



MICRO-ONDES MICROWAVE

**Notice d'installation et d'utilisation
User Manual**

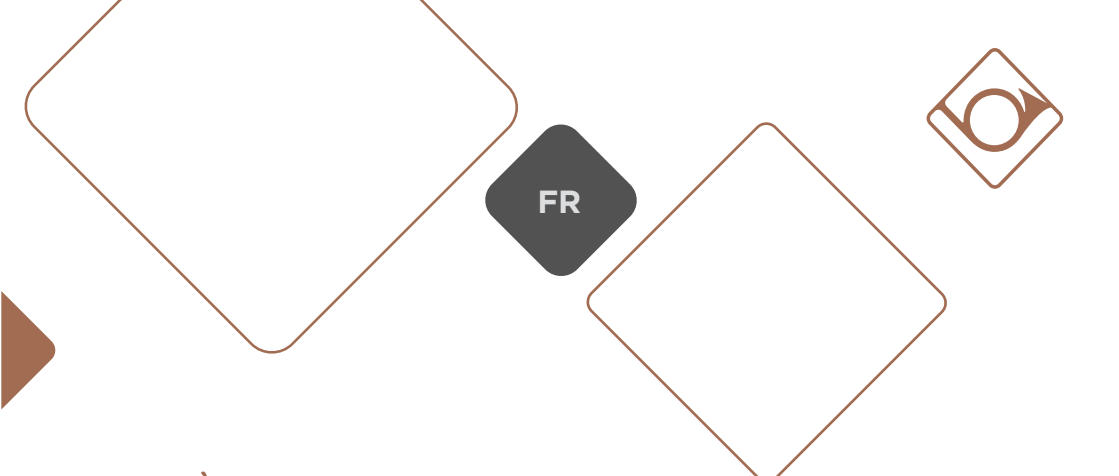
FR
EN
CS
DA
DE
EL
ES
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100151_05 05/25

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.

Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4-6
1 INSTALLATION.....	7-8
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT.....	7
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	8
2 ENVIRONNEMENT.....	9
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.....	9
3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL.....	10-13
LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR.....	11
VERROUILLAGE DES TOUCHES.....	11
LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLES).....	12
LE PLATEAU TOURNANT.....	13
PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT.....	13
4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES.....	14
PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....	14
MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLES).....	14
5 MODE DE CUISSON MANUEL.....	15-18
RÉALISER UNE CUISSON.....	15
FONCTION MICRO-ONDES.....	15
FONCTION MICRO-ONDES COMBINÉES.....	16
FONCTION DE CUISSONS TRADITIONNELLES.....	17
DÉMARRAGE D'UNE CUISSON.....	18
6 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE.....	19-20
PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE.....	19
PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS.....	19
CUISSON AUTOMATIQUE	20
7 AUTRES FONCTIONS	21
FAVORIS	21
FONCTION MINUTERIE	21
8 ENTRETIEN.....	22
9 ANOMALIES ET SOLUTIONS.....	23
10 SERVICE APRÈS-VENTE.....	24

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

À la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.



Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

— La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



MISE EN GARDE :

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons avec la porte fermée.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, les fermes, l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, les environnements de type chambre d'hôtes.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



MISE EN GARDE :

— L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.



MISE EN GARDE :

Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.



MISE EN GARDE :

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, car ils risquent d'exploser.

— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.



MISE EN GARDE :

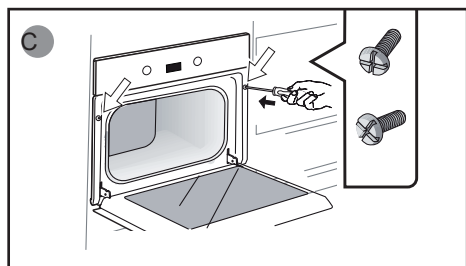
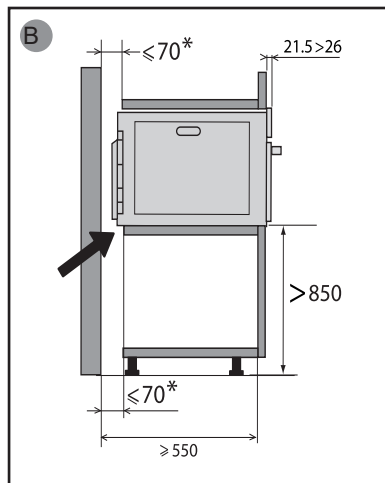
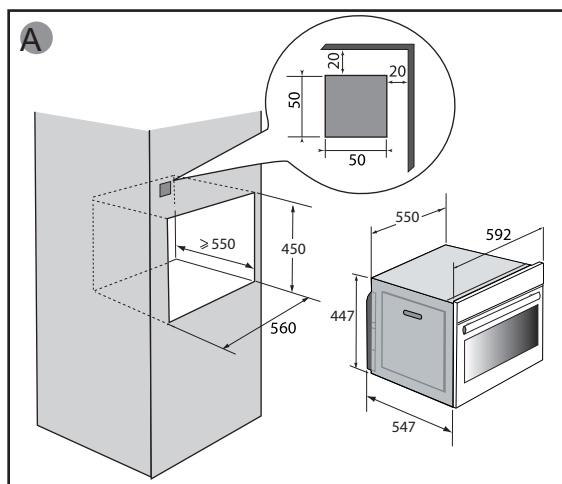
Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. A).

Attention: si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (fig. B).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pré-percez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet (fig. C).

• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



Attention :

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

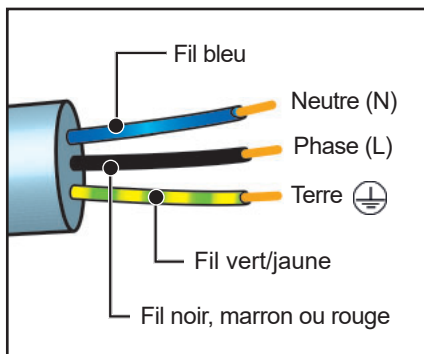
Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante (220-240 Volts~ 16 Ampères),

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



Attention : Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.



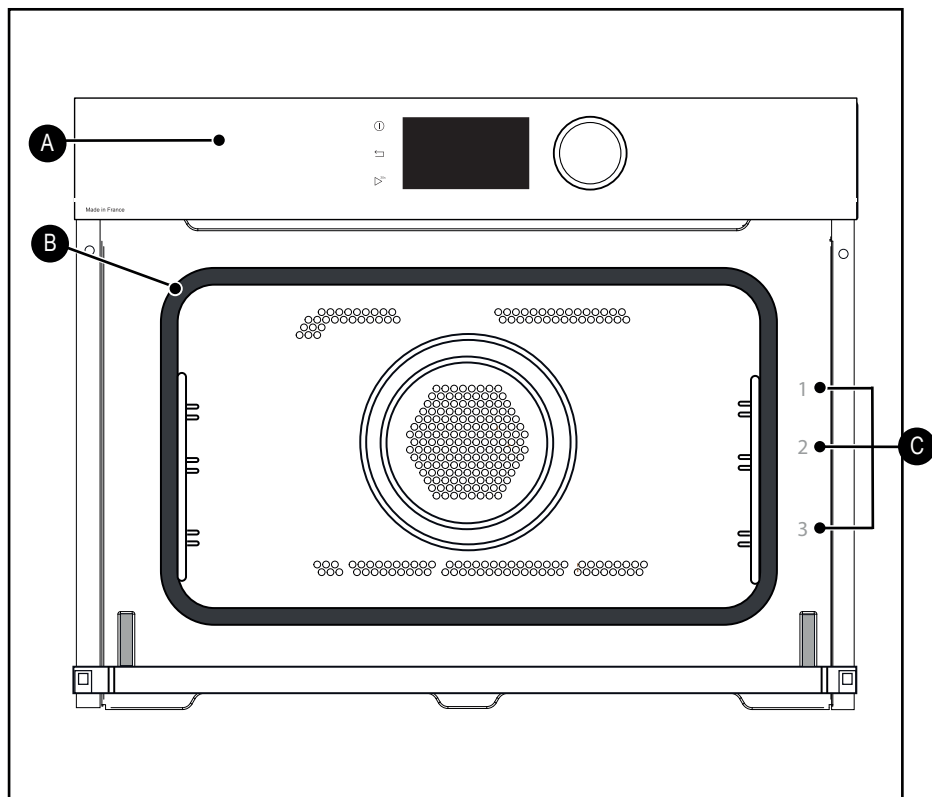
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

