



TROUBA RÚRA

Návod k použití
Návod na použitie

CS
SK



DKR4741

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.

V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vašim novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
1 INSTALACE	6
Výběr místa a vestavění.....	6
Připojení ke zdroji napájení.....	6
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
Ochrana životního prostředí.....	7
3 POPIS TROUBY	8
Ovládací tlačítka a displej	9
Uzamčení ovládacího panelu.....	9
Příslušenství (podle modelu).....	10
Speciální plech pod potraviny v režimu 100 % PÁRA.....	10
Plnicí šoupátko.....	11
4 SPUŠTĚNÍ A SEŘÍZENÍ	12
První uvedení do provozu	12
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu).....	12
5 REŽIM RUČNÍ PEČENÍ.....	13
Zahájení pečení	16
6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ.....	17
Funkce sušení	17
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	18
Popis automatického režimu	18
Popis kategorií jídel.....	19
Zahájení automatického pečení	23
Okamžité pečení	23
8 DALŠÍ FUNKCE	24
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení)	24
Oblíbené.....	25
Funkce minutky	25
9 ÚDRŽBA.....	26
Čištění a údržba	26
Samočištění pyrolýzou.....	28
Funkce vyprázdnění.....	29
FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE.....	30
Výměna žárovky.....	31
10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	32

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách společnosti.

Při převzetí přístroj ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Jakékoliv výhrady zaznamenejte na dodací list a uschovejte si jeho kopii.



Toto zařízení musí být instalováno ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

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

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

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

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



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



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ:

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání horké. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti nebo musí být pod stálým dohledem.

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

— Při použití funkce čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání. Dbejte na to, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

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

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

UPOZORNĚNÍ:

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

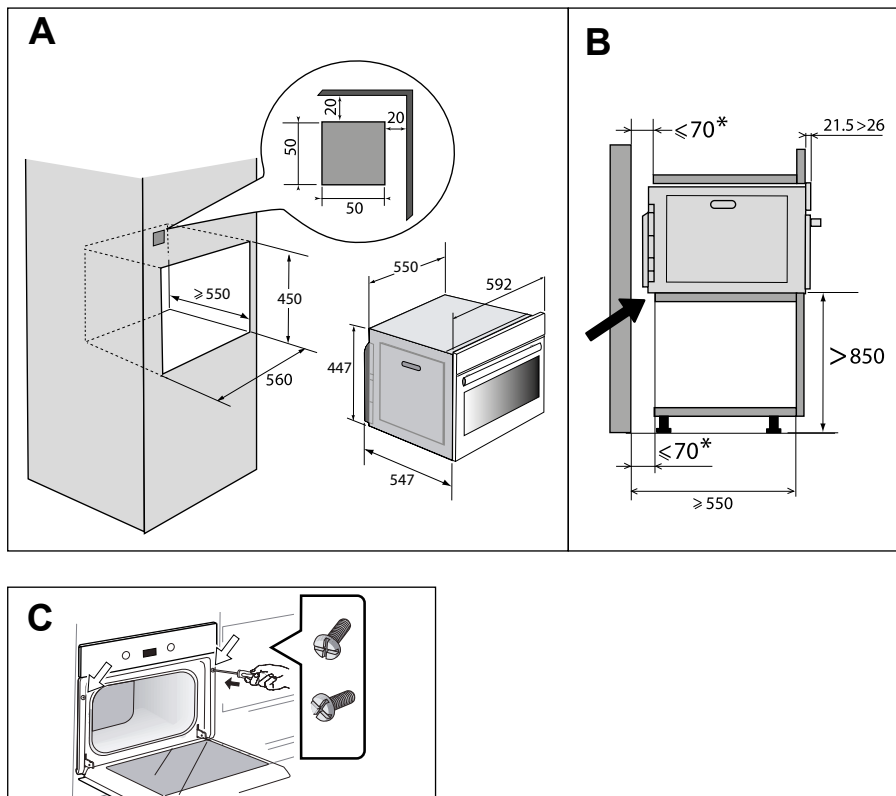
— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

— Nepoužívejte spotřebič pro



• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ



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

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

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

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

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



• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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

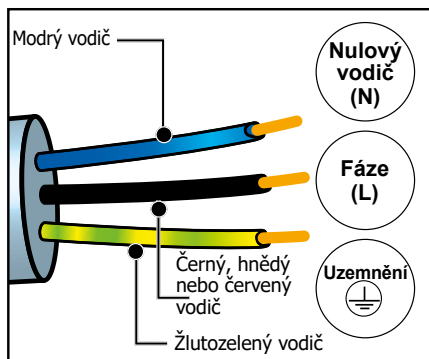
Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér.

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



Upozornění:

Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení



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

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



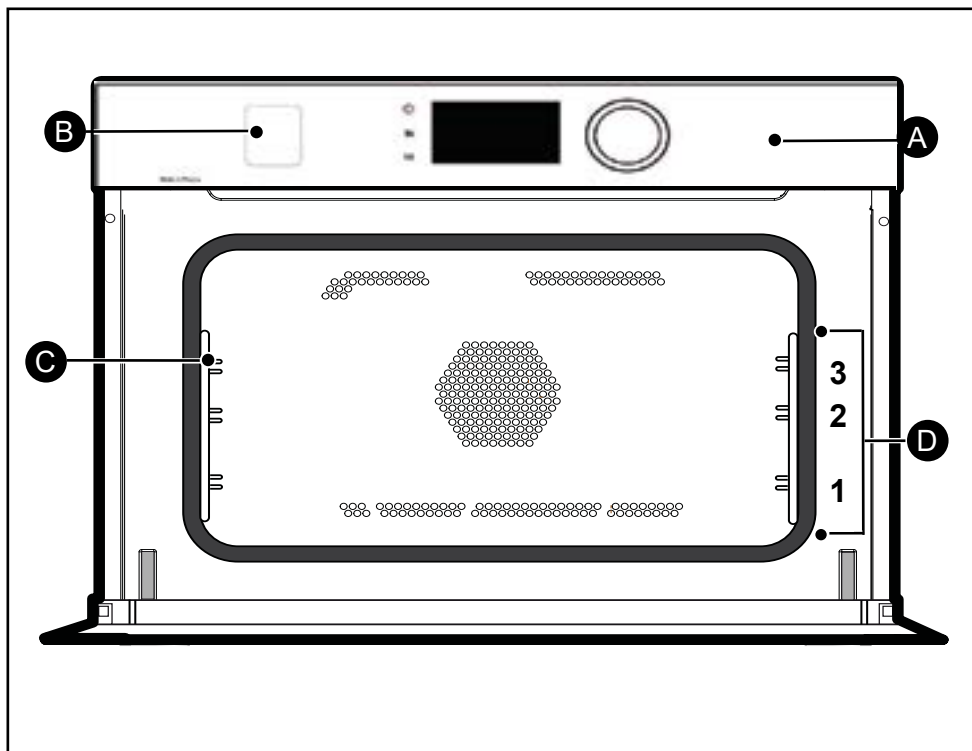
Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení  nesmí být mícháno s jiným odpadem.

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

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

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

3 POPIS TROUBY



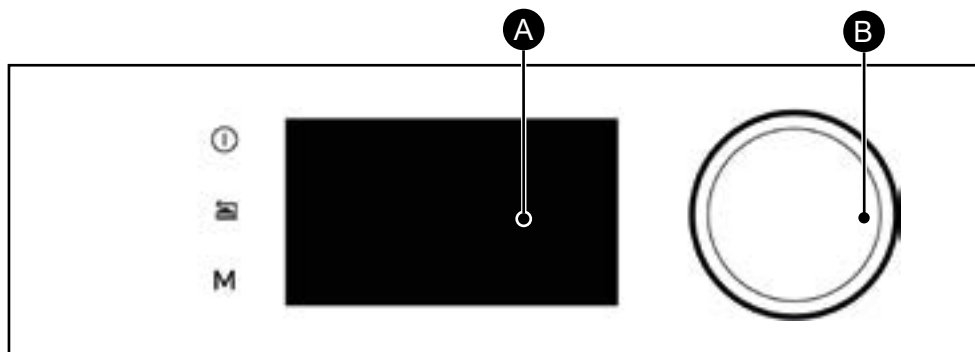
- A** Ovládací panel
- B** Plnicí šoupátko nádrže na vodu*
- C** Světlo
- D** Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)

* Zásuvka je chráněna plastovou fólií. Při vybalování produktu ji nezapomeňte sejmut.



• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)



Tlačítko Návrat (krátké stisknutí) / otevření parní zásuvky (dlouhé stisknutí)



Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu



Displej



Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):

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

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

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

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

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

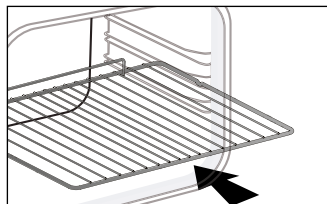
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- Rošt s pojistkou proti překlopení.

Rošt může být použit pro všechny nádoby a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

K vložení do vodicích lišt pod rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

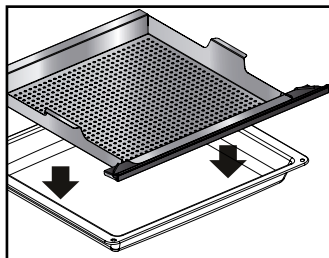


SPECIÁLNÍ PLECH POD POTRAVINY V REŽIMU 100 % PÁRA

1- Děrovaný nerezový plech zabraňující kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.

2- Víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody.

Umístěte děrovaný nerezový plech na víceúčelový plech a zasuňte je do spodní vodicí lišty v úrovni 1.



Pozor

Používejte pouze pro funkci vaření v režimu 100% pára. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Než spustíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní plech.

• 3 POPIS TROUBY

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnění 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.

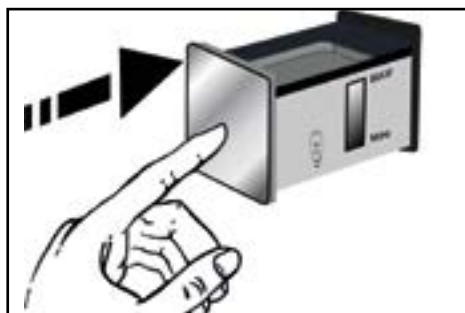
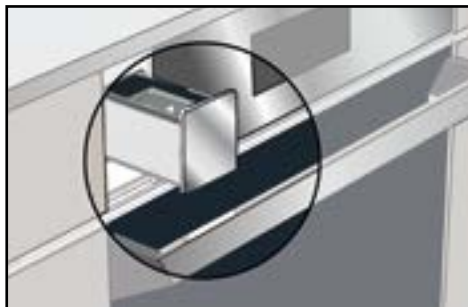
Naplňte nádrž.

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.



Pozor

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.



Pozor

Před každým pečením vodu vypust'te. Doba trvání automatického vypoušt'ecího cyklu je cca 3 min. Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.

• 4 *SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ*

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Zvolte jazyk

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

- Nastavení času

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

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

- Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Ovládání osvětlení

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

- Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

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

Možnost „Obnovit“ umožňuje vrátit troubu do továrního nastavení.

ČAS

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

- Režim spánku

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

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

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

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

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

Doporučená teplota (°C) min.–max.		Použití	
Poloha	Doporučená vlhkost min. - max.		
 Regenerace	170 °C 70 % pára		Rozpečení včerejšího chleba. Doporučeno pro bagety, chléb, housky a croissanty.
 Grilování, odvětrávaná pára	190 °C 180 °C - 250 °C 20 % 20 - 80 %		Doporučuje se pro zapékání při zachování malé vlhkosti uvnitř pokrmu, ideální například pro pokrmy, jako jsou zapékané těstoviny, aby se pokrm vespod nevysušil.
 Konvenční pára	200 °C 150 °C - 275 °C 20 % 20 - 80 %		Doporučeno pro zeleninu, zejména rajčata nebo například plněné cukety, které potřebují vlhkost a větrání, aby nevyschly.
 Pečení s ventilátorem, pára	190 °C 120 °C - 250 °C 20 % 20 % - 80 %		Doporučeno pro šetrné pečení masa (<70° uvnitř), jako je kachna, hovězí nebo telecí maso.
 Pára 100 %	100% 50 % - 100 %		Pro tepelnou úpravu pouze v páře.



Pozor

Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dávejte pozor, abyste nestáli v proudu páry.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ



****Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte**

Poloha	Doporučená teplota (°C) min. - max.	Použití
 Pečení kombinované**	205 °C 35 °C - 180 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Horkovzdušné pečení */**	190 °C 35 °C - 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Tradiční ohřev**	200 °C 35 °C - 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 PEČENÍ ECO	190 °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**	190 °C 100 °C - 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýť a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem**	180 °C 75 °C - 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Gril s proměnlivým výkonem	4 1 – 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.

*Režim tepelné úpravy prováděný v souladu s předpisy normy EN 60350-1: 2016 k prokázání shody s požadavky na označování energetickými štítky dle směrnice EU č. 65/2014.



5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
 Udržování teploty	60 °C 35 °C - 100 °C	Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Formu položit do spodní části, teplota nesmí přesáhnout teplotu 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Décongélation (Rozmrazování)	35 °C 35 °C - 75 °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).
 Sušení	80 °C 35 °C - 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Viz konkrétní tabulka na str. 18.



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



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: Spodní ohřev s ventilátorem, stisknete páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty., pokrm můžete vložit do trouby na doporučenou úroveň.

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

ÚPRAVA TEPLOTY

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

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

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

PROCENTO PÁRY

Pro kombinované pečení 



, trouba doporučuje ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte vlhkost a potvrďte.

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

DOBA PEČENÍ

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

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ

(odložený start)

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

- Vyberte konec pečení a potvrďte.

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

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

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

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Zvolte možnost „**STOP**“.

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



• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

Sušení patří mezi nejstarší způsoby uchovávání potravin. Cílem je zbavit potraviny veškeré vody nebo její části, aby se zachovala jejich výživná složka a zabránilo se množení mikrobů. Sušení zachovává výživové hodnoty potravin (minerály, bílkoviny a vitamíny). Umožňuje optimální skladování potravin díky snížení jejich objemu a po rehydrataci nabízí jejich snadné použití.



Používejte pouze čerstvé suroviny. Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuněte je na lišty na úrovních 1 a 3). Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

ORIENTAČNÍ TABULKA PRO SUŠENÍ POTRAVIN

Ovoce, zelenina a bylinky	Teplota	Doba v hodinách	Příslušenství
Jádrovité ovoce (plátky o tloušťce 3 mm, 200 g na rošt)	80 °C	5-9	1 nebo 2 rošty
Peckovité ovoce (švestky)	80 °C	8-10	1 nebo 2 rošty
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanšírovaná	80 °C	5-8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režimu AUTO najdete množství různých receptů rozdělených do kategorií, které můžete připravovat různými způsoby. Počítač trouby vám automaticky nabídne předvolený režim pečení nebo alternativy, které lze snadno vybrat v navigačním rozhraní.

AI

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. U některých pokrmů je nutné zadat některé hodnoty (hmotnost, rozměr...).

PEČENÍ V PÁŘE

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

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry



Doporučení

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

MASO	AI	PEČENÍ V PÁŘE
KRŮTÍ ŘÍZEK		100 %
KUŘECÍ PRSA		100 %
TELECÍ PLÁTEK		30 %
VEPŘOVÝ PLÁTEK		100 %
MASOVÁ TERINA	O	
JEHNĚČÍ PLEC	O	30 %
TELECÍ ŽEBRA	O	
TELECÍ PEČENĚ	O	30 %
VEPŘOVÉ KOLENO	O	
VEPŘOVÁ KRKOVICE	O	
FILET MIGNON		30 %
VEPŘOVÁ PEČENĚ	O	30 %
HOVĚZÍ PEČENĚ	O	
KUŘE	O	30 %
KACHNA	O	30 %
KACHNÍ PRSA	O	30 %
KRŮTÍ STEHNA	O	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

RYBY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
FILETY Z ČERSTVÝCH RYB		100 %
PSTRUH	O	100 %
LOSOS	O	100 %
VELKÁ RYBA	O	100 %
MALÉ RYBY		100 %
OKOUN		100 %
HUMR	O	
RYBÍ TERINA	O	30 %
LOSOS V TLAKOVÉM HRNCI		30 %
SLÁVKY JEDLÉ		100 %
MUŠLE		100 %
KREVETY		100 %
LANGUSTY		100 %

POKRMY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
NADÍVANÁ ZELENINA	O	30 %
PLNĚNÁ RAJČATA	O	30 %
LASAGNE	O	30 %
SÝROVÝ KOLÁČ	O	
SLANÝ KOLÁČ	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
GRATINOVANÉ BRAMBORY	O	30 %
SOUFFLÉ		30 %
ZELENINOVÁ BUBLANINA	O	
Konfitovaná zelenina		30 %
RIZOTO		30 %
ČERSTVÁ JÍDLA		30 %
MRAŽENÁ JÍDLA		30 %



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

ZELENINA	AI	PEČENÍ V PÁŘE
RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA		100 %
HRÁŠEK		100 %
MRKEV		100 %
FAZOLOVÉ LUSKY		100 %
BROKOLICE		100 %
KVĚTÁK		100 %
BRAMBORY		100 %
PÓREK		100 %
CUKETY		100 %
TYKEV		100 %
CHŘEST		100 %
CELER		100 %
DÝŇ		100 %
MANGOLD		100 %
ŠPENÁT		100 %
ARTIČOKY		100 %

CHLÉB A TĚSTOVINY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
ZMRAZENÉ TĚSTO		30 %
PŘEDPEČENÝ CHLÉB		30 %
BRIOŠKA	O	
BAGETY	O	30 %
CHLÉB	O	30 %
KŘEHKÉ TĚSTO	O	
LISTOVÉ TĚSTO	O	



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

DEZERTY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
KOKOSOVÝ NÁKYP		30 %
NÁKYPY/KRÉMY		30 %
OŘECHOVÝ KOLÁČ		30 %
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	O	30 %
JABLEČNÝ KOLÁČ	O	30 %
SLADKÝ CHLEBÍČEK		30 %
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	O	30 %
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	O	
JOGURTOVÁ BUCHTA	O	
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	O	
KOLÁČ S OVOCEM	O	
SUŠENKY	O	
KOŠÍČKY	O	30 %
ODPALOVANÉ TĚSTO	O	
KARAMELOVÝ KRÉM	O	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

Funkce „**AUTO**“ za vás vybere vhodný režim pečení odpovídající připravovanému pokrmu.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce vyberte režim „**AUTO**“ a potvrďte.

Trouba vám nabízí několik kategorií pokrmů (Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Dezerty):

V závislosti na vybraném pokrmu nebo stavu trouby (již horké) nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před potvrzením upravit. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení a parametry teploty. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

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



U některých receptů AI je nutné před vložení pokrmu troubu předehřát.

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

• 8 DALŠÍ FUNKCE

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

Na konci pečení v manuálním režimu nebo automatickém režimu vám trouba nabízí tři možnosti, jak se přizpůsobit očekávanému výsledku: KŘUPAVÝ POKRM, UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE a PŘIDAT 5 MIN.

KŘUPAVÝ POKRM

Na konci pečení můžete pokrm opéct pomocí funkce „**Křupavý pokrm**“.

Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu

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

Pečení se spustí. Vpravo dole na displeji se zobrazí symbol  a gril se automaticky zapne během posledních 5 minut vašeho pečení.

PŘIDAT 5 MIN (pouze v manuálním režimu)

Na konci pečení s naprogramovanou dobou trvání můžete zvolit možnost „**PŘIDAT 5 MIN**“. Aktivací funkce „**PŘIDAT 5 MIN**“ trouba obnoví režim pečení a nastavení teploty na 5 minut; lze v případě potřeby zopakovat.



Poznámka:

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

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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

• 8 DALŠÍ FUNKCE



OBLÍBENÉ

K DISPOZICI PRO RUČNÍ A AUTOMATICKÉ REŽIMY

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

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

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

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

FUNKCE MINUTKY

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

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

Na displeji se zobrazí 0m00s.

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

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

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.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

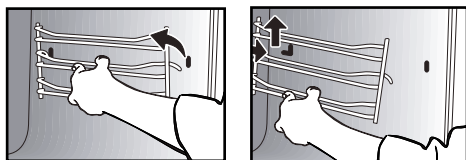
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

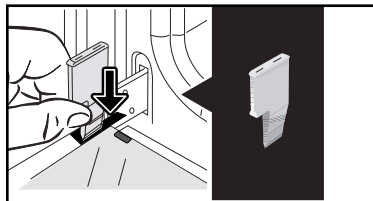


Upozornění

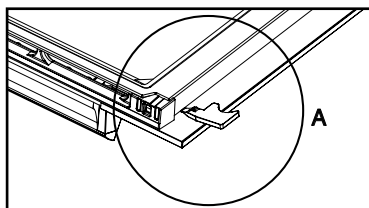
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



- Rám se sklem odstraní takto: Vložte zarážku na příslušné místo **A** vpravo.



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



9 ÚDRŽBA

Vyjměte rám se sklem.
Vyjměte sestavu vnitřních skel dvířek
jejich otočením.



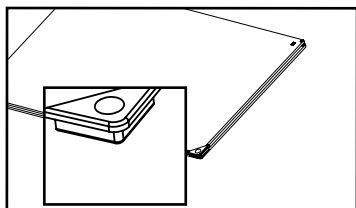
Tuto sestavu tvoří 2 skla, přičemž první má
2 pryžové zarážky ve 2 předních rozích.

Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a
prostředkem na nádobí.
Neponořujte sklo do vody.
Nepoužívejte krémové čisticí prostředky
ani drsné houby. Opláchněte je pod
tekoucí vodou a otřete hadříkem
bez chlupů.

Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do
dvířek.

Přemístěte 2 černé gumové zarážky na
předních rozích 2. skla.

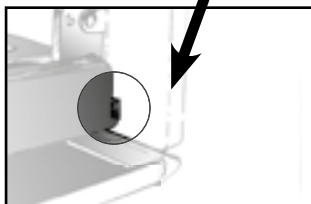
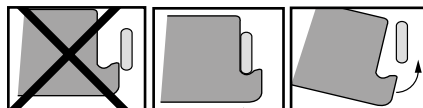
Poté vraťte do dvířek druhé sklo, umístěte
ho na první sklo.



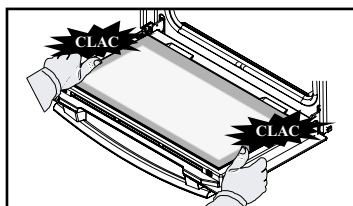
Vraťte do dvířek celý rám s vnějšími skly.



Dbejte na správné zasunutí rámu pod
drážku u závěsu.



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



Váš spotřebič je opět provozuschopný.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU



FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)



Před čištěním pyrolýzou vyjměte příslušenství. 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.

Tato trouba je vybavena funkcí čištění pyrolýzou:

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

Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte 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.

SPUŠTĚNÍ CYKLU ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

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



Pyro ECO: za 1:30 h
pro čištění umožňující úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h
slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

- 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 fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.



Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadrem bílý popel.

Trouba je čistá a lze ji znovu použít k pečení.

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol pečení a potvrďte.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ①.



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 hlavní nabídce a potvrďte.

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

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo COMPLETE (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 COMPLETE 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 COMPLETE:

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.



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.



Pozor
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 umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.

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

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalijte 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

Naplněte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

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

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

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

- Umístěte 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.



VÝMĚNA ŽÁROVKY



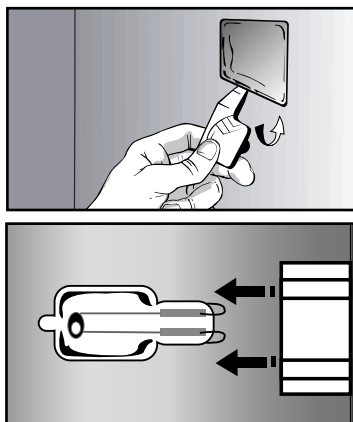
Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.

Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



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

Vyměňte ochranné sklo použitím plastové zarážky jako páky.

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

- Troubu znovu zapojte do sítě.

• 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
- Zobrazí se údaj „AS“ (systém 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 nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená. Viz kapitola Výměna žárovky.
- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.
- Na dně trouby se nachází voda.	Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro „ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE“. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.
- Neprobíhá čištění pyrolýzou.	Zkontrolujte zavření dveří. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.
- Na displeji bliká symbol „uzamčení dvířek“.	Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350:

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



SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

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

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

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

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

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



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....4**1 – INŠTALÁCIA.....6**

Voľba miesta a zabudovanie6

Elektrické zapojenie6

2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE7

Ochrana životného prostredia7

3 PREDSTAVENIE RÚRY8

Ovládacie prvky a displej9

Zamknutie tlačidiel9

Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....10

Špeciálny plech na varenie potravín v 100 % pare.....10

Zásuvka na napájanie11

4 SPUSTENIE A NASTAVENIA12

Prvé uvedenie do prevádzky12

Menu nastavenia (v závislosti od modelu)12

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....13

Spustenie varenia16

6 RADY NA VARENIE17

Funkcia sušenia17

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....18

Predstavenie automatického režimu18

Predstavenie kategórií jedál.....19

Spustenie automatického varenia23

Rýchle varenie23

8 ĎALŠIE FUNKCIE24

Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia)24

Oblúbené25

Funkcia časovača25

9 ÚDRŽBA.....26

Čistenie a údržba26

Automatické čistenie pyrolýzou.....28

Funkcia vypúšťania29

Funkcia odstraňovania vodného kameňa30

Výmena svetla.....31

10 PORUCHY A RIEŠENIA32

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Toto zariadenie je potrebné nainštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

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

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pre väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



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

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

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a vedomosti, môžu toto zariadenie používať iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

UPOZORNENIE:

Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

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

Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu zohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití. Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

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

— Zariadenie nečistíte parou. Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

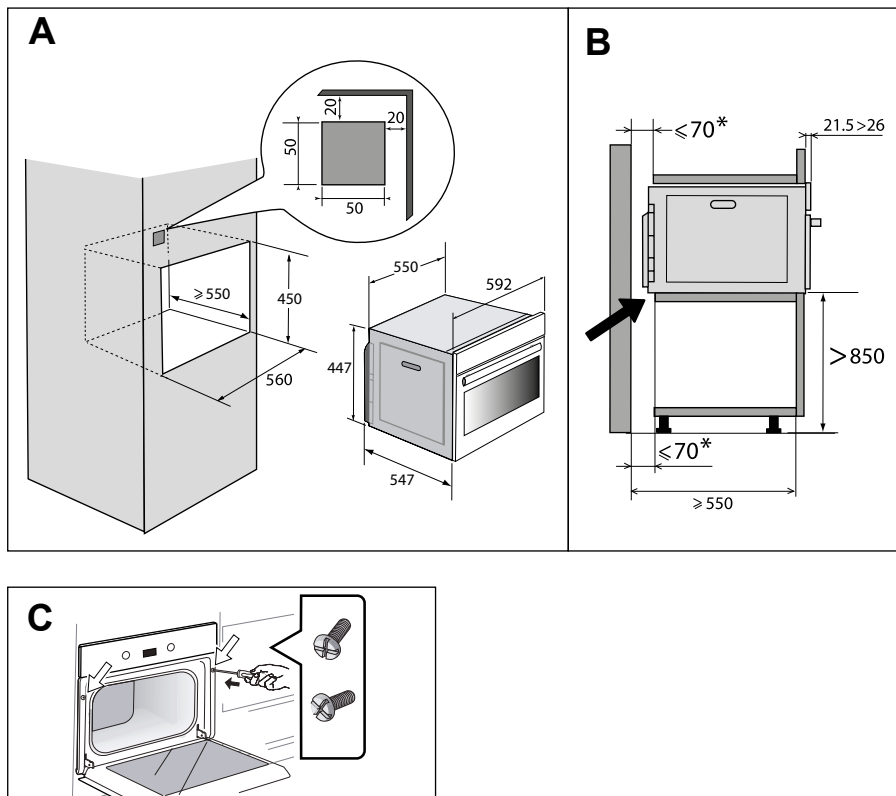
Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

UPOZORNENIE:

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

• 1 INŠTALÁCIA

VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA



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

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

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

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

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

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

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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

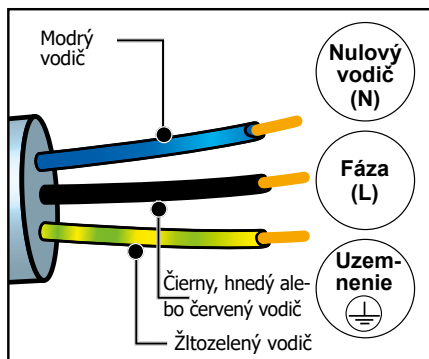
Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov.

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.



Pozor:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu



zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



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

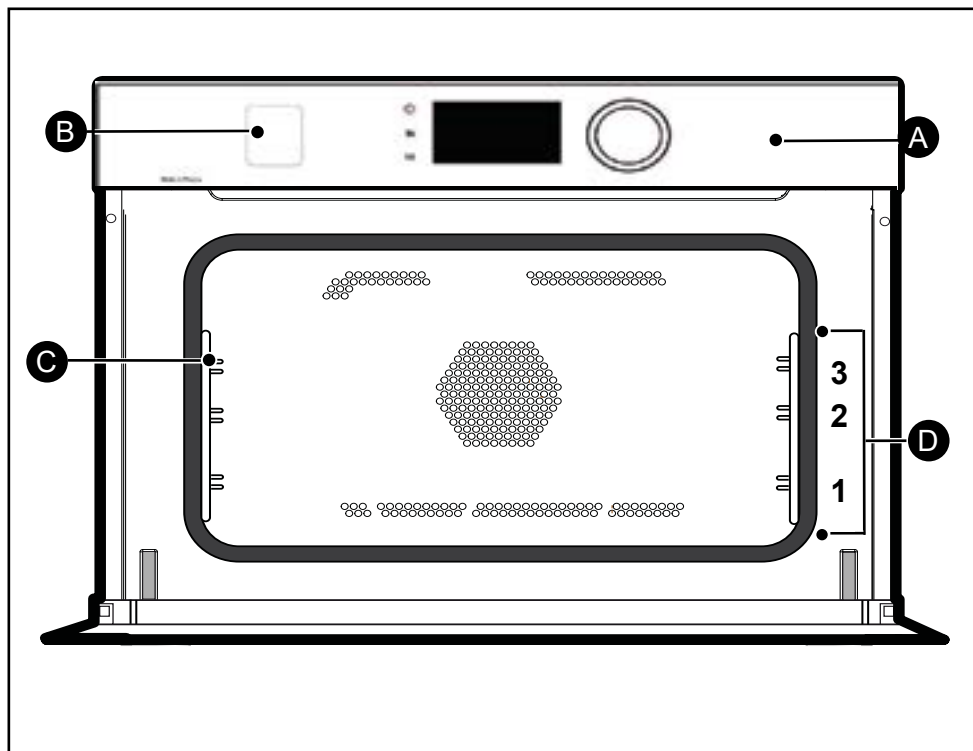
nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY



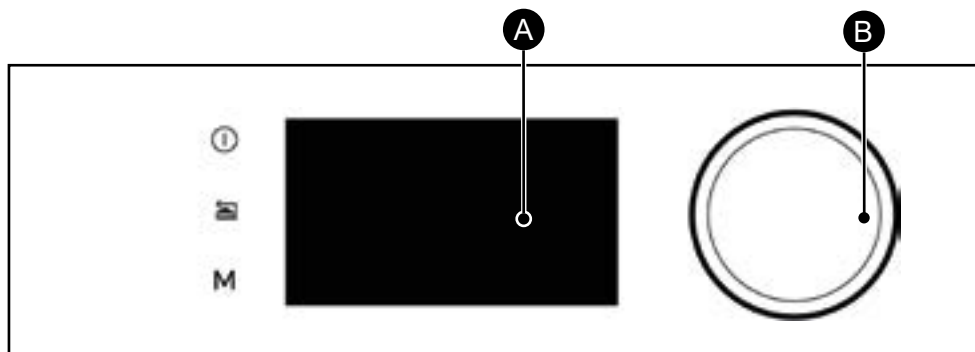
- A** Ovládací panel
- B** Zásuvka na napíňanie nádoby na vodu*
- C** Svetlo
- D** Stupňovité držiaky (3 možné výšky)

*Zásuvka je chránená plastovým filmom. Pri vybaľovaní produktu ho nezabudnite dať dole.



• 3 POPIS RÚRY

OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)



Tlačidlo späť (krátke stlačenie) /
Otvorenie priehradky na paru (dlhé stlačenie)



Tlačidlo priameho prístupu do
MANUÁLNEHO režimu



Displej



Otočný ovládač so stredovým
tlačidlom (nevymeniteľný):

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

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá späť  a M, až kým sa nezobrazí symbol  na displeji.

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

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

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

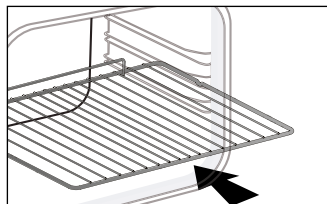
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

– Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte záračku proti sklopeniu na dno rúry.



– Misa na viacnásobné použitie, odkvapkávací plech 45 mm.

Založená do držiakov pod mriežku. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.

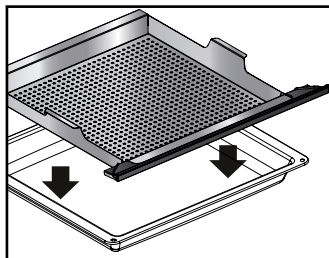


ŠPECIÁLNA MISA NA VARENIE POTRAVIN 100 % PARA

1–Dierovaná misa z nehrdzavejúcej ocele, ktorá bráni kontaktu medzi potravinami a vyzrážanou vodou.

2–Misa na viacnásobné použitie s plechom na odkvapkávanie 45 mm, ktorý umožňuje zachytávanie vyzrážanej vody.

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



Pozor

Používajte iba s funkciou varenie 100 % na pare. Nepoužívajte s inými varnými režimami. Pred čistením pyrolýzou vyberte plech z rúry.

• 3 POPIS RÚRY

ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

–Plnenie 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.

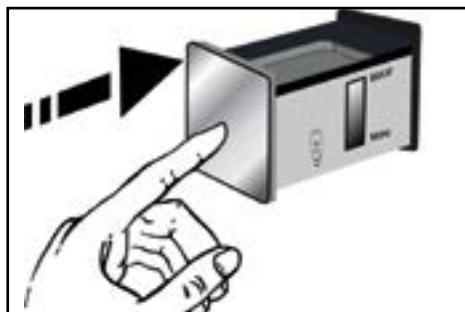
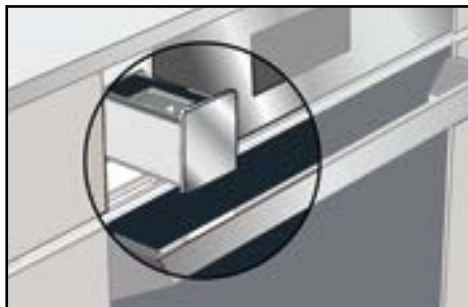
Naplňte nádržku.

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.



Odporúčanie

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



Pozor

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.



Pozor

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

• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

–Zvoľte si jazyk

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

–Nastavte čas

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

Na rúre sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrdte.

Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.

–Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

–Správa žiarovky

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

ČAS

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

–Režim spánku

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

– 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.

–Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.

–Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

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

–Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

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

Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia rúry.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia. Pri prehliadaní môžete priamo vstúpiť do tejto ponuky stlačením tlačidla „M“.

		T °C odporúčané mini – maxi	
Poloha		Odporúčaná vlhkosť mini – maxi	Používanie
	Regenerácia	170 °C 70 % Para	Čerstvý včerajší chlieb Odporúča sa pre bagety, chlieb, chlebové pečivo a croissanty.
	Para turbo – gril	190 °C 180 °C – 250 °C 20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa na gratinovanie pri zachovaní malého množstva vlhkosti počas prípravy, ideálne na gratinovanie, ako sú gratinované cestoviny, aby sa pripravované jedlo pod nimi nevysušilo.
	Tradičné v pare	200 °C 150 °C – 275 °C 20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa pre zeleninu, ako sú plnené paradajky alebo cukety, ktoré potrebujú vlhkosť a obeh vzduchu, aby sa zabránilo ich vysušeniu.
	Ohrev s ventilátorom a parou	190 °C 120 °C – 250 °C 20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa na šetrné varenie mäsa (< 70 °C), ako je kačacie, hovädzie alebo teľacie mäso.
	Para 100 %	100 % 50 % – 100 %	Na varenie výlučne s parou.



Pozor

Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para začne unikať, keď otvoríte dvierka. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti. Dbajte na to, aby ste sa nezdržovali v toku pary.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA



****Pred každým pečením rúru predhrejte**

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Zvyškové kombinované**	205 °C 35 °C – 180 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
 Rotujúce teplo*/**	190 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Tradičné**	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 PEČENIE ECO	190 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom**	190 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Odvetrávaná podkladová doska**	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Variabilný gril	4 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zakrýva celý povrch mriežky.

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



• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 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).
 Vysušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Krk, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku s. 18.



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



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetranej podkladovej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Zvukový signál oznamuje, že vaša rúra dosiahla príkazovú teplotu a vy môžete do rúry vložiť jedlo vo výške odporúčaných etáží.

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

NASTAVENIE TEPLOTY

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

Možno ju nastaviť takto:

– Zvoľte teplotu a potvrďte.

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

PARNÝ GENERÁTOR

Pre kombinované varenie 



, rúra vám doporučí ideálny percentuálny pomer pary.

Ak ho chcete zmeniť, zvoľte si symbol pary a potvrďte ho.

Zadajte nové percento pary (od 20 do 80 %) otáčaním páčky a potvrdením vášho výberu.

TRVANIE PEČENIA

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

KONIEC VARENIA

(odložený štart)

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Ak si želáte oneskorené spustenie, tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť.

– Zvoľte ukončenie pečenia a potvrďte ho.

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

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

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

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Zvoľte „STOP“.

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



FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.



Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

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

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

ORIENTAČNÁ TABUĽKA NA SUŠENIE 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 pokrúvané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúvaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické byliny	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligencia rúry vám automaticky ponúkne predvolený režim varenia alebo alternatívy, ktoré si jednoducho vyberiete v navigačnom rozhraní.

AI

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Pri niektorých potravinách je potrebné zadať niektoré nastavenia (hmotnosť, veľkosť,...)

VARENIE NA PARE

Zvoľte režim „Varenie na pare“ pre klasický recept, pri ktorom potrebujete pomoc rúry.

Zvoľte si jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber tých najvhodnejších parametrov.

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGóri JEDÁL

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

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

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdíte.



Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary



Odporúčanie

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

MÄSO	AI	VARENIE NA PARE
MORČACIE REZNE		100 %
KURACIE PRSIA		100 %
TELÁČÍ FILET		30 %
BRAVČOVÁ PANENSKÁ SVIEČKOVICA		100 %
MÄSOVÄ TERINA	O	
JAHŇACIE PLIECKO	O	30 %
TELÁČIE REBIERKA	O	
TELÁČIA PEČIENKA	O	30 %
BRAVČOVÉ KOLENO	O	
BRAVČOVÄ KRKOVIČKA	O	
PANENKA		30 %
BRAVČOVÄ PEČIENKA	O	30 %
HOVÄDZIA PEČIENKA	O	
KURA	O	30 %
KAČKA	O	30 %
KAČACIE PRSIA	O	30 %
MORČACIE STEHNO	O	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary

RYBY	AI	VARENIE NA PARE
ČERSTVÉ RYBIE FILÉ		100 %
PSTRUH	O	100 %
LOSOS	O	100 %
VEĽKÁ RYBA	O	100 %
MALÁ RYBA		100 %
OSTRIEŽ MORSKÝ		100 %
HOMÁR	O	
RYBACIA TERINA	O	30 %
VARENÝ LOSOS		30 %
SLÁVKY		100 %
KÔROVCE		100 %
KREVETY		100 %
HOMÁRE		100 %

JEDLÁ	AI	VARENIE NA PARE
PLNENÁ ZELENINA	O	30 %
PLNENÉ PARADAJKY	O	30 %
LASAGNE	O	30 %
SYROVÝ KOLÁČ	O	
SLANÝ KOLÁČ	O	
QUICHE	O	
PIZZA	O	
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	O	30 %
SUFLÉ		30 %
ZELENINOVÁ BUBLANINA	O	
KONFITOVANÁ ZELENINA		30 %
RIZOTO		30 %
ČERSTVÉ JEDLÁ		30 %
MRAZENÉ JEDLÁ		30 %



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary

ZELENINA	AI	VARENIE NA PARE
RUŽIČKOVÝ KEL		100 %
HRÁŠOK		100 %
MRKVA		100 %
ZELENÉ FAZUĽKY		100 %
BROKOLICA		100 %
KEL		100 %
ZEMIAKY		100 %
PÓR		100 %
CUKINA		100 %
TEKVICE OBROVSKÁ		100 %
ŠPARGĽA		100 %
ZELER		100 %
TEKVICE		100 %
REPA		100 %
ŠPENÁT		100 %
ARTIČOKY		100 %

PEČIVO A CESTOVINY	AI	VARENIE NA PARE
MRAZENÉ CESTO		30 %
PREDPEČENÝ CHLIEB		30 %
BRIOŠKA	O	
BAGETY	O	30 %
CHLIEB	O	30 %
MASLOVÉ CESTO	O	
LÍSTKOVÉ CESTO	O	



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary

DEZERTY	AI	VARENIE NA PARE
KOKOSOVÝ NÁKYP		30 %
NÁKYPY / KRÉMY		30 %
ORECHOVÝ KOLÁČ		30 %
PIŠKÓTOVÉ CESTO	O	30 %
JABLKOVÝ KOLÁČ	O	30 %
HRNČEKOVÝ KOLÁČ		30 %
CAKE	O	30 %
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	O	
JOGURTOVÝ KOLÁČ	O	
RYŽOVÝ NÁKYP	O	
OVOCNÁ TORTA	O	
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	O	
CUPCAKES	O	30 %
CESTOVINY S KAPUSTOU	O	
KARAMELOVÝ KRÉM	O	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

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

OKAMŽITÉ PEČENIE

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

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

V závislosti od zvoleného jedla alebo stavu pece (ktorá je už zohriatá) ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť. Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrdíte.

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



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

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

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

CHRUMKAVÉ

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

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte čas

pečenia. Následne zvoľte funkciu „**Chrumkavé**“ a potvrdte stlačením páčky.

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

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

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



Poznámka:

Režim „**CHRUMKAVÉ**“ môžete nastaviť na začiatku pečenia, počas pečenia a na konci naprogramovaného pečenia.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

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

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE



OBLÚBENÉ

DOSTUPNÉ PRE REŽIMY MANUÁL A AUTO

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

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

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

Možnosť znova potvrdíte na spustenie pečenia.

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

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

–Zvoľte funkciu „**ČASOVAČ**“ otočením páčky a potom ju potvrdíte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

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

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

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

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

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

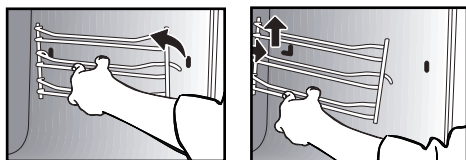
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

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



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.

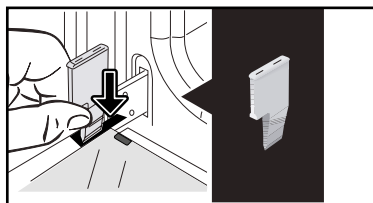


Upozornenie

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

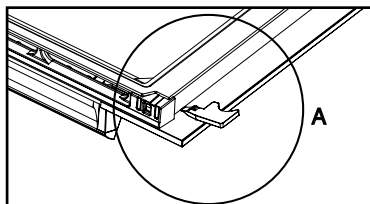
ROZOBRTIE A OPĽATOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

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



Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:

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



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



9 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.

Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.



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

Vyčistite sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.

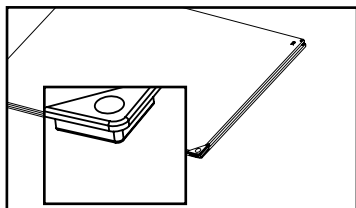
Sklo neponárajte do vody.

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

Po vyčistení nasadte späť 1. sklo.

Znova nastavte polohu 2 čiernych gumových dorazov v predných rohoch 2. skla.

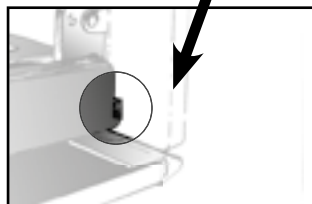
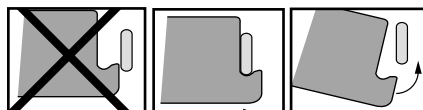
Potom vráťte do dverí toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.



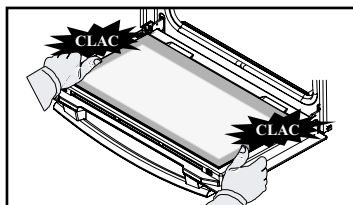
Potom vráťte do dverí celú zostavu vonkajšieho skla.



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.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU



FUNKCIA ČISTENIA

(vnútro rúry)

! Vytiahnite príslušenstvo 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.

Táto rúra je vybavená funkciou čistenia pyrolýzou:

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

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

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

VYKONÁVANIE CYKLU ČISTENIA PYROLÝZOU

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



Pyro ECO: za 1 h 30 min

čistenie s úsporou energie.



Pyro Turbo: za 2 h

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

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

–Zvoľte symbol varenia.

–Nastavte čas ukončenia čistenia pyrolýzou, ktorý si želáte. Použite páčku a následne potvrdte.

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

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla .



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.

–Zvoľte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdte. Zásuvka sa otvorí.

–Vyberte jednu z 2 možností vypúšťania RÝCHLO alebo KOMPLET (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 KOMPLET a potom ju potvrdte.

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 KOMPLET:

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 min 0 s. Zásuvku ručne zatvorte.



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 varení v pare, no následne 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.



Pozor
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.

–Zvolte si cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrdte.

Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

ETAPE 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.

ETAPE 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.

ETAPE 3: PREPLACHOVANIE

Naplňte nádrž vodou až po úroveň MAX.

–Položte nádobu pod zásuvku a potvrdte.

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

ETAPE 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.



VÝMENA ŽIAROVKY



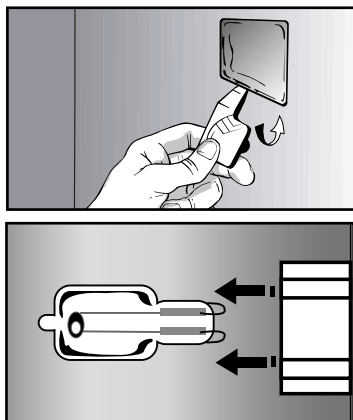
Výstraha

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

Charakteristiky žiarovky.

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Najprv vyberte držiak na ľavej strane. Žiarovka je prístupná len vnútri rúry.

Vypáčte sklenené dvierka pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať.

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

Znova zapnite rúru.

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
–Zobrazí 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 na 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
–Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „ DEMO “ (pozrite si menu nastavení).
– Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
–Ventilátor chladenia sa naďalej točí 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.
–Na dne rúry sa nachádza voda.	Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
–Čistenie pyrolýzou neprebehne.	Skontrolujte zatváranie dvierok. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
–Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.	Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

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

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



Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlícko

tel: 599 529 262

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.cz

Výhradný dovozca značky De Dietrich pre Slovenskú republiku:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116

022 01 Čadca

Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

www.de-dietrich.sk