CS NÁVOD K POUŽITÍ

TROUBA – KONVEKTOMAT 100%

De Dietrich

CS

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.

De Dietrich

OBSAH

CS

1 / Popis trouby 4
Ovládací tlačítka a displej 5
Příslušenství 6
Plnicí šoupátko 7
První nastavení – uvedení do provozu 8

2 / Režimy pečení 9
Režim „Expert“ 10
Režim „Parní expert“ 10
- Oblíbené programy (pečení uložené do paměti) 12
- Funkce pečení 13
- Sušení 15

Režim „Kuchařský průvodce“ 16
Režim „Konvektomat“ 16
- Seznam pokrmů 17

3 / Nastavení 20
Uzamčení ovládacího panelu 21

4 / Minutka 21

5 / Údržba – Čištění 22
Vnější povrch 22
Demontáž vodicích lišt 22
Čištění vnitřních ploch skel 22
Demontáž a opětovná montáž dvířek 22
Výměna žárovky 24
Funkce čištění 24
- Pyrolýza 24
- Vyprázdnění nádrže na vodu 26
- Odstraňování vodního kamene kotle 27

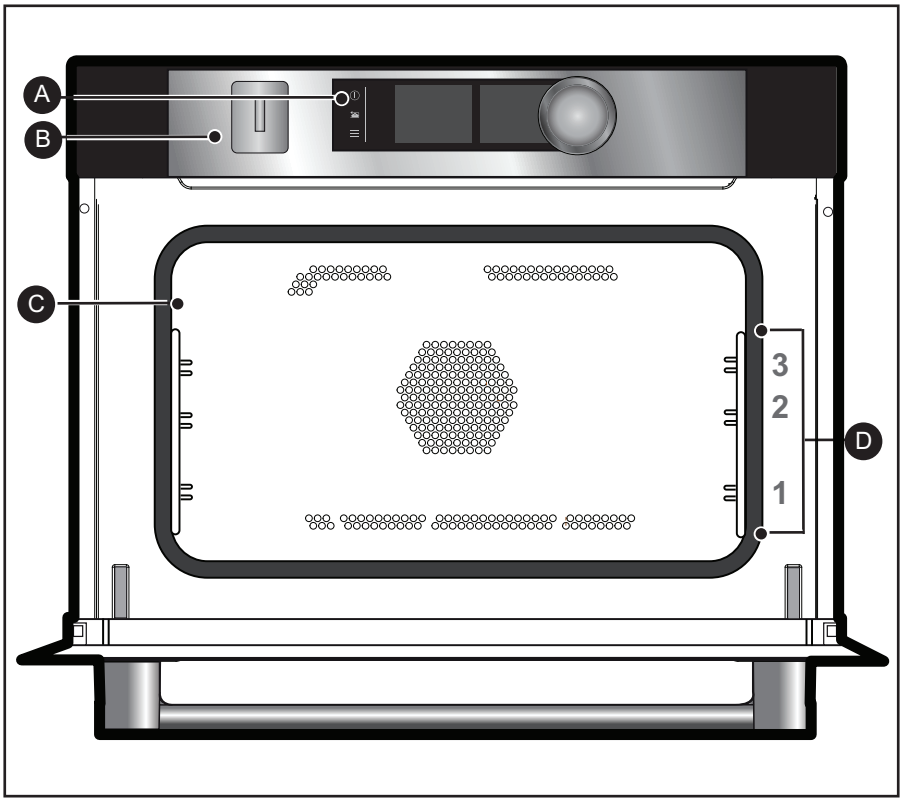
6 / Řešení případných problémů 28

7 / Poprodejní servis 29

Test funkční způsobilosti **30**

• 1 POPIS TROUBY

POPIS TROUBY



A Ovládací panel

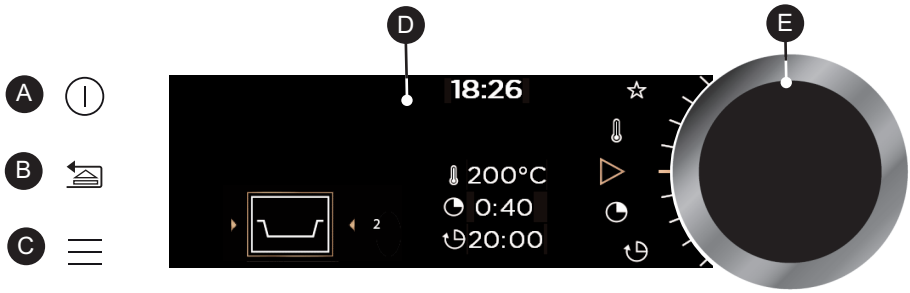
B Plnicí šoupátko nádrže na vodu

C Světlo

D Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)

• 1 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A **Tlačítko vypnutí trouby**
(dlouhý stisk)

B **Tlačítko pro návrat zpět**
(krátké stisknutí) a/nebo
Tlačítko otevření šoupátka
(dlouhé stisknutí)

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)

Pára

Uložení pečení do paměti

Ukazatel uzamčení tlačítek

Ukazatel uzamčení dvířek
během pyrolýzy

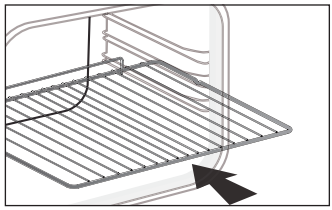


Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy

• 1 POPIS TROUBY

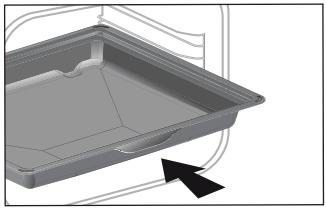
PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

- Rošt s pojistkou proti překlopení



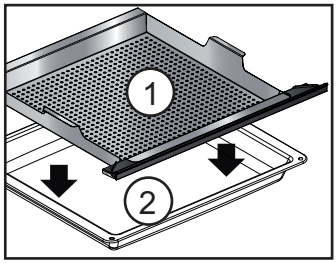
rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).
Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.

- Víceúčelový 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.

- Speciální plech pod potraviny PÁRA 100%



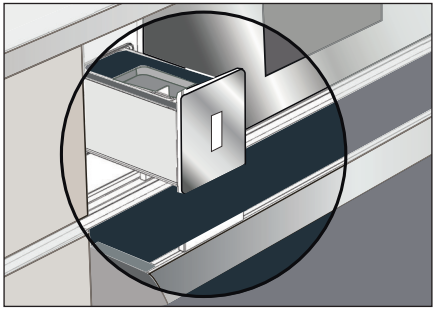
1- Děrovaný nerezový plech zabraňující kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.
2- Víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody.

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

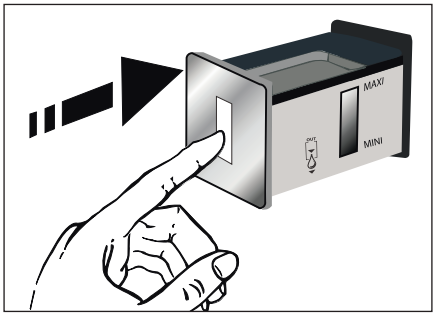
• 1 POPIS TROUBY

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnicí šoupátko 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.

Důležité upozornění

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.

Důležité upozornění

<u>Před každým pečením vodu vypusťte</u>.
Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min.
Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.

• 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:



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



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



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



Režim „KONVEKTOMAT + PÁRA“ **je vhodný** pro klasický recept využívající 100% páru, 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.

• 2 PEČENÍ



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**

****

 **Oblíbené** (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



REŽIM „PARNÍ EXPERT“

Tento režim pečení vám umožní dosáhnout měkčích a jemnějších pokrmů, které si zachovají chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci (v režimu konvektomat).

Můžete si sami nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

V hlavním menu vyberte režim „Parní expert“ a potvrďte.

Z níže uvedeného seznamu následně vyberte některou funkci pečení a potvrďte.

- Pro tepelnou úpravu pouze v páře zvolte:

 **Pára 100%**

****

- Kombinování tradičního pečení s párou (režim konvektomat):

 **Konvenční pára**

 **Grilování, odvětrávaná pára**

 **Pečení s ventilátorem, pára**

• 2 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Jakmile si vyberete a potvrdíte určitou funkci pečení, trouba vám doporučí jednu nebo dvě úrovně.

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.

- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.

Pozn.: Některé parametry lze upravovat (ve funkci zvoleného režimu) před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení, procento páry 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.



PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)

Trouba vám doporučí ideální procento páry.
Chcete-li procento změnit, vyberte symbol Pára a potvrďte.
Zadejte procento páry otáčením knoflíku (50 až 100 % v režimu pára 100% a 20 až 80 % v režimu konvektomat) a poté potvrďte zvolenou hodnotu.

• 2 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

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.
Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát 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.

OBLÍBENÉ
(pouze režim 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 1☆ 2☆ nebo 3☆. 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 ☆“. Potvrďte.
- Zvolte některou z již uložených pamětí 1☆ 2☆ nebo 3☆ a stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.

• 2 PEČENÍ



FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)

Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
Pečení s ventilátorem*	190 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné.
Kombinované pečení	180 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu.
Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu.
EKO*	190 °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	190 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Do spodní vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. 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 a zeleninu.

* 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.
 **Uchování v teple**	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro uchování pokrmů v teple nebo pro ohřev talířů; pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku (forma se pokládá na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C).
 **Rozmrazování**	35 °C 35 °C – 75 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem…). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 **Chléb**	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení v 2. úrovni. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku. Poloha CHLÉB existuje pouze v kuchyňském průvodci PÁRA.
 **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.

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

• 2 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ
(pouze režim Expert)

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, 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
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



REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“



REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE + PÁRA“



KONVEKTOMAT



PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE 100%

V těchto dvou režimech za vás trouba vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu. Jedná se o recepty s párou nebo bez ní nebo pouze s párou (100 % pára).

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“ nebo „KONVEKTOMAT“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (viz podrobný seznam pokrmů níže):

- Následně vyberte kategorii, např. „Prodavač“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „kuře“ 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 předehřát.

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.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení  a potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

⚠ U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY (KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE)



DRŮBEŽÁŘ
- Kuře
- Kachna
- KACHNÍ PRSA *



ŘEZNÍK
- Narůžovělá jehněčí plec
- Hovězí pečeně
- Vepřová pečeně
- Telecí žebra *



PRODAVAČ RYB
- Losos
- Pstruh
- Mořčák
- Rybí terina



LAHŮDKÁŘ
- Lasagne
- Pizza
- Lotrinský koláč



ZELINÁŘ
- Gratinované brambory
- Plněná rajčata
- Celé brambory



PEKAŘ
- Brioška
- Chléb
- Bagety



CUKRÁŘ
- Koláč s ovocem
- Piškotové těsto
- Cupcake
- Karamelový krém
- Koláč
- Jogurtová buchta
- Sněhové pečivo
- Jogurt
- Drobenkový ovocný koláč
- Sušenky

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



Na displeji se zobrazí informace nevkládat potraviny, 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.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ S PÁROU (KONVEKTOMAT)



DRŮBEŽÁŘ
- Kuře
- Prsa *
- Kachna



ŘEZNÍK
- Jehněčí
- Vepřová pečeně
- Telecí pečeně
- Vepřový roštěnec
- Telecí svíčková



PRODAVAČ RYB
- Vařené ryby
- Rybí nákyp
- Celé ryby
- Losos v tlakovém hrnci



ZELINÁŘ
- Zapékané brambory
- Nadívaná zelenina
- Celé brambory



CUKRÁŘ
- Piškotové těsto
- Nákypy/krémy
- Biskupský chlebíček
- Košíčky
- Piškot
- Jablečný koláč
- Ořechový koláč
- Kokosový nákyp



PEKAŘ
- Chléb
- Bagety
- Předvařený chléb
- Zmrazené těsto
- Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ
- Lazaně
- Třešňová bublanina
- Kandovaná zelenina
- Brambory
- Rizoto
- Čerstvá jídla
- Mražená jídla



ROZMRAZOVÁNÍ
- Maso
- Ryby
- Chleby – dorty

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

Na displeji se zobrazí informace nevkládat potraviny, 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.

• 2 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



<u>100% PÁRA</u> (PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE)



ZELINÁŘ

- Květák
- Brokolice
- Fazolové lusky
- Mrkev na kolečka
- Brambory
- Hrášek
- Pórek
- Cuketa
- Tykev
- Artyčok
- Chřest
- Celer
- Dýně
- Mangold
- Špenát
- Růžičková kapusta



ŘEZNÍK

- Kuřecí prsa
- Krůtí řízky
- Vepřová panenka



PRODAVAČ RYB

- Celé čerstvé ryby
- Filety z čerstvých ryb
- Slávky jedlé
- Mušle
- Krevety
- Humr



U této funkce vás symbol informuje, kdy máte vložit speciální příslušenství pro 100% páru. Zasuňte ho do spodní vodicí lišty v úrovni 1.

• 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.

Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět nebo tlačítka menu se opět aktivuje světlo v průběhu pečení.

• 3 NASTAVENÍ



UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat a menu, dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku.

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 menu, 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:

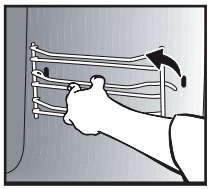
VNĚJŠÍ POVRCH

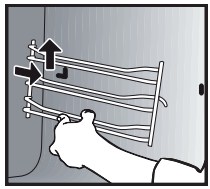
Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

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.





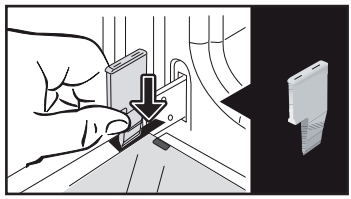
VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

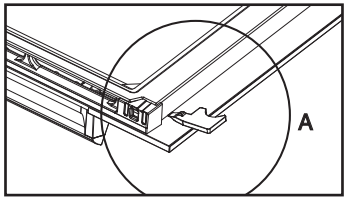
⚠ Upozornění
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

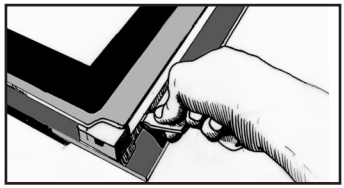
DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

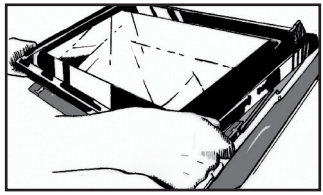


- Rám se sklem odstraníte takto: Vložte další dvě zarážky do míst Ⓐ vyhrazených k tomuto účelu.





Použijte je jako páku k uvolnění rámu se sklem.



• 5 ÚDRŽBA

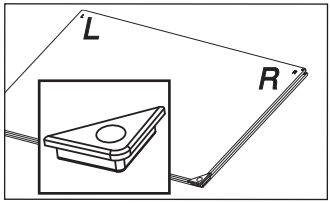
Vyjměte rám se sklem.
Vyjměte sestavu vnitřních skel dvířek jejich otočením.



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

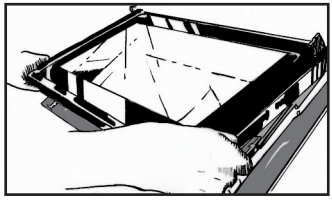
Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.
Neponořujte sklo do vody.
Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drsné houby. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.
Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do dvířek.
Nasaďte zpět 2 černé pryžové zarážky na přední rohy 2. skla a pečlivě sledujte značení na skle:

Vlevo nahoře **L**
Vpravo nahoře **R**

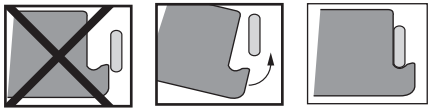


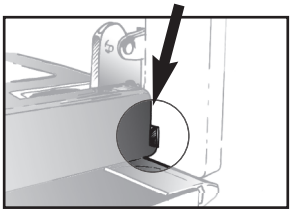
Poté vraťte do dvířek druhé sklo, umístěte ho na první sklo.

Vraťte do dvířek celý rám s vnějšími skly.

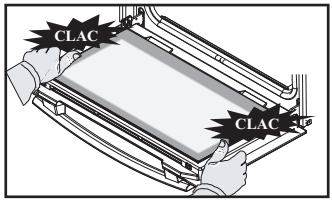


Dbejte na správné zasunutí rámu pod drážku u závěsu.





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



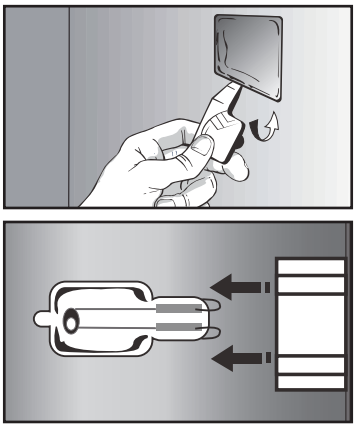
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

• 5 ÚDRŽBA

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. Nejprve odstraňte levou boční vodicí lištu.
Žárovka je přístupná zevnitř trouby.
Vyjměte ochranné sklo použitím plastové zarážky jako páky.
Vyměňte žárovku (pro snazší demontáž použijte gumové rukavice) a ochranné sklo znovu nacvakněte.
- Troubu znovu zapojte do sítě.

FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)

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, plech na pečivo, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí čištění pyrolýzou:
Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty, jako 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.

• 5 ÚDRŽBA

SPUŠTĚNÍ CYKLU ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

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



Pyro EKO (1:30 h)

pro čištění umožňující úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

- V hlavním menu vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.
- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení.
Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.
Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.
Po každé pyrolýze následuje fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.

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

ČIŠTĚNÍ 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 dvakrát 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 ⏻.

• 5 ÚDRŽBA



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 hlavním menu a potvrďte.
- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Šoupátko se otevře.
- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo AUTO (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 AUTO 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 **AUTO**:
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.

• 5 ÚDRŽBA



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

Odstraňování vodního kamene kotle je čistící proces, při němž se odstraňuje vodní kámen z kotle.

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.
Jakmile trouba zobrazí hlášení „je doporučeno odstranění vodního kamene“, můžete zvolit, že to nebude provedeno volbou „Odmítám“ a potvrzením.
Budete mít možnost spustit ještě 5 pečení – poté již nebude možno provést funkci „s párou“. Nicméně, pokud se zobrazí zpráva „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné tak učinit výběrem možnosti „Souhlasím“ a potvrzením.

⚠ Důležité upozornění
Když se na displeji zobrazí hlášení „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné bezpodmínečně provést odstranění vodního kamene z kotle.

Pro odstranění vodního kamene vyberte možnost „ČIŠTĚNÍ“ v hlavním menu a potvrďte.
- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.
Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

Pod šoupátko umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.
- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- 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.

• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

- Zobrazí se „Auto Stop“. 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.

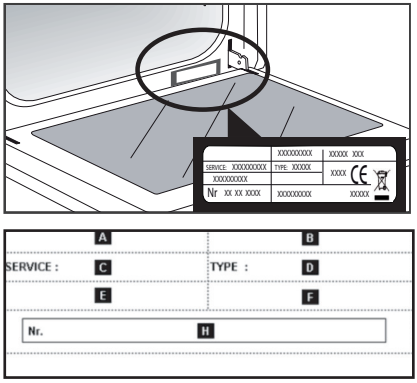
- Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek. Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

- Na dně trouby se nachází voda. Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení

• 7 POPRODEJNÍ SERVIS

ZÁSAHY

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.



B: Obchodní označení
C: Servisní údaje
H: Výrobní číslo

POZNÁMKA:

• Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.

• Doporučujeme vám zapsat si údaje o svém přístroji zde, abyste je mohli snadno vyhledat.

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350:

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