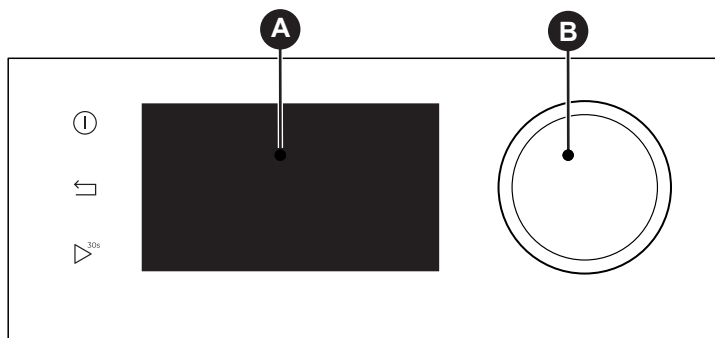
• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL



- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins fils (3 hauteurs disponibles)

• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



Touche arrêt du four (appui long)



Touche retour



Touche démarrage micro-ondes pour 30 secondes



Afficheur



Manette rotative avec appui central (non démontable) :

- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.
- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour  et  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran.

Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA : seule la touche arrêt ① reste active.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour  et  jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.

• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

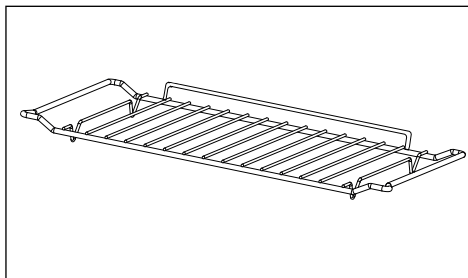
LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- Grille sécurité anti basculement .

Elle permet de toaster, dorer ou griller.

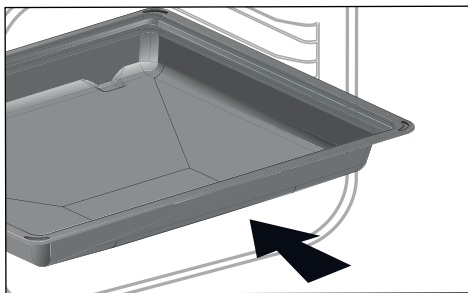
La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.



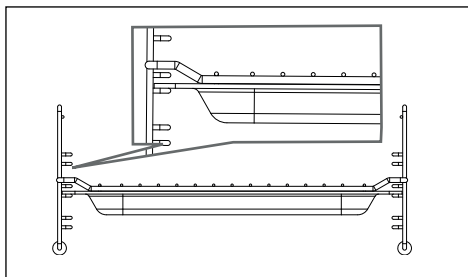
- Plat émaillé multi usages, lèchefrite 45 mm

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson



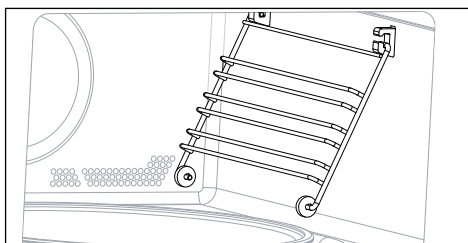
- La grille + plat émaillé

pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.



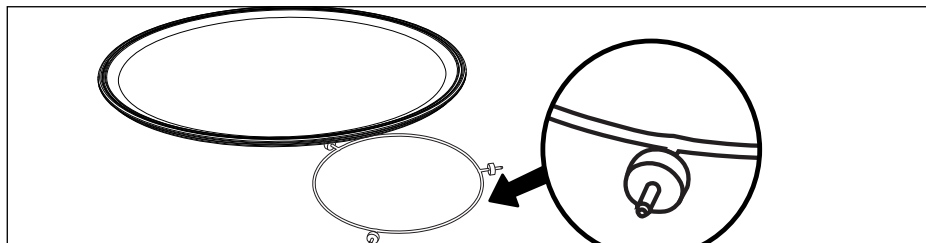
- Les gradins

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.



• 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)



LE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson.

Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four.

Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

• 4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

A la première mise en service, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

- Réglez l'heure

Réglez successivement heures et minutes en tournant la manette puis en appuyant pour les valider.

Votre four affiche l'heure.

MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

Dans le menu général, sélectionnez la fonction « **RÉGLAGES** » en tournant la manette puis validez. Différents réglages vous sont proposés.

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

- L'heure

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau. Si votre four est connecté, l'heure se met à jour automatiquement.

- Sleep mode

Vous avez accès à la mise en veille de votre afficheur :

Position **ON**, extinction de l'afficheur après un certain temps.

Position **OFF**, réduction, de la luminosité après un certain temps.

- Le son

Lors de l'utilisation des touches, votre four émet des sons. Pour conserver ces sons choisissez **ON** sinon choisissez **OFF** pour les rendre inactifs puis validez.

- Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

- La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.

- Le mode DEMO

Par défaut le four est paramétré en mode normal de chauffe.

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position **ON**), mode de présentation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

- Diagnostic

En cas de problème, vous avez accès au menu Diagnostic.

Lors d'un contact avec le SAV, les codes affichés dans le diagnostic vous seront demandés.

L'option «Réinitialiser» vous permet de rétablir votre four à l'initial.

• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

RÉALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de modes de cuissons dont les paramètres sont réglables :

- La fonction micro-ondes.
- Les fonctions micro-ondes combinées (micro-ondes + cuisson traditionnelle).
- Les fonctions de cuissons traditionnelles.



Mise en garde
Ne pas utiliser le plat émaillé.

FONCTIONS MICRO-ONDES

Position	Puissance	Utilisation
 Micro-ondes	1000 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
 Micro-ondes	800/900 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés
 Micro-ondes	500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'oeuf.
 Micro-ondes	400/300 W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
 Micro-ondes	200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
 Micro-ondes	100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

 **Remarque :** En fonction combinée avec micro onde vous pouvez utiliser le plat lechefrite émaillé avec la grille.

FONCTIONS MICRO-ONDES COMBINÉES

Position	T°C et puissance préconisée mini - maxi	Utilisation
 Cuisson express	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Recommandé pour les viandes, poulet et rôtis posés dans un plat.
 Décongélation	200 W	Décongélation d'aliments fragiles.
 Gril + micro-ondes	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.

• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

FONCTIONS DE CUISSONS TRADITIONNELLES

Position	T°C et puissance mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	200°C 50-200°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes
 Gril ventilé	200°C 50-200°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Gril variable	2 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.
 Réchauffage	500 W	Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles

* Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.

• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMÉDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple :

Grill ventilé :

- Appuyez à nouveau sur la manette pour débiter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

Le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin suivant séquence de cuisson sélectionnée :

- Enfournez votre plat au niveau conseillé.

NB : Certains paramètres sont modifiables suivant séquence de cuisson sélectionnée, avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson et départ différé) voir chapitres suivants.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA PUISSANCE

En fonction du type de cuisson que vous avez sélectionné ou une puissance, le four vous préconise la température de cuisson idéale.

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Sélectionnez température / puissance puis validez.

- Tournez la manette pour modifier la température / puissance, puis validez.

DURÉE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant durée puis entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

RÉGLAGE FIN DE CUISSON (fin différée)

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

-Sélectionnez le fin de cuisson différée et validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson différée réglée, validez. Une information apparaît et vous indique l'heure de fin de cuisson différée.

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin.

Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre « Arrêt d'une cuisson en cours »).

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

Pour stopper une cuisson en cours, appuyez sur la manette.

Sélectionnez « **STOP** ».

Confirmez en sélectionnant « **OUI** » puis validez ou sélectionnez « **NON** » et validez pour poursuivre la cuisson ou faire un appui long sur la touche Arrêt .

• 6 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Pour certains aliments, certains réglages (poids, taille etc.) doivent être renseignés.

Dans le menu général, sélectionnez la fonction « **AUTO CUISSON** ou **AUTO DÉCONGÉLATION** » en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés (Voir tableaux) :

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Dans le menu général, sélectionnez la fonction « **AUTO CUISSON** » en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.

ALIMENTS
LÉGUMES FRAIS FILANDREUX
LÉGUMES FRAIS
LÉGUMES SURGELÉS
VOLAILLE EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
BOEUF EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
POISSONS
PIZZA FRAICHE (FONCTION COMBINÉE)
PIZZA SURGELÉE EXPRESS (FONCTION COMBINÉE)
PIZZA SURGELÉE (CUISSON TRADITIONNELLE)
PLAT FRAIS EXPRESS
PLAT FRAIS (MICRO-ONDES)
PLAT SURGELÉ EXPRESS
TARTE SALÉE
QUICHE
GRATIN DE POMMES DE TERRE

• 6 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «**AUTO DÉCONGÉLATION**» en tournant la manette puis validez. Différentes catégories de plats vous sont proposés :

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.

ALIMENTS
PAIN
PLAT PRÉPARÉ
VIANDES
VOLAILLES
POISSONS

NB : aucun départ différé n'est programmable lors des fonctions de décongélation et en cuisson AUTO.

NB : pour arrêter le four à n'importe quel moment, appuyer longuement sur la touche ① . ou sur la manette et suivre les instructions

CUISSON AUTOMATIQUE

- Sélectionnez le mode «**AUTO CUISSON**» ou «**AUTO DECONGELATION**» et validez.

Le four vous propose plusieurs catégories d'aliments : Viandes / Poissons ... (voir tableaux Auto Cuisson ou Auto Décongélation)

En fonction du plat sélectionné, le mode AI propose un poids par défaut que vous devrez ajuster si besoin avant de valider.

Le four calcule automatiquement les paramètres de temps et de température de cuisson. La hauteur de gradin s'affiche, insérez votre plat et validez.

- le four sonne et s'arrête lorsque la durée de cuisson est terminée ; votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

• 7 *AUTRES FONCTIONS*

FAVORIS

DISPONIBLE POUR LES MODES MANUEL

La fonction « **FAVORIS** » permet de mémoriser 3 modes de cuisson manuel et 3 modes de cuisson auto que vous réalisez fréquemment.

Lors d'une cuisson manuelle ou auto, appuyez sur la manette et sélectionnez « Ajouter aux favoris » en tournant la manette. Pour mémoriser appuyez pour valider.

Votre cuisson est alors mémorisée en « **FAVORI MANUEL 1** ».

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB : Si les trois favoris sont déjà utilisés, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer un des trois favoris existants.

FONCTION MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est à l'arrêt.

- Sélectionnez la fonction « **MINUTERIE** » en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 0m00s.

Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.

• 7 AUTRES FONCTIONS

OPTIONS DE FIN DE CUISSON (SELON LE TYPE DE CUISSON)

En fin de cuisson du mode manuel ou du mode Auto, le four vous propose trois options afin de s'adapter au résultat attendu : CROUSTILLANT, MAINTIEN AU CHAUD et AJOUTER 5 MIN.

CROUSTILLANT

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction **«Croustillant»**.

Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson. Sélectionnez ensuite la fonction **«Croustillant»** et validez en appuyant sur la manette.

Votre cuisson démarre. Un symbole  s'affiche en bas à droite de l'écran et le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

 **Remarque :**

L'option 'CROUSTILLANT' peut se configurer en début de cuisson, pendant la cuisson et en fin de cuisson programmée.

MAINTIEN AU CHAUD

En fin de cuisson vous pouvez sélectionner l'option « MAINTIEN AU CHAUD », ce qui vous permet de laisser votre plat au four sans surcuisson. La température du four se règle à une température de dégustation jusqu'à ce que vous soyez prêts.

AJOUTER 5 MIN (uniquement en mode manuel)

Vous pouvez sélectionner l'option « AJOUTER 5 MIN » à la fin de votre cuisson avec durée programmée. En activant « AJOUTER 5 MIN », le four reprend les réglages de mode de cuisson et de température pendant 5 minutes ; reconductibles si nécessaire.

SURFACE EXTÉRIEURE

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre ou du savon noir liquide dilué dans de l'eau. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé ; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



Mise en garde : Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

CHANGEMENT DE LA LAMPE

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le SAV ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

• 9 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Questions	Réponses et Solutions
- « AS » s'affiche (système Auto Stop).	Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRÊT.
- Code défaut commençant par un « F ».	Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.
- Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode « DEMO » (voir menu réglages).
- La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché. Voir chapitre remplacement de la lampe
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5 avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.

RCS Nanterre 801 250 531.

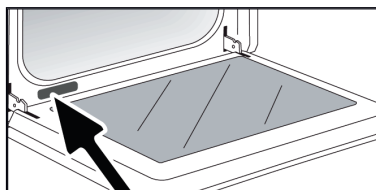
0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min
+ prix appel

NOTA:

• Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



	A		B		G
SERVICE:	C	TYPE:	D	I CE 	
	E		F		
Nr	H				Made in France 

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.



EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.

Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.

We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.

The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.

We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.



With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the “Origine France Garantie” label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.

This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Choice of location and fitting	7
Electrical connection	8
2 ENVIRONMENT	9
Caring for the environment	9
3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE	10-13
The controls and display	11
Locking the controls	11
Accessories (depending on model).....	12
The turntable.....	13
Operating principles	13
4 FIRST USE AND SETTINGS.....	14
Using the oven for the first time	14
Settings menu (depending on model)	14
5 MANUAL COOKING MODE.....	15- 19
Cooking	15
Microwave function	15
Combined microwave function.....	16
Traditional cooking functions.....	17
Starting a cooking programme	18
6 AUTOMATIC COOKING MODE.....	19-20
Presentation of the cooking mode	19
Presentation of dish categories.....	19
Immediate cooking.....	20
7 OTHER FUNCTION.....	21
Favourites	21
Timer function	21
8 CARE.....	22
9 ANOMALIES AND SOLUTIONS.....	23
10 AFTER SALES SERVICES	24



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.

Once you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



This appliance must be installed more than 850mm up off the ground.

— The appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.

— Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum gap of 10mm between the appliance and the surrounding unit.

The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.



It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

— If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a

similarly qualified person in order to avoid danger.



WARNING:

It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repairs that requires the removal of the cover providing protection against exposure to microwave power.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; farms; use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

— This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

— Children must not play with the appliance. The appliance should

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

not be cleaned or maintained by unsupervised children.

— Children should be supervised to prevent them from playing with the appliance.



WARNING:

The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years of age should not be allowed near the appliance, unless they are constantly supervised.



WARNING:

If the appliance is being used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

— Only use utensils suitable for use in microwave ovens. Metal food and beverage containers cannot be used for microwave cooking.

— The microwave oven is intended for heating food and drinks. Drying food products or linen or heating heat pads, slippers, sponges, damp clothes or similar could cause injury, combustion or fire.



WARNING:

Liquids and other foods should not be heated in tightly closed containers as they may explode.

— When heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents due to the risk of combustion.

— If smoke appears, stop or unplug the oven and keep the door closed to smother any flames.

— Heating beverages in the microwave oven can cause the sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so care must be taken when handling their containers.

— The contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature must be checked before consumption, so as to prevent burns.

— It is not recommended to heat eggs in their shells or whole hard-boiled eggs in a microwave oven, as they may explode, even after cooking has ended.

— It is recommended to clean the oven regularly and to remove any food residue.

— If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS



WARNING:

If the door or door seal is damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by an authorised person.

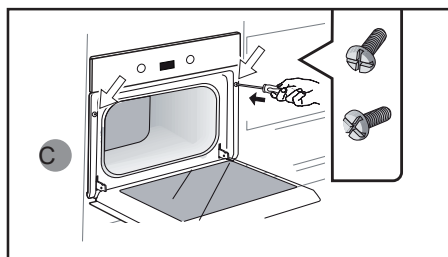
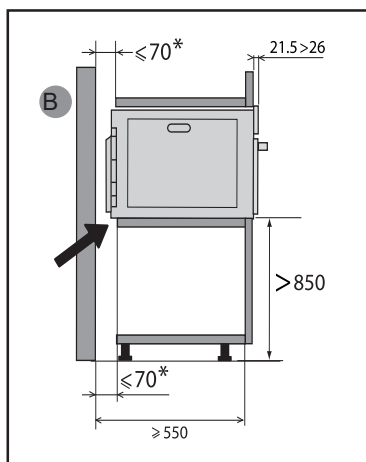
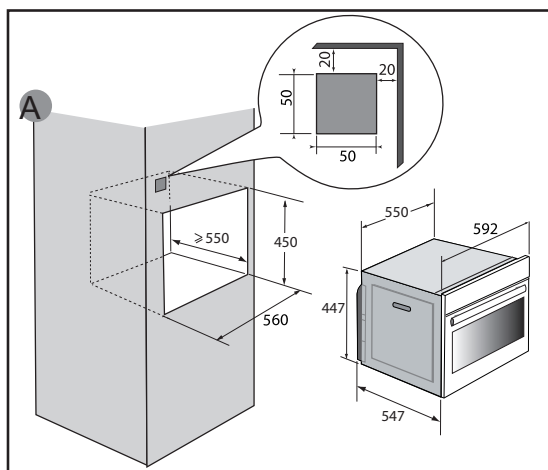
— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass oven door as this may scratch the surface and can cause the glass to crack.

— Do not use a steam cleaner.

— Only allow children to use the oven without supervision if adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven safely and understands the dangers of incorrect use.

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING



This appliance must be installed more than 850 mm up off the ground. This appliance may be installed in a cabinet column, as indicated on the installation diagram (fig. A).

Caution: if the back of the cabinet is open, the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (fig. B).

Do not use your appliance immediately (wait for about 1 to 2 hours) after transferring it from a cold place to a warm place, as condensation may cause a malfunction.

Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum gap of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). Drill a 2 mm diameter hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.

For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels (fig. C).

• 1 INSTALLATION

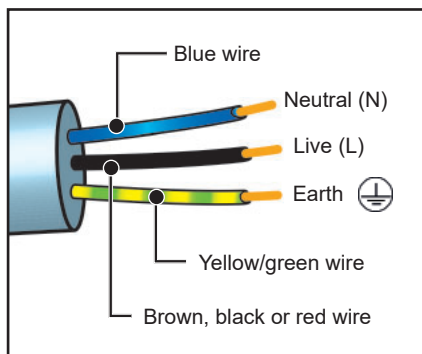
ELECTRICAL CONNECTIONS

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. The electrical connections should be made before the appliance is installed in its The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V single-phase system by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.

Check that:

- the electrical installation has sufficient voltage (220-240 Volts~ 16 Amps). If the electrical installation of your home requires a modification to connect the appliance, call a qualified electrician.

During maintenance, the appliance must be disconnected from the mains, the fuses must be switched off or removed.



Important:

This appliance should be installed by a qualified technician / installer.



Important:

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the installation's earth.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.



Important:

We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing or non-compliant connection.

• 2 ENVIRONMENT

ENVIRONMENTAL COMPLIANCE

The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.

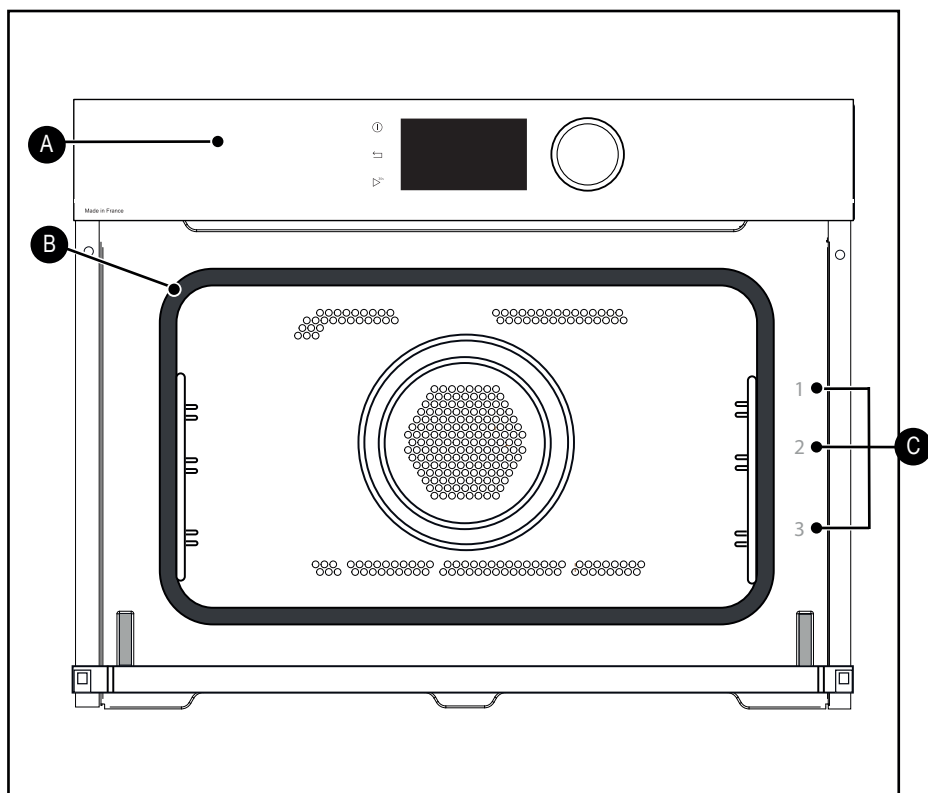


Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste. Recycling of appliances organised by your manufacturer

is carried out under the best possible conditions, in accordance with the European directive in force on waste electronic and electrical equipment. Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

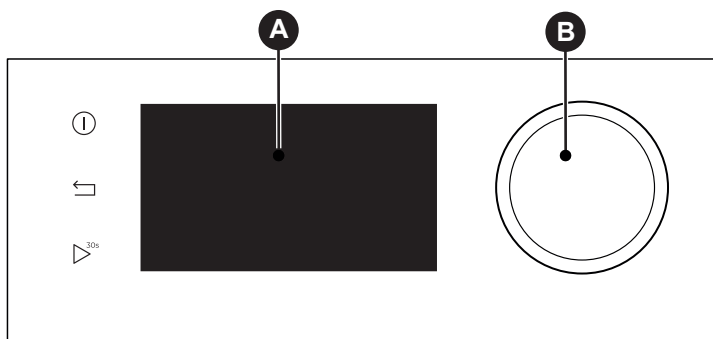


- A** Control panel
- B** Light
- C** Shelf runners (3 heights available)



• 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

CONTROLS AND DISPLAY



Oven off touch control
(press and hold)



Back key



Key to start the microwave oven
for 30 seconds



Display



Rotating knob with central
button (cannot be removed):

- Choose programmes, increase or reduce values by turning it.
- Validate each action by pressing the centre.

