

CS NÁVOD K POUŽITÍ

TROUBA



VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

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

Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

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

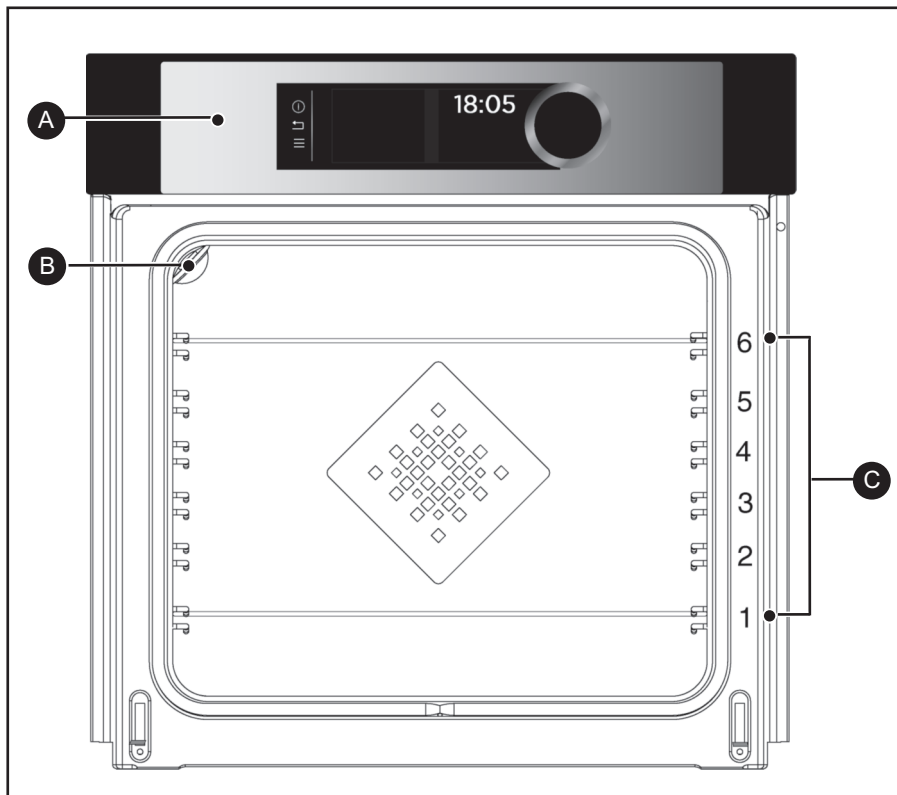
Děkujeme Vám za Vaši důvěru.

OBSAH

1 / Popis trouby	4
Ovládací tlačítka a displej	5
Příslušenství	6
První nastavení – uvedení do provozu	8
2 / Režimy pečení v troubě	9
Režim „Expert“	9
◦ Funkce pečení	10
◦ Sušení	13
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti)	14
Režim „Recepty“	14
Režim „Šéf“	16
Režim „Nízkoteplotní pečení“	19
Režim „Pečivo“	21
3 / Nastavení	22
◦ Čas	22
◦ Jazyk	22
◦ Zvukový signál	22
◦ Režim Demo	22
◦ Ovládání světla	22
Uzamčení ovládacího panelu	23
4 / Minutka	23
5 / Čištění a údržba	24
Vnější povrch	24
Demontáž vodicích lišt	24
Čištění vnitřních ploch skel	24
Demontáž a opětovná montáž dvířek	24
Funkce čištění (pyrolýza)	26
Výměna žárovky	27
6 / Řešení případných problémů	28
7 / Poprodejní servis	29

• 1 POPIS TROUBY

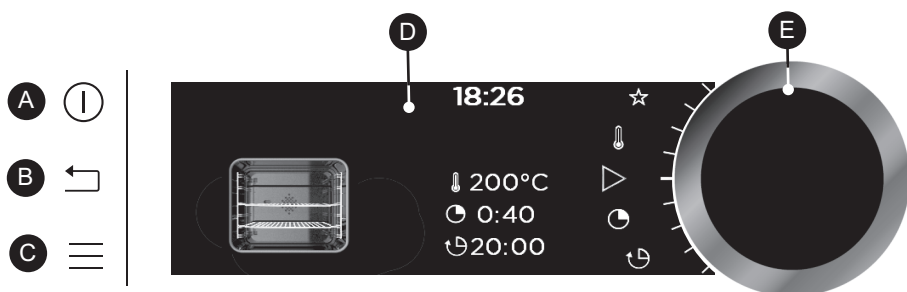
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodící lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 1 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



