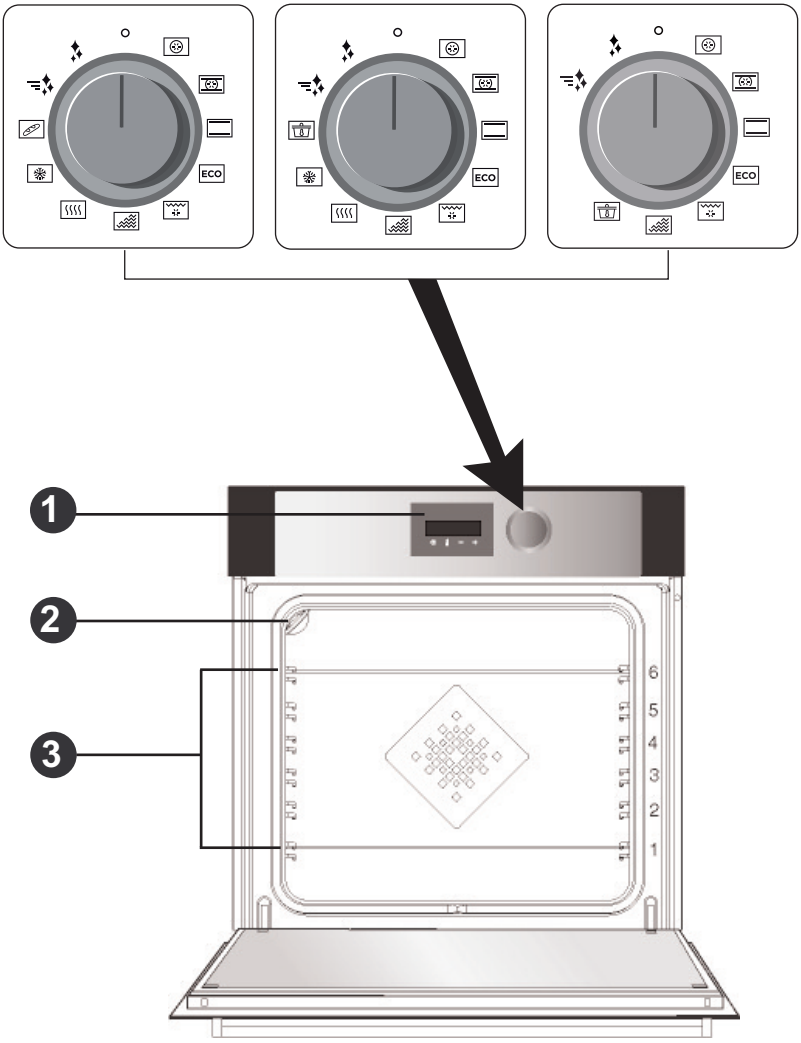
CS NÁVOD K POUŽITÍ

TROUBA

DOP7231A
DOP7220X
DOP7200BM

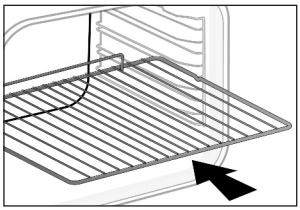
De Dietrich


ECO
ECO
ECO
1
2
3
6
5
4
3
2
1

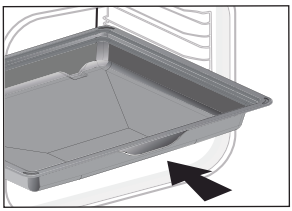
• 1

4

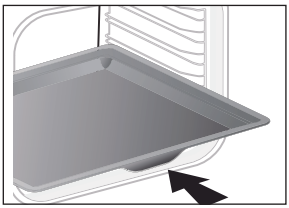
A



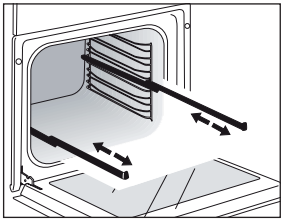
B

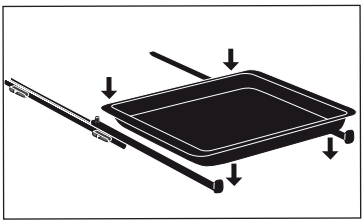


C



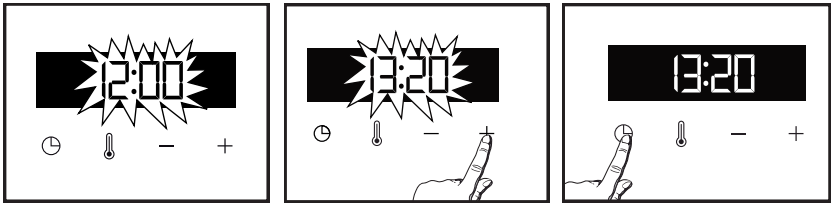
D



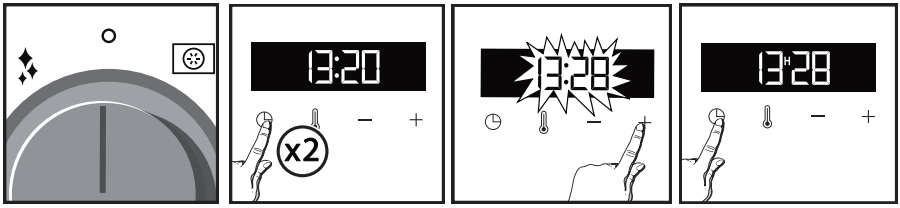


• 2

A

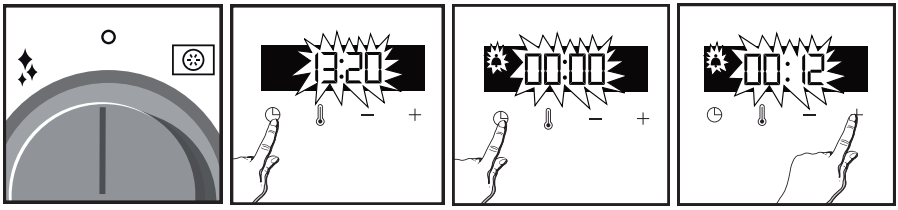


B

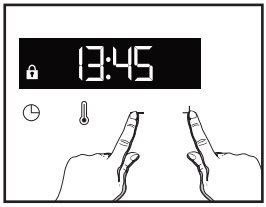


• 2

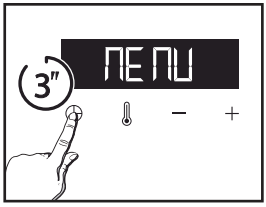
C



D

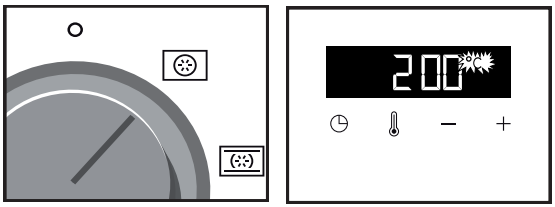


E

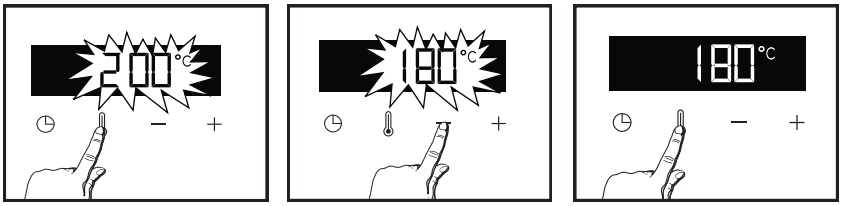


• 3

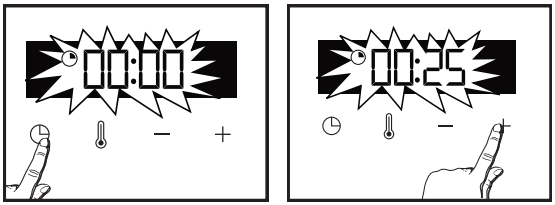
A



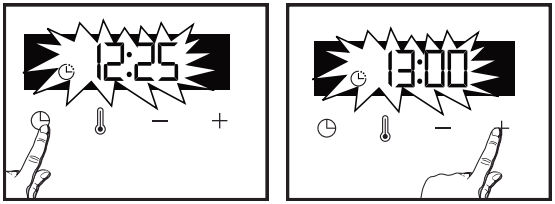
B



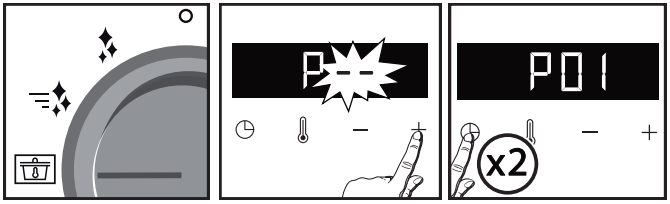
C



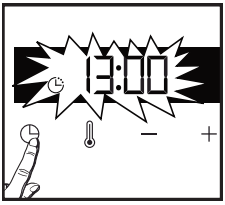
D



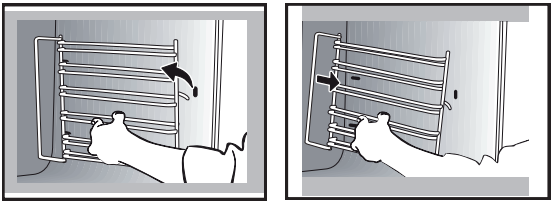
E



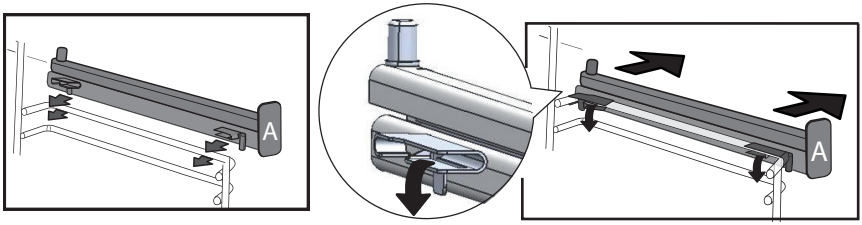
F



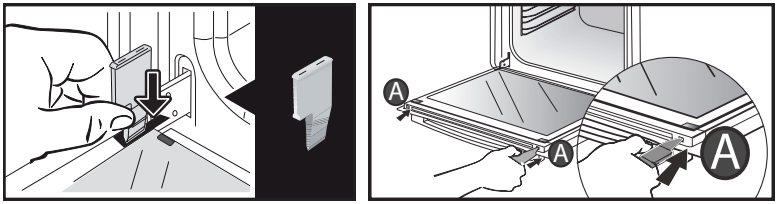
A

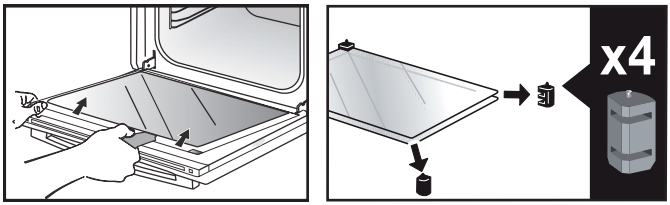


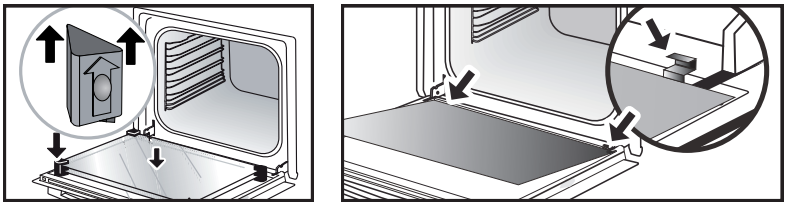
B

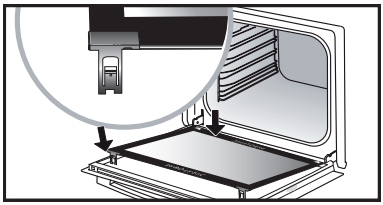


C

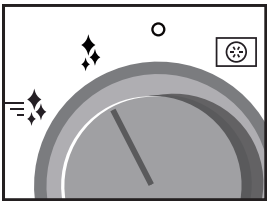


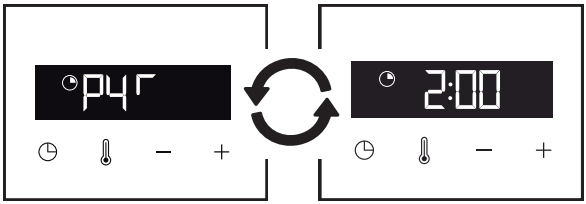


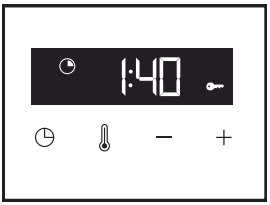




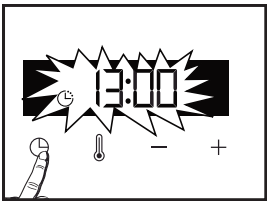
D



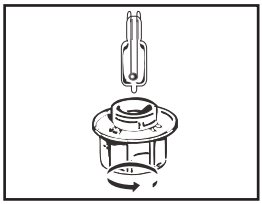




E



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.

De Dietrich

OBSAH

CS

Popis trouby **3**
Ovládací panel 3
Příslušenství 6

Nastavení **7**
Nastavení hodin 7
Seřízení hodin 7
Minutka 7
Uzamčení ovládacích tlačítek 7
Nabídka nastavení 7

Pečení **8**
Okamžité pečení 8
Úprava teploty 8
Naprogramování doby 8
Pečení s odloženým startem 8
Nízká teplota 9

Údržba **10**
Vnější povrch 10
Demontáž vodicích lišt 10
Montáž a demontáž posuvných lišt 10
Čištění vnitřních ploch skel 10
Demontáž a opětovná montáž dvířek 10
Samočištění pyrolýzou 10
Výměna žárovky 12

Poruchy a jejich řešení **12**

Poprodejní servis **13**

• 1 POPIS TROUBY

1 OVLÁDACÍ PANEL

- **DISPLEJ**



- Doba pečení
- Konec pečení
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- °C Ukazatel teploty
- Ukazatel předehřevu
- Zamčení dvířek

- **TLAČÍTKA**



1 2 3 4

1 Nastavení času a doby
2 Nastavení teploty
3 Snížení hodnot
4 Zvýšení hodnot

- **OTOČNÝ KNOFLÍK – VOLBA FUNKCÍ**
  (podle modelu)

Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
Vypnuto		Trouba je vypnutá.
Horkovzdušný ohřev*	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.
Kombinovaný ohřev	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

• 1 POPIS TROUBY

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
Tradiční ohřev	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
Horkovzdušný gril	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé 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.
Gril s proměnlivým výkonem	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.
Uchovávání v teple	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).
Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem…). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na mřížku a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).

• 1 POPIS TROUBY

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 **Chléb**	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.
 **Nízká teplota**		Tato funkce je vysvětlena v kapitole „Pečení“. Doporučuje se k pomalému pečení a nelze při ní používat předehřátou troubu.

*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.

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.

• 1 POPIS TROUBY

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, dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod mřížku.

Systém posuvných lišt (obr. D)
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 čistění 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.
Hodiny nastavte pomocí tlačítek + a –.
Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ◷.
V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

SEŘÍZENÍ HODIN (obr. B)

Knoflík pro volbu funkcí musí být povinně v poloze 0.
Stiskněte tlačítko ◷ a zobrazí se symbol minutky ♟. Znovu stiskněte tlačítko ◷ a upravte nastavení hodin tlačítky + a –.
Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ◷.

MINUTKA (obr. C)

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
Stiskněte tlačítko ◷.
Symbol minutky bliká ♟. Čas na minutce nastavte pomocí tlačítek + a –.
Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ◷.
Poté se zahájí odpočítávání.
Jakmile čas vyprší, ozve se zvukový signál.
Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.
Na displeji se opět zobrazí aktuální čas.

Poznámka: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit stisknutím tlačítka ◷. Chcete-li je zrušit, nastavte minutku na čas 00:00.
Pokud údaj nepotvrdíte, po několika sekundách se uloží automaticky.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK (obr. D) – dětská pojistka

Stiskněte současně tlačítka + a –, dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔒. Chcete-li ovládání odemknout, stiskněte současně tlačítka + a –, dokud symbol 🔒 z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ (obr. E)

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:
Po dobu několika sekund držte stisknuté tlačítko ◷, dokud se nezobrazí nápis „MENU“ (Nabídka) a neaktivuje se režim nastavení.
Opětovným stisknutím tlačítka ◷ můžete procházet jednotlivá nastavení.
Parametry uvedené v tabulce níže aktivujete nebo deaktivujete pomocí tlačítek + a –:

Standardně nainstalované parametry	
SLAu	**Žárovka**: Poloha ON (Zapnuto), žárovka zůstává během pečení rozsvícená (s výjimkou režimu ECO). Poloha AUTO, žárovka při pečení po 90 sekundách zhasne.
Sb on	**Zvuky – pípání:** Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
Sc on	**Předehřátí**: Poloha ON (Zapnuto) – zapnuto. Poloha OFF (Vypnuto) – bez předehřátí.
Sd oF	**Režim DEMO**: Poloha ON (Zapnuto) – režim je aktivní. Poloha OFF (Vypnuto) – normální režim trouby.

Chcete-li režim „MENU“ (Nabídka) opustit, opět několik sekund držte stisknuté tlačítko ◷.

• 3 PEČENÍ

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. A)

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.
Knoflíkem pro volbu funkcí otočte do požadované polohy.
Teplota se ihned začne zvyšovat. Trouba vám doporučí určitou teplotu, kterou lze upravit.
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 🌡.
Teplotu upravte pomocí tlačítek + a –.
Potvrďte stisknutím tlačítka 🌡.

NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY (obr. C)

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko ◷. Začne blikat doba pečení ◔ a vy ji můžete nastavit. Stiskněte tlačítko + nebo – a nastavte dobu pečení. Potvrďte stisknutím tlačítka ◷.

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

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

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 ◷. Ukazatel bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítka + nebo –.
Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již nebliká.

• 3 PEČENÍ

REŽIM NÍZKÉ TEPLOTY (podle modelu)

Při pečení v režimu nízké teploty 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.

Rada

Všechny druhy masa je třeba před vložením do trouby nechat alespoň hodinu odpočinout při pokojové teplotě.

OKAMŽITÉ PEČENÍ (obr. E)

Pomocí otočného knoflíku zvolte režim pečení při nízké teplotě.

	Pokrmy	Doba pečení	Úroveň lišty
P01	Telecí pečeně	4 h	2
P02	Hovězí krvavé	3 h	2
P03	Hovězí propečené	4 h	2
P04	Vepřová pečeně	5 h	2
P05	Jehněčí s růžovým středem	3 h	2
P06	Jehněčí propečené	4 h	2
P07	Kuře	6 h	2
P08	Malé ryby	1 h 20	3*
P09	Velké ryby	2 h 10	3*
P10	Jogurty	3 h	1*

Trouba nabídne výběr z 10 programů (viz následující tabulka).
Mezi programy se můžete pohybovat pomocí tlačítek + a –.

Příklad postupu po volbě programu: P01 (telecí pečeně): Položte maso přímo na mřížku na úroveň doporučenou v tabulce a na spodnější úroveň zasuňte plech pro zachycování tuku.

***POZNÁMKA:** U programů P08, P09 a P10 mřížku nepoužívejte. Pokrm položte přímo na plech pro zachycování tuku na úrovni doporučené v tabulce.

Volbu potvrďte dvojnásobným stisknutím tlačítka ◷. Poté se zahájí pečení.
Na konci pečení se trouba automaticky vypne a po dobu 2 minut vydává zvukový signál. Pípání vypnete stisknutím 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. F)

V režimu pečení při nízké teplotě můžete nastavit odložený start pečení.
Po výběru programu stiskněte tlačítko ◷ . Zobrazení bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítek + a –.
Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již nebliká.

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.

• 4 ÚDRŽBA

VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT (obr. A)

(podle modelu)

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.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT (obr. B)

(podle modelu)

Po vyjmutí obou rámů s vodicími lištami si zvolte výšku (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte pravou posuvnou lištu na pravý 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 levou 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 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 nasaďte 4 pryžové rohy 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.

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 čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí 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. Okamžitě se zahájí odpočítávání doby.
Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.
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 nasaďte 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.

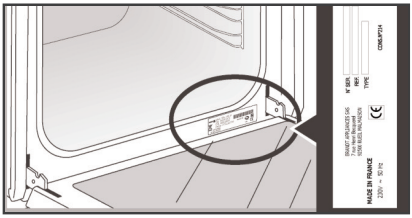
- Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

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

• 6 POPRODEJNI 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.