LOCKING THE CONTROLS

Simultaneously press the return  and  keys until the symbol  appears on the display.

The control lock can be accessed during cooking or when the oven is switched off.

NOTE: only the stop key  remains active.

To unlock the keypad, simultaneously press the return  and  until the padlock symbol  disappears from the display.

• 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

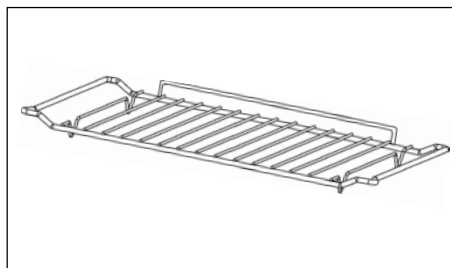
ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

- Anti-tip safety rack.

Allows you to toast, brown or grill.

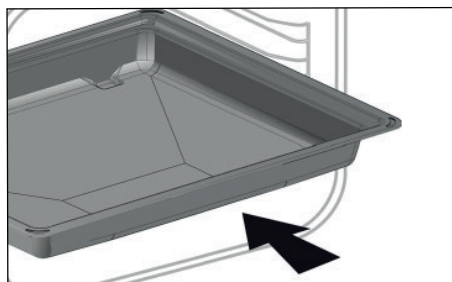
The grill rack must never be used with other metal containers in microwave, grill + microwave or convection + microwave mode.

However, you can heat food in an aluminium tray by isolating it from the rack using a plate.



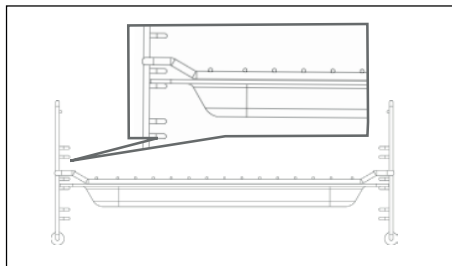
- Multi-purpose enamel tray, 45 mm drip tray

It can be used half filled with water for boiling food with convection heat. It can serve as a cooking dish.



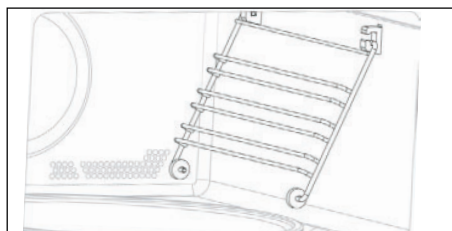
- Grill + enamel tray

To roast and save the cooking juices, place the grill rack on the drip tray.



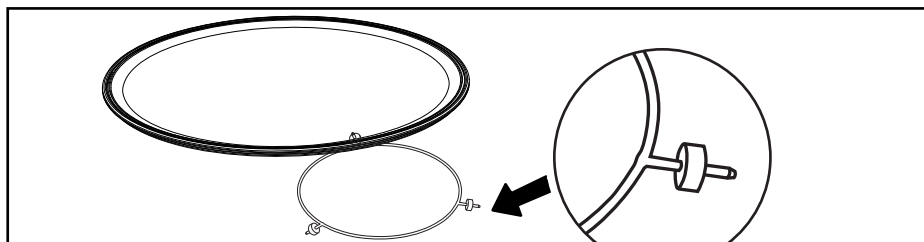
- Shelf runners

2 shelf supports allow you to use the rack at 3 heights.



• 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)



TURNTABLE

The turntable allows even cooking of the food without having to handle it.

It rotates in both directions. If it does not rotate, verify that all components are properly positioned.

It can be used as a cooking dish. To remove it, grab it by using the access areas in the cavity.

The turntable allows the glass plate to turn. If you remove the turntable, avoid getting water in the motor shaft hole.

Do not forget to put the turntable, the roller frame and the glass turntable plate back in.

Do not attempt to manually turn the glass plate as this may damage the drive system. If it does not turn properly, check that there is nothing underneath the plate stopping it from turning.

If the plate is set to the stop position, large dishes can be placed on the entire surface of the oven.

In this case you will need to manually turn the container or mix its contents mid-program.

OPERATING PRINCIPLE

Microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light, or infrared radiation.

Their frequency is in the 2450 Mhz range.

This is how they work:

- They are reflected by metals.
- They pass through any other material.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves, its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up.

The depth of penetration of the waves into the food is about 2.5 cm. If the food is thicker, cooking at its centre occurs by conduction just like traditional cooking.

In essence, microwaves simply cause a thermal change inside the food and are therefore not harmful to health.

• 4 *FIRST USE AND SETTINGS*

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

The first time you use your oven or after a power cut, turn the knob to select your language and press to confirm your choice.

- Set the time

Adjust the hours and minutes successively by turning the knob, then press to confirm.

Your oven displays the time.

SETTINGS MENU (DEPENDING ON MODEL)

In the general menu, select the "SETTINGS" function by turning the control knob and confirm. Different settings are proposed.

Select the setting you want by turning the control knob then confirm.

Then set your parameters and confirm them.

- Time

Modify the hour, validate, then modify the minutes and validate again. If you oven is connected, the time updates automatically.

- Sleep mode

You can also put your display on standby: ON position: the display switches off after a certain amount of time.

OFF position: the brightness diminishes after a certain amount of time.

- Sound

Your oven emits sounds when you use the keys. To keep these sounds, select ON, otherwise select OFF to deactivate them and confirm.-

- Brightness

Select the desired brightness level.

- Language

Choose your language and confirm.

- DEMO mode

By default, the oven is configured in normal heating mode.

If it is activated in DEMO mode (ON position), the mode for presenting products in stores, your oven will not warm up.

- Diagnostic

Access the Diagnostic menu if a problem occurs.

If you contact the After-Sales Service, you will be asked to provide the codes displayed in the diagnostic.

The 'Reset' option allows you to restore your oven to its initial settings.

5 *MANUAL COOKING MODE*

COOKING

This oven enables you to access 3 types of cooking mode, the settings of which can be adjusted:

- The microwave function.
- The combined microwave functions (microwave + traditional cooking).
- The traditional cooking functions.



Caution
Do not use the enamel tray.

MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Power	Use
 Microwave	1000 W	When quickly heating drinks, water and dishes containing a large amount of liquid. When cooking food containing lots of water (soups, sauces, tomatoes, etc.).
 Microwave	800-900 W	When cooking fresh or frozen vegetables
 Microwave	500 W	When cooking fish and shellfish. 2 level reheating. When cooking dried vegetables over low heat. Reheating or cooking delicate egg-based foods.
 Microwave	400/300 W	When cooking dairy products or jams at low heat.
 Microwave	200 W	Manual defrost. To soften butter or ice cream.
 Microwave	100 W	When defrosting pastries containing cream.

• 5 *MANUAL COOKING MODE*



Note: With the combined microwave function, you can use the enamel drip tray with the grill.

COMBINED MICROWAVE FUNCTIONS

Position	Recommended T°C and power mini - maxi	Use
 Express cooking	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	This combined function combines microwave and convection cooking, saving you considerable time. Recommended for meat, chicken and roasts cooked in a dish.
 Microwave	200 W	Defrost fragile foods.
 Grill + microwave	3 1 - 4 500 W 100-700 W	This function lets you use the grill and the micro-wave simultaneously, which makes cooking very quick. This function lets you cook and brown foods such as gratin dishes and meats. It can be used before or after cooking, depending on the recipe.

• 5 *MANUAL COOKING MODE*

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

Position	T°C and power mini - maxi	Use
 Fan oven*	200°C 50-200°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist
 Ventilated grill	200°C 50-200°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. To retain the moist texture of fish steaks.
 Variable grill	2 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill.
 Reheating	500 W	Reheating or cooking delicate foods

*Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.

• 5 *MANUAL COOKING MODE*

STARTING A COOKING PROGRAMME

STARTING IMMEDIATE COOKING

Once you have selected and validated your cooking function, for example :

Ventilated grill :

- Press the knob again to start cooking. The temperature will rise immediately.

The oven will recommend one or two cooking levels depending on the selected cooking sequence:

- Place your dish in the oven at the recommended level.

NB: Some parameters can be modified according to the cooking sequence selected, before the start of cooking (temperature, cooking time and timer) see the following chapters.

CHANGING THE TEMPERATURE AND POWER

Depending on the type of cooking you have selected or the power level, the oven will recommend the ideal cooking temperature.

This can be changed as follows:

- Select temperature / power then confirm.
- Turn the knob to change the temperature / power then confirm.

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting time then enter the cooking time by turning the knob and confirm.

END OF COOKING TIME SETTING (delayed end)

When you set the cooking time, the end of cooking time is automatically incremented. You can change this end of cooking time if you want it to be delayed.

-Select Delayed end of cooking and confirm.

Once you have set the delayed end of cooking time, confirm. A message will appear telling you the delayed end time.

NB: You can start cooking without selecting a duration or end time.

In this case, when you have estimated the cooking time for your dish, stop cooking (see section 'Stopping cooking in progress').

STOPPING COOKING IN PROGRESS

To stop cooking in progress, press the knob.

Select 'STOP'.

Confirm by selecting 'YES' and confirm or select 'NO' and confirm to continue cooking or press and hold the Stop button.

• 6 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF THE AUTOMATIC MODE

This mode selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared. For some types of food, some additional parameters must be entered (weight, size, etc.).

In the general menu, select the “**AUTO COOKING** or **AUTO DEFROST**” function by turning the control knob and confirm. Different dish categories are available to you (see table):

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

In the general menu, select the “**AUTO COOKING**” function by turning the control knob and confirm.

Different dish categories are available to you:

Select the setting you want by turning the control knob then confirm.

FOOD
FRESH FIBROUS VEGETABLES
FRESH VEGETABLES
FROZEN VEGETABLES
EXPRESS POULTRY (COMBINED FUNCTION)
EXPRESS BEEF (COMBINED FUNCTION)
FISH
FRESH PIZZA (COMBINED FUNCTION)
EXPRESS FROZEN PIZZA (COMBINED FUNCTION)
FROZEN PIZZA (TRADITIONAL COOKING)
EXPRESS FRESH DISH
EXPRESS FRESH DISH (MICROWAVE)
EXPRESS FROZEN DISH
SAVOURY TART
QUICHE
POTATO GRATIN

• 6 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

In the general menu, select the “**AUTO DEFROST**” function by turning the control knob and confirm. Different dish categories are available to you:

Select the setting you want by turning the control knob then confirm.

FOOD
BREAD
PREPARED DISH
MEAT
POULTRY
FISH

NB: No delayed start can be programmed for defrosting and AUTO cooking functions.

NB: To stop the oven at any time, press and hold the ① key or the selector and follow the instructions.

IMMEDIATE COOKING

- Select the “**AUTO COOKING** or **AUTO DEFROST**” mode when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories of dishes (Meat, Fish, Dishes, Bread & Doughs, Desserts):

Depending on the dish selected or the oven status (already preheated), the AI mode suggests a default weight which you will need to adjust if necessary before confirming. The oven automatically calculates the cooking time and temperature parameters. The shelf height displays, insert your dish and confirm.

- The oven beeps and turns off when the cooking time is finished; your screen then indicates that the dish is ready.



• 7 *OTHER FUNCTION*

FAVOURITES

AVAILABLE FOR THE MANUAL AND AUTO MODES

The “**Favourites**” function lets you save 3 manual cooking modes and 3 auto cooking modes that you make frequently.

During a manual or auto cooking programme, press the control knob and turn it to “Add to favourites”. To save it, press to confirm.

Your cooking is then memorised as “**FAVORI MANUAL 1**”.

Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 favourites have already been used, any new memory entry will replace one of the three existing favourites.

TIMER FUNCTION

This function can only be used either when the oven is off or during cooking.

- Press the  key.

Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.

Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

Note: You can modify or cancel the timer at any time.

Press the  key again and set your time or set it to 0m00s to cancel. Pressing the control knob during the countdown will also stop the timer.

• 7 OTHER FUNCTIONS

COOKING END OPTIONS (ACCORDING TO THE TYPE OF COOKING)

Once cooked in both the manual and Auto mode, the oven offers three options to adjust to the expected result: CRISP, KEEP WARM and ADD 5 MIN.

CRISP

You can brown a dish once cooked with the “**Crisp**” function.

Select a cooking function, add the temperature and set a cooking time

cooking again. Then select the “**Crisp**” function and confirm by pressing the control knob.

Cooking starts. A  symbol displays at the bottom right of the screen and the grill will automatically switch on during the 5 last minutes of your cooking time.



Note:

The ‘**CRISP**’ option may be configured at the start of cooking, during cooking or at the end of the set cooking time.

ADD 5 MIN (only in manual mode)

You can select the “ADD 5 MIN” option at the end of your cooking with a set time. By activating “ADD 5 MIN”; the oven will use the same cooking mode and temperature settings for 5 more minutes. You may press this again if necessary.

KEEP WARM

Once cooked, you can select the “KEEP WARM” option, which enables you to leave your dish in the oven without overcooking it. The oven temperature will adjust to an eating temperature until you are ready.

CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

We recommend you clean the oven regularly and remove any deposits of food inside and outside of the appliance. Use a soft cloth soaked in glass cleaner or liquid black soap diluted in water. Do not use scouring cream or a scrubbing sponge. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.

The use of abrasive products, alcohol or thinners is not recommended as they are likely to damage the appliance.

If the oven smells bad or is dirty, boil a cup of water with lemon juice for 2 minutes and clean the walls with a small amount of washing up liquid.

The turntable can be removed for easy cleaning. To remove it, pick it up using the hand-holds provided for the purpose. If you

remove the drive hub, avoid getting water in the motor shaft hole. Remember to put back the support, the support wheels and the turntable.

If the door or door seal are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by a qualified person.



Warning

Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

REPLACING THE LIGHT BULB

Contact the After Sales Service for any work on the light bulb, or a qualified professional accredited to work on the brand.

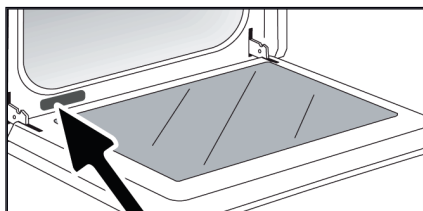
• 9 *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

Questions	Troubleshooting and Solutions
- "AS" is displayed (Auto Stop system).	This function stops the oven heating if you forget. Turn your oven OFF.
- Default code starting with "F".	Your oven has detected a problem. Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute. If the fault persists, contact the After Sales Service.
- The oven is not heating.	Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to "DEMO" mode (see settings menu).
- The oven light is not working.	Replace the bulb or fuse. Make sure the oven is properly plugged in. See chapter on replacing the light bulb
- The cooling fan continues to operate after the oven stops.	This is normal, the fan may run for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the After Sales Service.

• 10 AFTER-SALES SERVICE

SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call more efficiently. This information can be found on the data plate.



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

NOTE:

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.



CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsmo přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.

V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje

jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4–6
1 INSTALACE	7–8
Výběr místa a vestavění	7
Připojení ke zdroji napájení.....	8
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	9
Ochrana životního prostředí.....	9
3 PŘEDSTAVENÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE.....	10–13
Ovládací tlačítka a displej	11
Uzamčení ovládacího panelu.....	11
Příslušenství (podle modelu)	12
Otočný talíř.....	13
Provozní princip	13
4 SPUŠTĚNÍ A SEŘÍZENÍ	14
První uvedení do provozu	14
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)	14
5 REŽIM RUČNÍ PEČENÍ	15–19
Pečení.....	15
Funkce mikrovlnná trouba.....	15
Funkce kombinovaná mikrovlnná trouba	16
Funkce tradiční pečení.....	17
Zahájení pečení	18
6 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	19–20
Úvod Do Automatického Režimu	19
Prezentace Kategoríí Jídel.....	19
Okamžité Pečení.....	20
7 DALŠÍ FUNKCE	21
Oblíbené	21
Funkce minutky	21
8 ÚDRŽBA.....	22
9 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ.....	23
10 POPRODEJNÍ SERVIS.....	24



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Při převzetí přístroj ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Jakékoliv výhrady zaznamenejte na dodací list a uschovejte si jeho kopii.



Tento spotřebič musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— 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 na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu.



Musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě začleněním vypínače do pevného přívodu v souladu s pravidly pro elektroinstalace.

— Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba.



UPOZORNĚNÍ:

Je nebezpečné, aby kdokoli jiný než kompetentní osoba prováděl údržbu nebo opravy na spotřebiči vyžadující sejmutí krytu, který chrání před vystavení mikrovlnné energii.

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

— Tento spotřebič je určen 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, motelech a dalších ubytovacích zařízeních a v zařízení typu hostinských pokojů.

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

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



UPOZORNĚNÍ:

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



UPOZORNĚNÍ:

Funguje-li trouba v kombinovaném režimu, doporučujeme, aby ji děti z důvodu vysoké teploty používaly pouze pod dohledem dospělých.

— Používejte pouze nádobí určené k použití do mikrovlnné trouby. Při mikrovlnném ohřevu potravin nebo nápojů nepoužívejte kovové nádoby.

— Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo prádla a nahřívání vyhřívaných polštářů, bačkor, mycích houbiček, mokrého prádla a jiných podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení nebo požár.



UPOZORNĚNÍ:

Kapaliny a další potraviny se nesmějí ohřívat v hermeticky uzavřených nádobách, hrozí totiž riziko výbuchu.

— Při ohřívání pokrmů v plastových nebo papírových nádobách na troubu dohlížejte, aby nedošlo ke vznícení.

— Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte a ponechte dvířka uzavřená, aby se udusily případné plameny.

— Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může způsobit náhlé i pozdější vykypění vroucího nápoje, proto je nutné s nádobou manipulovat opatrně.

— Obsah kojeneckých lahví a nádobek s dětskými výživami promíchejte nebo protřepejte a před konzumací zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k opaření.

— Nedoporučujeme vařit v mikrovlnné troubě vejce ve skořápce a ohřívat celá vejce natvrdo, protože hrozí riziko exploze, a to i po uvaření.

— Doporučujeme troubu pravidelně čistit a odstraňovat veškeré usazeniny potravin.

— Pokud spotřebič není udržován v čistém stavu, jeho povrch se může poškodit a zásadně ovlivnit životnost spotřebiče s rizikem nebezpečné situace.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ:

Pokud dojde k poškození dvířek nebo těsnění dvířek, troubu nezapínejte a nechte ji opravit kompetentní osobou.

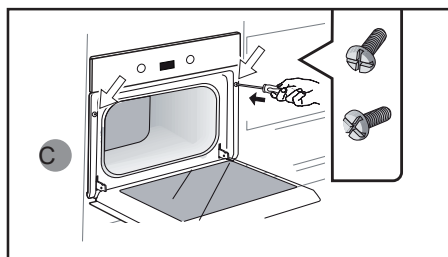
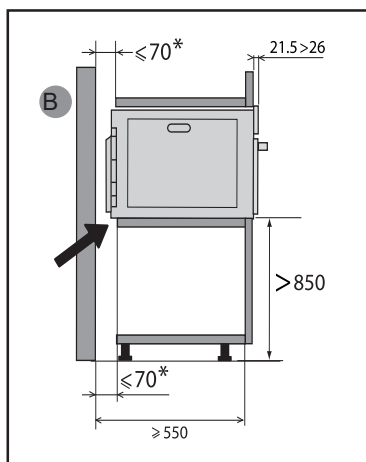
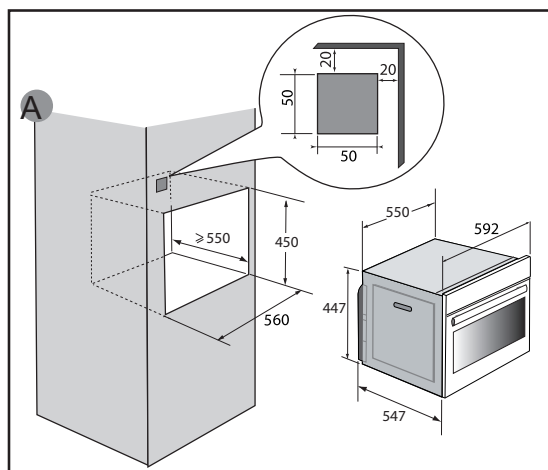
— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

— Nedovolte dětem použít troubu bez dozoru, aniž by jim byly dány patřičné pokyny umožňující dítěti použít troubu bezpečným způsobem a rozumět rizikům vyplývajícím z nesprávného použití.

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ



Tento spotřebič musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou. Tento spotřebič lze nainstalovat do výšky podle údajů v instalačním plánu. (obr. A). Upozornění: pokud je spodní strana nábytku otevřená, nesmí být prostor mezi stěnou a deskou, na které je trouba umístěna, větší než 70 mm (obr. B). Spotřebič nepoužívejte bezprostředně po přepravě (vyčkejte 1 až 2 hodiny) ze studeného do teplého prostředí, neboť kondenzace může způsobit závadu.

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 teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem).

Připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštěpnutí dřeva z nábytku.

Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu (obr. C).

1 INSTALACE

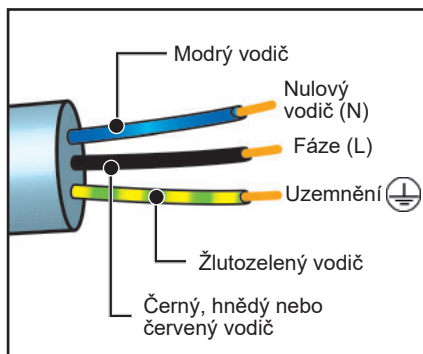
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Přístroj musí být vestavěn správným způsobem, aby byla zajištěna elektrická bezpečnost. Před umístěním do nábytku musí být spotřebič připojen k elektrické síti. Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

Zkontrolujte, zda:

- je napájení spotřebiče dostatečné (220–240 V ~ 16 A). Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení spotřebiče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Během údržby musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě a pojistky vypnuty nebo vyjmuty.



Upozornění:

Instalaci musí provádět kvalifikovaní instalatéři a technici.



Upozornění:

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce  spotřebiče a musí být spojen s uzemněním instalace.

Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.



Upozornění:

Neodpovídáme za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispívejte k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do obecních kontejnerů k tomu určených.