- A** Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhý stisk)
- B** Tlačítko pro návrat zpět
(platí při vyhledávání programu,
vyjma pečení)
- C** Tlačítko pro přístup do MENU
(pečení, nastavení, minutka,
čištění)

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

SYMBOLY NA DISPLEJÍCH



Zahájení pečení



Vypnutí pečení



Teplota



Doba pečení



Čas konce pečení
(odložený start)



Uložení pečení do paměti



Ukazatel uzamčení tlačítek



Ukazatel uzamčení dvířek
během pyrolýzy



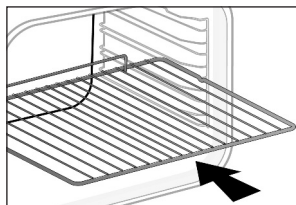
Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro
vkládané pokrmy

• 1 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

- Rošt s pojistkou proti překlopení

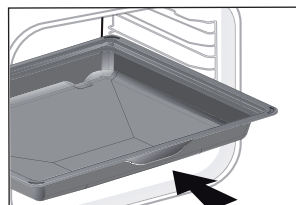
Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Multifunkční odkapávací plech

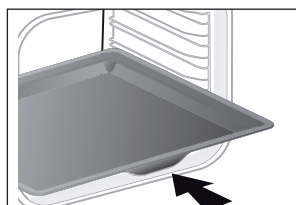
45 mm

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



- Plech na pečení 20 mm

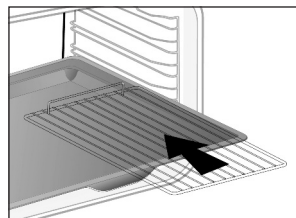
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortů. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



- Rošty pro šťavnatost

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

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



• 1 POPIS TROUBY

- Systém posuvných lišt

Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup.

Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

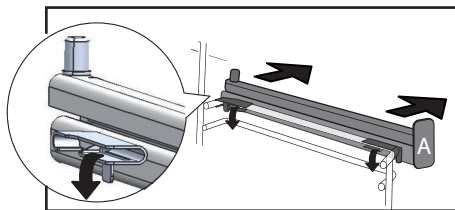
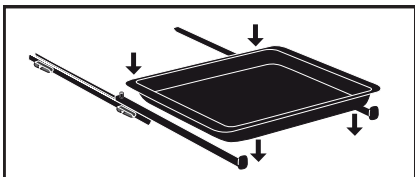
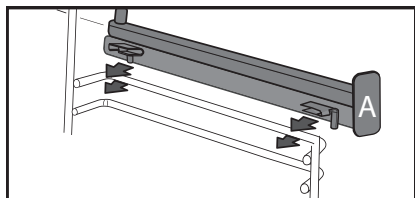
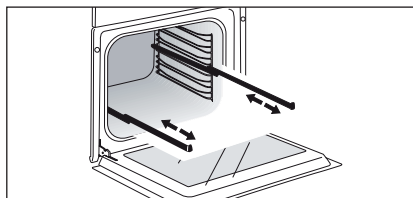
Po vyjmutí obou ráků s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasaďte pravou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

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

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

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

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



Rada

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



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

• 1 POPIS TROUBY

PRVNÍ NASTAVENÍ - UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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

- Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

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

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

- Spuštění - Hlavní menu

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

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy:



Požadovaný režim potvrdíte stisknutím otočného knoflíku.

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

• 2 PEČENÍ

REŽIMY PEČENÍ

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

1



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

2



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

3



Režim „**ŠÉF**“, pokud chcete, aby trouba automaticky zajistila přípravu pokrmu podle daného receptu. V seznamu nejběžnějších pokrmů si vyberte ten, který chcete připravit.

4



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

5



Režim „**PEČIVO**“, pokud chcete, aby vám trouba pomohla úspěšně připravit recepty speciálně určené pro francouzské kulinářské umění.



REŽIM „EXPERT“

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

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

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



Pečení s ventilátorem



Kombinované pečení



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Sabat (speciální funkce, podle modelu)



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)

• 2 PEČENÍ



FUNKCE PEČENÍ (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez přehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Do spodní vodící lišty zasuňte plech pro zachytávání 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.

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



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

• 2 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Udržování teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na 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).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 Sabat	90°C	Speciální program, ve kterém trouba funguje 25 nebo 75 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.

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

• 2 PEČENÍ



OKAMŽITÉ PEČENÍ (režim Expert)

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: spodní ohřev s ventilátorem, vám trouba doporučí jednu nebo dvě úrovně vodících lišt.

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

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

ÚPRAVA TEPLOTY

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu. Tu můžete následujícím způsobem upravit:

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

DOBA PEČENÍ

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

Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrďte.

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

Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení.
Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení. Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí zpráva:

„Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

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

• 2 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

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

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

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny. Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuněte je na lišty na úrovních 1 a 3).

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

Orientační tabulka pro sušení potravin

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

• 2 PEČENÍ



OBLÍBENÉ (v režimu Expert)

- Uložení nastavení pečení do paměti

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

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

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

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti nebo . Zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti. Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

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

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené“ .

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

Trouba se zapne.



REŽIM „RECEPTY“

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „RECEPTY“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (35 nebo 50 podle modelu, viz následující seznam):

- Vyberte si kategorii, např. „Prodávač ryb“ a výběr potvrďte.

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

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

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

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehrát.

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

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

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ (podle modelu)



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Kachna
KACHNÍ PRSA *
Krůtí stehna
Krůta
Husa



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Vepřová krkovice
Vepřové koleno
Telecí pečeně
Telecí žebra *
Masová terina



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Humr
Rybí terina
Morčák



LAHŮDKÁŘ

Lasagne
Pizza
Sýrový koláč
Lotrinský koláč
Masový nákyp
Suflé



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
MUSAKA
Gratinovaná zelenina
Celé brambory



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynuté těsto
Brioška
Chléb
Bagety



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový koláč
Odpalované těsto
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta
Sněhové pečivo
Bábovka

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



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

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení  a potvrďte. Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení.



U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.

• 2 PEČENÍ



REŽIM „ŠÉF“

Tento režim dokáže maximálně usnadnit přípravu pokrmu, protože trouba automaticky vypočte všechny parametry pečení (teplotu, dobu pečení, typ pečení) v závislosti na vybraném pokrmu díky elektronickým čidlům uvnitř trouby, která neustále sledují míru vlhkosti a vývoj teploty.

⚠ V režimu „ŠÉF“ není nutné troubu předehřívat.

Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku režim pečení „ŠÉF“ a potvrďte.

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz následující seznam).

- Zvolte pokrm a potvrďte.

- Potvrďte znovu stiskem otočného knoflíku pro zahájení pečení.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

Tento režim pečení probíhá ve dvou fázích:

1- První fáze výpočtu, ve které se trouba rozehřívá a pracuje na stanovení ideální doby pečení. Podle typu pokrmu může tato fáze trvat 5 až 40 minut.

⚠ DŮLEŽITÉ: Ve fázi výpočtu neotevírejte dvířka, abyste nenarušili výpočet a zaznamenávání údajů.

Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace ◇◇◇◆◇◇◇.

2- Druhá fáze pečení: trouba stanovila potřebnou dobu pečení a animace zmizí.

V zobrazené zbývajících době pečení je zohledněna i doba trvání první fáze.

Nyní už můžete otevřít dvířka trouby, například abyste maso polili šťávou nebo otočili.

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Než vložíte pokrm do trouby na lištu na doporučené úrovni, můžete upravit čas konce pečení.

Chcete-li nastavit odložený start, postupujte takto:

- Vyberte symbol konce pečení , upravte čas konce pečení a potvrďte.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Pizza

- Čerstvá kupovaná pizza
- Pizza z kupovaného těsta
- Pizza z domácího těsta
- Mražená pizza

Chcete-li mít těsto křupavé, položte pizzu přímo na rošt (pizzu můžete na roštu podložit papírem na pečení, aby do trouby nevytekl sýr).

Chcete-li mít těsto vláčné, položte pizzu na plech na pečení.



Hovězí pečeně (3 typy pečení):

- málo propečený steak
- středně propečený steak
- hodně propečený steak



Z povrchu masa odstraňte co nejvíce tuku, ten se totiž při pečení pálí a kouří se z něj.

Po upečení zabalte maso do alobalu a nechte je před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout.

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.



Jehněčí (2 typy pečení):

kýta od 1 kg do 2,5 kg

- narůžovělé jehněčí
- dobře propečené jehněčí



- Při nákupu dejte přednost kýtě kulatějšího a buclatějšího tvaru, spíše než protáhlého a štíhlého.

- Po upečení kýtu zabalte do alobalu a nechte ji odpočinout.

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.



Vepřová pečeně

- krkovice
- panenka

Použijte keramickou nádobu na pečení. Maso podlijte 1 až 2 polévkovými lžícemi vody.

Po upečení zabalte maso do alobalu a nechte je před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Kuře

- kuřata od 1 kg do 1,7 kg
- malé kachny, perličky

Pečení v nádobě: dejte přednost keramické nádobě na pečení, aby z masa nestříkal tuk.

Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.



Slaný koláč

- čerstvé slané koláče
- mražené slané koláče

Použijte hliníkovou formu s nepřilnavým povrchem – těsto bude zesponu křupavé.

Mražené slané koláče vyjměte z obalu, než je položíte na rošt.



Ryby

- celé ryby (pražma, štikozubec, pstruh, makrela)
- vykostěné ryby

Tento program používejte pouze k pečení celých ryb s bylinkami a bílým vínem.



Sladký koláč

- čerstvé koláče
- mražené koláče

Použijte hliníkovou formu s nepřilnavým povrchem – těsto bude zesponu křupavější.



Nadívaná zelenina

- plněná rajčata, plněné papriky
- lasagne (čerstvé nebo mražené)
- masové a rybí nákypy

Zvolte nádobu odpovídající množství připravovaného pokrmu, aby přes okraje nepřetékal šťáva.



Dort

- rodinné dorty: dort (slaný a sladký), čtyři čtvrtiny dort
- dorty z prášku

Buchty z litého těsta pečené ve formě na biskupský chlebiček, dortové formě, čtvercové formě; formu vždy pokládejte na rošt.

Lze péct ve 2 formách položených vedle sebe.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Sušenky

- drobné pečivo: sušenky „cookies“, hranaté sušenky „financier“, croissanty, bochánky, rozinkové šneky, zapékané toasty

Jednotlivé pečivo vložte na plech na pečení a umístěte ho na rošt.

Upozornění: Odpalované těsto je třeba k dosažení dobrých výsledků péct pomocí režimu „DORT“.



Suflé

- použijte formu s vysokými okraji o průměru 21 cm,

- vymažte formu máslem a nesahejte na střed suflé, jinak nenaskočí.



REŽIM „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.



V režimu „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ není nutné troubu předehřívát.

Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.



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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz podrobný následující seznam).

- Zvolte pokrm.

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

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

• 2 PEČENÍ

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

- Stiskněte tlačítko zastavení ①.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

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

Zobrazení konce pečení již neblíká.



SEZNAM POKRMŮ



Telecí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečený – 4 h



Vepřová pečeně – 5 h



Jehněčí:



narůžovělé – 3 h



hodně propečené – 4 h



Kuře – 6 h



Malé ryby – 1:20 h



Velká ryba 2:10 h



Jogurty – 3 h



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

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

• 2 PEČENÍ



REŽIM „PEČIVO“

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pečivu a jeho hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „PEČIVO“ a potvrďte.
- Zvolte pokrm, např. „Koláč Tatin“, a potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat velikost.

- Zvolte odpovídající velikost a potvrďte; trouba začne zobrazovat dobu pečení.

U některého pečiva je nutné před jeho vložením do trouby ji předehřát.

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

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

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



SEZNAM PEČIVA



Makronky



Bábovičky Cannelé



Čokoládový fondán



Koláč Tatin



Baskický dort



Madlenky



Třešňová bublanina



Bábovka „Baba au rhum“



Tříkrálový koláč



Kouign Amann



Bretaňský far



Sněhové pečivo



Sušenky „Financier“



Pálený krém

• 3 NASTAVENÍ



FUNKCE NASTAVENÍ

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

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.



Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Zvukový signál

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



Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

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



Ovládání světla

Zobrazí se dvě volby nastavení:

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

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

Zvolte polohu a potvrďte.



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

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

• 3 NASTAVENÍ



UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat ↶ a vypnutí ≡, dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

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

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ①.

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

• 4 MINUTKA



FUNKCE MINUTKA

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

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

Na displeji se zobrazí 0m00s.

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

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

• 5 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

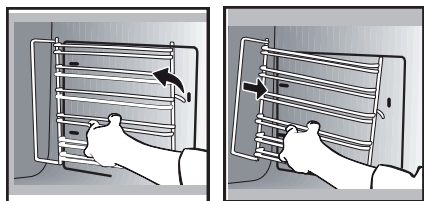
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH 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.



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

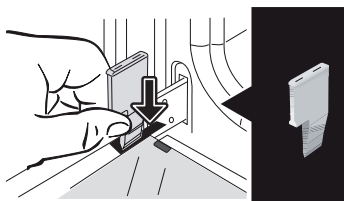


Upozornění

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

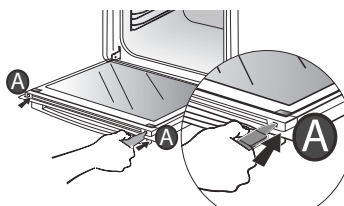
DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

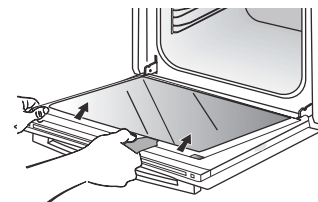


Vyjměte první nacvaknuté sklo:

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

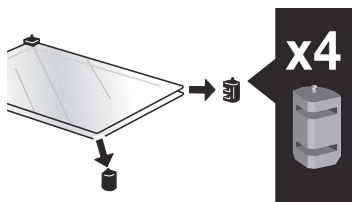


Vyjměte sklo.



• 5 ÚDRŽBA

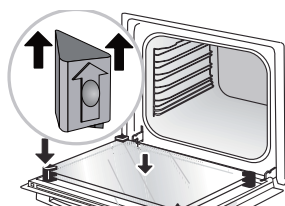
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.



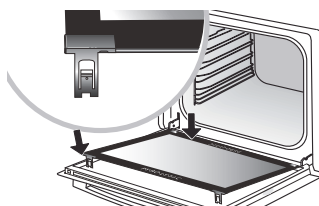
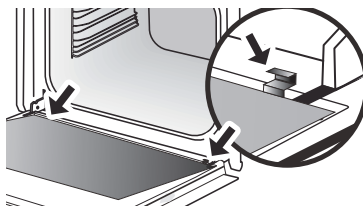
Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

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

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



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



Vyjměte plastovou záložku.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)



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

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

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

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

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

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

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



Pyro Express: do 59 minut

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

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



Pyro Auto: v rozmezí
1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

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

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení. Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol  oznamující, že dvířka jsou zablokována.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

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

• 5 ÚDRŽBA

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

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

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

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ①.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

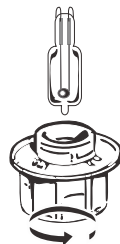


Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Odšroubujte ochranné sklo a vyjměte žárovku (použijte k tomu kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování). Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.

• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

- Zobrazí se údaj „AS“ (Auto Stop – automatické vypnutí).

Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.

- Kód chyby začínající písmenem „F“.

Trouba zjistila závadu.

Troubu na 30 minut vypněte. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě.

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

- Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídku nastavení).

- Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.

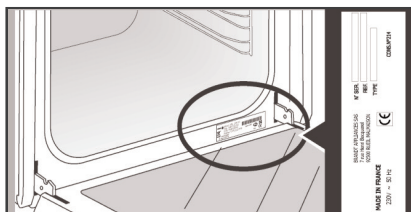
- Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

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

• 7 *POPRODEJNÍ SERVIS*

OPRAVY

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



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

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo