

SK NÁVOD NA POUŽITIE

*KOMBINOVANÁ RÚRA
NA PEČENIE V PARE
100 %*

De Dietrich 

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, vašeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.

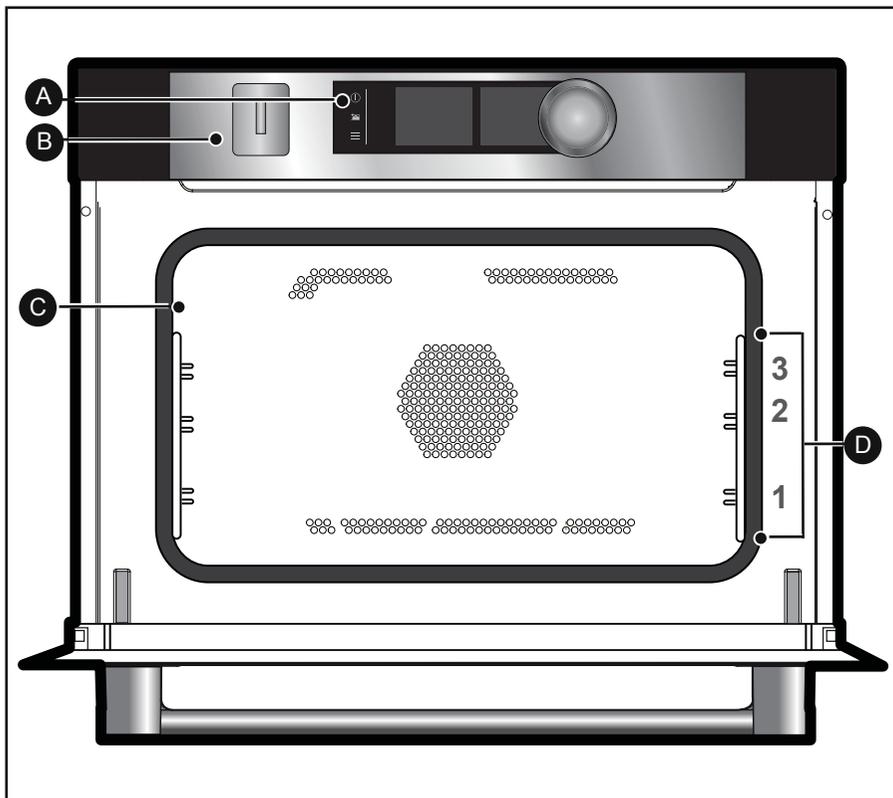
De Dietrich 

OBSAH

1 / Popis rúry	4
Ovládacie prvky a displej.....	5
Príslušenstvo.....	6
Zásuvka na napĺňanie.....	7
Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky.....	8
2 / Režimy pečenia	9
Režim „Expert“.....	10
Režim „Expert – para“.....	10
◦ Oblúbené (možnosti pečenia uložené v pamäti).....	12
◦ Funkcie pečenia.....	13
◦ Sušenie.....	15
Režim „Kulinársky sprievodca“.....	16
Režim „Kombinovaná para“.....	16
◦ Zoznam pokrmov.....	17
3 / Nastavenia	20
Zamknutie ovládacích prvkov.....	21
4 / Časovač	21
5 / Údržba – čistenie	22
Vonkajší povrch.....	22
Demontáž stupňovitých držiakov.....	22
Čistenie vnútorných okien.....	22
Rozobratie a opätovné zloženie dvierok.....	22
Výmena svetla.....	24
Funkcia čistenia.....	24
◦ Pyrolýza.....	24
◦ Vyprázdňovanie nádrže na vodu.....	26
◦ Odstraňovanie vodného kameňa.....	27
6 / Anomálie a riešenia	28
7 / Popredajný servis	29
Test vhodnosti na daný účel.....	30

• 1 POPIS RÚRY

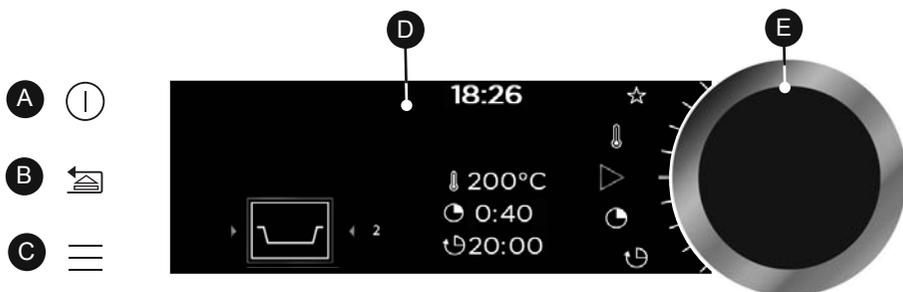
POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Zásuvka na napĺňanie nádoby na vodu
- C** Svetlo
- D** Stupňovité držiaky (3 možných výšok)

• 1 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE 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 Displeje

E Otočný ovládač so stredovým
tlačidlom (nevyhnutelný):

– umožňuje výber programov,
zvýšenie alebo znížte hodnoty
otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok
stlačením tlačidla v strede.

SYMBOLY NA DISPLEJI

 Spustenie pečenia

 Zastavenie pečenia

 Stupne teploty

 Trvanie pečenia

 Čas skončenia pečenia
(oneskorený štart)



Indikátor výšky stupňovitých držiakov
preferovaných na vloženie jedla

 Para

 Uloženie pečenia

 Ukazovateľ zamknutia
ovládacieho panela

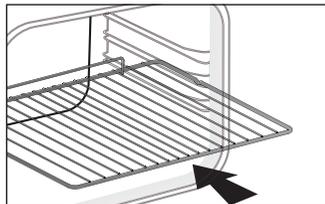
 Indikátor uzamknutia
dveriek počas pyrolýzy

• 1 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

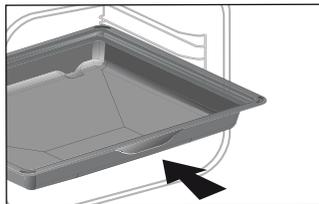
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

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.



– Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

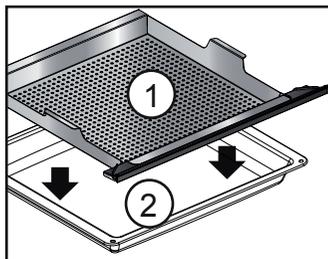
Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



– Špeciálny držiak na misky na potraviny PARA 100 %

1 – Dierovaná miska z nehrdzavejúcej ocele na zabránenie kontaktu medzi potravinami a vyzrážanou vodou.

2 – Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm umožňujúca zbierať vyzrážanú vodu.



Umiestnite dierovanú misu z nehrdzavejúcej ocele na multifunkčnú misu a vložte ich na držiak na úrovni 1.



Upozornenie

Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.

• 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.

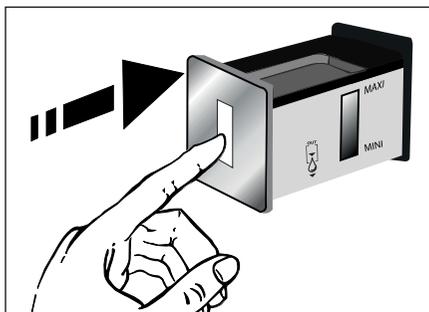
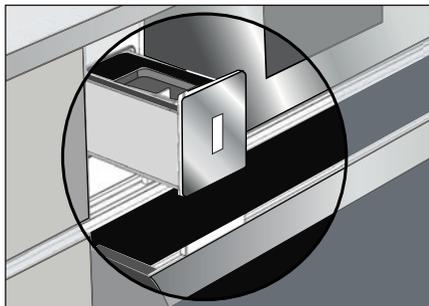
Naplňte nádržku.

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 „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA + PARA**“ na výber klasického receptu alebo receptu so 100 % parou, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

• 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 dosiahnuť krehké pokrmy, ktoré majú jemnejšiu chuť. Potraviny sa tak nevysušajú a vydržia chrumkavé (pri kombinovanom režime).

Môžete si 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.

– Na pečenie výlučne s parou:



Para 100 %

– Na kombinovanie klasického pečenia s parou (kombinovaný režim):



Tradičné 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)

Rúra vám odporučí optimálne percento pary.

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

Uvedte percentuálnu hodnotu pary otočením ovládača (od 50 do 100 % pri režime pary 100 % a od 20 do 80 % pri kombinovanom režime), potom potvrdte svoj výber.

• 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 potvrďte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte 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 potvrďte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrďte 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 potvrďte.

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

Prejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrďte.

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

– 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 predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	190 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu.
 Kombinovaný ohrev	180 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu.
 ECO*	190 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	190 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybiech steakov.
 Ventilovaný spodný ohrev	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu.

*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	Použitvanie
 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 udržiavať pripravené potraviny v teple alebo ich ohriať. Na tento účel dajte vykynúť chlieb, briošku, bábovku (forma umiestnená na dne rúry, ktorá nepresiahne 40 °C).
 Rozmrazovanie	35 °C 35 °C – 75 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s 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. Poloha CHLIEB je k dispozícii aj v režime Kulinársky sprievodca – PARA.
 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 odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

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

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

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín

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

• 2 PEČENIE



**REŽIM „KULINÁRSKY
SPRIEVODCA“**



**REŽIM „KULINÁRSKY
SPRIEVODCA + PARA“**



KOMBINOVANÁ PARA



**SPRIEVODCA –
PARA 100 %**

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 alebo so 100 % parou.

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. Zadajte 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 (KULINÁRSKY SPRIEVODCA)



HYDINÁR

Kura
Kačka
Kačacie prsia *



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Pečené hovädzie
Pečené bravčové
Teľacie rebrá



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Ostriež morský
Terina z rýb



LAHÔDKÁR

Lazane
Pizza
Slaný koláč



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Celé zemiaky



PEKÁR

Brioška
Chlieb
Bagety



CUKRÁR

Ovocný koláč
Piškótový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Koláč
Jogurtová torta
Pusinky
Jogurt
Ovocný koláč so strúhankou
Krehké pečivo/koláčiky

***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



ZOZNAM RECEPTOV S PAROU (KOMBINOVANÁ PARA)



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
Bublanina
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



ZOZNAM POKRMOV



100 % PARA (SPRIEVODCA S PAROU)



ZELENINÁR

Kel kučeravý
Brokolica
Zelená fazuľa
Mrkva na krúžky
Zemiaky
Záhradný hrach
Pór
Cuketa
Tekvica obrovská
Artičoky
Špargľa
Zeler
Tekvica
Cvikla
Špenát
Ružičkový kel



MÄSIAR

Kuracie prsia
Morčacie rezne
Bravčové – rezeň



PREDAVAČ RÝB

Celé čerstvé ryby
Čerstvé rybie filé
Slávky
Kôrovce
Krevety
Nórske homáre



Pri tejto funkcii vám obrázok napovie, kedy je potrebné vložiť jednotlivé príslušenstvo pre 100 % paru. Vložte ho na držiak na úrovni 1.

• 3 NASTAVENIA



FUNKCIA NASTAVENÍ

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

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia:

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

Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrdte.

Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.



Čas

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



Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.



Zvuk

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



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 prepnite na možnosť VYP a výber potvrdte.



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 potvrdte.



Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť  alebo menu  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:

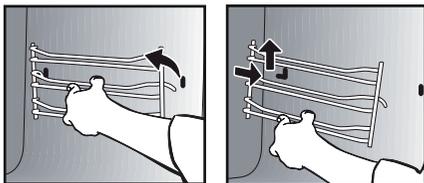
VONKAJŠÍ POVRCH

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

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

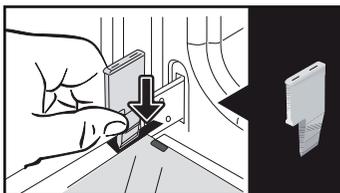


Upozornenie:

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

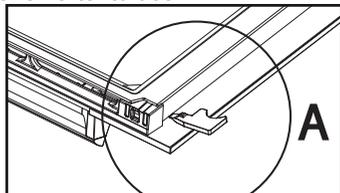
ROZOBRTIE A OPĀTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

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



Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:

Vložte dve pätky na príslušné miesta **A** určené na tento účel.



Zdvihnite zostavu na odpojenie rámu a skla.



• 5 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.
Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.



Táto zostava pozostáva z dvoch skiel, z ktorých jedno má dve gumené zarážky na dvoch predných rohoch.

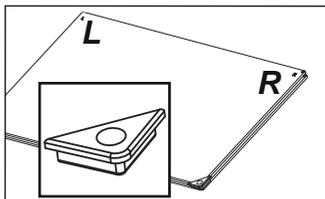
Vyčistite sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.
Sklo neponárajte do vody.

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

Po vyčistení nasadte späť 1. sklo.
Znova nasadte 2 čierne gumené pätky na predné rohy druhého skla a zároveň dbajte na značku na skle.

Vľavo hore: L

Vpravo hore: R

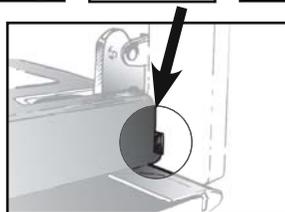
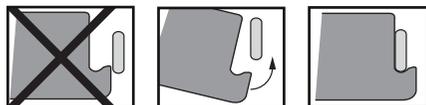


Potom vráťte do dverí toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.

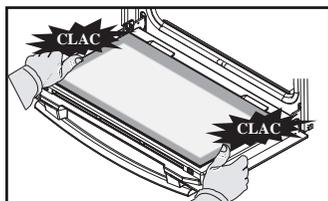
Potom vráťte do dverí celú zostavu vonkajšieho skla.



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



Zacvaknite rám utiahnutím s dverkami.
Nezatláčajte samotný rám.



Prístroj je znova pripravený na použitie.

• 5 ÚDRŽBA



VÝMENA SVETLA

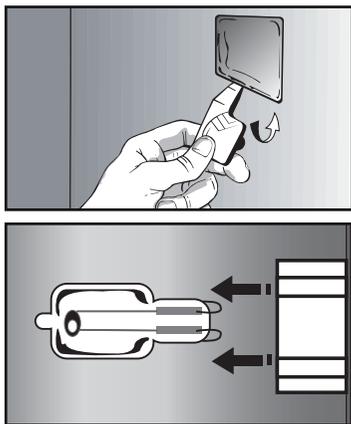


Upozornenie:

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. Najprv vyberte držiak na ľavej strane.

Žiarovka je prístupná len vnútri rúry.

Vypáčte sklo pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať.

Vymeňte žiarovku (použite gumené rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž), potom kryt vráťte naspäť.

Znova zapnite rúru.



FUNKCIA ČISTENIA

(vnútro rúry)



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenia 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.

ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou čistenia 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 dverkách pomocou vlhkej špongie.

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

• 5 ÚDRŽBA

VYKONÁVANIE CYKLU ČISTENIA PYROLÝZOU

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



Pyro ECO: 1:30

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00

na dôkladnejšie čistenie rúry.

OKAMŽITÉ ČISTENIE

– V hlavnom menu zvolte 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 fáza chladenia a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.

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

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 ①.

• 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 zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.
- Vyberte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdte. 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 zvolte možnosť RÝCHLO alebo AUTO a potom ju potvrdte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.



Vypúšťanie RÝCHLO:

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

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.



Vypúšťanie 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 ODSTRÁŇOVANIA 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 potvrdte 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 potvrdte.

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

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

KROK 1: VYPUSTENIE

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

- 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

Naplňte nádrž vodou až po úroveň MAX.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrdte.

- 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 potvrdte.

- 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 „Automatické zastavenie“.** 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 vašej inštalácie. 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.

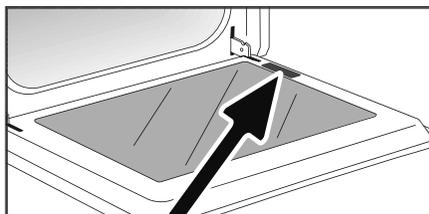
– **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.** Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

– **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

INTERVENECIE

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.



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

B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

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.



SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IA EN 60350:

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