

SK NÁVOD NA POUŽITIE

RÚRA

De Dietrich 

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

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

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasný a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



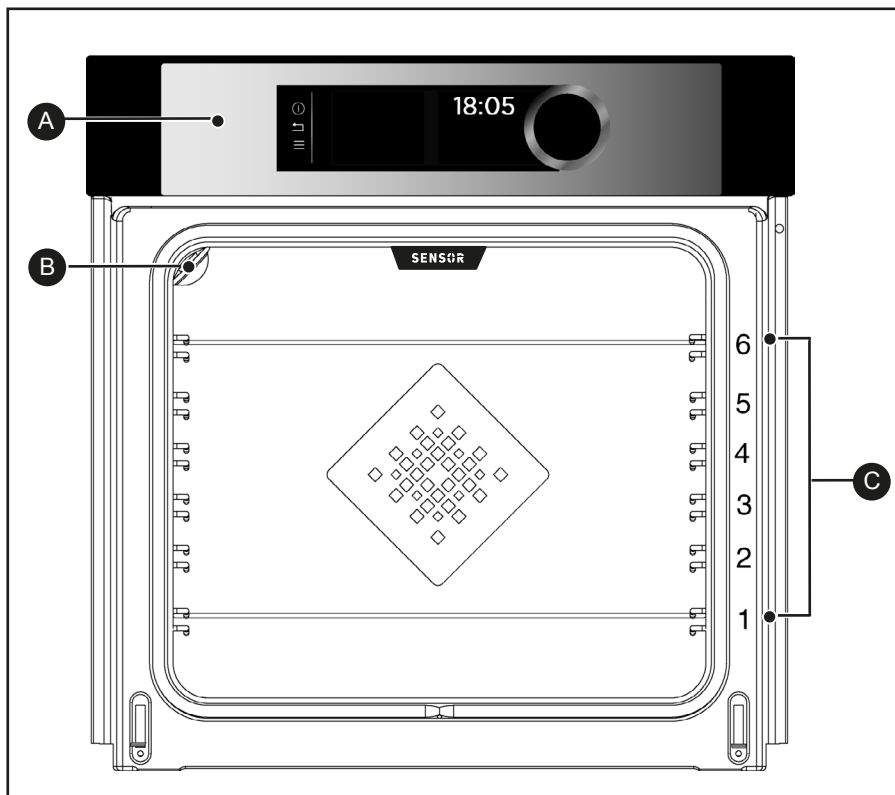
De Dietrich

OBSAH

1 / Popis rúry	4
Ovládacie prvky a displej	5
Príslušenstvo	6
Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky	8
2 / Režimy pečenia	9
Režim „Expert“	9
◦ Funkcie pečenia	10
◦ Sušenie	13
◦ Oblíbené (možnosti pečenia uložené v pamäti)	14
Režim „Recepty“	14
Režim „Šéfkuchár“	16
Režim „Nízka teplota“	22
Režim „Pečivo“	24
3 / Nastavenia	25
◦ Čas	25
◦ Jazyk	25
◦ Zvuk	25
◦ Režim Demo	25
◦ Regulácia osvetlenia	25
Zamknutie ovládacích prvkov	26
4 / Časovač	26
5 / Čistenie – údržba	27
Vonkajší povrch	27
Demontáž stupňovitých držiakov	27
Čistenie vnútorných okien	27
Demontáž a montáž dosky "Sensor"	28
Funkcia čistenia (pyrolýza)	29
Výmena svetla	30
6 / Anomálie a riešenia	31
7/ Popredajný servis	32

• 1 POPIS RÚRY

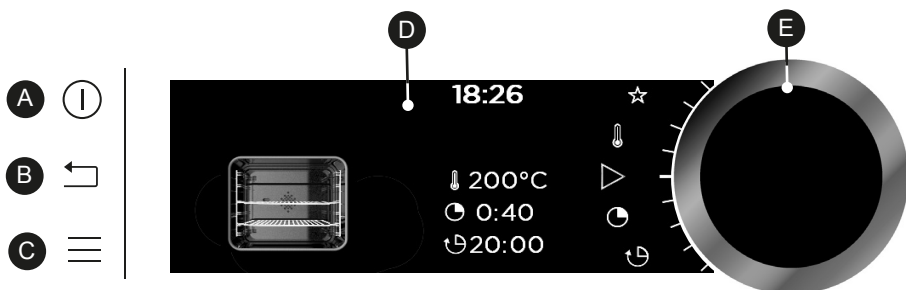
POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

• 1 POPIS RÚRY

OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ



A Tlačidlo vypnutia rúry
(dlhé stlačenie)

B Tlačidlo na návrat späť
(používa sa pri programovaní,
nie pri pečení)

C Tlačidlo prístupu do MENU
(pečenie, nastavenie, časovač,
čistenie)

D Displeje

E Otočný ovládač so stredovým
tlačidlom (nevymeniteľný):

– umožňuje výber programov,
zvýšenie alebo znížte hodnoty
otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok
stlačením tlačidla v strede.

SYMBOLY NA DISPLEJI

 Spustenie pečenia

 Zastavenie pečenia

 Stupne teploty

 Trvanie pečenia

 Čas skončenia pečenia
(oneskorený štart)

 Uloženie pečenia

 Ukazovateľ zamknutia
ovládacieho panela

 Indikátor uzamknutia
dveriek počas pyrolýzy



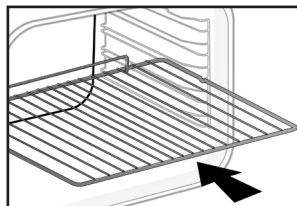
Indikátor výšky stupňovitých držiakov preferovaných na
vloženie jedla

• 1 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

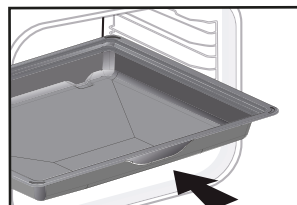
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

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



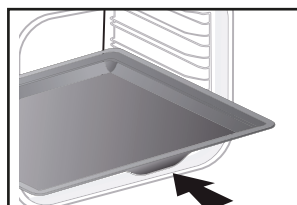
– Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

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



– Plech na pečivo, 20 mm

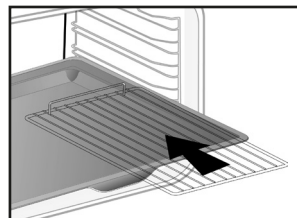
Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



– Mriežky pre „chut“

Tieto polovičné mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry.

Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



• 1 POPIS RÚRY

– Systém vodiacich drážok

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

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

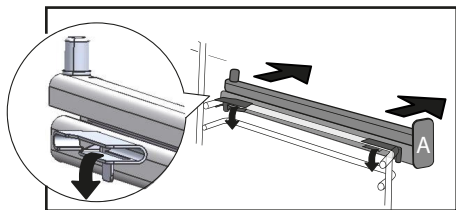
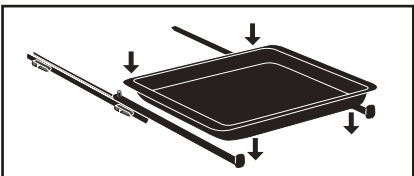
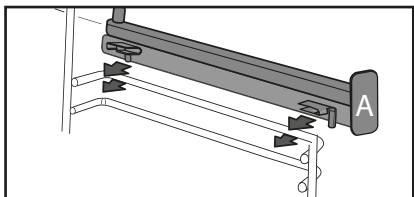
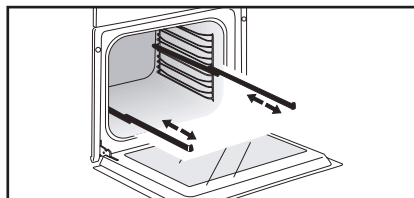
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako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

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

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

Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

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



Odporúčanie

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

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

• 1 POPIS RÚRY

PRVÉ NASTAVENIA – UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

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

– Nastavte čas

Obrazovka zabliká pri 12:00.

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

Na rúre sa zobrazí čas.

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

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

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

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

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



Na prechod do zvoleného režimu stlačte tlačidlo na ovládači.

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

• 2 PEČENIE

REŽIMY PEČENIA

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

1



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

2



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

3



Vyberte režim „**ŠÉFKUCHÁR**“ pre recept, ktorý bude automaticky riadiť rúra. Vyberte si zo zoznamu najbežnejších chodov, ktoré chcete pripraviť.

4



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

5



Vyberte režim „**PEČIVO**“ na prípravu špeciálnych receptov venovaných francúzskemu kuchárskemu umeniu s pomocou rúry.



REŽIM „EXPERT“

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

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

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



Ohrev s ventilátorom



Kombinovaný ohrev



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržovať teplé



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



Shabat nastavenia (špeciálna funkcia, v závislosti od modelu)



Obľúbené (umožňuje uložiť 3 možnosti pečenia)

• 2 PEČENIE



FUNKCIA PEČENIA (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

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

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



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

• 2 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Variabilný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásky, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, zemiľí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.
 S h a b a t nastavenia	90°C	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 2 PEČENIE



RÝCHLE PEČENIE (režim Expert)

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Ventilovaný spodný ohrev, vám rúra odporučí jednu alebo dve výšky držiaka.

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

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

NASTAVENIE TEPLOTY

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

Možno ju nastaviť takto:

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

TRVANIE PEČENIA

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

Zadajte trvanie pečenia otočením ovládača a potom potvrdením výberu.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.

Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

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

- Zvoľte symbol ukončenia pečenia  a potvrdte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte.

Poznámka: Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia. Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Rúra zobrazí správu:

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

• 2 PEČENIE



FUNKCIA SUŠENIA

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

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

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

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

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

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín

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

• 2 PEČENIE



OBLÚBENÉ
(v režime Expert)

– ULOŽENIE PEČENIA

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

V režime Expert zvolíte najprv teplotu pečenia a trvanie.

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

Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre alebo . Vyberte si jednu z možností a potom výber potvrdíte. Vaše pečenie je takto uložené.

Možnosť znova potvrdíte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto 3 možnosti uložené v pamäti už používané, nové možnosti pamäte nahradia tie staré. Počas ukladania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

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

Pprejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrdíte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Obľúbené“ .

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

Rúra sa spustí.



REŽIM „RECEPTY“

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE

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

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (35 alebo 50 v závislosti od modelu, pozrite si zoznam ďalej):

– Vyberte kategóriu, napríklad „Ryby“, a potom ju potvrdíte.

– Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Pstruh“, a potvrdíte ho.

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

– Hmotnosť sa potom navrhne. Zadajte hmotnosť a potvrdíte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.

– Vložte pokrm a výber potvrdíte.



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

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

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

• 2 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV (v závislosti od modelu)



HYDINÁR

Kura
Kačka
Kačacie prsia *
Morčacia noha
Morka
Husacie



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Krvavý steak
Stredne prepečené hovädzie
Dobre prepečené hovädzie
Pečené bravčové
Bravčový chrbát
Bravčové koleno
Pečené teľacie
Teľacie rebrá *
Terina z mäsa



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Homár európsky
Terina z rýb
Ostriež morský



LAHÔDKÁR

Lazane
Pizza
Syrový koláč
Slaný koláč
Mäsový koláč
Soufflé



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Musaka
Zapekaná zelenina
Celé zemiaky



PEKÁR

Lístkové cesto
Maslové cesto
Kysnuté cesto
Brioška
Chlieb
Bagety



CUKRÁR

Ovocný koláč
Posýпка
Cestoviny s kapustou
Piškótový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Čokoládová torta
Krehké pečivo/koláčky *
Koláč
Jogurtová torta
Pusinky
Bábovka

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



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

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

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia  a potom potvrdením možnosti. Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdíte.



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

• 2 PEČENIE



REŽIM „ŠÉFKUCHÁR“

Tento režim vám poskytne úplnú pomoc pri pečení, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia v závislosti od zvoleného pokrmu (teplota, trvanie pečenia, typ pečenia) pomocou elektronických senzorov umiestnených v rúre, ktoré neustále merajú mieru vlhkosti a kolísanie teploty.



Pri používaní režimu „ŠÉFKUCHÁR“ nie je potrebné žiadne predhrievanie.

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

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Šéfkuchár“ pomocou ovládača a výber potom potvrdíte.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si zoznam pokrmov uvedený ďalej).

– Vyberte si pokrm a stlačte tlačidlo na overenie.

– Ďalším potvrdením ovládača spustíte pečenie.



UPOZORNENIE:

Tento režim pečenia sa vykonáva v dvoch fázach:

1– Prvá fáza, počas ktorej sa rúra začne ohrievať a určí optimálne trvanie pečenia. Táto fáza trvá 5 až 40 minút v závislosti od pokrmu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Počas



tejto fázy neotvárajte dvierka, aby ste nenarušili výpočet a záznam údajov, v opačnom prípade dôjde k zrušeniu pečenia.

Táto fáza hľadania je vyjadrená animáciou .◇◇◇◇◇◇◇◇

2– Druhá fáza pečenia: rúra nastaví potrebné časy, animácia zmizne.

Zostávajúci uvedený čas berie do úvahy čas pečenia z prvej fázy.

Teraz môžete otvoriť dvere, aby ste pokrm poliali alebo späť vložili mäso.

– Po dosiahnutí trvania pečenia sa rúra vypne. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pred opätovným vložením pokrmu do navrhovanej výšky môžete zmeniť čas pečenia.

Ak chcete využiť oneskorený štart,

– zvolte symbol skončenia pečenia  a zmeňte čas skončenia pečenia , možnosť potom potvrdíte.

• 2 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Pizza

od 300 g do 1,2 kg

- hotová pizza – čerstvé cesto
- pizzové cesto pripravené na použitie
- pizzové cesto domáce

Položte ju na mriežku na dosiahnutie chrumkavej kôrky (môžete ju položiť na papier na pečenie položený medzi mriežku a pizzu na ochranu rúry pred pretečeným syrom).

Položte ju na plech na dosiahnutie mäkkého cesta.



Pečené hovädzie (3 pečenia):

od 1 kg do 1,4 kg

- krvavý steak



- stredne hovädzie



- dobre prepečené



Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou
Odstráňte čo najviac slaniny: spôsobuje dym.

Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút, až potom ho pokrájajte.



Jahňacie (2 typy pečenia)

stehno od 600 g do 1,3 kg

- ružové jahňacie



- dobre prepečené jahňacie



Vyberte skôr okrúhle a tučné stehno namiesto dlhého a chudého.

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou



Pečené bravčové

od 1 kg do 1,4 kg

- chrbát
- rezeň

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou
Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút, až potom ho pokrájajte.
Osolte na konci pečenia.

• 2 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Kura

- kura od 1,4 kg do 2,5 kg
- kačice, perličky

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapávacou miskou. Pred varením prepichnete kožu hydiny, aby ste zabránili vystreknutiu.



Ryby

od 300 g do 1 kg

- celé ryby (pleskáč, merlúza, pstruh, makrela)
- pečená ryba

Túto funkciu použite pre celé ryby. Použite viacúčelový zásobník.



Plnená zelenina

- plnené paradajky, plnené papriky
- brandade

Prispôsobte správne rozmery vášho plechu podľa množstva, ktoré sa bude piecť, aby ste zabránili vystreknutiu šťavy.



Slané koláče

- čerstvý slaný koláč
- zmrazený slaný koláč

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavé. Vyberte formu so zmrazeným slaným koláčom a potom ju položte na mriežku.



Sladký koláč

- čerstvé koláče
- mrazené koláče

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavejšie.



Koláč

od 500 g do 1 kg

- rodinné torty: torty (slané, sladké), štyri štvrtiny
- hotové prípravky balené vo vreckách.

Koláče pripravené vo forme koláča na okrúhlejšie alebo hranatejšie panvici položte vždy na mriežku. Možnosť pečenia 2 koláčov, formy vedľa seba.

• 2 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Malé koláčiky

- jednotlivé košíčky: koláčiky, krehké plnené koláčiky, rožky, žemle, koláč s hrozienkami, opekaný sendvič so šunkou a syrom

Položte malé košíčky na plech na pečivo a ten vložte na mriežku.

Upozornenie: Pečivo so zapečenou kôrkou je potrebné piecť na polohe „**Koláč**“ na získanie dobrých výsledkov.



Soufflé

- používajte formu s vysokými okrajmi s priemerom 21 cm

Natrite panvicu maslom a nedotýkajte sa vnútra prstami, inak sa soufflé nezdvihne.

TIPY A RADY PRE REŽIM „CHEF“

Pizza

Aby ste zabránili roztečeniu syra alebo paradajkovej omáčky v rúre, môžete medzi mriežku a pizzu umiestniť kúsok pergamenového papiera.

Koláče / quiche

Vyvarujte sa sklenených a porcelánových nádob: pretože sú príliš hrubé, predlžujú dobu varenia a spodná časť kôrky nie je chrumkavá. Pri ovocí hrozí, že dno koláča bude namočené: stačí pridať niekoľko lyžičiek jemnej krupice, drvených drobenkových sušienok, mandľového prášku alebo tapioky, ktoré počas varenia absorbujú šťavu. S vysokým obsahom vody alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať polievkovou lyžicou kukuričnej múky.

Ryby

Pri kupovaní by mala ryba voniať príjemne a nie príliš „rybacinou“. Telo by malo byť pevné a šupiny by mali byť pevne pripevnené k pokožke. Oči by malo byť jasné a zaoblené a žiabre sa musia javiť lesklé a vlhké.

Hovädzie/ bravčové / jahňacie

Pred varením musíte mäso z chladničky vybrať v dostatočnom predstihu: pri studených a horúcich teplotných šokoch mäso stvrdne. Týmto spôsobom pripravíte pečené hovädzie mäso, ktoré

• 2 PEČENIE

je zlaté zvonku, červené vo vnútri a teplé v strede. Pred varením nesoľte: soľ absorbuje krv a vysušuje mäso. Otočte mäso špachtľami: ak mäso prepichnete, krv kvapká von. Po varení nechajte mäso vždy 5 až 15 minút odstáť: zabaľte ho do hliníkovej fólie a vložte ho do teplej rúry: To umožní, aby sa krv vytiahnutá von počas varenia vrátila do stredu a navlhčila pečienku.

Používajte hlinené nádoby na pečenie: sklo podporuje vytekánie tuku.

Nevarte v smaltovanej odkvapkávacej miske.

Vyvarujte sa prepichnutiu jahňacieho stehna strúčikom cesnaku, pretože jahňa môže stratiť svoju šťavu; namiesto toho vsuňte cesnak pod kožu alebo upečte nešúpaný cesnak vedľa stehna a po dokončení varenia ho rozdrvte, aby ste ochutili výpek; preosejte a podávajte veľmi horúce v omáčke.

ZOPÁR RECEPTOV Z REŽIMU „CHEF“

Pizza

Základ: 1 korpus na pizzu

*so zeleninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100 g cukety nakrájanej na kocky + 50 g nakrájanej papriky + 50 g nakrájaného baklažánu + 2 malé nakrájané paradajky + 50g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

*s rokfortom a údenou slaninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100g údenej slaniny + 100g rokfortu v malých kúskoch + 50g vlašských orechov + 60g strúhaného ementálu.

*s klobásou a tvarohom: 200 g sušeného tvarohu rozotretého na ceste+ 4 párky nakrájané na plátky + 150 g šunkových kúskov+ 5 olív + 50 g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

Quiche:

Základ: 1 hliníková forma, priemer 27 až 30 cm

1 hotové krehké cesto

3 vyšľahané vajíčka + 50 cl smotany
soľ, korenie, muškátový orech.

