

CS NÁVOD K POUŽITÍ

# *TROUBA*

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.



BVCert.6011825

Štítek „Origine France Garantie“ garantuje spotřebiteli sledovatelnost produktu uvedením jasných a objektivních údajů o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že může tuto značku připojit na výrobky z našich francouzských závodů se sídlem v Orléans a Vendôme.

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



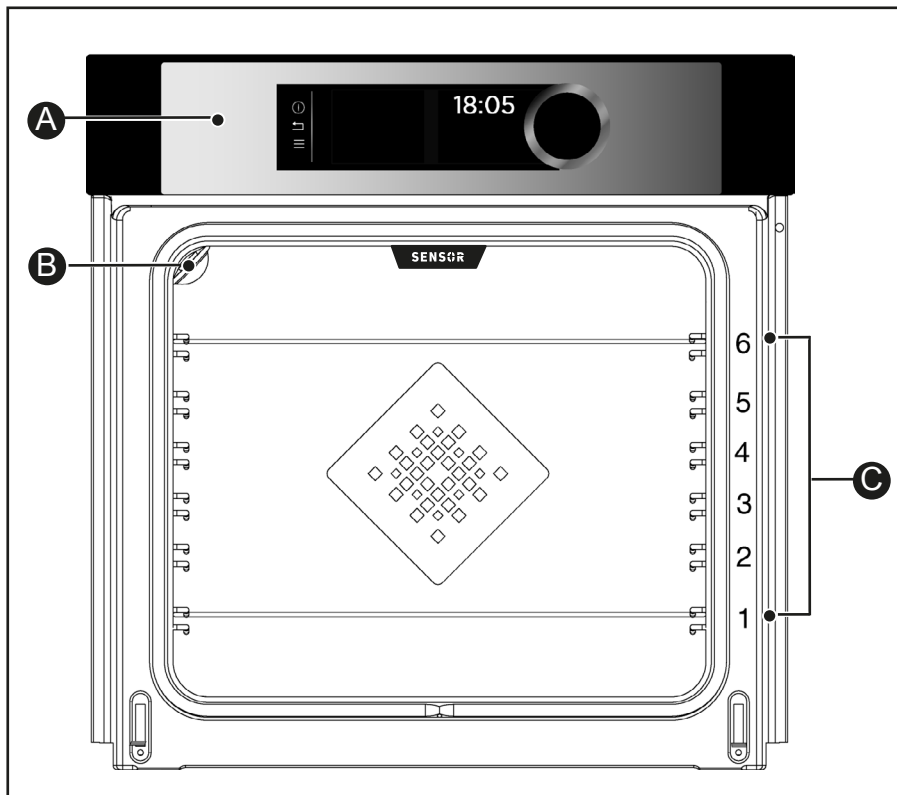
De Dietrich

# OBSAH

<b>1 / Popis trouby</b> .....	<b>4</b>
Ovládací tlačítka a displej .....	5
Příslušenství .....	6
První nastavení – uvedení do provozu .....	8
<b>2 / Režimy pečení v troubě</b> .....	<b>9</b>
Režim „Expert“ .....	9
◦ Funkce pečení.....	10
◦ Sušení .....	13
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti).....	14
Režim „Recepty“ .....	14
Režim „Šéf“ .....	16
Režim „Nízkoteplotní pečení“ .....	22
Režim „Pečivo“ .....	24
<b>3 / Nastavení</b> .....	<b>25</b>
◦ Čas.....	25
◦ Jazyk .....	25
◦ Zvukový signál .....	25
◦ Režim Demo .....	25
◦ Ovládání světla .....	25
Uzamčení ovládacího panelu .....	26
<b>4 / Minutka</b> .....	<b>26</b>
<b>5 / Čištění a údržba</b> .....	<b>27</b>
Vnější povrch.....	27
Demontáž vodicích lišt.....	27
Čištění vnitřních ploch skel.....	27
Demontáž a opětovná montáž desky "Sensor" .....	28
Funkce čištění (pyrolýza) .....	29
Výměna žárovky .....	30
<b>6 / Řešení případných problémů</b> .....	<b>31</b>
<b>7 / Poprodejní servis</b> .....	<b>32</b>

# • 1 POPIS TROUBY

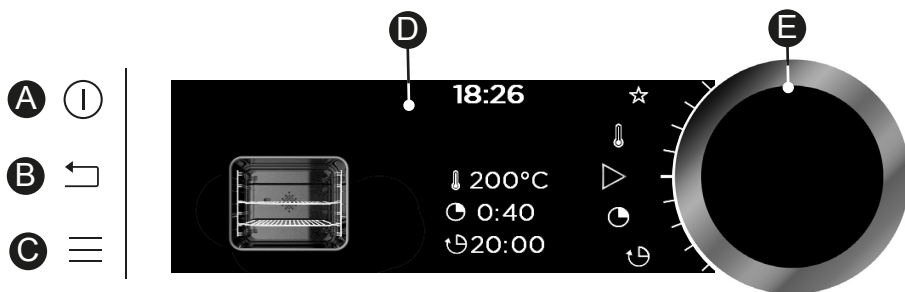
## POPIS TROUBY



- 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


 Uložení pečení do paměti


 Vypnutí pečení

 Ukazatel uzamčení tlačítek

 Teplota

 Ukazatel uzamčení dvířek  
během pyrolýzy

 Doba pečení

 Čas konce pečení  
(odložený start)



Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro  
vkládané pokrmy

---

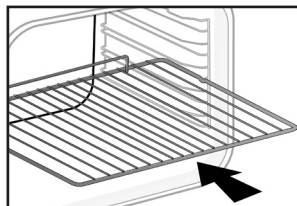
# • 1 POPIS TROUBY

---

## PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

### - Rošt s pojistkou proti překlopení

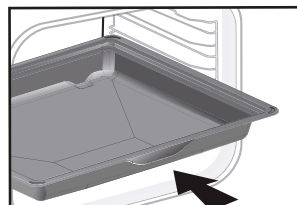
Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



### - Multifunkční odkapávací plech

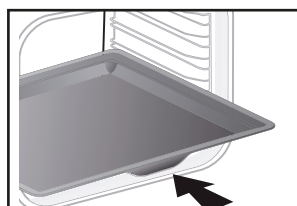
45 mm

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

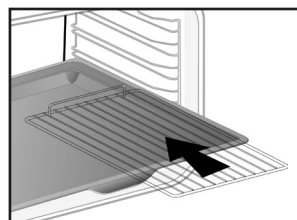
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



### - 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

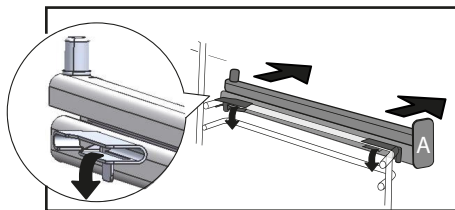
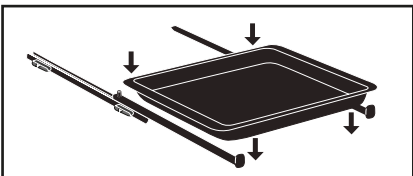
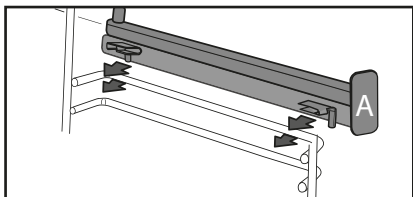
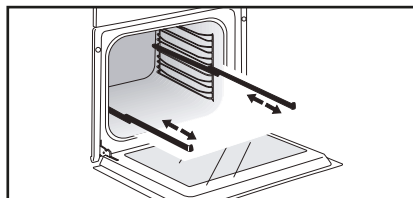
Po vyjmutí obou ráků s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do ráku. Stejným způsobem nasadte pravou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

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

Nasadte 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 ráku. 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.

**Příslušenství 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 potvrďte 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 potravin, 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 „**NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ**“, pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu (pomalé 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 mističku 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 únikům 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, 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
Jádrovitě 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. „Prodavač 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 vodící lišty.

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

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

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)



## DRŮBEŽAŘ

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 krkoviče  
Vepřové koleno  
Telecí pečeně  
Telecí žebra \*  
Masová terina



## PRODAVAČ RYB

Losos  
Pstruh  
Humr  
Rybí terina  
Morčák



## LAHŮDKAŘ

Lasagne  
Pizza  
Sýrový koláč  
Lotrinský koláč  
Masový nákyt  
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 předeheat.**




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

Zvukový signál vám ohlásí konec předehevu, 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 předeheat 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 zbývající 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

300 g do 1,2 kg

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




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):

(500 g do 1,4 kg)

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

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.



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

nechte je před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout.



### Jehněčí (2 typy pečení):

kýta od 600 g do 1,3 kg

- narůžovělé jehněčí 
- dobře propečené jehněčí 

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.

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

• Nechte ji odpočinout.



### Vepřová pečeně

700 g do 1,4 kg

- krkovice
- panenka

Nechte je před nakrájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy.

---

# • 2 PEČENÍ

---



## SEZNAM POKRMŮ



### Kuře

- kuřata od 1,4 kg do 2,5 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.



### Ryby

(300 g do 1 kg)

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

Tento program používejte pouze vařit celé ryby.

Použijte víceúčelový zásobník.



### Nadívaná zelenina

- plněná rajčata, plněné papriky
- masové a rybí nákypy

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



### Slaný koláč

- čerstvé slané koláče
- mražené slané koláče

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

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



### Sladký koláč

- čerstvé koláče
- mražené koláče

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



### Dort

(500 g do 1 kg)

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

Buchty z litého těsta pečené ve formě na biskupský chlebíček, 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.

## TIPY A RADY PRO REŽIM „CHEF“

### Pizza

Aby vám sýr a tomat nekapal do trouby, můžete mezi rošt a pizzu vložit list pečicího papíru.

### Koláče/Quiche

K pečení nepoužívejte skleněné a porcelánové nádoby. Tyto materiály jsou příliš silné, prodlužují čas pečení a spodní část koláče se v nich neupeče dokřupava. Pokud pečete koláč s ovocem, pak by jeho spodní část mohla být rozmočená. Jestliže tomu chcete předejít, přidejte na dno formy několik lžic krupice, nadrobených sušenek, mandlového prášku nebo tapioky, které během pečení přebytečnou šťávu z ovoce absorbují. Jestliže používáte zeleninu s vysokým obsahem tekutin nebo zmrazenou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete koláč před pečením poprášit lžící kukuřičné mouky.

### Ryby

Při nákupu ryb vybírejte takové kousky, které příjemně voní a nejsou přespříliš cítit rybinou. Tělo ryby by mělo být pevné, s šupinami přiléhajícími ke kůži. Oči by měly být jasné a kulaté a žábry by měly být lesklé a vlhké.

### Hovězí, vepřové a jehněčí

Veškeré maso je třeba dostatečně dlouho před pečením vytáhnout z chladničky a nechat při pokojové teplotě. Pokud byste do trouby dali

---

## • 2 PEČENÍ

---

maso přímo z chladničky, prodělalo by teplotní šok a bylo by tuhé. Když ho necháte aklimatizovat, bude následně zvenku upečené dozlatova a uvnitř teplé a červené. Maso před pečením nesolte. Sůl absorbuje šťávu a vysušuje maso. Maso otáčejte pomocí stěrky nebo kleštěmi. Pokud byste maso propíchlí, šťáva by vytekla ven. Po upečení nechejte maso vždy 5 až 15 minut odpočinout. Zabalte ho do alobalu a vložte do přehřáté trouby. To umožní šťávě, která se během pečení dostala směrem k povrchu, vrátit se do středu masa. Pečeně tak bude šťavnatější. Používejte kameninové zapékací mísy. Ve skleněných nádobách má tuk tendenci prskat.

K pečení nepoužívejte smaltované nádoby.

Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česnekem – ztratila by šťávu. Místo toho česnek vsuňte pod kůži nebo ho neoloupaný upečte uvnitř kýty a následně ho rozdrťte a ochuťte jím výpek. Výpek následně přecedte a servírujte horký v omáčnicku.

### NĚKOLIK RECEPTŮ PRO REŽIM „CHEF“

#### **Pizza**

Základ: 1 pizza korpus

\* se zeleninou: 6 polévkových lžic rajského protlaku + 100 g cukety na kostky + 50 g sladké papriky na kostky + 50 g lilku na plátky + 2 malá rajčata na plátky + 50 g strouhaného sýra Gruyère + oregano + sůl + pepř

\* se sýrem Roquefort a uzenou slaninou: 6 polévkových lžic rajského protlaku + 100 g uzené slaniny + 100 g sýra Roquefort na malé kostky + 50 g vlašských ořechů + 60 g strouhaného sýra Gruyère

\* s klobásou a sýrem Cottage: 200 g okapaného sýra Cottage na korpus + 4 klobásy na kolečka + 150 g krájené šunky + 5 oliv + 50 g strouhaného sýra Gruyère + oregano + sůl + pepř

#### **Quiche**

Základ: 1 hliníková forma o průměru 27 až 30 cm

1 linecké těsto

3 rozšlehaná vejce + 500 ml šlehačky  
sůl, pepř, muškátový oříšek

Oblaha dle libosti:

200 g předvařené špikované slaniny  
nebo 1 kg vařené čekanky + 200 g  
strouhaného sýra Gouda

nebo 200 g brokolice + 100 g slaniny  
na malé kostičky + 50 g sýra s modrou  
plísní

nebo 200 g lososa + 100 g uvařeného  
a slitého špenátu

---

## • 2 PEČENÍ

---

### Rostbíf

Petrželová omáčka s vínem Sauternes a sýrem Roquefort:

Na másle nechejte zesklivatět 2 polévkové lžíce krájené šalotky. Přidejte 100 ml vína Sauternes a nechejte ho vyvařit. Přidejte 100 g sýra Roquefort a nechejte ho pozvolna roztopit. Přidejte 200 ml smetany ke šlehání, sůl a pepř. Přiveďte k varu.

### Vepřová pečeně

Vepřové se sušenými švestkami  
Požádejte řezníka, aby vám vyřízl kapsu po celé délce pečeně. Do vzniklé kapsy napěchujte 20 sušených švestek. Hotovou pečení podávejte nakrájenou ve vlastní šťávě nebo vychlazenou s čekankovým salátem..

### Kuřecí

Vnitřek kuřete vyložte čerstvým estragonem nebo vytřete směsí z 6 rozdrcených stroužků česneku, špetky hrubozrnné soli a několika kuliček celého pepře.

### Jehněčí

Ančovičková omáčka:  
Připravte pyré ze 100 g černých oliv, 50 g kapary, 3 ančovičky, 1/2 stroužku česneku a 100 ml olivového oleje. Přidejte 100 ml crème fraîche nebo smetany ke šlehání. Podávejte s jehněčí kýtou nakrájenou na plátky.

### Plněná zelenina

Skvělý základ můžete vytvořit tak, že najemno nakrájíte a smícháte zbytky z vývaru, jehněčí kýty, vepřové pečeně nebo pečené drůbeže.

### Jablečný koláč z listového těsta s praženými ořechy

1 listové těsto rozválené a propíchané vidličkou

200 ml smetany ke šlehání přivedené k varu spolu s vanilkovým luskem

2 vejce vyšlehaná s 30 g cukru; vmíchejte zchladlou smetanu

2 jablka nakrájená na kostičky a obalená v 70 g drcených pražených ořechů

Na listové těsto nalijte směs smetany a vajec a přidejte jablka. Upečte v troubě.

### Pound cake s citrusy

Karamel: 20 kostek cukru (cca 200 g)

Korpus: 4 vejce

200 g cukru krystal

200 g mouky

200 g kvalitního másla

2 čajové lžičky prášku do pečiva

Ovoce: 1 malá plechovka citrusového ovoce v nálevu

Slijte nálev z ovoce. Připravte karamelovou polevu. Jakmile karamel začne hnědnout, přelijte ho do formy a rovnoměrně rozetřete. Nechejte vychladnout. Pomocí elektrického mixéru v nádobě vyšlehejte povolené máslo s cukrem. Po jednom přidejte celá vejce a poté přisypte prosetou mouku. Nakonec přidejte prášek do pečiva. Kousky citrusových plodů vyskládejte do tvaru květu na karamelovou polevu. Přelijte těstem. Vložte do trouby a pečte na nastavení „MOUČNÍK“. Koláč vyklopte na pěkný servis a podávejte vychlazený. Můžete použít také jiné ovoce jako například jablka, hrušky nebo meruňky.

## • 2 PEČENÍ

### Jednotlivé čokoládové koláčky

12 jednotlivých hliníkových formiček  
60 g másla  
200 g hořké čokolády (s obsahem více než 50 % kakaa)  
100 g cukru krupice  
4 vejce  
1 prášek do pečiva  
70 g proseté mouky

Pozvolna rozpustíte čokoládu s máslem. Vyšlehejte žloutky s cukrem do hladké konzistence. Přidejte mouku, čokoládu rozpuštěnou s máslem a nakonec přisypte prášek do pečiva. Vyšlehejte bílky do tuhého sněhu a jemně ho vmíchejte do směsi. Hliníkové formičky vytřete lehce máslem, vysypte moukou a nalijte do nich těsto (dejte pozor, abyste nepotřísnili okraje). Naskládejte formičky na plech a zvolte režim „SUŠENKY“. Po upečení koláčky vyklopte z formiček a nechejte vychladnout na roštu. Podávejte s vanilkovým krémem nebo kokosovou zmrzlinou.

### Soufflé

Základ z bešamelové omáčky:  
500 ml mléka  
60 g mouky  
100 g másla  
4 žloutky + sníh z bílků  
Sůl, pepř, muškátový oříšek

Podle typu soufflé přidejte 150 g strouhaného sýra Gruyère / 1 kg uvařeného a nakrájeného špenátu / 1 kg uvařeného a nakrájeného kvěťáku / 150 g nakrájené vařené ryby / 150 g nakrájené šunky.



### 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 menu , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

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

**POZNÁMKA:** Zůstane aktivní pouze tlačítka 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:

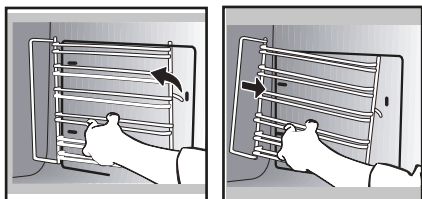
### VNĚJŠÍ POVRCH

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

### DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

#### 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

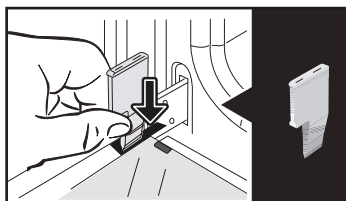


#### Upozornění

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.

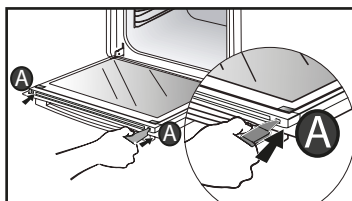
Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skel přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

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

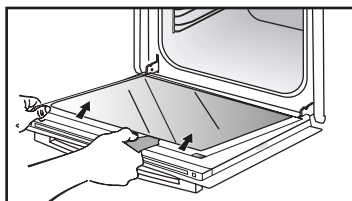


Vyjměte první nacvaknuté sklo:

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

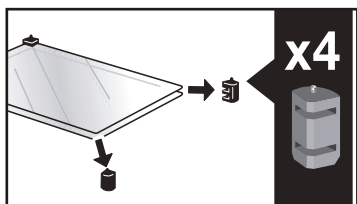


Vyjměte sklo.



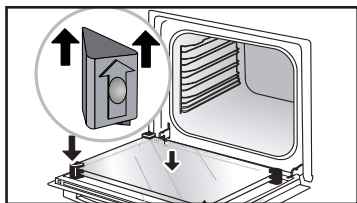
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.

## • 5 ÚDRŽBA

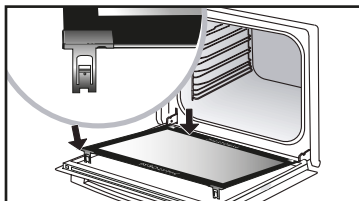
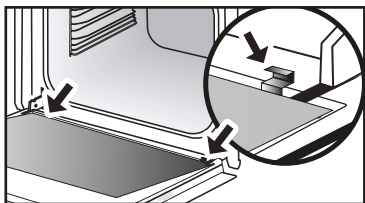


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



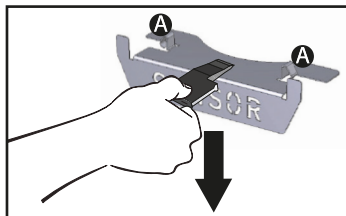
Poslední sklo nasadte na kovové zarážky a zacvakněte je. Strana s nápisem „PYROLYTIC“ musí být obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.



Vyjměte plastovou zarážku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.

### DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DESKY "SENSOR"

Desku „SENSOR“ ukazující na přítomnost čidla vlhkosti připojeného k režimu CHEF, které ale není pro provoz nezbytné, můžete demontovat. K demontáži skla dveří použijte dodaný plastový klín.




Demontáž:  
Zasuňte plastový klín mezi desku "SENSOR" a horní část trouby a uvolněte ji pohybem dolů.

Opětovná montáž:  
Uchopte desku „SENSOR“ a pevně zasuňte zářezy **A** do odpovídajících otvorů směrem nahoru.

# • 5 ÚDRŽBA



## FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)

 Než zahájíte čištění 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.

## 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 trvajících 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 .



## VÝMĚNA ŽÁROVKY

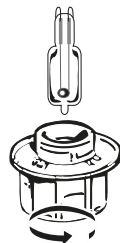


### Upozornění

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.

**- Hluk vibrací.**

Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny. Na správné fungování spotřebiče to nemá žádný vliv, ale přesto může během provozu generovat vibrační hluk. Vyměňte troubu a napájecí kabel přesuňte. Vraťte troubu na místo.

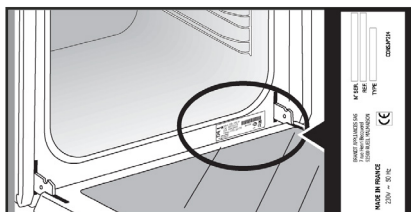
---




# • 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.



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

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo