CS

NÁVOD K OBSLUZE

MULTIFUNKČNÍ TROUBA

DOP8786A
DOP8786X

CZ2100036

De Dietrich

CS

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

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
www.de-dietrich.cz

De Dietrich

OBSAH

CS

Bezpečnost a důležitá opatření 4

1 / Instalace..... 6

2 / Životní prostředí 7

3 / Prezentace trouby 8
Ovládací prvky a displej 9
Příslušenství 10
První nastavení - uvedení do provozu 12

4 / Režimy střelby 13
Expertní režim 14
º Funkce vaření 14
º Sušení 17
Oblíbené (uložené vaření) 18
Režim Kulinářský průvodce 18
Režim šéfkuchaře 20
Režim nízké teploty ..... 26 -
Režim "Pečivo"..... 28
Režim "Světové recepty" 29

5 / Nastavení 31
Denní doba 31
Připojení 31
Zvuk 31
Správa světelných zdrojů 31
Jazyk..... 31
Demo režim 31
Diagnostika 31
Uzamčení ovládacích prvků 32

6 / Časovač 32

7 / Wifi připojení 33

8 / Čištění - údržba 35
Venkovní povrch 35
Demontáž stojanů 35
Čištění oken dveří 35
Demontáž a zpětná montáž desky "Senzor" 36
Funkce čištění pyrolýzou..... 37
Výměna svítilny 38

9 / Závady a řešení 39

10 / Poprodejní servis 40
Spotřebitelské vztahy 40

11 / Pomůcky pro vaření 40
Tabulky pečení 40
Testy funkčnosti 41
Recepty s kvasnicemi 41

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.

Důležité upozornění:

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

VÝSTRAHA:

— Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a setřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.
Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

VÝSTRAHA :
Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování.

Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

— Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.
— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.
— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.
— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.
— Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.

• 1 INSTALACE

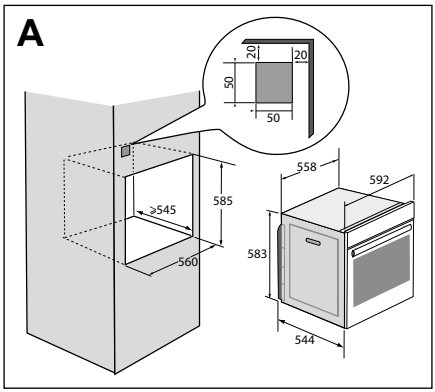
VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

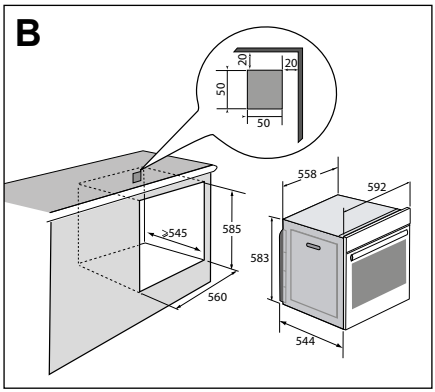
Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.
Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (**obr. A**) nebo vertikálně (**obr. B**).
Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (**obr. C, D**).
Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

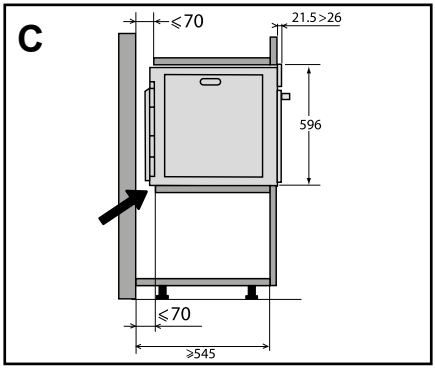
Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.

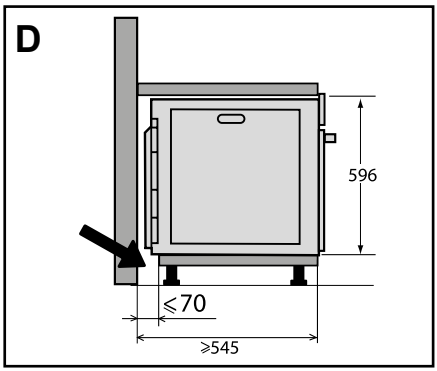
Doporučení

Abyste se ujistili, že je vaše instalace vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.





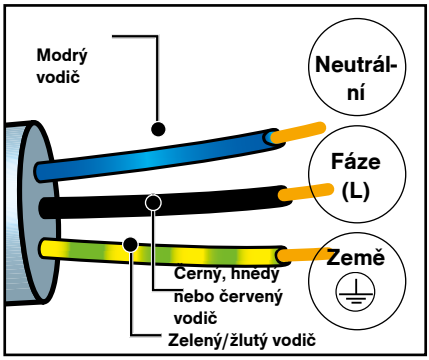




• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.
Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.
Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.



Upozornění:
Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

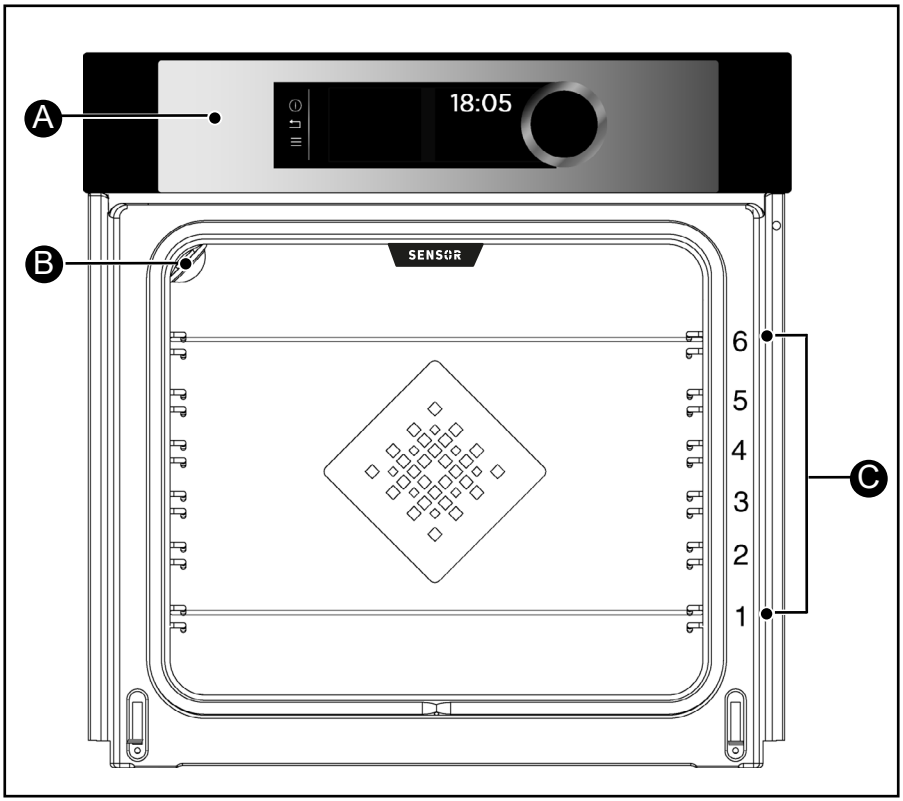
Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomu účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.
Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

POPIS TROUBY



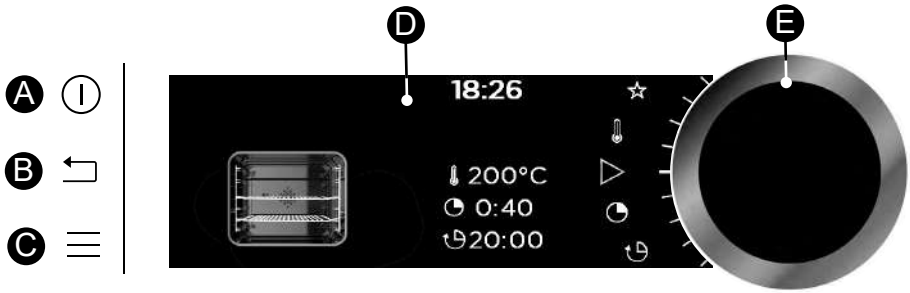
A Ovládací panel

B Světlo

C Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



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

B **Tlačítko pro návrat zpět**
(platí při vyhledávání programu, vyjma pečení)

C **Tlačítko pro přístup do MENU**
(pečení, nastavení, minutka, čištění)

D **Displeje**

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

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.

- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

SYMBOLY NA DISPLEJÍCH

Zahájení pečení

Vypnutí pečení

Teplota

Doba pečení

Čas konce pečení (odložený start)

Uložení pečení do paměti

Ukazatel uzamčení tlačítek

Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy

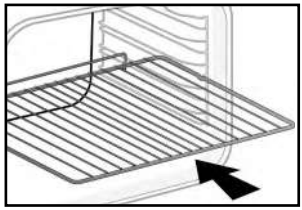


Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy

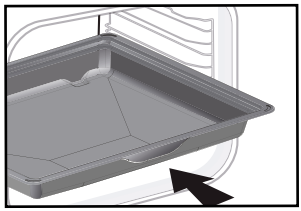
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (v závislosti na modelu)

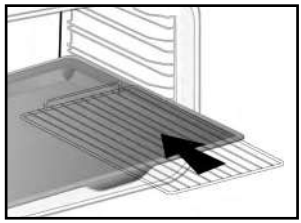
- Rošt s pojistkou proti překlopení
Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).
Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- 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.



- 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.



• 3 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 vyjímat pokrmy z trouby mnohem snadněji.

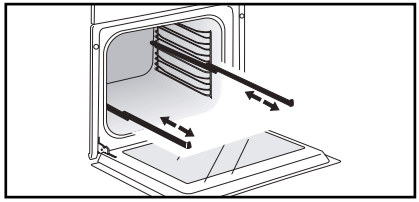
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

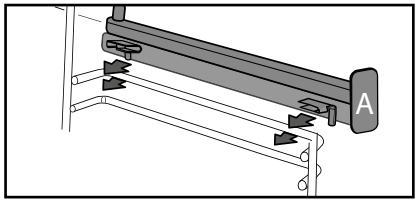
Po vyjmutí obou rámů s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasaďte pravou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

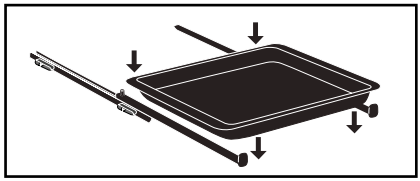
POZNÁMKA: Teleskopická část posuvné lišty se musí vysouvat směrem dopředu, takže je zarážka Ⓐ obrácena směrem k vám.

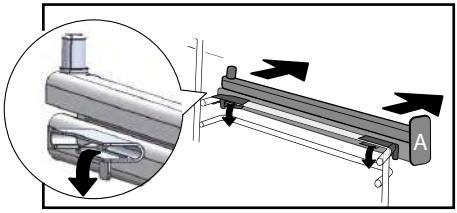
Nasaďte oba rámy s vodicími lištami na místo a na obě posuvné lišty položte plech. Systém je připraven k použití.

Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.
Výstupky na liště jemně zatlačte dolů, abyste je uvolnili z rámu. Vytáhněte posuvnou lištu směrem k sobě.









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.

• 3 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.

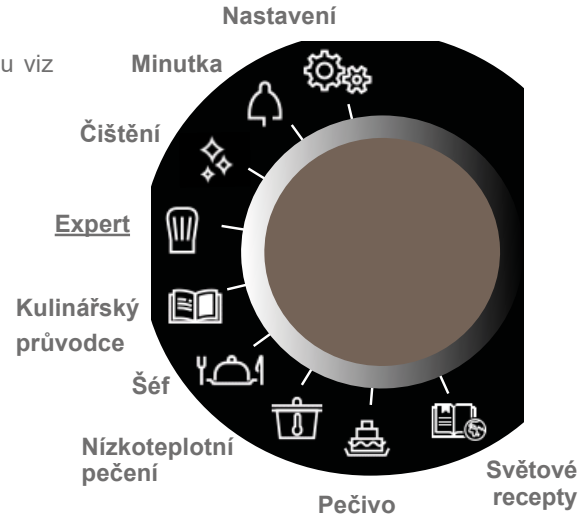
Pozn.: Pro opětovnou úpravu času viz kapitolu „Nastavení“.

- 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 .

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

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



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



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



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



Zvolte režim **"SVĚTOVÉ RECEPTY"** Objevte světovou kuchyni prostřednictvím všech našich receptů. Stačí zvolit recept, jeho hmotnost a trouba vybere nejvhodnější parametry.

V aplikaci DE DIETRICH SMART CONTROL vyhledejte režim "Světové recepty" a postupujte podle těchto receptů krok za krokem, které jsou speciálně navrženy pro vaši troubu.

• 4 PEČENÍ



REŽIM „EXPERT“

Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

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:

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
Kombinované pečení	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
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 předehřátí trouby.
Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Do spodní vodicí 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.

• 4 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	Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 **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	

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

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

• 4 PEČENÍ



OKAMŽITÉ PEČENÍ
(režim Expert)

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

• 4 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
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

• 4 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 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 ☆“.
- Zvolte některou z již uložených pamětí 1☆ 2☆ nebo 3☆ a stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.

2 REŽIM „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE“

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE“ 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 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.

• 4 PEČENÍ



REŽIM PRŮVODCE
SEZNAM JÍDEL



DRŮBEŽÁŘ
- Pečené kuře
- Kachna
- KACHNÍ PRSA *
- Krůtí stehna
- Krůta
- Husa



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



PRODAVAČ RYB
- Losos
- Pstruh
- Humr
- Rybí terina
- Morčák



LAHŮDKÁŘ
- Lasagne
- Tenká pizza
- Sýrový koláč
- Lotrinský koláč
- Masový nákyp
- Suflé
- Gratinované brambory
- Plněná rajčata
- Musaka
- Gratinovaná zelenina



PEKAŘ
- Listové těsto
- Křehké těsto
- Kynutí těsta
- Brioška
- Chléb
- Bagety



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

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



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

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.

• 4 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.

• 4 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).

Hovězí pečeně (3 typy pečení):
(800g do 1,6 kg)

• málo propečený steak
• středně propečený steak
• hodně propečený steak

Z povrchu masa odstraňte co nejvíce tuku, ten se totiž při pečení pálí a kouří se z něj.
Umieść pieczeń na blasze ociekowej.
Po upečení a nechte je před krájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.

Jehněčí kýta s kostí(2 typy pečení):
kýta od 2 kg do 2,8 kg

• narůžovělé jehněčí s kosti
• narůžovělé jehněčí s kosti

Jehněčí kýta bez kosti(2 typy pečení):
kýta od 1,4 kg do 1,8 kg

• narůžovělé jehněčí bez kostí
• dobře propečené jehněčí bez kostí

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.

• 4 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
(400 g do 1 kg)

• celé ryby (pražma, štikozubec, pstruh, makrela)
• vykostěné ryby, není vhodné pro ploché 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 zespodu 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 zespodu 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.

• 4 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 nádobí. 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

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 propíchli, šťáva by vytekla ven. Po upečení nechejte maso vždy 5 až 15 minut odpočinout. Zabalte ho do alobalu a vložte do předehřáté 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 nádobí.

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 přeceďte a servírujte horký v omáčníku.

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 Gruyére + 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 Gruyére

* 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 Gruyére + 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

Obloha 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

• 4 PEČENÍ

Rostbíf
Petrželová omáčka s vínem Sauternes a sýrem Roquefort:
Na másle nechejte zesklovatět 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 pečeni 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.

• 4 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 rozpusťte 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 květáku / 150 g nakrájené vařené ryby / 150 g nakrájené šunky.



REŽIM „NÍZKOTEPLOTNÍ PEČENÍ“

Tento režim pečení umožňuje změknutí vláken masa díky **pomalému** pečení při nízkých teplotách.
Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

V režimu „NÍZKOTEPLOTNÍ PEČENÍ“ není nutné troubu předehřívat.
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 „NÍZKOTEPLOTNÍ 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.

• 4 PEČENÍ

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.
- Stiskněte tlačítko zastavení ⏻.

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 nebliká.



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.

• 4 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

• 4 PEČENÍ



REŽIM "SVĚTOVÉ RECEPTY"

Režim **"SVĚTOVÉ RECEPTY"**

Partez à la découverte de la cuisine du monde à travers toutes nos recettes.

OKAMŽITÉ VAŘENÍ

- V obecné nabídce vyberte režim "WORLD RECIPES" a potvrďte.

Trouba vám nabízí 3 kategorie pro výběr pokrmu: slané recepty, sladké recepty nebo výběr podle země:

- Vyberte kategorii, například "Slané recepty", a poté ji potvrďte.
- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit,

Příklad: **"CANNELONI"** a ověřit.Je třeba zadat hmotnost.

- Poté je navržena váha. Vstupte na a potvrďte; trouba automaticky automaticky vypočítá a zobrazí dobu vaření.

Trouba automaticky vypočítá a zobrazí dobu pečení, kromě toho vám poradí, jak zajistit úspěch vašeho receptu, a také výšku police.

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

V aplikaci DE DIETRICH SMART CONTROL vyhledejte režim "Světové recepty" a postupujte podle těchto receptů krok za krokem, které jsou speciálně navrženy pro vaši troubu.

REŽIM "SVĚTOVÉ RECEPTY
SEZNAM JÍDEL

Můžete si také vybrat recept z celého světa výběrem podle země.

PRODEJ NA RECEPCI

RECEPCI	SELSKÉ
Bacalhau	Portugalsko
Baeckeoffe	Francie
Burek	Krocan
Cannelloni	Itálie
Carbonade	Belgie
Empanada (maso)	Argentina
Fabada asturiana	Španělsko
Marocká jehněčí kýta	Maroko
Karaage	Japonsko
Losos coulibiac	Rusko
Glazovaný losos	Japonsko
Kuřecí kari	Indie
Kuře tandoori	Indie
Kuřecí tikka masala	Indie
Omáčka rougail	Francie Reunion
Zeleninový tian	Francie

V aplikaci DE DIETRICH SMART CONTROL vyhledejte režim "Světové recepty" a postupujte podle těchto receptů krok za krokem, které jsou speciálně navrženy pro vaši troubu.

VÝBĚR PODLE RECEPTU SLADKÉ

RECEPCI	SELSKÉ
babka	Portugalsko
baklava	Turecko
brioška	Itálie
chokladfarn	Belgie
chrik	Argentina
papájový pudink	Španělsko
jablkový koláč	Maroko
švédští skořicoví šneci	Japonsko
kapflern	Rusko
qurabiya s pomerančovým	Indie
květem	Réunion
malva pudink	Martiik
marcipánové buchty	Francie
miguelitos	Polsko
panettone	Švýcarsko
pastéis de nata	Švédsko
pudink	Alžírsko
robinson	Madagaskar
kokosová makronka	Německo
scone	Řecko
štóla	Jar
torta de santiago	Spojené království
koláč italské babičky	Kongo

• 5 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.



Připojení

Aktivujte připojení na peci. Vyberte možnost "ON" a potvrďte. K troubě se můžete připojit prostřednictvím své skříňky ve Wi-Fi pomocí mobilní aplikace "De Dietrich Smart Control", kterou musíte mít nainstalovanou ve svém chytrém telefonu.



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.



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.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



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.



Diagnostic

En cas de problème lié à la connectivité, vous avez accés au menu Diagnostic.
Lors d’un contact avec le SAV, les codes affichés dans le diagnostic vous seront demandés.

• 5 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.

• 6 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.

• 7 PŘIPOJENÍ WIFI

PŘIPOJENÍ WIFI

Vaši troubu můžete kdykoli „připojit“ nebo „odpojit“ prostřednictvím Wi-Fi boxu pomocí mobilní aplikace **“De Dietrich Smart Control“**, kterou je nutné nainstalovat do chytrého telefonu, abyste mohli využívat funkce připojení.Díky této aplikaci budete moci troubu ovládat na dálku pomocí aplikace **“De Dietrich Smart Control“**. O událostech týkajících se vaší trouby budete informováni také prostřednictvím notifikačních zpráv, jako byste byli ve vedlejší místnosti. Už nemusíte být doma, abyste troubu spustili nebo předehřáli, změnili programy nebo jednoduše upravili nastavení během pečení. Další informace naleznete na adrese **www.dedietrich-electromenager.com**

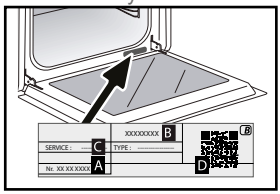
PŘIPOJENÍ WIFI. OTÁZKY A ODPOVĚDI

Otázky	Odpovědi a řešení	
Nemohu připojit svůj produkt	– Připojení výrobku funguje s WiFi 2,4 GHz. Zkontrolujte, zda je váš router dobře parametrizován pro normu WiFi 2,4 GHz. – Zkuste znovu zadat nastavení sítě WiFi prostřednictvím aplikace. – Pokud se trouba stále nemůže připojit k WiFi, možná je signál slabý, zkuste troubu přiblížit k routeru nebo nainstalovat opakovač WiFi.	
Kde najdu aplikaci?	– Pro telefony se systémem Android: De Dietrich Smart Control	- Pro telefony se systémem IOS: De Dietrich Smart Control II
S jakou verzí systému je aplikace kompatibilní	– Apple >> IOS 11 nebo vyšší. – Android >> Android 8 nebo vyšší.	
Mohu si s aplikací objednat více zařízení?	Aplikace umožňuje ovládat různé připojené domácí spotřebiče značky De Dietrich.	

Doporučení:
aby bylo zařízení aktualizováno, je nutné jej jednou měsíčně připojit.

• 7 PŘIPOJENÍ WIFI

Připojení WiFi. Otázky a odpovědi

Otázky	Odpovědi a řešení
Stěhuji se nebo změním nastavení sítě WiFi	– Výrobek znovu spárujte. 1 – Resetujte produkt, nabídka Nastavení trouby a poté konektivita. Reset: (viz nabídka Nastavení). 2 – Aplikace chytrého telefonu, viz Nabídka a poté Správa produktů a poté Znovu připojit produkt.
Prodávám svůj produkt*.	– V nabídce aplikace přejděte na „Správa produktů“ a poté na „Odstranit můj produkt“. – Pokud máte pouze jeden produkt, můžete svůj zákaznický účet odstranit prostřednictvím aplikace v části Můj účet a poté účet odstranit.
Nevím, kde se nachází kód QR produktu	– Chcete-li se připojit k troubě, aplikace vás požádá o naskenování jejího QR-kódu nebo o zadání sériového čísla. Tyto informace najdete na výrobním štítku, který vypadá jako tento níže a je viditelný po otevření dvířek trouby. B: obchodní reference C: servisní reference A: výrobní číslo D: QR kód 

Prohlášení o shodě

Společnost Brandt France prohlašuje, že spotřebič vybavený funkcí Smart Control je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na adrese: www.dedietrich-electromenager.com.

Frekvenční pásmo 2,4 GHz: Maximální výkon 100 mW (20 dbm)

Brandt France nemůže nést odpovědnost:

v případě selhání, ztráty, zpoždění nebo chyby v přenosu dat, které jsou mimo kontrolu této společnosti, pokud se k ní data z jakéhokoliv důvodu nedostanou nebo pokud jsou přijatá data nečitelná nebo je nelze zpracovat; v případě, že uživatel nemůže z jakéhokoli důvodu přistupovat k aplikaci a souvisejícím službám nebo je používat nebo pokud připojení muselo být pozastaveno nebo přerušeno.

Kromě toho společnost Brandt France odmítá veškerou odpovědnost v případě zneužití terminálu a/nebo incidentu souvisejícího s použitím terminálu během aplikace. Společnost Brandt France nenese odpovědnost za jakékoliv poškození vašeho terminálu a dat v něm uložených, ani za následky, které z toho mohou vyplynout.

* Z bezpečnostních důvodů může být každý spotřebič připojen pouze k jednomu uživatelskému účtu. V případě změny uživatele zařízení (např. převod zařízení) musí proto původní uživatel odstranit svůj uživatelský účet z mobilní aplikace. Nový uživatel se musí ujistit, že před vytvořením vlastního účtu bylo dokončeno odstranění toho předcházejícího, a to podle stejných kroků nastavení a registrace popsaných v této příručce.
Stejný uživatelský účet však lze používat na několika mobilních telefonech nebo tabletech. V případě změny uživatele zařízení (např. převod zařízení) musí proto původní uživatel odstranit svůj uživatelský účet z mobilní aplikace nebo tabletu.

Poznámka:
pohotovostní režim displeje (viz nabídka nastavení str.): Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje sníží, aby se omezila spotřeba energie. Připojení k WiFi je vždy aktivní.

Doporučení
Pokud je WiFi aktivováno, můžete použít funkci DeDietrich Smart Control. V pohotovostním režimu spotřebovává zařízení při připojení k elektrické síti maximálně 2 W.

• 8 ÚDRŽBA

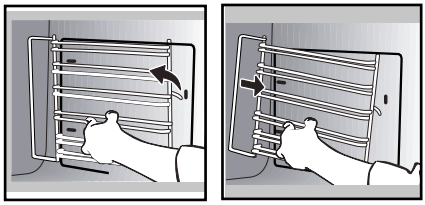
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

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.

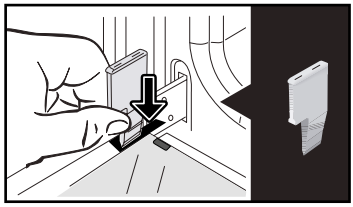


VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

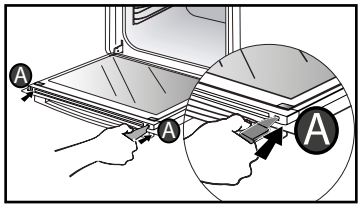
Upozornění
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

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

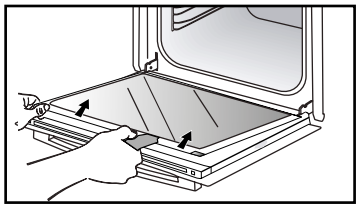
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.



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

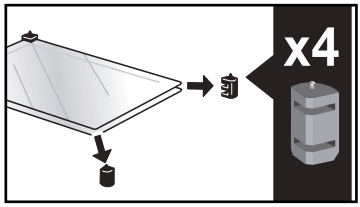


Vyjměte sklo.



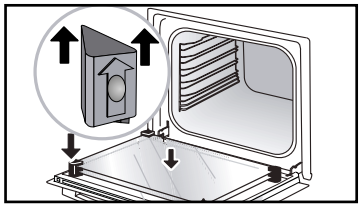
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.

• 8 ÚDRŽBA

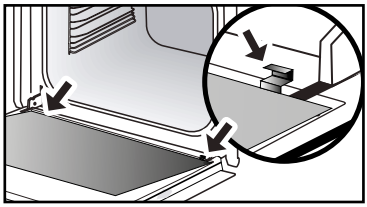


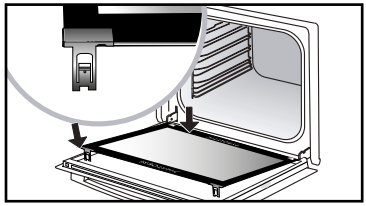
Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



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

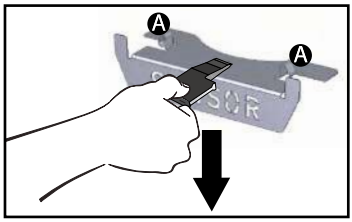




Vyjměte plastovou zarážku.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

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 Ⓐ do odpovídajících otvorů směrem nahoru.

• 8 ÚDRŽBA



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, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:
Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty, jako jsou připečené kousky pokrmů nebo tuk.
Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.
V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

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



Pyro Express: do 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.
Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě **se automaticky spustí pyrolýza trvající 1:30 h.**



Pyro Auto: v rozmezí 1:30 h až 2:15 h pro čištění umožňující úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

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

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení.
Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.
Na konci pyrolýzy proběhne fáze chlazení, během této doby zůstane vaše trouba nedostupná.

• 8 ÚDRŽBA

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.

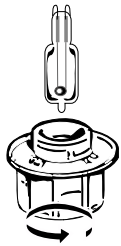
Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.

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 nasaďte ochranné sklo. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 9 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.

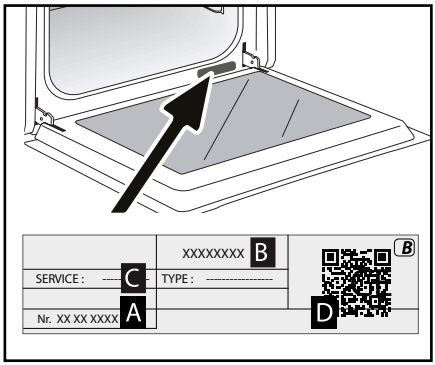
- Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek. Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

- 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. Vyjměte troubu a napájecí kabel přesuňte. Vraťte troubu na místo.

• 10 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: obchodní reference
C: servisní reference
A: výrobní číslo
D: QR kód

	POKRMY												Doba Přípravy
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Hovězí pečeně (1 kg)	240	2									200	2	30-40
	Jehněčí (stehno, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuřecí stehna			220	3			210	3					20-30
	Vepřová / telecí kotlety			210	3									20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Skopové kotlety			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35
	Ryby smažené v papilotě (v papíře)	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2									30
	Královská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plněná rajčata	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojský – Janovský piškot									180	3	180	4	35
	Svinutý piškot	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake – čtyři čtvrtiny	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Sněhové pusinky	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleinky	220	3									210	3	5-10
	Pálené těsto	200	3							180	3	200	3	30-40
	Čajové pečivo z lístkového těsta	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Dort z máslového těsta	200	1									200	1	30-40
	Dort z jemného lístkového těsta	215	1									200	1	20-25
RŮZNÉ	Paštika zapékaná v hliněné misce	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Nákyp									180	2			50
	Koláče plněné masem	200	2									190	2	40-45
	Chleba	220	2									220	2	30-40
	Topinky			275	4-5									2-3

Pøed vložením do trouby musí všechna masa zùstat nejménì 1 hodinu na okolní teplotì.

* podle modelu

PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE

EKVIVALENCE: ČÍSLA → °C									
ČÍSLA	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max.**
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	*REŽIMY PEČENÍ	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS min.	Předehřívání
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ANO

* podle modelu

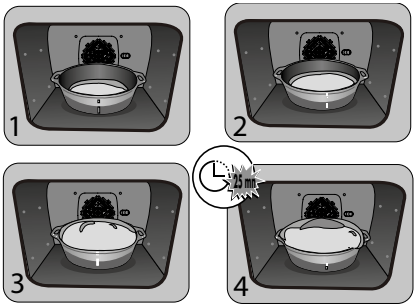
POZNÁMKA: Při ohřevech ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

Recept s kvasnicemi (podle modelu)

Ingredience:
● Mouka 2 kg ● Voda 1 240 ml ● Sůl 40 g ● 4 balení sušeného droždí
Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.



Oficiální distributor značky DeDietrich pro Českou republiku:
ELMAX STORE, a.s.
Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko,
Česká republika

Záruční a pozáruční servis:
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz

www.de-dietrich.cz

De Dietrich