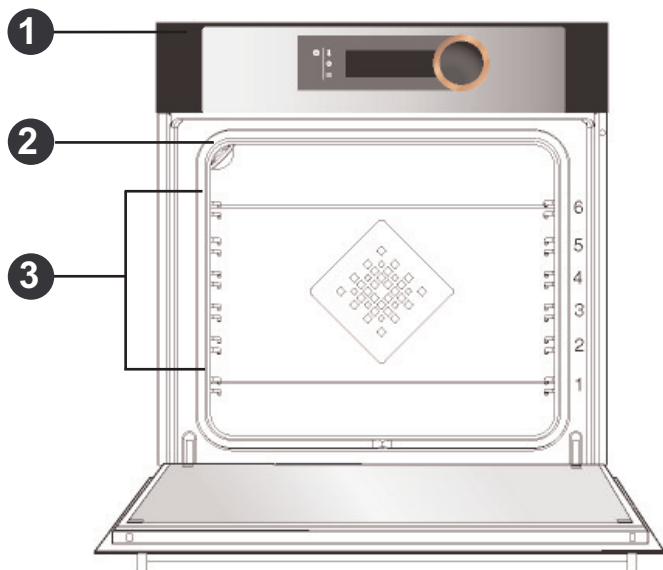


CS NÁVOD K POUŽITÍ

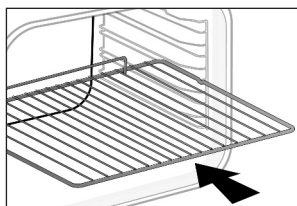
# *TROUBA*

De Dietrich 

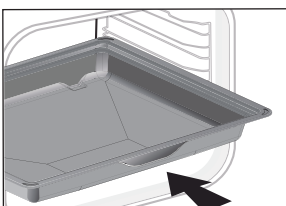


4

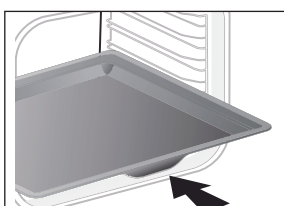
A



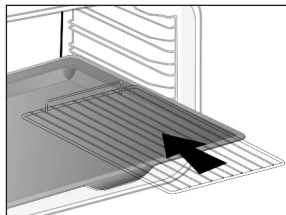
B



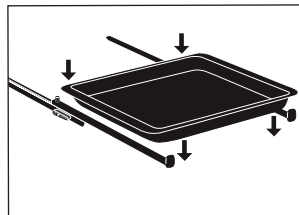
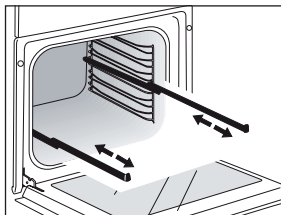
C



D

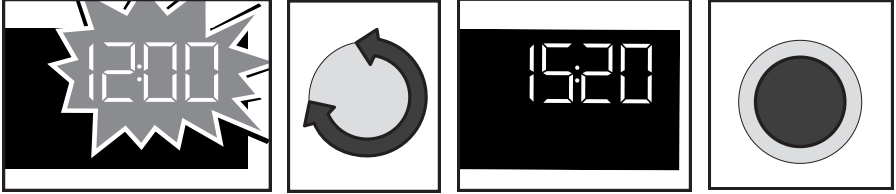


E

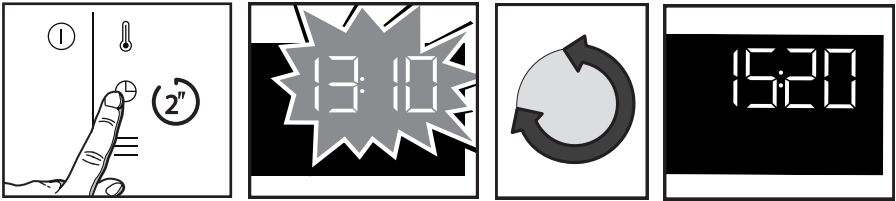




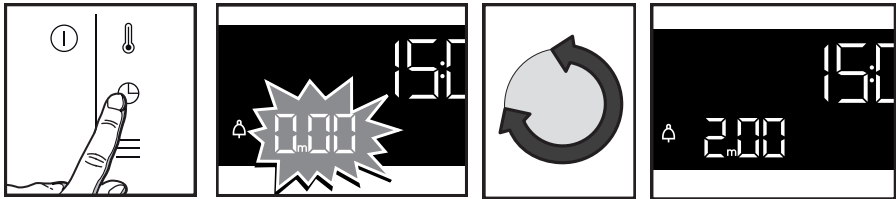
A



B



C



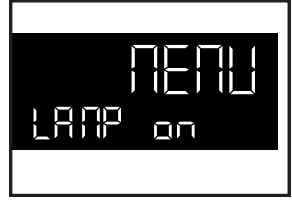
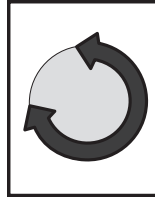
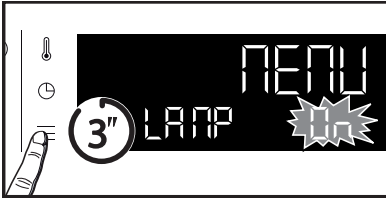
D



# • 2



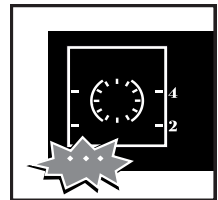
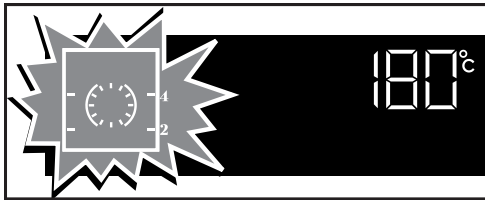
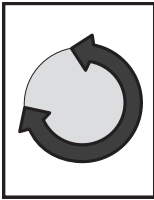
## E



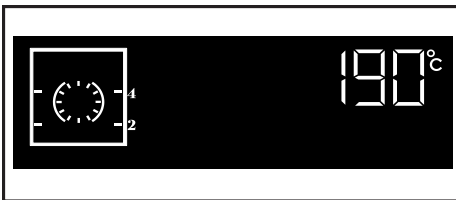
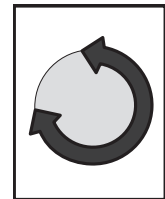
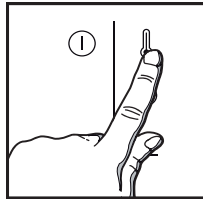
# • 3



## A

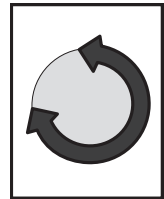
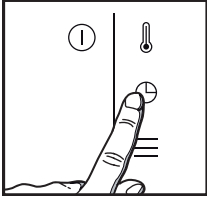


## B

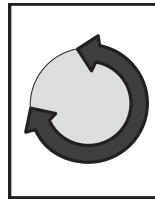
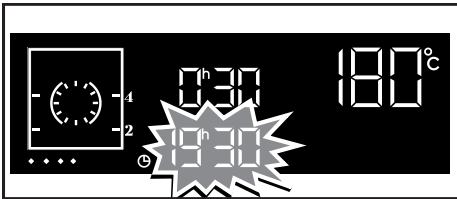




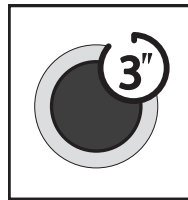
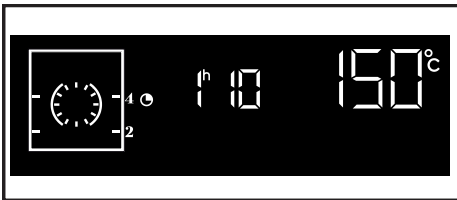
C



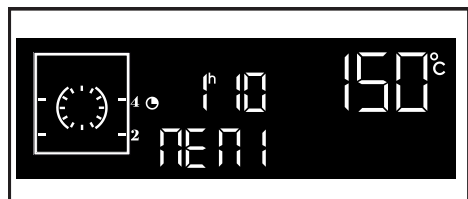
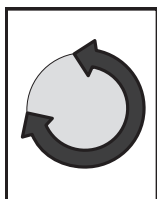
D



E

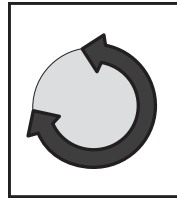
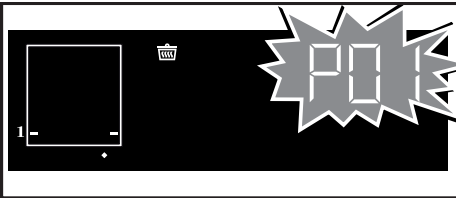
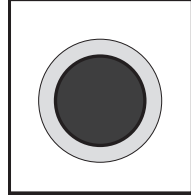
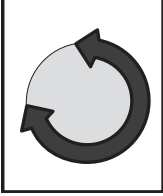


F

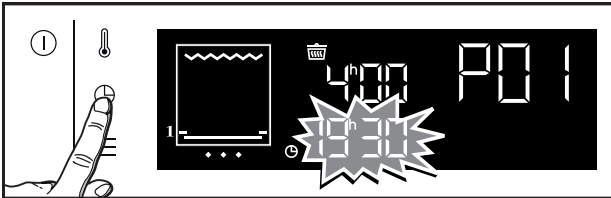




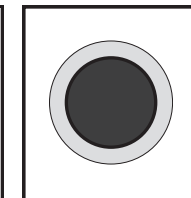
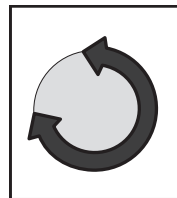
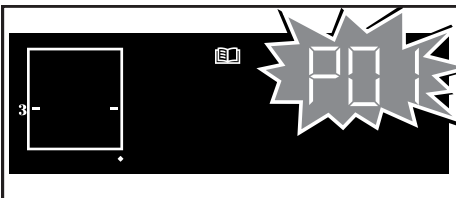
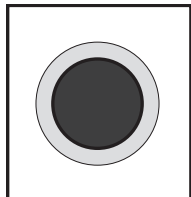
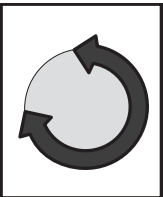
G

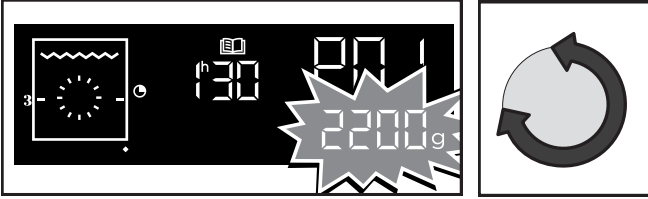


H

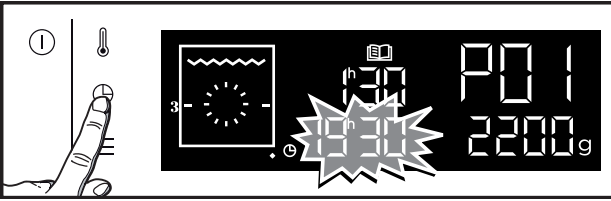


I





J

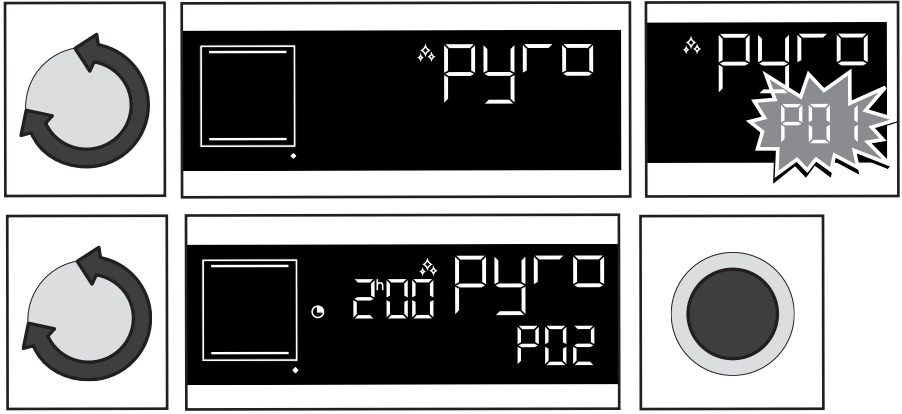




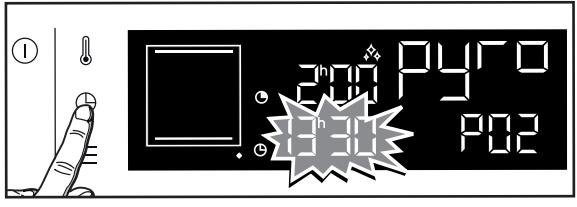




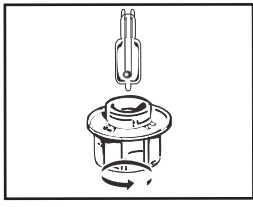
D



E



F



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 dodávají každému předmětu eleganci a dokonalou harmonii s ostatními.

S nimi přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech a 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 přístroje velmi spokojeni.

Děkujeme vám za projevenou důvěru.

# OBSAH

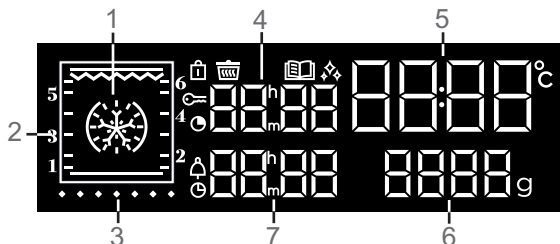
<b>Popis trouby</b> .....	<b>3</b>
Ovládací panel .....	3
Žárovka – lišty – příslušenství .....	4
<b>Nastavení</b> .....	<b>5</b>
Nastavení hodin .....	5
Seřízení hodin .....	5
Minutka .....	5
Uzamčení ovládacího panelu .....	5
Nabídka nastavení .....	5
<b>Pečení</b> .....	<b>6</b>
Režim „EXPERT“ .....	6
- Okamžité pečení .....	6
- Naprogramování teploty a doby pečení .....	6
- Pečení s odloženým startem .....	7
- Uložení parametrů pečení .....	7
- Funkce pečení v režimu „Expert“ .....	8
Režim „BASSE TEMPERATURE“ (Nízká teplota) .....	11
Režim „RECETTES“ (Recepty) .....	12
- Rady a tipy .....	13
<b>Údržba</b> .....	<b>14</b>
Vnější povrch .....	14
Demontáž vodicích lišt .....	14
Montáž a demontáž posuvných lišt .....	14
Čištění vnitřních ploch skel .....	14
Demontáž a opětovná montáž dvířek .....	14
Samočištění pyrolýzou .....	15
Výměna žárovky .....	16
<b>Poruchy a jejich řešení</b> .....	<b>16</b>
<b>Poprodejní servis</b> .....	<b>17</b>

# • 1 POPIS TROUBY



## 1 OVLÁDACÍ PANEĽ

### • DISPLEJ



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 Zobrazení režimů pečení               | Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek |
| 2 Ukazatel úrovně lišty                 | Ukazatel funkce „Nizká teplota“       |
| 3 Ukazatel zvyšování teploty            | Ukazatel funkce „Recepty“             |
| 4 Zobrazení doby pečení                 | Ukazatel samočištění (pyrolýza)       |
| 5 Zobrazení hodin a teploty trouby      | Ukazatel uzamčení při pyrolýze        |
| 6 Zobrazení hmotnosti                   | Ukazatel doby pečení                  |
| 7 Zobrazení minutky a času konce pečení | Ukazatel minutky                      |
|   | Ukazatel konce pečení                 |

### • TLAČÍTKA



- 1 Zapnutí/vypnutí
- 2 Nastavení teploty
- 3 Nastavení hodin, doby a času konce pečení a minutky
- 4 Přístup do nastavení MENU (Nabídka)

### • OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

Tento otočný knoflík s možností stisknutí umožňuje volit programy, zvyšovat či snižovat hodnoty a potvrzovat je.

Pro operace s otočným knoflíkem se používají následující symboly:



OTOČTE knoflíkem.



STISKNUTÍM středu knoflíku potvrďte nastavenou hodnotu.



## 2 ŽÁROVKA

Vlastnosti a informace o demontáži žárovky najdete v kapitole „Údržba“.

## 3 VODICÍ LIŠTY

Trouba je vybavena 6 vodicími lištami sloužícími k umístění příslušenství (mřížka, plech...) do různých výškových poloh v závislosti na zvolených režimech pečení.

## 4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

### Bezpečnostní mřížka proti překlopení (obr. A)

Mřížku lze použít pro všechny plechy a pečicí nádoby s pečenými či zapékanými pokrmy. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).

Rukojeť proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.

### Víceúčelový plech, plech pro zachycování tuku 45 mm (obr. B)

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

### Pekařský plech 20 mm (obr. C)

Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví, dortků. 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 mřížku.

## Poloviční mřížky (obr. D)


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


Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.


## Systém posuvných lišt (obr. E)

Díky novému systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy lze zcela vyjmout, takže je k nim snadný přístup.

Díky své stabilitě navíc posuvné lišty umožňují pracovat a manipulovat s pokrmy naprosto bezpečně a s nižším rizikem popálení. Pokrmy tak můžete vytáhnout z trouby s mnohem menším úsilím.

 **Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.**

 **Rada**  
**Aby se při pečení tučného masa předešlo uvolňování kouře, doporučujeme nalít na dno plechu pro zachycování tuku malé množství vody nebo oleje.**

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

## • 2 NASTAVENÍ




### NASTAVENÍ HODIN (obr. A)

Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

### SEŘÍZENÍ HODIN (obr. B)

Několik sekund držte stisknuté tlačítko , dokud nezačnou hodiny blikat. Upravte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

### MINUTKA (obr. C)

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

Stiskněte tlačítko .

Bliká hodnota 0:00. Nařídte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání.

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




Poznámka: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 00:00.




Pokud údaj nepotvrdíte, po několika sekundách se uloží automaticky.

### UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH

#### TLAČÍTEK – dětská pojistka (obr. D)


Stiskněte současně tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

**POZNÁMKA:** Zůstane aktivní pouze tlačítko .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka  a , dokud symbol  z displeje nezmizí.

### NABÍDKA NASTAVENÍ (obr. E)

Můžete určit různé parametry trouby: žárovku, kontrast, zvuky a ukázkový režim.

Stačí několik sekund podržet stisknuté tlačítko , aby se otevřela nabídka nastavení.

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

<i>Standardně nainstalované parametry</i> 	<b>Žárovka:</b> Poloha ON (Zapnuto), žárovka zůstává během pečení rozsvícená (s výjimkou režimu ECO). Poloha AUTO, žárovka při pečení po 90 sekundách zhasne.
	<b>Zvuky – pípání:</b> Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
	<b>Kontrast:</b> Procento světelnosti displeje lze nastavit od 10 do 100 %.
	<b>Režim DEMO:</b> Můžete zapnout/vypnout režim „DEMO“, ukázkový režim používaný u vystaveného zboží. Chcete-li troubu skutečně používat, tento režim vypněte.

Chcete-li v případě potřeby upravit různé parametry, otáčejte knoflíkem a pak požadovanou hodnotu potvrďte stisknutím.

Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka .




## PEČENÍ

Trouba vám umožňuje využívat 3 typy programových režimů podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného pokrmu:

- Pokud u daného receptu znáte všechny parametry (chcete si sami vybrat typ pečení, teplotu a dobu pečení), zvolte režim „**EXPERT**“.


- Pokud potřebujete, aby vám trouba s přípravou receptu pomohla (chcete vybrat jen požadovaný typ potraviny a hmotnost a trouba pak zajistí vhodný výběr příslušných parametrů – teploty, doby pečení i typu pečení), vyberte režim „**RECEPTY**“.

- Pokud chcete, aby trouba automaticky dohlédla na přípravu pokrmu pomocí elektronického programu, který zajistí nepřekonatelně křehké maso a výjimečné chutě, vyberte režim „**NÍZKÁ TEPLOTA**“.

 **Před prvním použitím trouby přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Ujistěte se, že je místnost dostatečně odvětraná.**

### Režim „EXPERT“

Použijete-li režim Expert, můžete si sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

- Stisknutím nebo otočením otočného knoflíku, případně stisknutím tlačítka ① nebo , otevřete obrazovku „Expert“.

- Poté otočným knoflíkem zvolte typ pečení z následujících možností a volbu potvrďte stisknutím.



### OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. A)

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otáčejte knoflíkem, dokud nenajdete požadovanou funkci pečení, a stisknutím ji potvrďte.

Teplota se ihned začne zvyšovat. Trouba vám doporučí jednu (nebo dvě) úroveň vodicích listů a teplotu, tu však můžete změnit.

Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

### ÚPRAVA TEPLOTY (obr. B)

Po výběru požadované funkce pečení stiskněte tlačítko .

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

# • 3 PEČENÍ














## NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY (obr. C)

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko ☹. Začne blikat doba pečení ☺ a vy ji můžete nastavit.

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

Trouba je vybavena technologií „SMART ASSIST“, která při programování doby pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.

FUNKCE PEČENÍ	DOPORUČENÉ DOBY
 HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	30 min
 KOMBINOVANÝ OHŘEV	15/30 min
 TRADIČNÍ OHŘEV	30 min
 ECO	30 min
 HORKOVZDUŠNÝ GRIL	15 min
 HORKOVZDUŠNÝ SPODNÍ OHŘEV	30 min
 GRIL S PROMĚNLIVÝM VÝKONEM	7 min
 UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE	60 min
 ROZMRAZOVÁNÍ	60 min
 CHLÉB	40 min
 SUŠENÍ	5 hodin

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund.

**Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.**

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. D)

Postupujte stejně jako při programování doby pečení. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko ☹. Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již neblíká.

## ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

Můžete uložit do paměti 3 programy pečení podle vlastní volby a využívat je opakovaně.

- Naprogramování paměti (obr. E):

V režimu Expert vyberte typ pečení, teplotu a dobu pečení a stiskněte otočný knoflík, aby se zobrazil údaj „MEM 1“ (Paměť 1). Otáčením knoflíku vyberte jednu ze 3 dostupných pamětí a stisknutím ji uložte. Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

**Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.**

- Výběr některé ze 3 uložených pamětí (obr. F):

Otáčením knoflíku přejděte na funkci MEMO (Paměť) a volbu potvrďte. Otáčením knoflíku procházejte paměti a tu požadovanou potvrďte. Zahájí se pečení a vy poté můžete nastavit odložený start.









# • 3 PEČENÍ








## FUNKCE PEČENÍ V REŽIMU „EXPERT“ (podle modelu)

 Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 <b>Horkovzdušný ohřev*</b>	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 úrovní.
 <b>Kombinovaný ohřev</b>	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 <b>Tradiční ohřev</b>	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 <b>ECO*</b>	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
 <b>Horkovzdušný gril</b>	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Na spodní vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, jehněčí kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 <b>Horkovzdušný spodní ohřev</b>	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

# • 3 PEČENÍ



Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 <b>Gril s proměnlivým výkonem</b>	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu mřížky.
 <b>Uchovávání v teple</b>	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 <b>Rozmrazování</b>	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 mřížku a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 <b>Chléb</b>	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na pekařský plech – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 <b>Sušení</b>	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.

\* Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1: 2016 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích spotřebičů.



## Rada pro úsporu energie:

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.



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



## FUNKCE SECHAGE (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 mřížku papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více mřížek, 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 mřížku)	80°C	5-9	1 nebo 2 mřížky
Peckovité ovoce (švestky)	80°C	8-10	1 nebo 2 mřížky
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanšírovaná	80°C	5-8	1 nebo 2 mřížky
Houby nakrájené na plátky	60°C	8	1 nebo 2 mřížky
Rajče, mango, pomeranč, banán	60°C	8	1 nebo 2 mřížky
Červená řepa nakrájená na plátky	60°C	6	1 nebo 2 mřížky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 nebo 2 mřížky



## REŽIM „NÍZKÁ TEPLOTA“ (podle modelu)

Při pečení v režimu „NÍZKÁ TEPLOTA“ je nezbytně nutné vkládat pokrm do studené trouby.

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

### OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. G)

- Otočte knoflíkem na funkci „Basse température“ (Nízká teplota).

Na displeji se zobrazí symbol  a „Lt“.

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku.

- Bliká „P01“. Otáčením knoflíku vyberte pokrm.

Trouba nabízí výběr z 10 pokrmů:

- P01 Telecí pečeně (4 h)
- P02 Hovězí pečeně s krvavým středem (3 h)
- P03 Propečená hovězí pečeně (4 h)
- P04 Vepřová pečeně (5 h)
- P05 Jehněčí s růžovým středem (3 h)
- P06 Propečené jehněčí (4 h)
- P07 Kuře (6 h)
- \*P08 Malé ryby (1 h 20 min)
- \*P09 Velké ryby (2 h 10 min)
- \*P10 Jogurt (3 h)

- Zvolte pokrm.

- Příklad postupu po volbě pokrmu: P01 (telecí pečeně): Položte maso na mřížku na hornější úroveň zobrazenou na displeji (úroveň 2) a na spodnější úroveň


zasuňte plech pro zachycování tuku (úroveň 1).

**\*POZNÁMKA:** U programů P08, P09 a P10 mřížku nepoužívejte. Pokrm položte přímo na plech pro zachycování tuku na úrovni zobrazené na displeji.

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a po dobu 10 minut vydává zvukový signál.

- Pípání vypnete stisknutím některého tlačítka.

 **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.**


### PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. H)

V režimu „Basse température“ (Nízká teplota) můžete nastavit odložený start pečení.

Po výběru programu stisknete tlačítko .

Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již neblíká.

 **Je-li v troubě příliš vysoká teplota, takže pečení při nízké teplotě nelze zahájit, na displeji se zobrazí nápis „Hot“ (Horké). V takovém případě nechte troubu vychladnout.**




## REŽIM „RECEPTY“

Režim „Recepty“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

### OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. I)

Otočným knoflíkem zvolte na displeji možnost „Guide“ (Průvodce) a volbu potvrďte.

Zobrazí se symbol  a po displeji běží nápis „Průvodce“.


K dispozici je 35 předprogramovaných receptů (nebo 15, podle modelu trouby). Podrobnosti najdete v následujících 2 tabulkách.

Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.

Na displeji bliká nabízená hmotnost. Otáčením knoflíku zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a volbu potvrďte.


Trouba automaticky vypočítá ideální dobu pečení, zobrazí ji a ihned se spustí.

### PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. J)

Chcete-li upravit čas konce pečení, po zahájení pečení stisknete tlačítko  a nastavíte nový čas konce pečení.

Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Trouba se vypne a spustí se později, aby pečení skončilo v požadovaný čas.

 **U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.**

Pokrmy	35 receptů
Kuře	P01
Kachna	P02
Kachní prsa	* P03
Krůta	P04
Jehněčí plec s růžovým středem	P05
Hovězí krvavé	P06
Hovězí střední	P07
Hovězí propečené	P08
Vepřová pečeň	P09
Telecí pečeň	P10
Telecí kotleta	* P11
Losos	P12
Pstruh	P13
Rybí nákyp	P14
Lasagne	P15
Gratinované brambory	P16
Plněná rajčata	P17
Celé brambory	P18
Listové těsto	P19
Pizza	P20
Slaný koláč	P21
Křehké těsto	P22
Kynuté těsto	P23
Koláč s ovocem	P24
Drobenkový koláč	P25
Piškot	P26
Dortíky	P27
Karamelový krém	P28
Drobné pečivo	* P29
Biskupský chlebiček	P30
Jogurtová buchta	P31
Sněhové pusinky	P32
Brioška	P33
Chléb	P34
Bageta	P35

\* Před vložením pokrmů troubu předehřejte.



Pokrmý	15 receptů
Kuře	P01
Kachní prsa	* P02
Hovězí krvavé	P03
Pizza	P04
Vepřová pečeně	P05
Gratinované brambory	P06
Jehněčí plec s růžovým středem	P07
Telecí pečeně	P08
Losos	P09
Rybí nákyp	P10
Slaný koláč	P11
Plněná rajčata	P12
Drobné pečivo	* P13
Biskupský chlebiček	P14
Brioška	P15

**\* Před vložením pokrmů troubu předehřejte.**

## RADY A TIPY

### • Hovězí, vepřové, jehněčí maso

- Nějakou dobu před pečením maso vždy vyndejte z lednice a nechte odpočinout, protože tepelný šok by způsobil jeho ztvrdnutí. Výsledná pečeně bude na povrchu opečená dozlatova a uvnitř červená a dostatečně horká.

Před pečením nesolte – sůl vstřebává krev a maso vysušuje. Maso obračejte pomocí vařeček – pokud do něj píchnete, vyteče z něj šťáva. Po pečení nechte maso vždy odpočinout po dobu 5 až 10 minut: zabalte je do alobalu a položte je do otevřené, ale stále rozehřáté trouby. Šťáva, která při pečení vystoupila na povrch, se zase stáhne dovnitř a pečeně bude šťavnatější.

- K pečení používejte keramické nádoby, sklo totiž přispívá k většímu stříkání tuku.  
 - Nepečte maso na smaltovaném plechu pro zachycování tuku.  
 - Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česneku, aby z ní nevytekla šťáva. Raději česnek zasuňte mezi maso a kost nebo neoloupané stroužky česneku upečte vedle kýty a před koncem pečení je najemno rozmačkejte, aby provoněly omáčku. Tu pak přecedte a podávejte horkou v omáčnicku.

### • Ryby

- Když kupujete rybu, musí příjemně a lehce vonět mořem.  
 - Maso musí být pevné a tuhé, šupiny musí pevně lnout ke kůži, oči musí být jasné a vypouklé a žábry lesklé a vlhké.

### • Sladké a slané koláče

- Nepoužívejte skleněné a porcelánové nádoby, jsou totiž příliš silné, takže prodlužují dobu pečení a způsobují, že těsto není zesponu křupavé.  
 - U sladkého pečiva s ovocem hrozí, že se spodek koláče rozmočí. Stačí proto na dno nádoby nasypat několik lžiček krupice, rozdrčených sušenek, mletých mandlí nebo tapiokové mouky, která šťávu z ovoce vstřebá.  
 - Použijete-li mraženou nebo velmi vlhkou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete ji poprášit lžící kukuřičného škrobu.

### • Pizza

- Aby vám sýr nebo rajčatová omáčka nevytekly do trouby, můžete pizzu na roštu podložit papírem na pečení.



## VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drátěnku.

## DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT (obr. A)

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.

## MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT (obr. B)

(podle modelu)

Po vyjmutí obou rámu s vodícími lištami si zvolte výšku (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 rámu. Stejným způsobem nasadte pravou posuvnou lištu.

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

Nasadte oba rámy s vodícími lištami na místo a na 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.

## ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

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



### Výstraha

**K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.**

## DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK (obr. C)

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 sklo vycvakněte. Vyjměte sklo.

Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

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

Po vyčištění znovu nasadte 4 pryžové rohy 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.

# • 4 ÚDRŽBA



Vyjměte plastovou zarážku.  
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

## 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 zahájíte čištění trouby pyrolýzou, 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.

 **Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodící lišty.**

## PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

Dostupné cykly pyrolýzy:

 PyroExpress – 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 ECO trvající 1 h 30 min.**



Pyrolýza – 2 h

Slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

## OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ (obr. D)

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otočte voličem funkcí na některou z funkcí samočištění.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení (stisknutí otočného knoflíku).

Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokována.


Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.



**Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadříkem bílý popel.**

**Trouba je čistá a lze v ní znovu péct podle chuti.**

## ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM (obr. E)

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci a poté stisknutím tlačítka  nastavte požadovaný čas konce pyrolýzy. Zobrazení bliká, nastavte čas konce pomocí tlačítek + a -. Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas. Po skončení pyrolýzy vraťte volič funkcí do polohy 0.



---

## • 4 ÚDRŽBA

---



### VÝMĚNA ŽÁROVKY

(obr. F)



#### Výstraha

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, jinak hrozí úraz 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 gumovou rukavici, která usnadní odmontování). Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.

---

## • 5 PORUCHY A JEJICH ŘEŠENÍ

---



- **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 zavřena dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

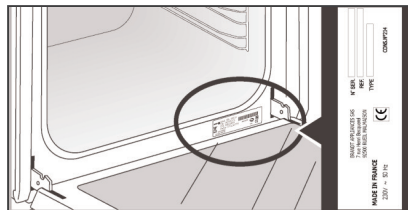
- **Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek.** Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

# • 6 *POPRODEJNÍ SERVIS*



## OPRAVY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku.



## ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.

