeje a případně se aktivuje světlo v průběhu pečení.

• 3 NASTAVENÍ




UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

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

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud symbol  z displeje nezmizí.

• 4 MINUTKA

FUNKCE MINUTKA

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

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „MINUTKA“ a 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.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se zastaví.

• 5 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

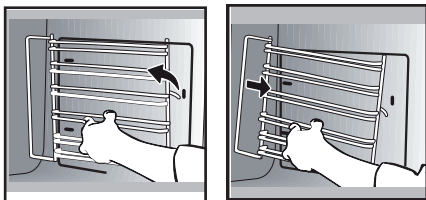
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

Boční strany s vodicími lištami:

Nadvedněte 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.



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

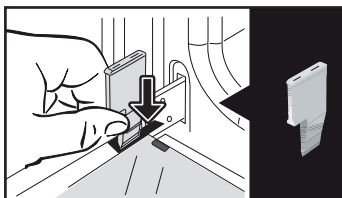


Upozornění

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

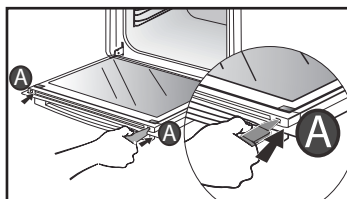
DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

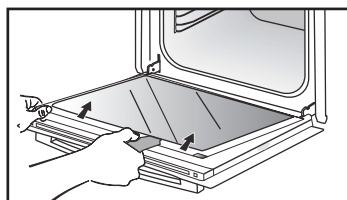


Vyjměte první nacvaknuté sklo:

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

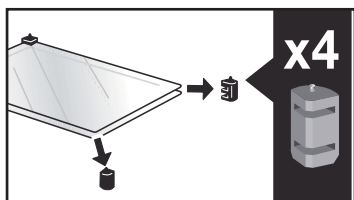


Vyjměte sklo.



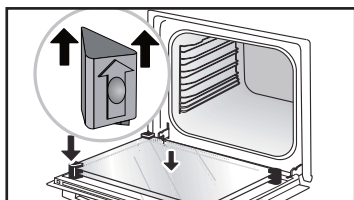
• 5 ÚDRŽBA

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

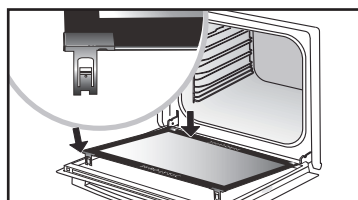
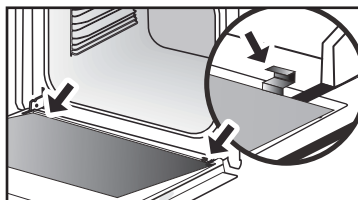


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



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



Vyjměte plastovou zářezku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.

• 5 ÚDRŽBA



VÝMĚNA ŽÁROVKY

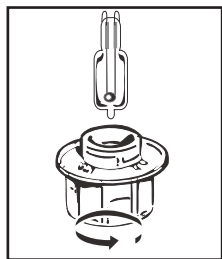


Upozornění

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič 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.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ

(vnitřek trouby)



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, plech na pečivo, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

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 jsou připečené kousky pokrmů nebo tuk.

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

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

PROVEDENÍ SAMOČIŠTĚNÍHO CYKLU

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

• 5 ÚDRŽBA



Pyro Express: do 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě **se automaticky spustí pyrolýza trvající 1:30 h.**



Pyro Auto: v rozmezí
1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h


slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

- V hlavním menu vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, 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 zablokovaná.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

Po každé pyrolýze následuje 30minutová fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.



Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadříkem bílý popel. Trouba je čistá a lze v ní znovu libovolně péct.


SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol času konce (odložený start)  a poté potvrďte.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a dvakrát 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 .

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavním menu a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Šoupátko se otevře.

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

Automatické vypuštění po pečení:

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

Můžete zvolit, že vypuštění neprovedete výběrem možnosti „Odmítám“ (Je refuse) a potvrzením. Jinak zvolte „Souhlasím“ (J'accepte).

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo AUTO a potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.



Vypuštění SPEED:

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

Čas vypuštění je cca 20 sekund.



Vypuštění AUTO:

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

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

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

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

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

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



Důležité upozornění

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

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

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

Pod šoupátko umístíte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

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

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístíte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Proplach“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

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

- Umístíte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

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

• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

- 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“.

Trouba zjistila závadu.

Troubu na 30 minut vypněte. 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 nabídku nastavení).

- Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

- 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.

- Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

- Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek. Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

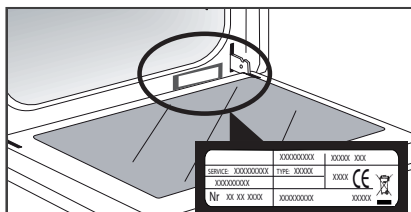
- Na dně trouby se nachází voda.

Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.

• 7 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. H	

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

POZNÁMKA:

- Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.
- Doporučujeme vám zapsat si údaje o svém přístroji zde, abyste je mohli snadno vyhledat.

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.

Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe

i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność.

Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami,

De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni.

Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

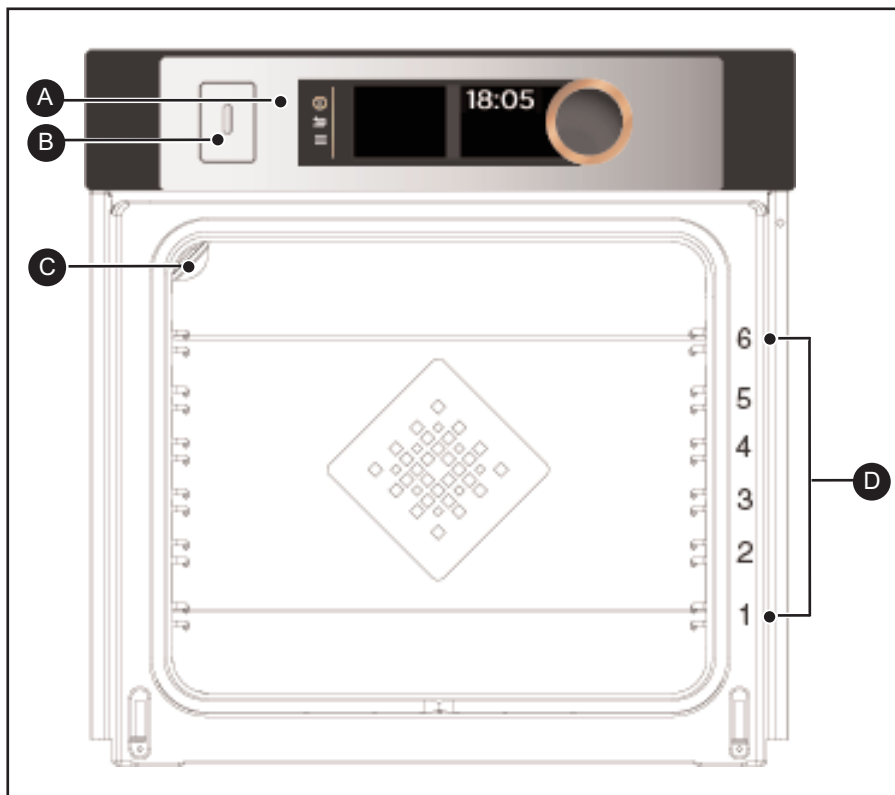
De Dietrich 

SPIS TREŚCI

1 / Prezentacja piekarnika	4
Elementy sterowania i wyświetlacz	5
Akcesoria	6
Szuflada do napełniania	8
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji	9
2 / Tryby działania	10
Tryb „Ekspert”	11
Tryb „Ekspert parowy”	11
◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia).....	13
◦ Funkcje pieczenia.....	14
◦ Suszenie.....	16
Tryb „Przewodnik kulinarny”	17
Tryb „Kombinowany parowy”	17
◦ Lista dań.....	18
Tryb „Niska temperatura”	20
3 / Ustawienia	22
Blokada poleceń	23
4 / Minutnik	23
5 / Konserwacja - Czyszczenie	24
Powierzchnia zewnętrzna	24
Demontaż stopni	24
Czyszczenie szyb wewnętrznych	24
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek	24
Wymiana lampki	26
Funkcja czyszczenia	26
◦ Piroliza	26
◦ Opróżnianie zbiornika wody	28
◦ Odkamienianie elementu grzewczego	29
6 / Rozwiązywanie problemów	30
7 / Serwis po sprzedaży	31

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

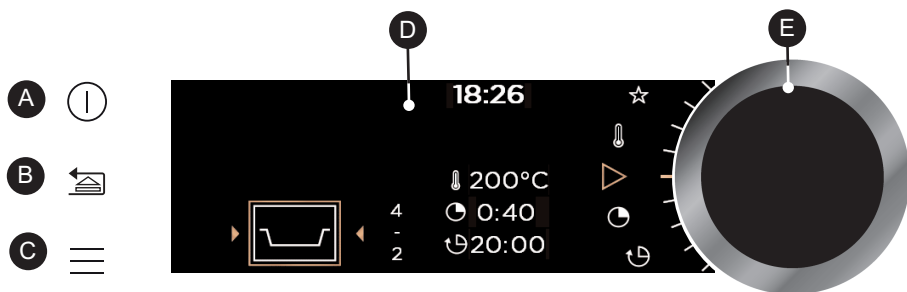
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szuflada do napełniania zbiornika wody
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu (wciśnięcie krótkie) i / lub
Przycisk otwierania szuflady (dłuższe wciśnięcie przycisku)

C Przycisk dostępu do MENU (pieczenie, ustawienia, minutnik, czyszczenie)

D Wyświetlacz

E Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.


- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.


SYMBOLE WYŚWIETLACZY

 Rozpoczęcie pieczenia

 Zakończenie pieczenia

 Stopnie temperatury

 Czas pieczenia

 Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem)



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

 Para

 Zapamiętywanie programów pieczenia

 Wskaźnik blokowania klawiatury

 Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas pirolizy

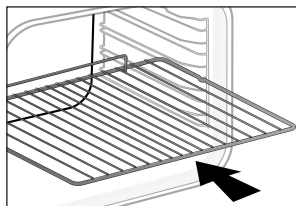
• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

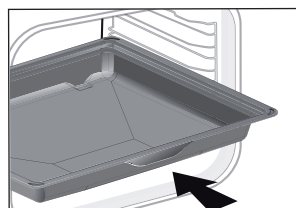
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



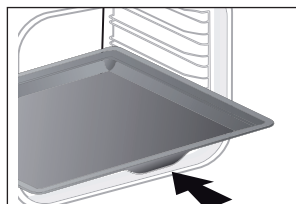
- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- Forma do ciast, 20 mm

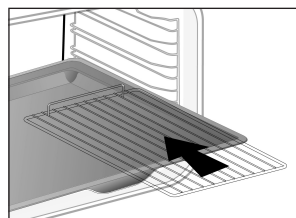
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- Grille „smakowe”

Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia postępowanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwi ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

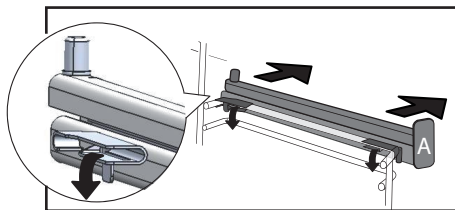
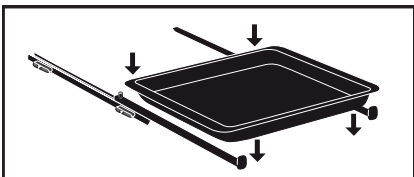
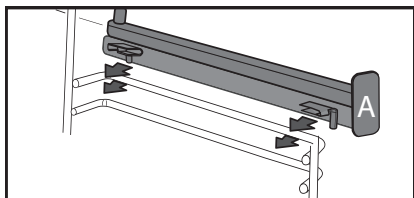
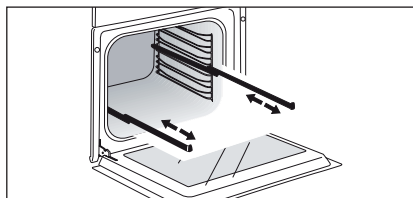
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 tapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik **A** znajduje się po stronie użytkownika.

Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół tapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.



Porada
Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.

Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

. Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

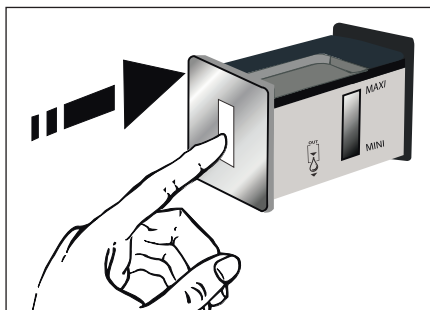
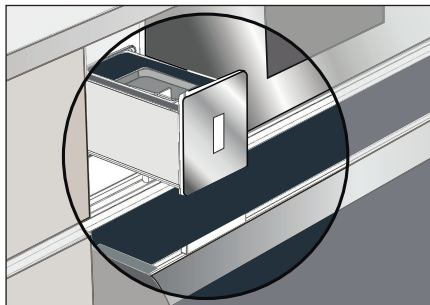
Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund.

W razie potrzeby należy skorygować poziom.

Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczanej lub demineralizowanej.

Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konserwacja - Funkcje opróżniania”.

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka


Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny


Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga. Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

 Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

- Uruchamianie - Menu główne



Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania: jest nim tryb Ekspert.

Przekręcić pokrętkę, aby wyświetlać poszczególne programy:



Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętkę.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .

• 2 UŻYTKOWANIE

TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

1



Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

2



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.

3



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK KULINARNY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj piezonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

4



Wybrać tryb „**KOMBINOWANY PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj piezonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

5




Wybranie trybu „**Niska temperatura**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu (pieczenie w niskiej temperaturze).

• 2 UŻYTKOWANIE



TRYB „EKSPERT”

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

Kiedy piekarnik wyświetla wyłącznie godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętko, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Termoobieg



Grzanie mieszane



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w cieple



Rozmrażanie



Pieczyno



Suszenie



Ulubione (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb umożliwia połączenie pieczenia klasycznego z funkcją pary, aby uzyskać potrawy bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące.

Podobnie, jak w przypadku trybu Ekspert, użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić:



TRADYCYJNE + WENTYLATOR I PARA



GRILL + WENTYLATOR I PARA



TERMOOBIEG PARA

• 2 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik zaproponuje jedną lub dwie wysokości stopni.


- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętkę. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz informacje w następujących rozdziałach.


MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury  i zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętkę, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.


Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.



PROCENT PARY

(tylko w trybie Ekspert parowy)

W przypadku pieczenia kombinowanego, piekarnik proponuje najlepszy procent pary. Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary  i zatwierdzić.

Wpisać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80 %) za pomocą pokrętki, a następnie zatwierdzić wybór.


• 2 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

PIECZENIE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia. W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętkę.


Piekarnik wyświetla komunikat:




„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?” Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.

ULUBIONE (tylko w trybie Ekspert)

- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętkę, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub .

Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić. Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci.


Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.




Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”

Prześć do menu „Ekspert” i zatwierdzić.

Przewinąć funkcję aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione” , przekręcając pokrętkę. Zatwierdzić.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.







• 2 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA EKSPERT (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.



Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.



Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

• 2 UŻYTKOWANIE

Położenie	°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Utrzymywanie w ciepłe	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wżroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2.stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 2 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie Ekspert)

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Aksesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty

• 2 UŻYTKOWANIE



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”



TRYB „KOMBINOWANY PAROWY”

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane z użyciem funkcji pary lub nie.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.


Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.
- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie. Wybrać wagę i zatwierdzić
- piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.


- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.

 **W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**


W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

 **Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.**

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ BEZ PARY



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *
Indyk



RZEŹNIK

Łopatka jagnięca
Pieczeń wołowa krwista
Pieczeń wołowa średnia
Pieczeń wołowa wypieczona
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Żeberka cielęce *



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Zapiekanka rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Całe ziemniaki



PIEKARZ

Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Ciasto drożdżowe
Pieczywo
Bagietka
Bułeczki drożdżowe



CUKIERNIK

Tarta owocowa
Kruszonka
Biszkopt
Babeczki cupcakes
Krem karmelowy
Ciasto czekoladowe
Ciasteczka kruche / maślane*
Keks
Ciasto jogurtowe

*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ Z PARA



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Piersi *
Kaczka



RZEŹNIK

Jagnięcina
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Filet wieprzowy
Filet cielęcy



SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona
Ryba
Ryba w całości
Łosoś cały



SPRZEDAWCA WARZEWY I OWOCÓW

Gratin Dauphinois
Warzywa faszerowane
Całe ziemniaki



CUKIERNIK

Tort biszkoptowy
Flan / krem
Keks
Babeczki
Babka biszkoptowa - quatre quarts
Szarlotka
Ciasto orzechowe
Flan kokosowy



PIEKARZ

Pieczyno
Bagietka
Chleb podpieczony
Ciasto mrożone
Zmiękczenie czerstwego chleba



RESTAURATOR

Lasagne
Warzywa w cieście
Warzywa kandyzowane
Ziemniaki
Risotto
Dania świeże
Danie zamrożone



ROZMRAŻANIE

Mięso
Ryba
Ciasto chlebowe

*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.


• 2 UŻYTKOWANIE




TRYB „NISKA TEMPERATURA”

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki **powolnemu** pieczeniu w niskiej temperaturze.

Jakość wypieczenia jest optymalna.

 **Do korzystania z funkcji NISKA TEMPERATURA nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**

 Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonny przed rozpoczęciem pieczenia.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybór.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

Po wybraniu dania, na przykład: pieczeń cielęca, ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).


- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy.

- Wcisnąć przycisk wyłączenia ①.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu, wybierz symbol zakończenia pieczenia . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić dwa razy.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pieczeń cielęca (4h00)



Pieczeń wołowa:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Pieczeń wieprzowa (5h00)



Jagnięcina:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Kurczak (6h00)



Małe ryby (1h20)



Duże ryby (2h10)



Jogurty (3h00)



UWAGA: Nie należy używać rusztu dla następujących programów: małe ryby - duże ryby i jogurty.

Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

• 3 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- **godzina, język, dźwięk, tryb demo, zarządzanie lampką.**

Wybrać funkcję przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.



Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



Język

Wybrać język i zatwierdzić.



Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.



Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru:



W pozycji WŁ., lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO).

W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.



Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”).




Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.

• 3 USTAWIENIA







BLOKADA POLECEŃ

Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.

• 4 MINUTNIK



FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

• 5 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

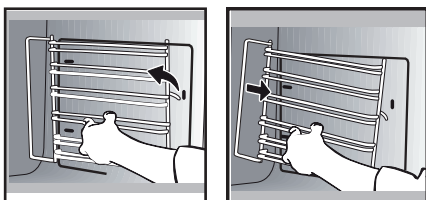
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



SZYBY WEWNĘTRZNE

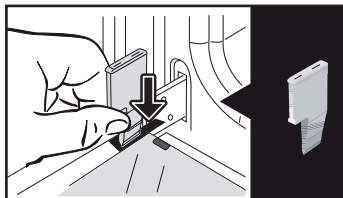
Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

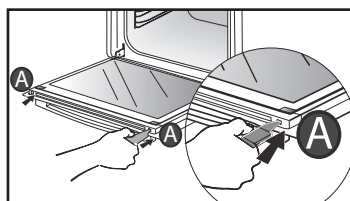
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

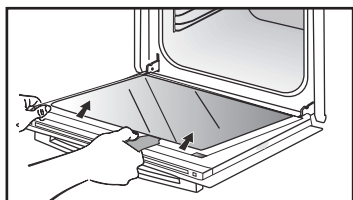


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w miejscach **A**, aby zwolnić zaczepek szyby.

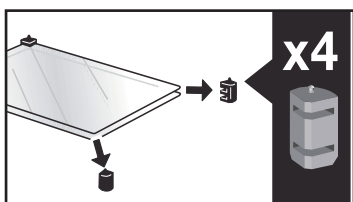


• 5 KONSERWACJA

Zdjąć szybę.

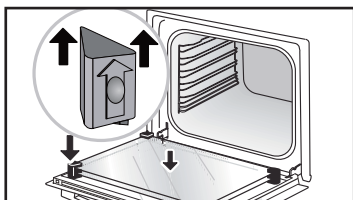


Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.

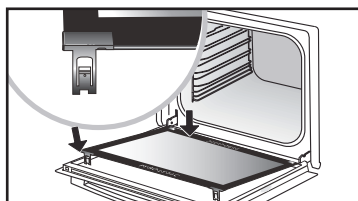
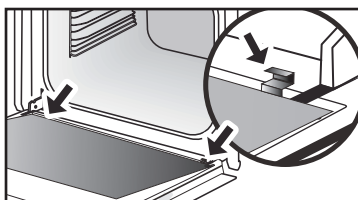


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyb w wodzie.** Splukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.



Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.



Zdjąć klin plastikowy. Urządzenie może być używane ponownie.

• 5 KONSERWACJA



WYMIANA LAMPKI

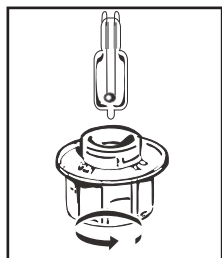


Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.



FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą: Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany:

• 5 KONSERWACJA



Pyro Express: 59 minut

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza wykonywana przez 1,5 godziny**.



Pyro Auto:
od 1h30 do 2h15

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.


Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania trwająca 30 minut - podczas tego czasu piekarnik nie może być wykorzystywany.



Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.


CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętle i zatwierdzić dwa razy.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk .

• 5 KONSERWACJA



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania SZYBKIE lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.



Opróżnianie SZYBKIE:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary.

Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.



Opróżnianie AUTO:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawiania wody.

Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętkę, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.

• 5 KONSERWACJA



FUNKCJA ODKAMIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgadzam się” i zatwierdzić.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą” nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.



Uwaga

Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

ETAP 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

ETAP 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczne jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.

• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane. Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

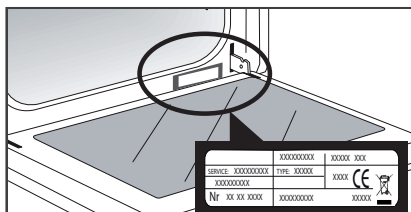
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Woda znajduje się na płycie piekarnika. Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIENIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.

• 7 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. H	

B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

UWAGA:

• W trosce o ciągle ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym. Aby łatwo odnaleźć w razie potrzeby numery referencyjne urządzenia, zalecamy ich zapisanie w tym miejscu.

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

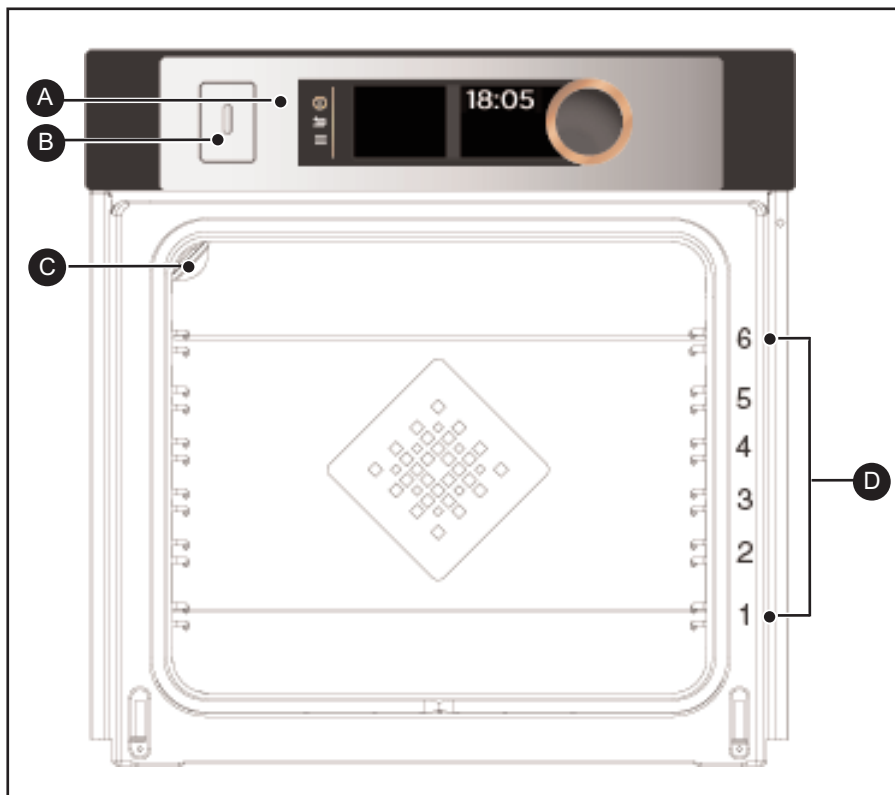
Ďakujeme vám za vašu dôveru.

OBSAH

1 / Popis rúry	4
Ovládacie prvky a displej	5
Príslušenstvo	6
Zásuvka na napíňanie	8
Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky	9
2 / Režimy pečenia	10
Režim „Expert“	11
Režim „Expert – para“	11
◦ Oblúbené (možnosti pečenia uložené v pamäti)	13
◦ Funkcie pečenia	14
◦ Sušenie	16
Režim „Kulinársky sprievodca“	17
Režim „Kombinovaná para“	17
◦ Zoznam pokrmov	18
Režim „Nízka teplota“	20
3 / Nastavenia	22
Zamknutie ovládacích prvkov	23
4 / Časovač	23
5 / Údržba – čistenie	24
Vonkajší povrch	24
Demontáž stupňovitých držiakov	24
Čistenie vnútorných okien	24
Rozobratie a opätovné zloženie dvierok	24
Výmena svetla	26
Funkcia čistenia	26
◦ Pyrolýza	26
◦ Vyprázdňovanie nádrže na vodu	28
◦ Odstraňovanie vodného kameňa	29
6 / Anomálie a riešenia	30
7/ Popredajný servis	31

• 1 POPIS RÚRY

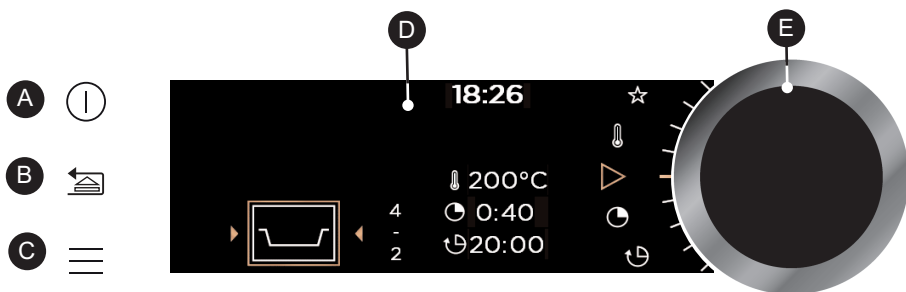
POPIS RÚRY



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

• 1 POPIS RÚRY

OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ



- A** Tlačidlo vypnutia rúry (dlhé stlačenie)
- B** Tlačidlo na návrat späť (krátke stlačenie) a/alebo Tlačidlo na otvorenie zásuvky (dlhé stlačenie)
- C** Tlačidlo prístupu do MENU (pečenie, nastavenie, časovač, čistenie)

- D** Displej
- E** Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevyhnutelný):
 - umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otláčaním,
 - umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

SYMBOLY NA DISPLEJI

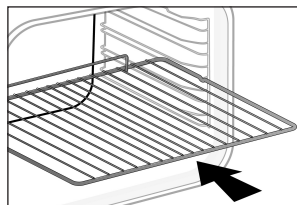
- | | | | |
|--|---|--|---|
| | Spustenie pečenia | | Para |
| | Zastavenie pečenia | | Uloženie pečenia |
| | Stupne teploty | | Ukazovateľ zamknutia ovládacieho panela |
| | Trvanie pečenia | | Indikátor uzamknutia dvierok počas pyrolýzy |
| | Čas skončenia pečenia (oneskorený štart) | | |
| | Indikátor výšky stupňovitých držiakov preferovaných na vloženie jedla | | |

• 1 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

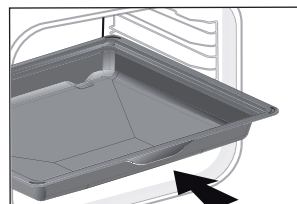
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



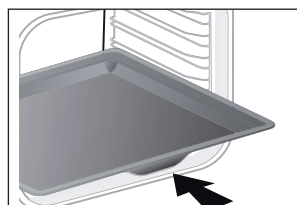
– Nádobá na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



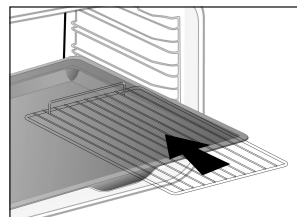
– Plech na pečivo, 20 mm

Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie šťavi a tuku z grilovaného mäsa.