Rôzne prílohy:

200g predvarenej slaniny

alebo 1 kg varenej čakanky+ 200 g strúhanej goudy

alebo 200 g brokolice + 100 g malých

kúskov slaniny + 50 g plesňového syra

alebo 200 g lososa + 100 g špenátu, vareného a odkvapkaného

Hovädzia pečienka

PETRŽLENOVÁ SAUTERNES omáčka s ROKFORTOM:

Povarte 2 polievkové lyžice nakrájanej šalotky v masle až kým nebude priesvitná. Pridajte 10 cl Sauternes, nechajte odpariť. Pridajte 100 g rokfortu, nechajte pomaly topiť. Pridajte 20 cl tekutého krému, soli, korenia. Nechajte zovrieť.

Bravčová pečienka

Bravčové so slivkami

Požiadajte mäsiara, aby vyrezal dieru po celej dĺžke pečienky. Do vnútra vložte 20 sliviek. Podávame nakrájané so šťavou alebo studené s čakankovým šalátom.

• 2 PEČENIE

Kura

Naplňte ho dobrým buketom čerstvého estragónu alebo ho rozotrite zmesou 6 strúčikov cesnaku so štipkou hrubej soli a korením.

Jahňacie

Sardelová omáčka:

Pyré z 100 g čiernych olív, 50 g kapary a 3 ančovičiek, 1/2 strúčika cesnaku a 10 cl olivového oleja. Pridajte 10 cl crème fraîche. Podávame s nakrájaným jahňacím stehnom.

Plnená zelenina

Jemne nakrájané zvyšky z pot au feu, jahňacieho stehna, bravčovej pečienky a pečenej hydiny môžu byť vynikajúci základ.

Pralinkový koláč z lístkového cesta

1 lístkové cesto zrolované a prepichneté vidličkou.

200 ml krému zvareného s vanilkovým strukom.

2 vyšľahané vajcia s 30 g cukru, pridajte chladenú smotanu.

2 jablká nakrájané na kocky obalené v 70g drvených praliniak.

Do cesta pridajte krém a jablká. Vložte do rúry.

Píškótový koláč s citrusovým ovocím

Karamel: 20 kociek cukru (200 g).

Koláč: 4 vajcia.

200 g kryštálového cukru.

200g múky.

200g dobrého masla.

2 čajové lyžičky prášku do pečiva.

Ovocie: 1 malá plechovka citrusového ovocia zaváraného v sirupe.

Scedte ovocie. Pripravte karamelovú polevu. Keď sa zafarbí, vylejte ju na pekáč a nakloňte ho, aby sa karamel rozťekol. Nechajte vychladnúť. V miske elektrického mixéra zmiešajte zmäknuté maslo s cukrom. Pridajte po jednom celé vajčka, potom preosiatu múku. Naposledy pridajte prášok do pečiva. Citrusové rezy vložte do kvetinového vzoru na karamelovú polevu. Nalejte cesto. Vložte do rúry na režim „KOLÁČ“. Vyklopte do peknej misky a servírujte studené. Môžu sa použiť aj iné druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky alebo marhule.

Kusové čokoládové koláče

12 samostatných hliníkových misiek na zapekanie.

60g masla.

200 g horkej čokolády (viac ako 50 % kaka).

100g práškového cukru.

4 vajcia.

1 balenie prášku do pečiva.

70g preosiatej múky.

Čokoládu s maslom rozpustíte na veľmi nízkej teplote. Vaječné žĺtky zapracujte do cukru, až kým zmes nebude hladká. Pridajte múku, rozpustenú čokoládu s maslom a naposledy pridajte prášok do pečiva.

Vaječné bielka vyšľahajte do tuhej hmoty a jemne ich vložte do zmesi.

• 2 PEČENIE

Zľahka vymastite maslom a vysypte múkou hliníkové misky na zapekanie a nalejte do nich cesto (bez kvapiek na okrajoch). Poukladajte misky na zapekanie na plech a vyberte režim „SUŠIENKY“. Vyklopte a nechajte vychladnúť na mriežke. Podávajte s vanilkovou omáčkou crème anglaise alebo kokosovou zmrzlinou.

Soufflé

Základ bešamelovej omáčky:

1/2 litra mlieka.

60g múky.

100g masla.

4 vaječné žĺtky + do tuha vyšľahané bielka.

Soľ, korenie, muškátový orech.

Podľa druhu soufflé pridáte 150 g nastrúhaného ementálu alebo 1 kg uvareného, nasekaného špenátu alebo 1 kg uvareného, nasekaného karfiolu alebo 150 g podrveného zvyšku rýb alebo 150 g krájanej šunky.



Režim „NÍZKA TEPLOTA“

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



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

Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.



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

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Nízka teplota“ pomocou ovládača a svoj výber potom potvrdte.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si podrobnosti o pokrmoch uvedené ďalej).

– Vyberte si svoje jedlo.

– Po výbere pokrmu, napríklad: pečené teľacie, dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (č. 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (č. 1).

– Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

• 2 PEČENIE

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

– Stlačte tlačidlo vypnutia ①.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

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

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

Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.



ZOZNAM POKRMOV



Pečené teľacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené hovädzie
(4:00)



Pečené bravčové (5:00)



Jahňacie:



ružové (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Kuracie (6:00)



Malé ryby (1:20)



Veľké ryby (2:10)



Jogurt (3:00)



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

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

• 2 PEČENIE



REŽIM „PEČIVO“

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od zvoleného pečiva, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE

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

– Zvoľte svoj pokrm, napríklad „Obrátený koláč“ a výber potvrdte.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť veľkosť.

– Zvoľte príslušnú veľkosť a výber potvrdte. Na rúre sa rozsvieti trvanie pečenia.

Niektoré pečivá vyžadujú predhriatie rúry pred vložením plechu.

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

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

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

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



ZOZNAM PEČIVA



Pusinky



Škoricovníky



Čokoládový fondán



Obrátený koláč



Baskický koláč



Madlenky



Bublanina



Rumová bábovka



Plnený koláč



Kouign Amann



Far Breton



Pusinky



Krehké plnené koláčky



Crèmes brûlées

• 3 *NASTAVENIA*



FUNKCIA NASTAVENÍ

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

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia:

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

Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrdíte.

Potom upravte nastavenia a potvrdíte ich.



Čas

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



Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdíte.



Zvuk

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



Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

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

rúra nezohrieva.

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



REGULÁCIA OSVETLENIA

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie:

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

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

Vyberte požadovanú možnosť a výber potvrdíte.



Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmí, aby sa znížila spotreba elektrickej energie a osvetlenie rúry sa vypne (ak je v režime „AUTO“).

Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť ↩ alebo menu ≡ obnovíte jednoducho jas displeja a v prípade potreby aktivujete osvetlenie počas pečenia.

• 3 *NASTAVENIA*



ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

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

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

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

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

• 4 *ČASOVAČ*



FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

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

Na displeji sa zobrazí 0:00.

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

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

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

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

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 5 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

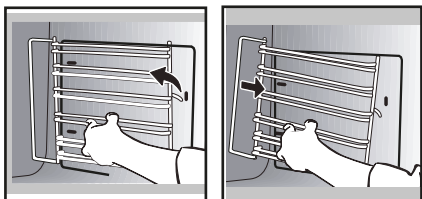
VONKAJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

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



VNÚTORNÉ OKNÁ

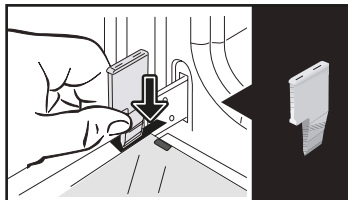


Upozornenie:

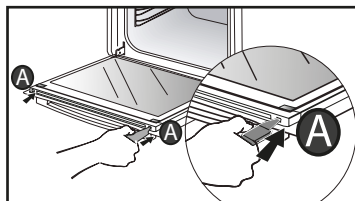
Na čistenie sklenených dvierok rúry **nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky**, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

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

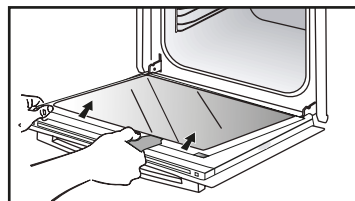
Úplne otvorte dverka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



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

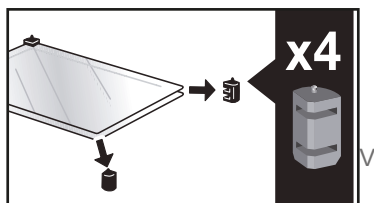


Odstráňte sklo:



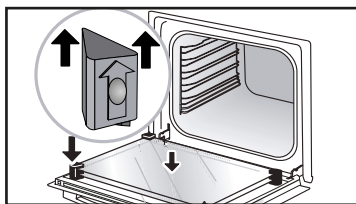
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.

• 5 ÚDRŽBA

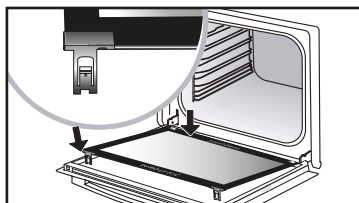
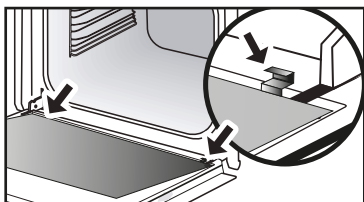


pripade potreby ich vyberte a očistite. **Skla neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pátky šípkou nahor a vložte späť všetky skla.



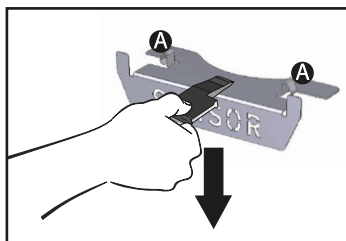
Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám a aby bol čitateľný.



Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ DOSKY „SENSOR“

Dosku „SENSOR“ môžete demontovať, čo naznačuje prítomnosť senzora vlhkosti spojeného s režimom CHEF, ktorý však nie je pre prevádzku nevyhnutný. Na demontáž skla dverí použite dodaný plastový klin.



Demontáž:
Zasuňte plastový klin medzi platňu „SENSOR“ a hornú časť rúry a uvoľnite ju pohybom nadol.

Opätovná montáž:
Uchopte platňu „SENSOR“ a zárezy ^A pevne zasuňte do príslušných otvorov smerom nahor.



FUNKCIA ČISTENIA (vnútro rúry)



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

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

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

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

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

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

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



Pyro Express: 59 minút

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

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



Pyro Auto: medzi
1:30 a 2:15

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00

na dôkladnejšie čistenie rúry.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

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

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

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

Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.

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

• 5 ÚDRŽBA

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

AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

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

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

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

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ①.



VÝMENA SVETLA

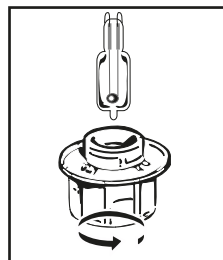


Upozornenie:

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

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



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

• **6 ANOMÁLIE A RIEŠENIA**

– Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).

Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“. Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– Osvetlenie rúry nefunguje. Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

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

– Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

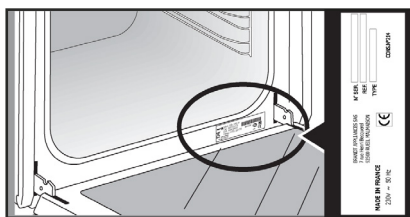
– Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“. Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

- Hluk vibrácií. Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Na správne fungovanie spotrebiča to nemá žiadny vplyv, ale napriek tomu môže počas prevádzky generovať vibračné hluk. Vyberte rúru a napájací kábel presuňte. Vráťte rúru na miesto.

• 7 POPREDAJNÝ SERVIS

ZÁSAHY

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



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

B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo