TROUBA

Návod k použití
Návod na použitie

CS
SK

DOR4747

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CZ2100185_01

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.
Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.
Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.
V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.
Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.
Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

CS

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4

1 INSTALACE 6
Výběr místa a vestavění 6
Připojení ke zdroji elektrického napětí 7

2 ŽIVOTNÍ 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 12
Systém posuvných kolejnic (v závislosti na modelu) 13
Montáž a demontáž posuvných lišt 13
Plnicí šoupátko 14

4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ 15
První uvedení do provozu 15
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu). 15

5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ 16
Zahájení pečení 19

6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ 20
Funkce air fry 20
Funkce sušení 21

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ 22
Popis automatického režimu 22
Prezentace kategorií jídel. 23
Zahájení automatického pečení. 29
Okamžité pečení 29

8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ 30
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení) 30
Oblíbené 31
Funkce minutky 31

9 ÚDRŽBA 32
Čištění a údržba: 32
Samočištění pyrolýzou 34
Funkce vyprázdnění. 36
Funkce odstraňování vodního kamene kotle. 37
Výměna žárovky. 38

10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 39

11 TEST ZPŮSOBILOSTI 41

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

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

Důležité upozornění

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

UPOZORNĚNÍ:

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

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

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

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

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

Dbejte na to, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ:

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

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

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

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

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

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

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

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

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

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

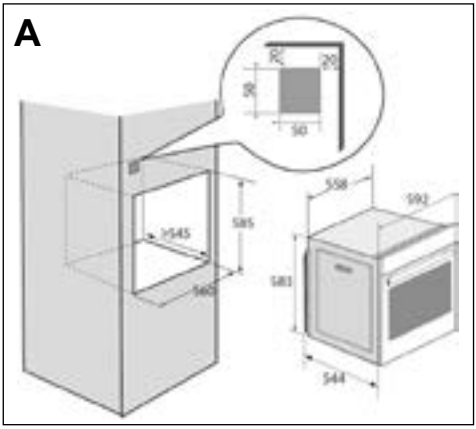
• 1 INSTALACE

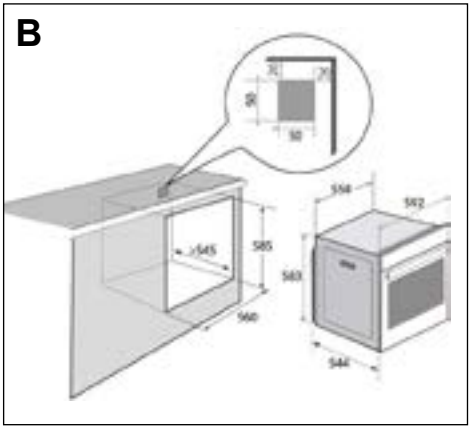
VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

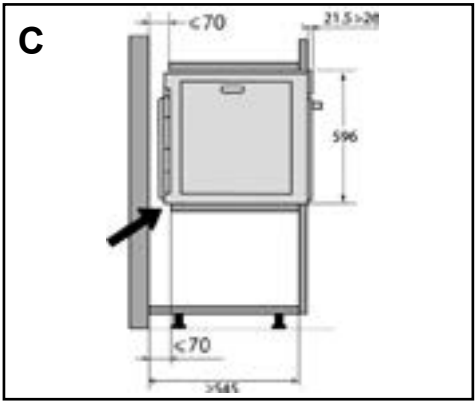
Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze nainstalovat do skříně (A) nebo pod pracovní desku (B). Je-li nábytek otevřený, otvor na zadní straně musí být maximálně 70 mm (C a D). Připevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtejte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštípnutí dřeva. Troubu připevněte 2 šrouby.

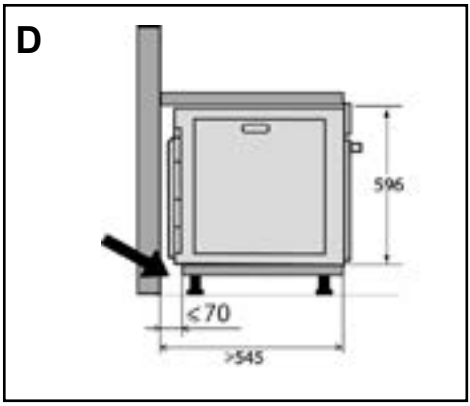
Vraťte gumové kryty na místo.

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









• 1 INSTALACE

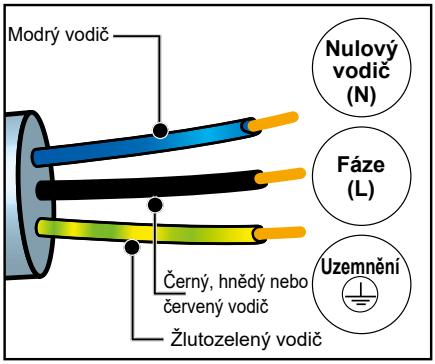
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky 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.

Váš spotřebič je navržen pro provoz při frekvenci 50 Hz nebo 60 Hz bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.



Upozornění: Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení spotřebiče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

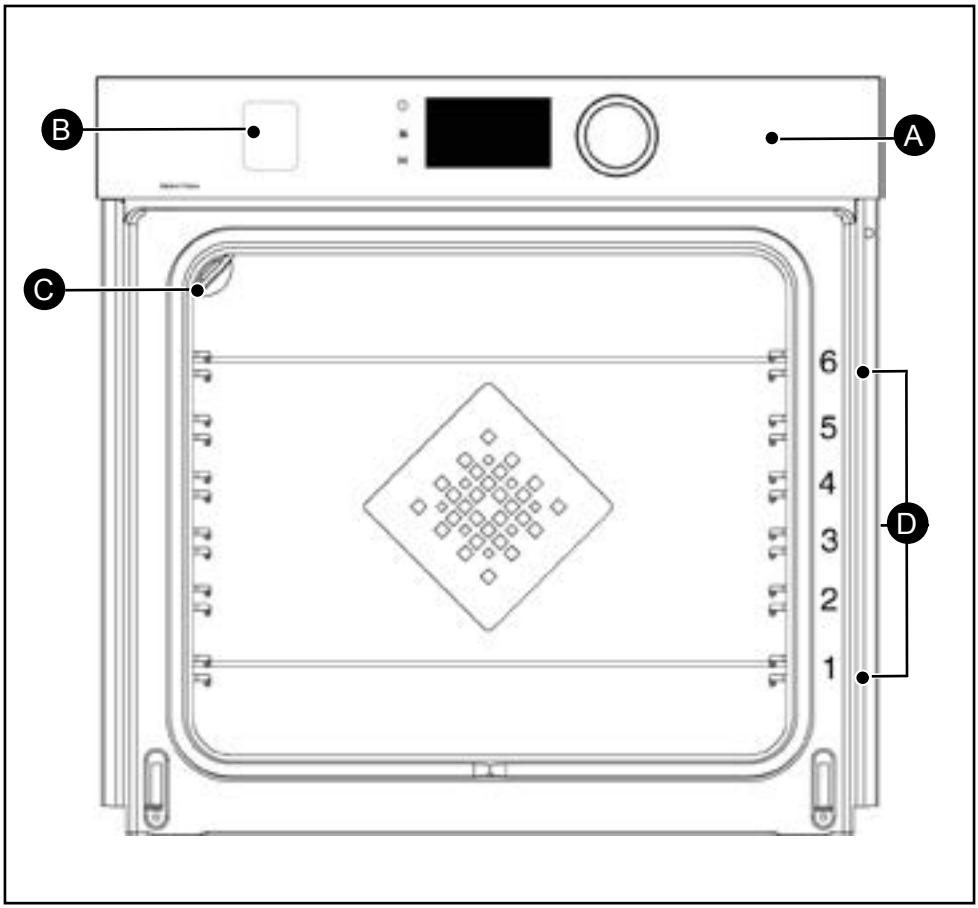
Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispívejte k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do obecních kontejnerů k tomu určených.

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*

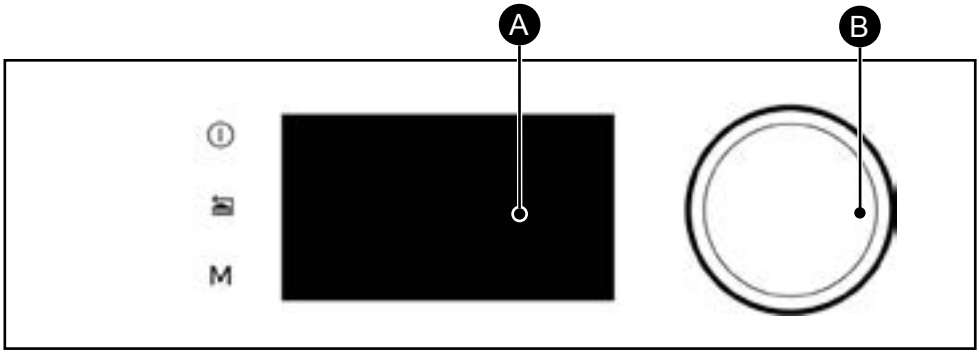
C Světlo

D Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

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

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)

Tlačítko návrat (krátké stisknutí) / Otevřít

Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu

A **Displej**

B **Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):**

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

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

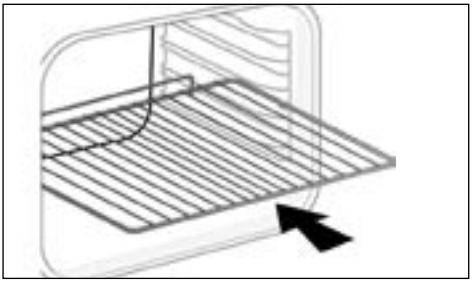
Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

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.

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

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

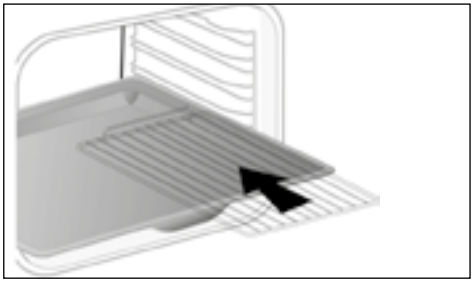


- Víceúčelový plech, odkapávací plech 45 mm. Vkládá se do vodicích lišt pod roštem, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

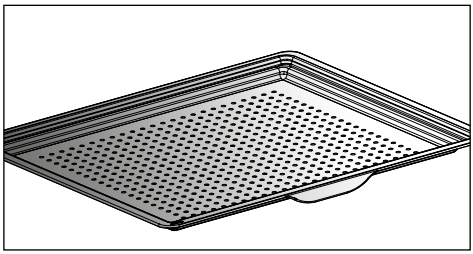
- Cukrářský plech, 8 mm. Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky. Tento plech je ideální pro pečení pečiva a cukrovinek, jako je křehké pečivo, sušenky, pusinky, croissanty atd. Jeho nakloněná přední plocha umožňuje snadné umístění jednotlivých kusů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

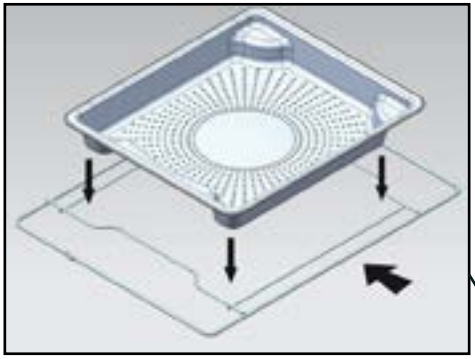
- Rošty pro zachování šťavnatosti. Poloviční rošty pro zachování šťavnatosti se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby. Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmy snadno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



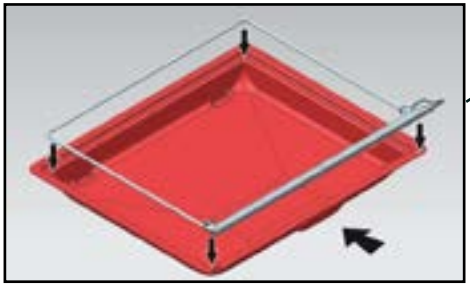
- Děrovaný plech. Vsunout do vodicích lišt, madlem směrem ke dvířkám trouby. Tento plech určený pro metodu pečení AIR FRY je vhodný také pro přípravu pizzy, pečiva, nebo pro sušení potravin.



SPECIÁLNÍ PLECH POD POTRAVINY V REŽIMU 100 % PÁRA



1 Děrovaný nerezový plech odvádějící kondenzovanou vodu z potravin zasuňte do vodicí lišty v úrovni 4.

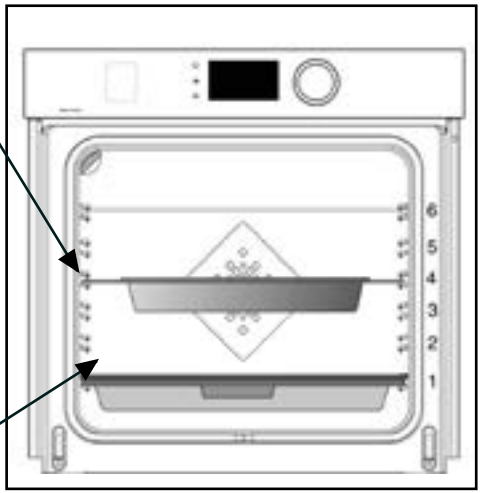


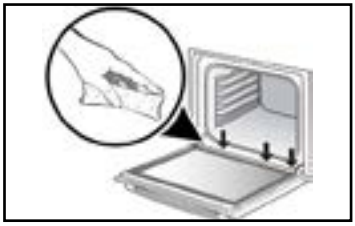
2 Silikonová obruba s nosným rámem. Umístěte rám na víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody z potravin. Zasuňte ho do spodní vodicí lišty v úrovni 1.

Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

Dbejte na to, aby se silikonové těsnění řádně dotýkalo skla dvířek.

Pozor
Používejte pouze pro funkci vaření v režimu 100% pára. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.

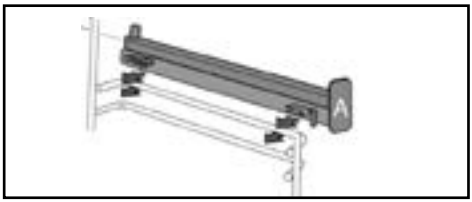


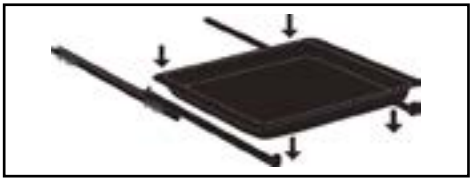


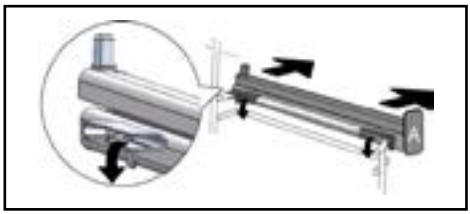
Pozor
Po každém vaření v páře nezapomeňte odsát veškerou vodu, která se může nacházet podél žlabu ve spodní části dvířek.

SYSTÉM POSUVNÝCH KOLEJNIC (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup. Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjímat pokrmy z trouby mnohem snadněji.







MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

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

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

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

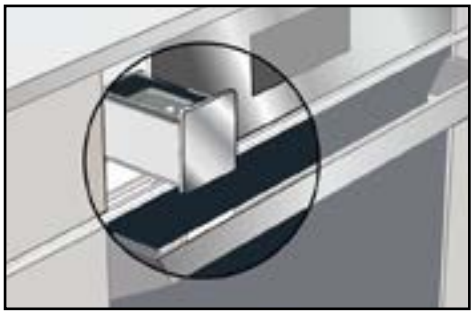
Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.

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

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

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.

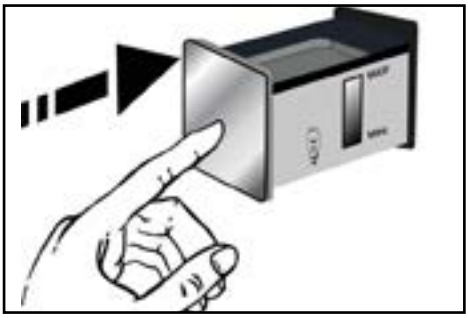
Naplňte nádrž.

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 vypusťte. Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min. Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.

• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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

- Nastavení času

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

Před prvním použitím troubu přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Ujistěte se, že je místnost dostatečně odvětraná.

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „**NASTAVENÍ**“ a potvrďte. Zobrazí se jednotlivá nastavení.
Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.
Dále nastavte parametry a potvrďte je.

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

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

- Režim spánku
Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po 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.

- Jas
Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Ovládání osvětlení
Zobrazí se dvě volby nastavení: Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO). Poloha AUTO, světlo při pečení po určité době zhasne. Zvolte polohu a potvrďte.

- Jazyk
Vyberte si jazyk a potvrďte.

Režim DEMO
Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.
V případě, že je aktivován DEMO režim (poloha ON), režim prezentace produktů na prodejně, vaše trouba se nezahřeje.

- Diagnostika
V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.
Při kontaktování poprodejního servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.
Možnost „Obnovit“ umožňuje vrátit troubu do továrního nastavení.

• 5 RUČNÍ REŽIM 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“.

	Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max. Doporučená vlhkost min. - max.	Použití
	Regenerace	**170 °C** **70 % pára**	Rozpečení včerejšího chleba. Doporučeno pro bagety, chléb, housky a croissanty.
	Gril s ventilátorem 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.
	Traditionnel (Tradiční ohřev) pára	**200 °C** **120 °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 vaření masa (<70° uvnitř), jako je kachna, hovězí nebo telecí maso.
	Pára 100%	**100 %** **50 - 100 %**	Pro tepelnou úpravu pouze v páře.
	Vaření sous vide	**100 % pára**	Tento program umožňuje vařit maso, ryby nebo zeleninu ve 100 % páře sous-vide při nízké teplotě.

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

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha		Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
	Kombinované pečení	**205 °C** **35 °C - 230 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
	Pečení s ventilátorem*	**180 °C** **35 °C - 250 °C**	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
	Traditionnel (Tradiční ohřev)	**200 °C** **35 °C - 275 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
ECO	**ECO***	**200 °C** **35 °C - 275 °C**	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
	Gril s ventilátorem	**200 °C** **100 °C - 250 °C**	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
	Spodní ohřev s ventilátorem	**180 °C** **75 °C - 250 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
	Gril s proměnlivým výkonem	**4** **1 - 4**	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců 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 UE/65/2014.

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
Air Fry	**200 °C** **180 °C - 220 °C**	Tento program, ideální pro gurmánské a zdravé vaření, v kombinaci s použitím děrované nádoby vám umožní vařit a opékat zeleninu, hranolky, obalované pokrmy nebo pokrmy v těstíčku v troubě bez tuku (nebo s jeho velmi malým množstvím).
Uchování v teple	**60 °C** **35 °C - 100 °C**	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
Rozmrazování	**35 °C** **30 °C - 50 °C**	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem…). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
Kynutí těsta	**40 °C**	Doporučený program pro jemné kynutí všech těst, jako je chlebové těsto, brioška, pizza, bábovka atd. Umístěte talíř přímo na dno.
Sušení	**80 °C** **35 °C - 80 °C**	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
Sabat	**90 °C**	Speciální program, ve kterém trouba funguje 25 nebo 72 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.

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

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

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: Spodní ohřev s ventilátorem, stiskněte páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty. Pokrm můžete vložit do trouby do doporučené výšky roštu.

Pozn.: Některé parametry lze před zahájením vaření upravit

(teplota, doba vaření 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

U kombinované pečení , , vám trouba doporučí 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 nastavíte požadovaný čas konce pečení,

potvrďte. 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

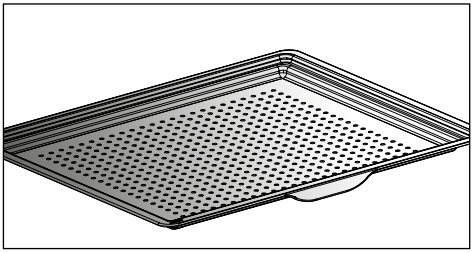
Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

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.

FUNKCE AIR FRY

Umístěte jídlo přímo na děrovaný plech, rozložte je bez překrývání, zvolte režim pečení Air Fry a nastavte teplotu mezi 180 °C a 220 °C. Vložte děrovaný plech do úrovně 5 a odkapávací misku na úroveň 3, abyste zachytili odkapávající tuk.



ORIENTAČNÍ TABULKA AIR FRY

při 200 °C je třeba zvážit předehřátí kromě *

	Doba	Hmotnost
Kuřecí křídla	**25 min**	**500 g**
Čerstvé hranolky	**30 min**	**700 g**
Zmrazené hranolky	**30 min**	**700 g**
Kostky čerstvé zeleniny (cuketa, lilek, paprika)	**30 min***	**500 g**
Kuřecí nugety	**10 min**	**250 g**
Obalovaná ryba	**15 min**	**250 g / 2 kusy**

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.

Používejte pouze čerstvé suroviny.

Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

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

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuňte je na lišty na úrovních 1 a 3).

Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

ORIENTAČNÍ TABULKA PRO SUŠENÍ POTRAVIN

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

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

AI

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

NÍZKÁ TEPLOTA

Pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu.

Tento režim umožňuje změknutí vláken masa díky pomalému pečení při nízkých teplotách. Kvalita pečení je pak optimální.

⚠ Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

⚠ Při pečení při nízké teplotě je třeba používat jen ty nejčerstvější suroviny. Drůbež je před pečením velmi důležité zevnitř i zvenku důkladně opláchnout studenou vodou a osušit savým papírem.

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 potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

VAŘENÍ SOUS VIDE

Tento program umožňuje vařit maso, ryby nebo zeleninu ve 100 % páře sous-vide při nízké teplotě.

DŮLEŽITÉ! Před přípravou vložte suroviny samotné nebo s kořením do vakuového varného sáčku k tomu určeného (tepelně odolného) a sáček hermeticky uzavřete vakuovým uzavíracím zařízením.

Tento způsob vaření s ochranným obalem zaručuje optimální zachování živin a chutí.

Použijte příslušenství určené pro 100 % vaření v páře (plech, držák, silikonový lem) a umístěte připravené jídlo do varných sáčků v nádobě.

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

- Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Zákusky, vaření sous vide.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

VAŘENÍ SOUS VIDE	PEČENÍ V PÁŘE
KRÁJENÁ ZELENINA	O
RYBÍ FILETY	O
DRŮBEŽÍ FILETY	O
FOIE GRAS – HUSÍ JÁTRA	O

⚠ **Použijte příslušenství pro 100 % páru a vložte připravené jídlo do varných sáčků na plech.**

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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 PÁRA	NÍZKÁ TEPLOTA
KRŮTÍ ŘÍZEK		100 %	
KUŘECÍ PRSA		100 %	
TELECÍ PLÁTEK		30 %	
VEPŘOVÝ PLÁTEK		100 %	
MASOVÁ TERINA	O		
JEHNĚČÍ PLEC	O	30 %	
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA			O
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ			O
TELECÍ ŽEBRA	O		
TELECÍ PEČENĚ	O	30 %	O
VEPŘOVÉ KOLENO	O		
VEPŘOVÁ KRKOVICE	O		
FILET MIGNON	O	30 %	O
VEPŘOVÁ PEČENĚ	O	30 %	O
HOVĚZÍ PEČENĚ	O		O
KUŘE	O	30 %	O
KACHNA	O	30 %	
KACHNÍ PRSA	O	30 %	
KRŮTÍ STEHNA	O		
KRŮTA	O		
HUSA	O		

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

Doporučení
100 %: automatické recepty 100 % v páře
30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

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

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

Doporučení
100 %: automatické recepty 100 % v páře
30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

POKRMY	AI	PEČENÍ PÁRA	NÍZKÁ TEPLOTA
NADÍVANÁ ZELENINA	O	30 %	
GRATINOVANÁ ZELENINA	O		
PLNĚNÁ RAJČATA	O	30 %	
LASAGNE	O	30 %	
MASOVÝ NÁKYP	O		
SLANÝ KOLÁČ	O		
SÝROVÝ KOLÁČ	O		
QUICHE	O		
PIZZA	O		
GRATINOVANÉ BRAMBORY	O	30 %	O
MUSAKA	O		
ZELENINOVÁ BUBLANINA	O		
SOUFFLÉ	O		
Konfitovaná zelenina		30 %	
RIZOTO		30 %	
ČERSTVÁ JÍDLA		30 %	
MRAŽENÁ JÍDLA		30 %	

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

Doporučení
100 %: automatické recepty 100 % v páře
30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

ZELENINA	AI	PEČENÍ PÁRA	NÍZKÁ TEPLOTA
RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA		100 %	
HRÁŠEK		100 %	
MRKEV		100 %	
FAZOLOVÉ LUSKY		100 %	
BROKOLICE		100 %	
KVĚTÁK		100 %	
BRAMBORY		100 %	
PÓREK		100 %	
CUKETY		100 %	
ZAPEČENÉ		100 %	
TYKEV		100 %	
CHŘEST		100 %	
CELER		100 %	
DÝNĚ		100 %	
MANGOLD		100 %	
ŠPENÁT		100 %	
ARTIČOKY		100 %	

CHLÉB A TĚSTOVINY	AI	PEČENÍ PÁRA	NÍZKÁ TEPLOTA
ZMRAZENÉ TĚSTO		30 %	
PŘEDPEČENÝ CHLÉB		30 %	
BRIOŠKA	O		
BAGETY	O	30 %	
CHLÉB	O	30 %	
KŘEHKÉ TĚSTO	O		
LISTOVÉ TĚSTO	O		

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

Doporučení
100 %: automatické recepty 100 % v páře
30 %: automatické recepty s 30 % až 80 % páry

DEZERTY	AI	PEČENÍ PÁRA	NÍZKÁ TEPLOTA
JOGURTY			O
KOKOSOVÝ NÁKYP		30 %	
NÁKYPY/KRÉMY		30 %	
BÁBOVKA	O		
OŘECHOVÝ KOLÁČ		30 %	
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	O	30 %	
JABLEČNÝ KOLÁČ	O	30 %	
SLADKÝ CHLEBÍČEK	O	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 vložením pokrmu troubu předehřát.
Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.

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.

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.

PŘIDAT 5 MIN (Pouze v ručním režimu) Na konci pečení s naprogramovanou dobou trvání můžete zvolit možnost „PŘIDAT 5 MIN“. Aktivací funkce „PŘIDAT 5 MIN“ trouba obnoví režim pečení a nastavení teploty na 5 minut, které lze v případě potřeby zopakovat.

OBLÍBENÉ

K DISPOZICI PRO RUČNÍ A AUTOMATICKÉ REŽIMY

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

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

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

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

FUNKCE MINUTKY

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

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

Na displeji se zobrazí 0m00s.

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

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

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:

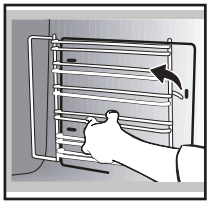
VNĚJŠÍ POVRCH

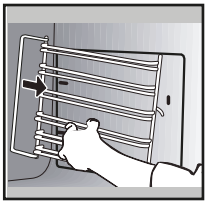
Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

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 tak obě lišty.





ČIŠTĚNÍ SKLA DVEŘÍ

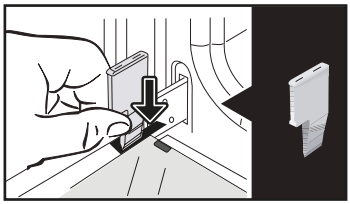
⚠ **Upozornění**

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

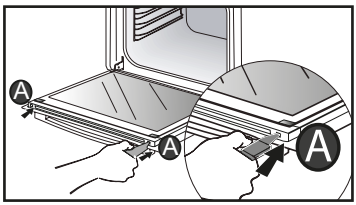
Nejprve odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

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

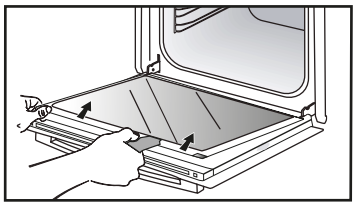
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.

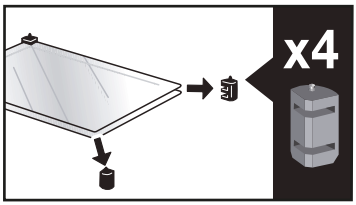


Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé zarážky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů Ⓐ a sklo vycvakněte.



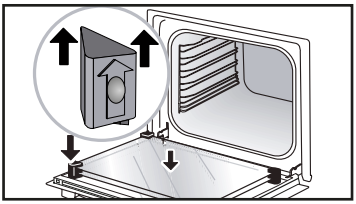
Vyjměte sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou rozpěrkou.





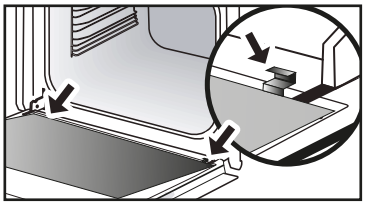
Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

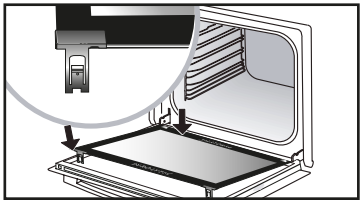
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.



Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové zarážky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.

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





Vyjměte plastovou zarážku.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

⚠ Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (posuvné lišty, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou: Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty jako připečené kousky pokrmů nebo tuk. Než spustíte 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.

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

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

Pyro Auto: 1:30 až 2:15 pro energeticky úsporné čištění.

Pyro Express: Tato funkce dostupná i na konci pečení využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému vyčištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Pokud je teplo ve vaší troubě dostatečné: pyrolýza trvá 59 minut, jinak 1:30 h.

Pyro 2H: trvá 2:00 h a slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

V hlavní nabídce vyberte funkci **„ČIŠTĚNÍ“** a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. **PYRO AUTO** a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení.

Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.

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

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

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Zvolte konec pečení.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

Po několika sekundách 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 ⏻.

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 AGREGÁTU)

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 3,5 min.

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

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

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte. - Spustí se cyklus „Proplach“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

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

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte. - Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

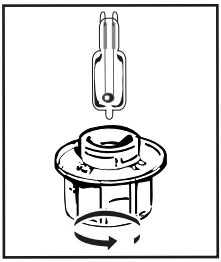
Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

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.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami.

Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní

demontáž. Vložte novou žárovku a znovu nasaďte ochranné sklo.

Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 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“.	Vaše trouba zaznamenala poruchu. Vypněte troubu na 30 minut. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
Trouba se nezahřívá.	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.

TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU

	POKRMY	*		*		*		*		*		*		Čas pečení v minutách
		°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	
MASO	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Hovězí pečeně	240	2									200	2	30-40
	Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuřecí stehna			220	3			210	3					20-30
	Vepřová/telecí žebra			210	3									20-30
	Hovězí žebra (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Skopová žebra			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35
	Ryby v papilotu	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinování (zapékání pokrmů)			275	2									30
	Zapékané brambory	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plněná rajčata	170	3									170	3	30
PEČIVO	Piškotový dort – piškot									180	3	180	4	35
	Piškotová roláda	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Dort - ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Sušenky - Cukroví	175	3									170	3	15-20
	Bábovka Kugelhopf									180	2			40-45
	Sněhové pečivo	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madlenky	220	3									210	3	5-10
	Odpalované těsto	200	3							180	3	200	3	30-40
	Čajové pečivo z listového těsta	220	3									200	3	5-10
	Moučník Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Koláč z křehkého těsta	200	1									200	1	30-40
	Koláč z listového těsta	215	1									200	1	20-25
RŮZNÉ	Paštika	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Koláč	200	2									190	2	40-45
	Chléb	220	2									220	2	30-40
	Topinka			275	4–5									2-3

Poznámka: Všechny druhy masa je třeba před vložením do trouby nechat alespoň 1 hodinu odpočinout při pokojové teplotě. * Podle modelu

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY IEC/EN 60350

Pokrm	REŽIM PEČENÍ	ÚROVEŇ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	°C	DOBA min.	PŘEDEHŘÁTÍ
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	ano
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	25-45	ano
Sušenky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	160	30-40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	20-40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	25-35	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ano
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ano

* podle modelu

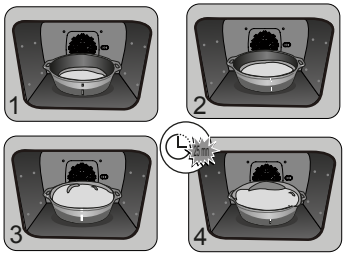
POZNÁMKA: U dvouúrovňového pečení lze nádobí vyjímat v různou dobu.

Recept s droždím (dle modelu)

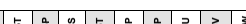
Ingredience:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky sušeného pekařského droždí Těsto vymícháme mixérem a necháme v troubě vykynout.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylijte na pevnou teplovzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.
Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.



EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)	**DE** Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)	**PL** Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)	**ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)	**PT** Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)	**IT** Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)	**SK** Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)	**NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)	**SV** Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)	**FI** Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)	

	Symbol	Value																		Unit
Type norme		XGD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT45W	XHT35W	XHT71W					EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ-EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Model identification																				EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE: Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple = FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.																		EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT: Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1				kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity = FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Electricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.																			EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0				l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70				kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kræver energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenuimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10				kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kræver energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en et cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenuimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4					EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

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 cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

OBSAH

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....4

1 INŠTALÁCIA.....6
Voľba miesta a zabudovanie.....6
Elektrické zapojenie.....7

2 OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....7

3 PREDSTAVENIE RÚRY.....8
Ovládacie prvky a displej.....9
Zamknutie tlačidiel.....9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....10
Špeciálny plech na varenie potravín v 100 % pare.....12
Systém posuvných koľajničiek.....13
Inštalácia a demontáž vodiacich drážok.....13
Zásuvka na plnenie.....14

4 SPUSTENIE A NASTAVENIA.....15
Prvé uvedenie do prevádzky.....15
Menu nastavenie ((v závislosti od modelu).....15

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....16
Spustenie varenia.....19

6 RADY NA VARENIE.....20
Funkcia teplovzdušného fritovania.....20
Funkcia sušenia.....21

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....22
Predstavenie automatického režimu.....22
Predstavenie kategórií jedál.....23
Spustenie automatického varenia.....29
Okamžité varenie.....29

8 ĎALŠIE FUNKCIE.....30
Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia).....30
Obľúbené.....31
Funkcia časovača.....31

9 ÚDRŽBA.....32
Čistenie a údržba:.....32
Automatické čistenie pyrolýzou.....34
Funkcia vypúšťania.....36
Funkcia odstraňovania vodného kameňa.....36
Výmena svetla.....38

10 PORUCHY A RIEŠENIA.....39

11 TEST SPÔSOBILOSTI.....41

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

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

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

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

Dôležité

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

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

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

VAROVANIE:

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

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

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

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

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

Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Zariadenie nečistite parou.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

UPOZORNENIE:

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

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

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

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

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

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

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

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

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

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

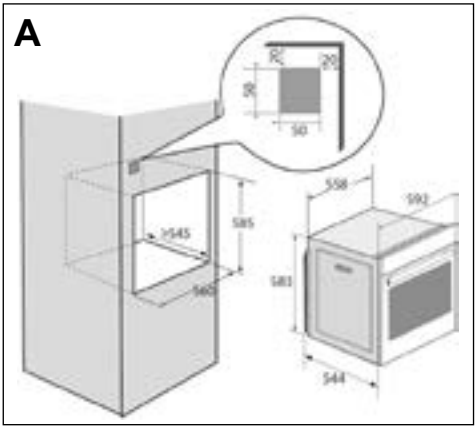
• 1 INŠTALÁCIA

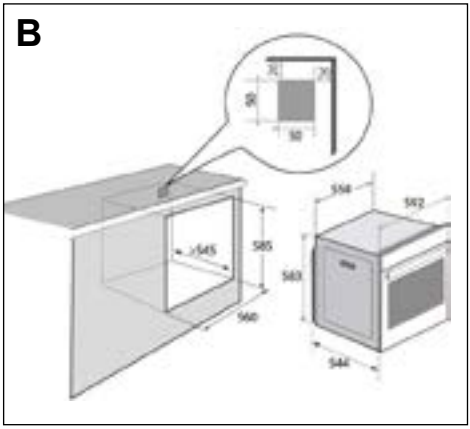
VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

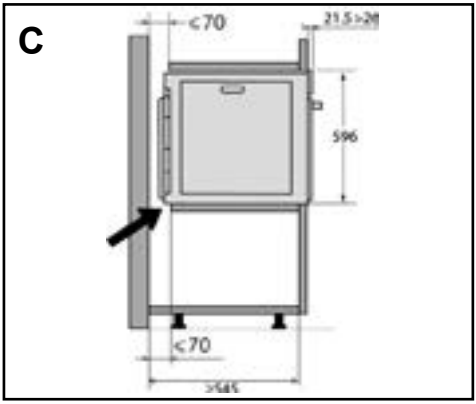
Na schémach sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vaša rúra zabudovaná. Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. B) alebo do vstavaného nábytku (obr. A). Ak je nábytok otvorený, maximálny rozmer otvoru v zadnej časti je 70 mm (C a D). Upevnite rúru do nábytku. Z tohto dôvodu dajte gumové dorazy a najprv si v stene nábytku predvŕtajte otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek.

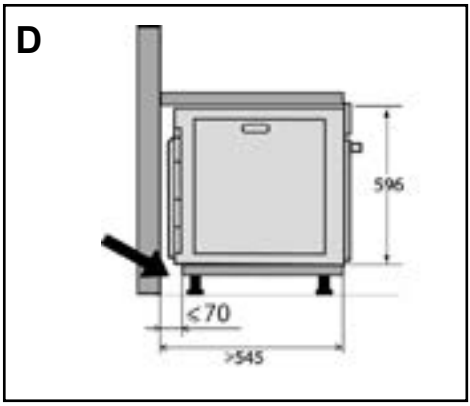
Znova nasaďte gumené pätky.

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









• 1 INŠTALÁCIA

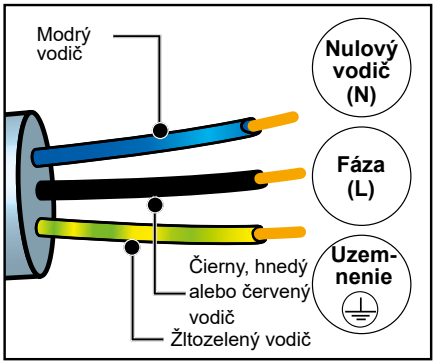
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou štandardizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s profilom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou viacpólového odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

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

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

Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby fungovalo s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz bez osobitného zásahu z vašej strany.



Pozor: Ak si elektroinštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, spotrebič odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

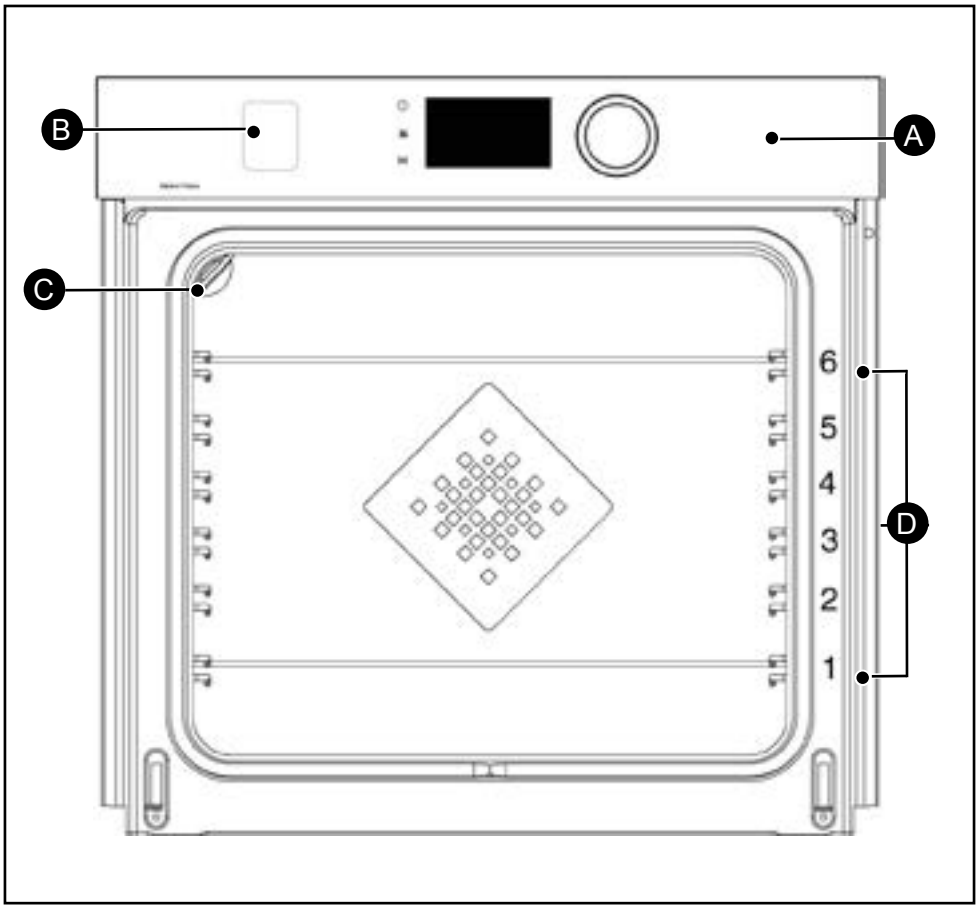
Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

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 PREDSTAVENIE RÚRY



A Ovládací panel

B Zásuvka na napĺňanie nádoby na vodu*

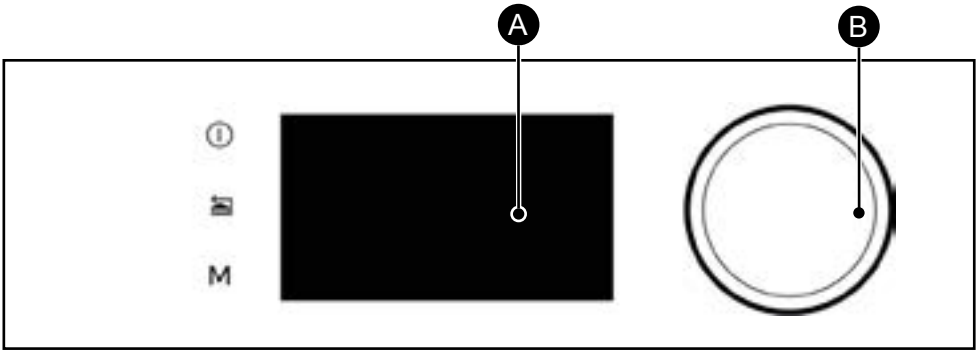
C Svetlo

D Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

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

• 3 PREDSTAVENIE RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)

Stlačte tlačidlo späť (krátke stlačenie) / Otvorenie

Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu

A Displej

B Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):

– umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

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

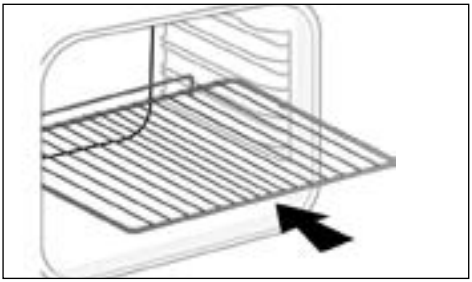
Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

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.

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 zarážku proti sklopeniu na dno rúry.

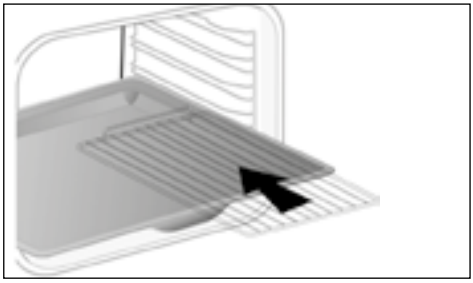


- Plech na viacero druhov použitia, odkvapkávací plech na tuk 45 mm založený do etáží pod mriežkou s rukoväťou smerujúcou k dvierkam rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.

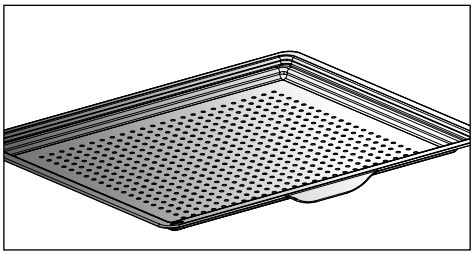
- Plech na pečenie, 8 mm. Vkladá sa do etáží alebo upevňuje sa na teleskopické drážky. Toto náčinie je ideálne na varenie pečiva a pečiva, ako je krehké pečivo, sušienky, pusinky, croissanty atď. Jeho naklonená predná plocha umožňuje ľahké umiestnenie vašich prípravkov.

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

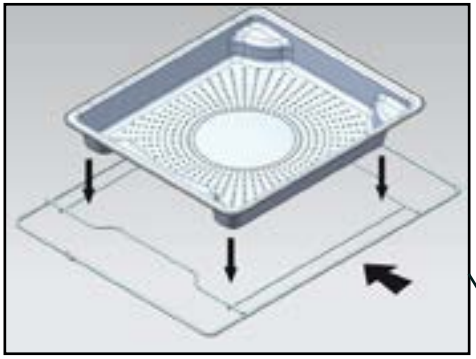
– Mriežky pre „chuť“. Tieto polovičné mriežky pre „chuť“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry. Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



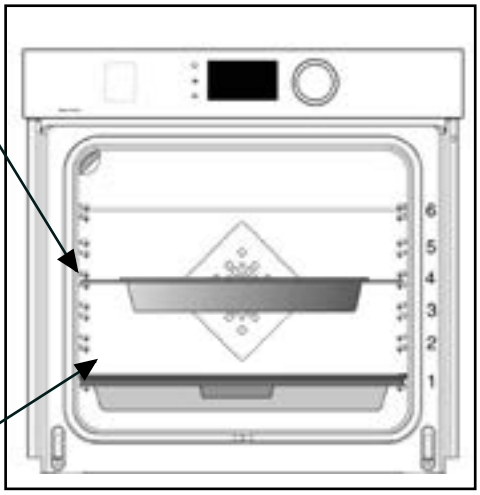
– Perforovaný plech. Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Tento plech je určený na pečenie typu AIR FRY a je vhodný aj na prípravu pizze, pečiva, či sušenie potravín.



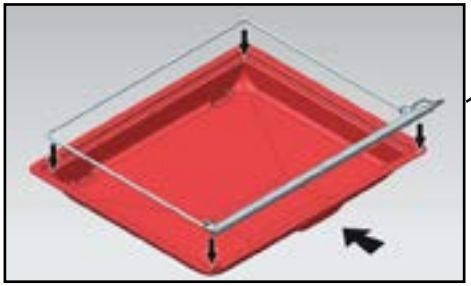
ŠPECIÁLNA MISA NA VARENIE 100 % PARA



Pozor
Používajte iba s funkciou varenie 100 % na pare. Nepoužívajte s inými varnými režimami. Pred spustením čistenia pyrolýzou príslušenstvo a mriežky z rúry na pečenie odstráňte.



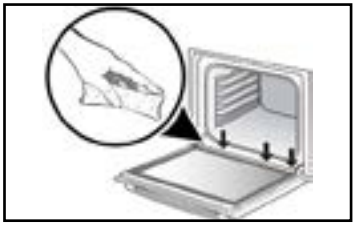
(1) Dierkovaný plech z nehrdzavejúcej ocele umožňuje odvádzať kondenzovanú vodu z potravín, ktorý sa má vložiť na úroveň 4.



(2) Silikónová podložka s podporným rámom. Rám položte na misu na viacnásobné použitie s plechom na odkvapkávanie 45 mm, ktorý umožňuje zachytávanie vyzrážanej vody. Vložte ho na držiak na úrovni 1.

Silikónové tesnenie zabezpečuje tesnosť dvierok.

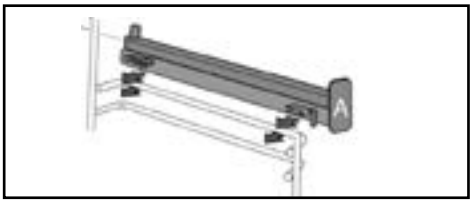
Dbajte na to, aby sa silikónová lišta opierala o sklo dvierok.

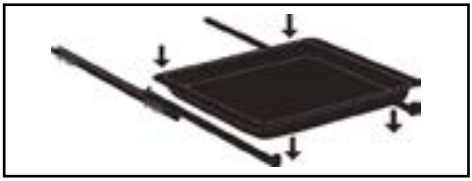


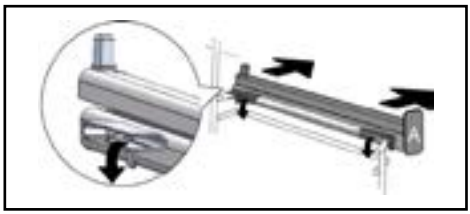
Pozor
Po každom varení na pare dbajte na to, aby ste riadne odstránili vodu, ktorý by sa mohla nachádzať pozdĺž žliabku v spodnej časti dvierok.

SYSTÉM POSUVNÝCH DRÁŽOK (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Vďaka systému vodiacich koľajničiek je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa plechy dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho ich stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.







INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

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

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť koľajničky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, doraz je Ⓐ otočený smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité etáže a plech vložte následne do 2 koľajničiek. Systém je tak pripravený na použitie.

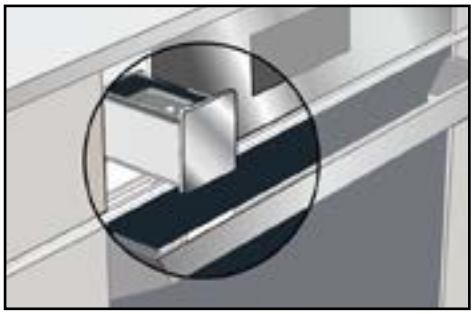
Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

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

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

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.

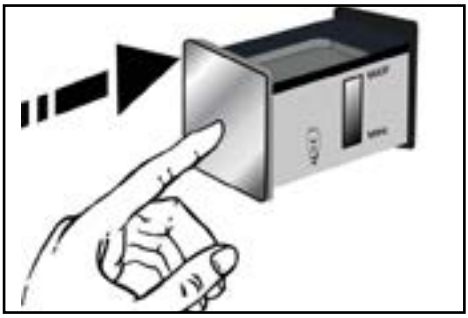
Naplňte nádržku.

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“.

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

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

– Nastavte čas

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

Na rúre sa zobrazí čas.

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

MENU NASTAVENIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvoľte funkciu **„NASTAVENIA“** otáčaním ovládača a voľbu následne potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.
Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.
Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

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

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

- Režim spánku
V polohe ON sa displej po 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 potvrďte.

- Jas
Vyberte požadovanú úroveň jasu.

- Správa žiarovky
K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne po uplynutí určitého času varenia. Vyberte požadovanú možnosť a výber potvrďte.

- Jazyk
Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

Režim DEMO
Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.
V prípade, že je aktivovaný v DEMO režime (poloha ON), režim prezentácie výrobkov 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“.

	Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi Odporúčaná vlhkosť mini – maxi	Používanie
	Regenerácia	**170 °C** **70% Para**	Čerstvý včerajší chlieb Odporúča sa pre bagety, chlieb, chlebové pečivo a croissanty.
	Gril s ventilátorom para	**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 prirpavované jedlo pod nimi nevysušilo.
	Tradičná para	**200 °C** **120 °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 para	**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.
	Varenie sous-vide	**100% Para**	Tento program umožňuje prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny metódou sous-vide a pri nízkej teplote v 100 % pare.

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 predhrejte prázdnu rúru.

Poloha		Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
	Kombinovaný ohrev	**205 °C** **35 °C – 230 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
	Ohrev s ventilátorom*	**180 °C** **35 °C – 250 °C**	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
	Tradičná	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, ideálne, ak ich umiestníte do kameninovej nádoby.
ECO	**ECO***	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
	Gril s ventilátorom	**200 °C** **100 °C – 250 °C**	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
	Odvetrávaná podkladová doska	**180 °C** **75 °C – 250 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
	Variabilný gril	**4** **1 – 4**	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril pokrýva 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
	Air Fry	**200 °C** **180 °C – 220 °C**	Tento program, ktorý je ideálny pre gurmánske a zdravé varenie, v kombinácii s používaním dierovaného plechu vám umožňuje variť a opekať zeleninu, hranolky, obaľované alebo tempury v rúre bez (alebo s veľmi malým množstvom) tuku.
	Udržiavanie v teple	**60 °C** **35 °C – 100 °C**	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
	Rozmrazovanie	**35 °C** **30 °C – 50 °C**	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy).
	Kysnutie cesta	**40 °C**	Odporúčaný program na jemné kysnutie všetkých múčnikov, ako je chlebové cesto, brioška, pizza, bábovka, atď. Plech položte priamo na dosku.
	Vysušenie	**80 °C** **35 °C – 80 °C**	Sekvencia, ktorá umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreňovú zeleninu, koreniace a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení.
	Šabat	**90 °C**	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 72 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.

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

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

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetrávanej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Pípnutie signalizuje, že vaša rúra dosiahla nastavenú teplotu. Pokrm môžete vložiť do rúry v odporúčaných výškach etáží.

Poznámka: Niektoré parametre dokážete upravovať ešte pred spustením varenia

(teplota, doba trvania varenia a odložený štart) pozri nasledovné 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 ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

PARNÝ GENERÁTOR

Na kombinované pečenie , , , vám rúra doporučí ideálny pomer pary vyjadrený v percentách.

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 času ukončenia varenia,

potvrďte. Zobrazený ostane 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

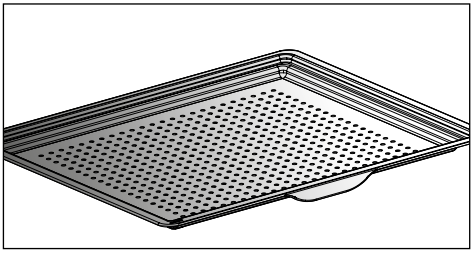
Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

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 TEPLOVZDUŠNÉHO FRITOVANIA

Potraviny položte priamo na dierovaný plech, rozložte ich bez prekrývania, vyberte režim pečenia Air Fry a nastavte teplotu medzi 180 °C a 220 °C. Vložte perforovaný plech do úrovne 5 a odkvapkávaciu nádobu do úrovne 3, aby ste zachytili zvyšky pečenia.



ORIENTAČNÁ TABUĽKA AIR FRY

pri 200 °C je potrebné zvážiť predhriatie okrem*

	Trvanie	Hmotnosť
Kuracie krídelká	**25 min.**	**500 g**
Čerstvé hranolky	**30 min.**	**700 g**
Mrazené hranolky	**30 min.**	**700 g**
Kocky čerstvej zeleniny (cuketa / baklažán / paprika)	**30 min.**	**500 g**
Kuracie nugety	**10 min.**	**250 g**
Ryba v trojobale	**15 min.**	**250 g / 2 kusy**

FUNKCIA SUŠEIA

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.

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 otáčajte. 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
Jedlá koreninová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, blanšírovaná	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrájané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrájaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické byliny	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

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

AI

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

NÍZKA TEPLOTA

Pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu.

Tento režim pečenia umožňuje zjemnenie vlákien mäsa vďaka pomalému pečeniu na nízkej teplote.

⚠ **Na varenie musí byť rúra na pečenie NEVYHNUTNE studená.**

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

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.

VARENIE SOUS-VIDE

Tento program umožňuje prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny metódou sous-vide a pri nízkej teplote v 100 % pare.

DÔLEŽITÉ! Ešte pred samotným varením vložte suroviny alebo prísady s bylinkami do špeciálneho vákuového vrecka na varenie (odolného voči vysokým teplotám) a vrecko uzavrite vákuovým uzáverom.

Tento spôsob varenia s ochrannou vrstvou zaručuje optimálne zachovanie živín a chutí.

Použite príslušenstvo určené na 100 % varenie v pare (nádoba, stojan, silikónová podložka) a pripravené jedlo vložte do varných vrecúšok v nádobe.

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

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

– Mäso, Ryby, Jedlá, Chlieb a cestoviny, Dezerty, Varenie sous-vide.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrďte.

VARENIE SOUS-VIDE	VARENIE NA PARE
KRÁJANÁ ZELENINA	O
RYBACÍ FILET	O
HYDINOVÝ FILET	O
FOIE GRAS	O

⚠ **Použite príslušenstvo na varenie so 100 % pary a pripravené jedlo vložte do varných vrecúšok v miske.**

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

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	PEČENIE PARA	NÍZKA TEPLOTA
MORČACIE REZNE		100 %	
KURACIE PRSIA		100 %	
TEĽACÍ FILET		30 %	
BRAVČOVÁ PANENSKÁ SVIEČKOVICA		100 %	
MÄSOVÁ TERINA	O		
JAHŇACIE PLIECKO	O	30 %	
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ			O
JAHŇACIE STEHNO S KOSŤOU			O
TEĽACIE REBIERKA	O		
TEĽACIA PEČIENKA	O	30 %	O
BRAVČOVÉ KOLENO	O		
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA	O		
PANENKA	O	30 %	O
BRAVČOVÁ PEČIENKA	O	30 %	O
HOVÄDZIA PEČIENKA	O		O
KURA	O	30 %	O
KAČKA	O	30 %	
KAČACIE PRSIA	O	30 %	
MORČACIE STEHNO	O		
MORKA	O		
HUS	O		

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

Odporúčanie
100%: recepty auto 100% para
30%: recepty auto spojené s 30% až 80% podielom pary

RYBY	AI	PEČENIE PARA	NÍZKA TEPLOTA
ČERSTVÉ RYBIE FILÉ		100 %	
PSTRUH	O	100 %	O
LOSOS	O	100 %	O
VEĽKÁ RYBA	O	100 %	O
MALÉ RYBY	O	100 %	O
OSTRIEŽ MORSKÝ	O	100 %	O
HOMÁR	O		
RYBACIA TERINA	O	30 %	
VARENÝ LOSOS		30 %	
SLÁVKY		100 %	
KÔROVCE		100 %	
KREVETY		100 %	
HOMÁRE		100 %	

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

Odporúčanie
100%: recepty auto 100% para
30%: recepty auto spojené s 30% až 80% podielom pary

JEDLÁ	AI	PEČENIE PARA	NÍZKA TEPLOTA
PLNENÁ ZELENINA	O	30 %	
ZAPEKANÁ ZELENINA	O		
PLNENÉ PARADAJKY	O	30 %	
LASAGNE	O	30 %	
MÄSOVÁ PLNKA	O		
SLANÝ KOLÁČ	O		
SYROVÝ KOLÁČ	O		
QUICHE	O		
PIZZA	O		
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	O	30 %	O
MUSAKA	O		
ZELENINOVÁ BUBLANINA	O		
SUFLÉ	O		
KONFITOVANÁ ZELENINA		30 %	
RIZOTO		30 %	
ČERSTVÉ JEDLÁ		30 %	
MRAZENÉ JEDLÁ		30 %	

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

Odporúčanie
100%: recepty auto 100% para
30%: recepty auto spojené s 30% až 80% podielom pary

ZELENINA	AI	PEČENIE PARA	NÍZKA TEPLOTA
RUŽIČKOVÝ KEL		100 %	
HRÁŠOK		100 %	
MRKVA		100 %	
ZELENÉ FAZUĽKY		100 %	
BROKOLICA		100 %	
KEL		100 %	
ZEMIAKY		100 %	
PÓR		100 %	
CUKINA		100 %	
ZAPEKANÁ		100 %	
TEKVICA		100 %	
ŠPARGĽA		100 %	
ZELER		100 %	
TEKVICA		100 %	
REPA		100 %	
ŠPENÁT		100 %	
ARTIČOKY		100 %	

PEČIVO A CESTOVINY	AI	PEČENIE PARA	NÍZKA TEPLOTA
MRAZENÉ CESTO		30 %	
PREDPEČENÝ CHLIEB		30 %	
BRIOŠKA	O		
BAGETY	O	30 %	
CHLIEB	O	30 %	
MASLOVÉ CESTO	O		
LÍSTKOVÉ CESTO	O		

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

Odporúčanie
100%: recepty auto 100% para
30%: recepty auto spojené s 30% až 80% podielom pary

DEZERTY	AI	PEČENIE PARA	NÍZKA TEPLOTA
JOGURTY			O
KOKOSOVÝ NÁKYP		30 %	
NÁKYPY / KRÉMY		30 %	
BÁBOVKA	O		
ORECHOVÝ KOLÁČ		30 %	
PIŠKÓTOVÉ CESTO	O	30 %	
JABLKOVÝ KOLÁČ	O	30 %	
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	O	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		

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

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

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvoľte režim **„AUTO“** a potom ho potvrďte.

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 potvrďte.

– 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.

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

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

CHRUMKAVÉ

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

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte dobu trvania pečenia. Následne zvoľte funkciu **„Chrumkavé“** a potvrďte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. Symbol sa zobrazí v pravej spodnej časti displeja a gril sa automaticky spustí na 5 posledných minút varenia.

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.

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

OBĽÚBENÉ

DOSTUPNÉ PRE REŽIMY MANUÁL A AUTO

Funkcia „OBĽÚBENÉ“ 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 OBĽÚBENÉ 1**“.

Možnosť znova potvrďte 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 potvrďte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrďte 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:

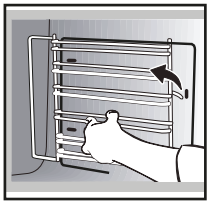
VONKAJŠÍ POVRCH

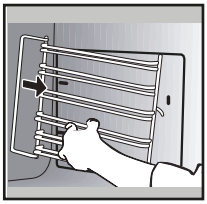
Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

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.





ČISTENIE SKLA DVIEROK

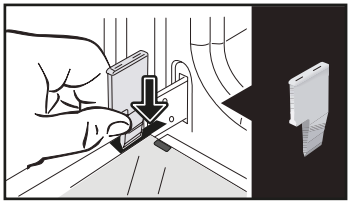
Upozornenie

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

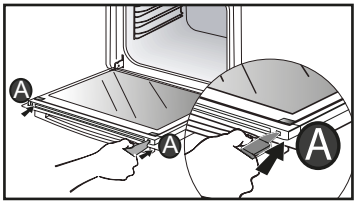
Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

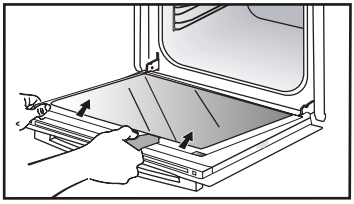
Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

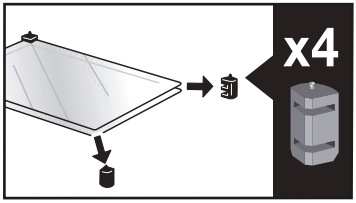


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, Aaby ste sklo uvoľnili.



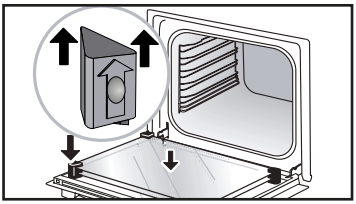
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernym gumovým priečnikom.





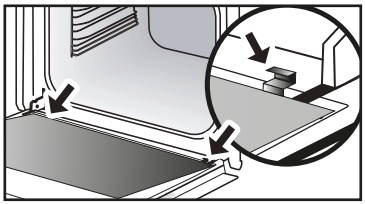
V prípade potreby ich vyberte a očistite.

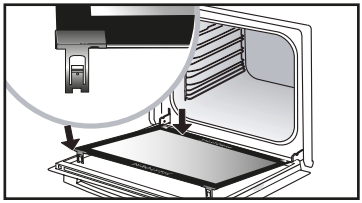
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.



Po vyčistení založte späť čierne gumové priečniky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

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





Odstráňte plastový klin.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Pred spustením čistenia pyrolýzou príslušenstvo a mriežky z rúry na pečenie odstráňte. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné koľajničky, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou: Pyrolýza je ohrevný cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstránia všetky nečistoty od striekancov a vyliatych pokrmov. Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie. Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

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

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Pyro Auto : od 1 hod. 30 do 2 hod.15 pre energeticky úsporné čistenie.

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

Ak je teplo vo vašej rúre dostatočné: pyrolýza trvá 59 minút, inak 1 hod. 30.

Pyro 2H: na 2 h pre ešte hĺbkovejšie čistenie vnútornej časti rúry.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

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

– Vyberte si najvhodnejší cyklus samočistenia, napríklad **PYRO TURBO** a následne ho potvrďte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy prebieha fáza chladnutia; vaša rúra zostáva počas tejto doby nedostupná.

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

AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvoľte koniec pečenia.

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

Po niekoľkých sekundách

pec spustenie pyrolýzy odloží tak, aby sa skončila v čase naprogramovaného ukončenia.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ⏻.

FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (NÁDRŽE NA VODU)

Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

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

– Zvoľte 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 zvoľte možnosť RÝCHLO alebo KOMPLET a potom ju potvrďte.

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 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 spustite vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

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

FUNKCIA ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (Z OHIREVAČA PARY)

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

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

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

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

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 zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

– Zvoľte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrďte.

Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

ETAPE 1: VYPUSTENIE

Dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrďte.

Cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s sa spustí.

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

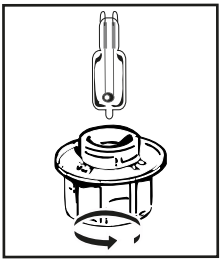
Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

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

VÝMENA SVETLA

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

Charakteristika žiarovky: 25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami.

Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí

demontáž). Vložte novú žiarovku a nasaďte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA

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

TIP NA VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME

	JEDLÁ	*		*		*		*		*		*		Čas varenia v minútach
		°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	
MÄSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pečené hovädzie	240	2									200	2	30-40
	Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuracie stehná			220	3			210	3					20-30
	Bravčový/teľací bok			210	3									20-30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Baraní bok			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30-35
	Rybie filé	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30
	Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojské sušienky – Piškótové cesto									180	3	180	4	35
	Okrúhle sušienky	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Torta – cupcakes	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Sušienky – posypané	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Pusinky	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madlenky	220	3									210	3	5-10
	Cestoviny s kapustou	200	3							180	3	200	3	30-40
	Malé dutinky z lístkového cesta	220	3									200	3	5-10
	Bábovka	180	3							175	3	180	3	30-35
	Krehké pečivo	200	1									200	1	30-40
	Koláč z lístkového cesta	215	1									200	1	20-25
OSTATNÉ	Paštéta, terina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Koláč so slanou plnkou	200	2									190	2	40-45
	Chlieb	220	2									220	2	30-40
	Opekaný chlieb			275	4-5									2 – 3

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia. *V závislosti od modelu

SKÚŠKY FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIE-VANIE
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	25-45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	160	30-40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	20-40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	25-35	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		3	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90-120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3-6	áno

*V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

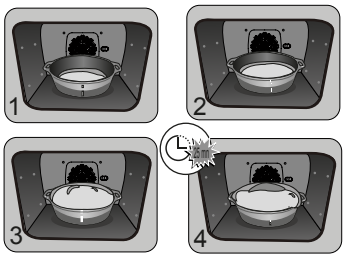
Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

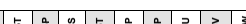
• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 kocky suchého droždia Cesto vymiešajte mixérom a nechajte ho vykysnúť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Cesto vyklopte na tepluvzdorný plech, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)	**DE** Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)	**PL** Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)	**ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)	**PT** Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)	**IT** Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)	**SK** Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)	**NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)	**SV** Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)	**FI** Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)	

	Symbol	Value																		Unit
Type norme		XGD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT45W	XHT35W	XHT71W					EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ-EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Model identification																				EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE: Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple = FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.																		EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT: Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1				kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity = FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Electricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.																			EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0				l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70				kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kræver energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenuimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10				kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kræver energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en et cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenuimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4					EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

De Dietrich

Výhradní dovozce značky De Dietrich pro Českou republiku:
ELMAX STORE a. s.
Topolová 777/2
735 42 Těrlicko
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