– Mriežky pre „chut“

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



• 1 POPIS RÚRY

– Systém vodiacich drážok

Vďaka systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej 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 DRÁŽOK

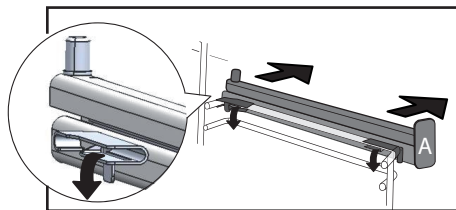
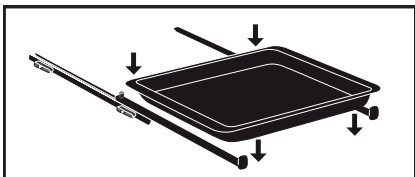
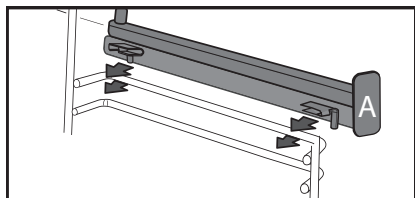
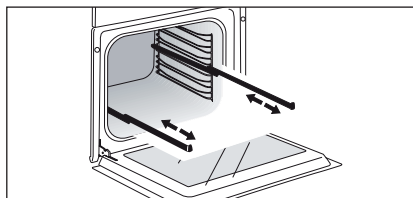
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.


Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

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



Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

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

• 1 POPIS RÚRY

ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

- Náplň nádržky na vodu

Pred každým novým pečením v pare nezabudnite naplniť nádržku s vodou.

Kapacita nádržky je 1 liter.

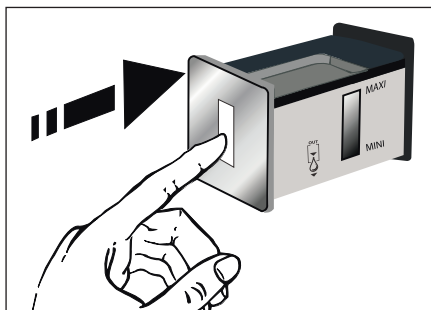
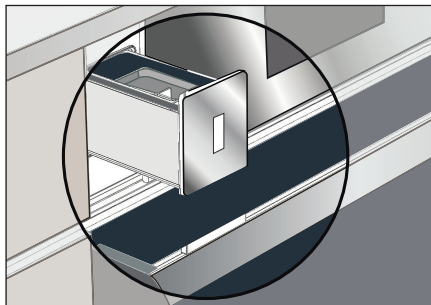
Na začiatku kombinovaného pečenia v pare sa nádržka na náplň otvorí automaticky.

Naplňte nádržku.

Skontrolujte, či je nádržka je naplnená na maximálnu úroveň.

Použite na to značku maximálnej hladiny, ktorá je viditeľná na jednej strane zásuvky. Po týchto krokoch zatvorte zásuvku jej manuálnym zatlačením.

Rúra je pripravená na vykonanie kombinovaného pečenia v pare.



Odporúčania

Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody. V prípade potreby nechajte hladinu ustáliť.

Upozornenie

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.

Upozornenie

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

• 1 POPIS RÚRY

PRVÉ NASTAVENIA – UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom spustení do prevádzky alebo po výpadku napájania vyberte jazyk otáčaním ovládača a stlačte na potvrdenie vašej voľby.


– Nastavte čas

Obrazovka zabliká pri 12:00.


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

Na rúre sa zobrazí čas.

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas znova, pozrite si kapitolu „Nastavenia“.

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

– Po spustení – Hlavné menu



Ak rúra zobrazuje len čas, stlačte tlačidlo MENU  na prístup do hlavného menu.

Dostanete sa na prvý režim pečenia: režim Expert.

Otáčaním ovládača si môžete vybrať z rôznych programov:



Na prechod do zvoleného režimu stlačte tlačidlo na ovládači.

Ak sa chcete vrátiť späť (nie je možné počas pečenia), stlačte tlačidlo na návrat späť , a ak chcete rúru vypnúť, stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo vypnutia .

• 2 PEČENIE

REŽIMY PEČENIA

V závislosti od vašich skúseností s pečením si zvolte jeden z nasledujúcich režimov:

1



Vyberte režim „**EXPERT**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu a trvanie pečenia.

2



Vyberte režim „**EXPERT – PARA**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu, percento pary a trvanie pečenia.

3



Vyberte režim „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

4



Vyberte režim „**KOMBINOVANÁ PARA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

5




Vyberte režim „**NÍZKA TEPLOTA**“ pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu (pomalé varenie).

• 2 PEČENIE



REŽIM „EXPERT“

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

Keď rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU  na prechod do hlavného menu a potvrdte režim „Expert“.

– Otočte ovládač na výber požadovanej funkcie pečenia podľa vášho výberu z uvedeného zoznamu a potom ju potvrdte.



Ohrev s ventilátorom



Kombinovaný ohrev



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržovať teplé



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



Obľúbené (umožňuje uložiť 3 možnosti pečenia)



REŽIM „EXPERT – PARA“

Tento režim pečenia vám umožňuje spojiť klasické pečenie s pečením v pare s cieľom dosiahnuť krehké pokrmy, ktoré majú jemnejšiu chuť. Potraviny sa tiež tak nevysušajú a vydržia chrumkavé.

Rovnako ako pri režime EXPERT si môžete nastaviť si všetky parametre pečenia a percento pary.

V hlavnom menu zvolte režim „Expert – para“ a potom ho potvrdte.

Vyberte si potom funkcie pečenia, ktoré sú k dispozícii z nasledujúceho zoznamu a potvrdte:



Tradičné s ventilátorom v pare



Para turbo – gril



Ohrev s ventilátorom a parou

• 2 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

RÝCHLE PEČENIE

Keď zvolíte a potvrdíte funkciu pečenia, rúra vám odporučí jednu alebo dve výšky držiaka.


- Vložte plech na odporúčanú výšku.
- Ďalším stlačením ovládača spustíte pečenie. Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné (v závislosti od modelu) pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia, percento pary a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.


NASTAVENIE TEPLoty

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

Možno ju nastaviť takto:

- vyberte symbol teploty  a potvrdte výber,
- otočte ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrdte.

TRVANIE PEČENIA

Trvanie pečenia vášho chodu môžete zadať výberom symbolu trvania pečenia  a jeho potvrdením.

Zadajte trvanie pečenia otočením ovládača a potom potvrdením výberu.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia. **Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.**



PARNÝ GENERÁTOR

(iba Expert – para)

Na kombinované pečenie vám rúra odporučí optimálne percento pary.

Ak ju chcete zmeniť, vyberte symbol pary  a potvrdte ho.

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

• 2 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť, ak si želáte oneskorený štart.

– Zvoľte symbol ukončenia pečenia  a potvrdte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte dvakrát.

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.

Rúra zobrazí správu:


„Chcete zastaviť prebiehajúce pečenie?“
Stlačte tlačidlo „Súhlasím“ a výber potvrdte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrdte na pokračovanie v pečení.




OBLÚBENÉ (len režim Expert)

– Uloženie pečenia

Funkcia „Oblúbené“ umožňuje uložiť 3 recepty v režime „Expert“, ktoré často používate.

V režime Expert zvoľte najprv teplotu pečenia a trvanie.

Potom vyberte symbol  otočením ovládača na uloženie konkrétneho pečenia a výber potvrdte.


Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre do pamäte   alebo . Vyberte si jednu z možností a potom výber potvrdte. Vaše pečenie je takto uložené. Možnosť znova potvrdte na spustenie pečenia.




Poznámka: Ak sú tieto 3 možnosti uložené v pamäti už používané, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Použite možnosť, ktorá je už uložená vo funkcii „Oblúbené“.

Přejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrdte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Oblúbené“ . Potvrdte.

– Vyberte jednu z možností uložených v pamäti, ktorá je už zaregistrovaná   alebo  a stlačte na potvrdenie.

Rúra sa spustí.







• 2 PEČENIE



FUNKCIA PEČENIA EXPERT (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejete prázdnu rúru.






Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Kombinovaný ohrev	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Ventilovaný spodný ohrev	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.


*Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.



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

• 2 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Variabilný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Udržiavanie teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené 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, zemiľ atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.

 **Rady na úsporu energie.**
Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 2 PEČENIE



FUNKCIA SUŠENIA (len režim Expert)

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 odkvapať 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 pokrújané na prúžky	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrújaná na prúžky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky

• 2 PEČENIE



REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“



REŽIM „KOMBINOVANÁ PARA“

Tieto dva režimy za vás vyberú vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Sú určené na prípravu receptov s parou a bez pary.

RÝCHLE PEČENIE

- V hlavnom menu zvolte režim „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“ alebo „KOMBINOVANÁ PARA“ a potom ho potvrdte.

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (pozrite si podrobný zoznam receptov ďalej):


- Následne vyberte kategóriu, napríklad „Hydinár“, a potom ju potvrdte.

- Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Kuracie“, a potvrdte ho.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť hmotnosť (alebo veľkosť).

- Hmotnosť sa potom navrhne. Zadájte hmotnosť a potvrdte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.


- Vložte pokrm a výber potvrdte.

 **Pri niektorých receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**


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

- Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia  a potom potvrdením možnosti.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte dvakrát.

 **V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.**

• 2 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV BEZ PARY



HYDINÁR

Kura
Kačka
Kačacie prsia *
Morka



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Krvavý steak
Stredne prepečené hovädzie
Dobre prepečené hovädzie
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Teľacie rebrá *



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Terina z rýb



LAHÔDKÁR

Lazane
Pizza
Slaný koláč



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Celé zemiaky



PEKÁR

Lístkové cesto
Maslové cesto
Kysnuté cesto
Chlieb
Bagety
Brioška



CUKRÁR

Ovocný koláč
Posýпка
Piškóťový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Čokoládová torta
Krehké pečivo/koláčiky *
Koláč
Jogurtová torta

***Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**



Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zahriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

• 2 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV S PAROU



HYDINÁR

Kura
Prsia *
Kačka



MÄSIAR

Jahňacie
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Bravčová panenská
sviečkovica
Teľacie filety



PREDAVAČ RÝB

Pečené ryby
Terina z rýb
Celé ryby
Losos



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnená zelenina
Celé zemiaky



CUKRÁR

Piškótový koláč
Nákypy/krémy
Koláč
Košíčky
Štyri štvrtinky
Jablkový koláč
Orechový koláč
Kokosový koláč



PEKÁR

Chlieb
Bagety
Predpečený chlieb
Mrazené pečivo
Oživenie starého chleba



LAHÔDKÁR

Lazane
Zeleninový koláč
Kandizovaná zelenina
Zemiaky
Rizoto
Čerstvé jedlá
Mrazené jedlá



ROZMRAZOVANIE

Mäso
Ryby
Chlieb – pečivo

***Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**



Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

• 2 PEČENIE



Režim „NÍZKA TEPLOTA“

Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka **pomalému** pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.

⚠ Pri používaní režimu „NÍZKA TEPLOTA“ nie je potrebné žiadne predhrievanie.

Pečenie sa musí **BEZPODMIENEČNE** začať s chladnou rúrou.

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

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Nízka teplota“ pomocou ovládača a svoj výber potom potvrdte. Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si podrobnosti o pokrmoch uvedené ďalej).


- Vyberte si svoje jedlo.
- Po výbere pokrmu, napríklad: pečené teľacie, dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (č. 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (č. 1).
- Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál.

- Stlačte tlačidlo vypnutia ①.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.

Po výbere programu vyberte symbol skončenia pečenia . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača a potom jeho potvrdením dvakrát.

Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.

• 2 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Pečené tefacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Pečené bravčové (5:00)



Jahňacie:



ružové (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Kuracie (6:00)



Malé ryby (1:20)



Veľké ryby (2:10)



Jogurt (3:00)



POZNÁMKA: Nepoužívajte mriežku pre nasledujúce programy: malé ryby – veľké ryby a jogurty.

Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

• 3 NASTAVENIA



FUNKCIA NASTAVENÍ

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrdíte.

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia:

- **čas, jazyk, zvuk, režim demo a regulácia osvetlenia.**

Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrdíte.

Potom upravte nastavenia a potvrdíte ich.



Čas

Zmeňte čas, potvrdíte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrdíte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdíte.



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 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.

Na prepnutie späť do normálneho režimu prepnete na možnosť VYP a výber potvrdíte.



REGULÁCIA OSVETLENIA



K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie:

Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO).

Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.

Vyberte požadovanú možnosť a výber potvrdíte.






Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmí, aby sa znížila spotreba elektrickej energie a osvetlenie rúry sa vypne (ak je v režime „AUTO“). Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť  alebo menu  obnovíte jednoducho jas displeja a v prípade potreby aktivujete osvetlenie počas pečenia.


• 3 NASTAVENIA




ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

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

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá na návrat späť  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

• 4 ČASOVAČ

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „ČASOVAČ“ a výber potom 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.

• 5 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

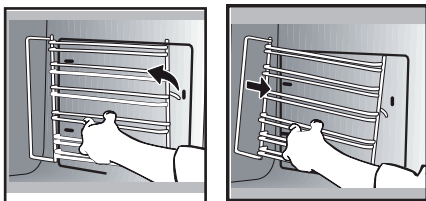
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

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



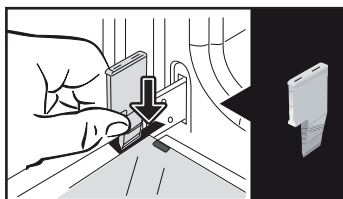
VNÚTORNÉ OKNÁ

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

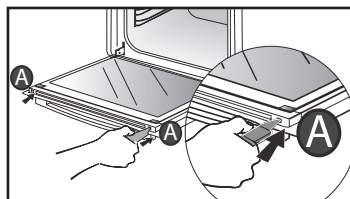
⚠ Upozornenie:
Na čistenie sklenených dverok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

ROZOBRTIE A OPĀTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

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

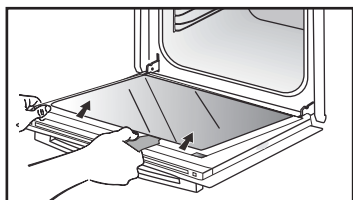


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo.

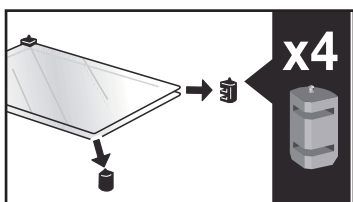


• 5 ÚDRŽBA

Odstráňte sklo:

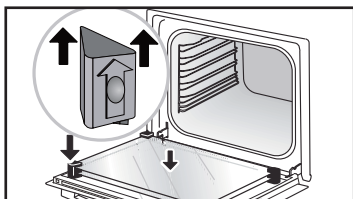


Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.

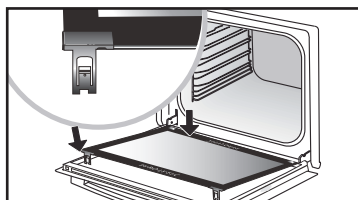
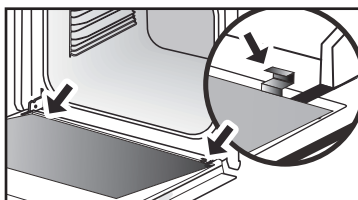


V prípade potreby ich vyberte a očistite. **Sklá neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.



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



Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

• 5 ÚDRŽBA



VÝMENA SVETLA

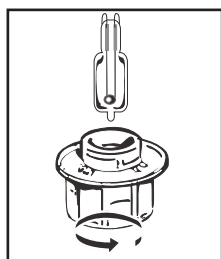


Upozornenie:

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

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.



FUNKCIA ČISTENIA

(vnútro rúry)



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

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

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

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

• 5 ÚDRŽBA



Pyro Express: 59 minút

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

Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade **sa automaticky spustí pyrolýza trvajúca 1,5 hodiny.**



Pyro Auto: medzi
1:30 a 2:15

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00

na dôkladnejšie čistenie rúry.



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


AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvoľte symbol času skončenia (oneskorený štart)  a potom ho potvrdte.

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


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 .

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

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

– Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení. Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.

Po každej pyrolýze prebehne 30-minútová fáza chladenia a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (nádržka na vodu)



Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

- Vyberte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdíte. Zásuvka sa otvorí.

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

Automatické vypúšťanie na konci pečenia:

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

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

Následne zvolíte možnosť RÝCHLO alebo AUTO a potom ju potvrdíte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.



Vypúšťanie RÝCHLO:

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

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.



Vypúšťanie AUTO:

umožňuje úplne vypustiť bojler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

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

Potvrdením ovládača spustíte vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdnení sa na displeji zobrazí 0 m 0 s. Zásuvku manuálne zatvorte.

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCIA ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (parné bojler)

Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

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

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



Upozornenie

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie „Povinné odstránenie vodného kameňa“, je potrebné bezpodmienečne odstrániť vodný kameň z bojlera.

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

- Vyberte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrďte. Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

KROK 1: VYPUSTENIE

- Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrďte.

- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

KROK 2: ČISTENIE

- Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádržky.

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

KROK 3: PREPLACHOVANIE

Naplníte nádrž vodou až po úroveň MAX.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte.

- Spustí sa cyklus „Preplachovanie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUSTENIE

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

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte.

- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

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

• 6 ANOMÁLIE 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“.** Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 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 zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.** Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

– **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.** Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

– **Na dne rúry sa nachádza voda.**

Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

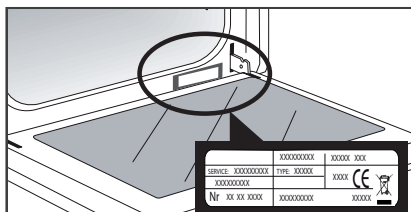
• 7 POPREDAJNÝ SERVIS

ZÁSAHY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.

POZNÁMKA:

- Na účely neustáleho zlepšovania našich výrobkov si vyhradzuje právo vykonávať akékoľvek zmeny ich technických vlastností, funkcií alebo estetických vlastností v závislosti od vývoja techniky.
- Na jednoduché vyhľadanie odkazov pre vaše zariadenie vám odporúčame skontrolovať si ich tu.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. H	

B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo



CZ5703283_00