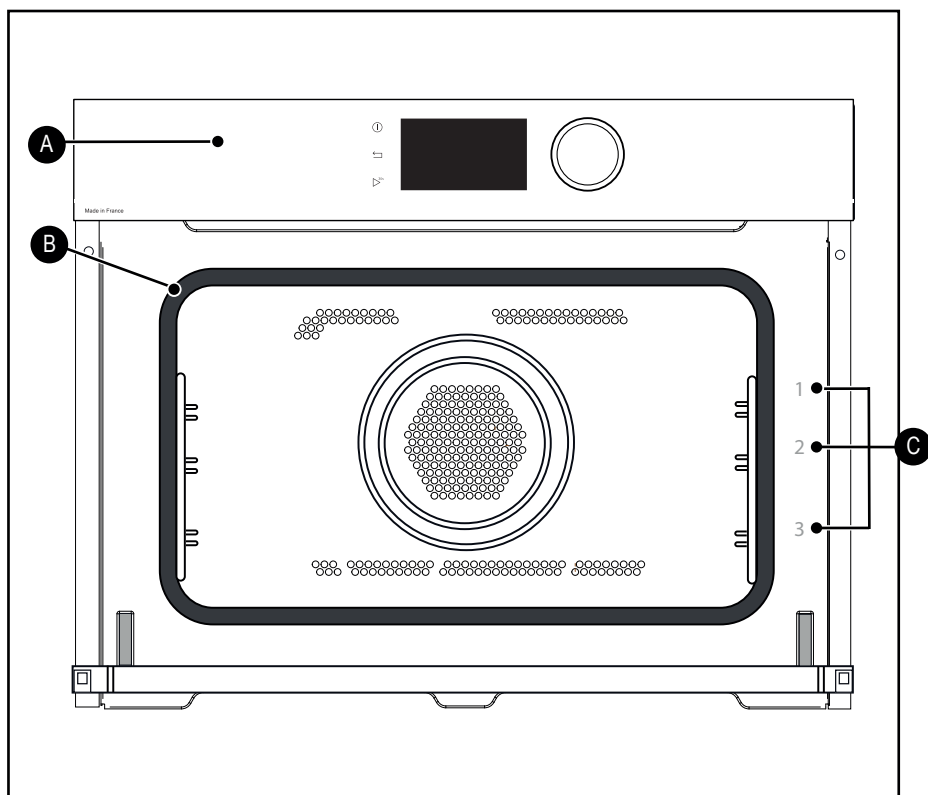


Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, která upozorňují na skutečnost, že použité přístroje nesmí být směřovány s jiným odpadem. Recyklace přístrojů organizovaná

vaším výrobcem tak bude probíhat za nejlepších podmínek v souladu s platnou evropskou směrnicí o odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Obrátte se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

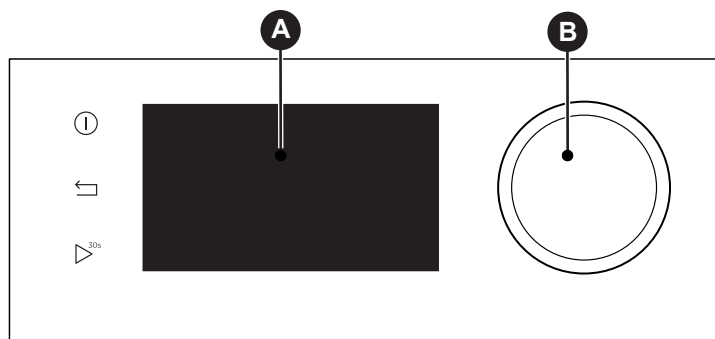
3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)

3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhý stisk)



Tlačítko návrat



Tlačítko spuštění mikrovlnné
trouby po dobu 30 sekund



Displej



Otočný knoflík s tlačítkem
uprostřed (nelze odmontovat):

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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 vypnutí .

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



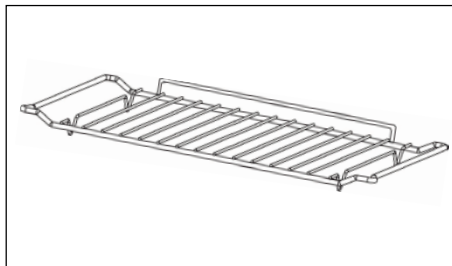
• 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- Rošt s pojistkou proti překlopení.

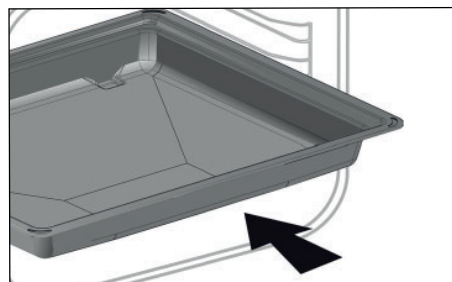
Je vhodný pro toastování, pečení nebo grilování.

Rošt nesmí být v žádném případě použit spolu s dalšími kovovými nádobami v režimu mikrovlnná trouba, při kombinaci grilu a mikrovlnné trouby nebo při kombinaci pečení s ventilátorem a mikrovlnné trouby. Nicméně můžete ohřívat potraviny v hliníkové vaničce, pokud ji oddělíte od roštu talířem.



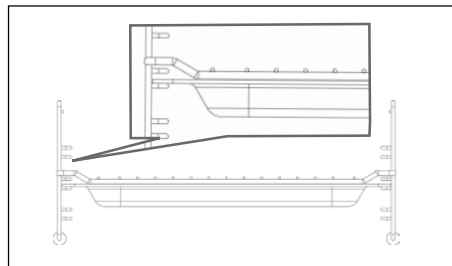
- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Můžete ji také napustit do poloviny vodou pro pečení ve vodní lázni v režimu horkovzdušného ohřevu. Lze ji použít i jako nádobu pro ohřev potravin.



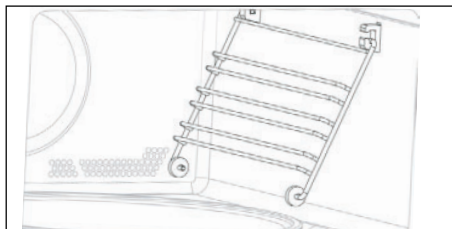
- Gril + smaltovaný talíř

Pro pečení se zachytáváním tuku při pečení umístěte rošt na plech na zachytávání tuku.



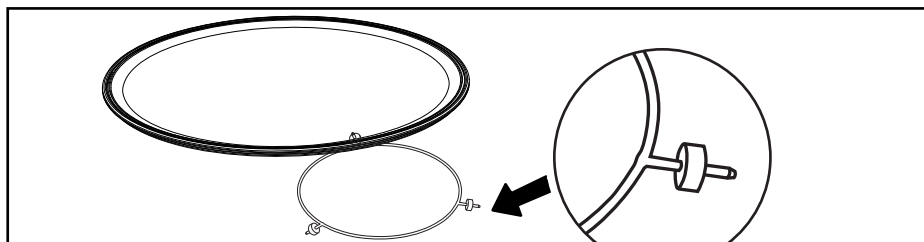
- Vodicí lišty

2 vodicí lišty s háčky umožňují používat rošt ve 3 úrovních.



3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)



OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř zajišťuje rovnoměrné vaření a ohřívání potravin bez vaší manipulace.

Otáčí se v obou 2 směrech. Pokud se neotáčí, zkontrolujte, zda jsou všechny nosné prvky správně umístěny.

Tento otočný talíř lze použít jako varnou nádobu. Vyjměte ho uchopením za příslušné jamky.

Unášec umožňuje otáčení skleněného talíře.

Vyjmete-li unášec, dbejte na to, aby do otvoru osy motoru nepronikla voda.

Nezapomeňte vrátit zpět na místo unášec, držák s kolečky a otočný skleněný talíř.

Nepokoušejte se ručně otáčet skleněným talířem, může dojít k poškození pohonu unášeče. Pokud se otočný talíř otáčí špatným směrem, zkontrolujte, zda se v prostoru pod ním nenacházejí nějaké cizí předměty.

Talíř v poloze vypnuto umožňuje použití velkých nádob na celé ploše trouby.

V tom případě je nutné nádobu obrátit či její obsah promíchat v polovině programu.

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba používá pro ohřev elektromagnetické vlny. V našem okolí běžně existují jako radioelektrické vlny, světlo či infračervené paprsky.

Frekvence vln trouby se nachází v pásmu 2450 MHz.

Jejich vlastnosti:

- Jsou odráženy kovy.
- Procházejí všemi ostatními materiály.
- Jsou pohlcovány molekulami vody, tuku a cukru.

Jakmile je mikrovlnám vystavena nějaká potravinová látka, dochází k rychlému pohybu molekul, což vyvolává ohřívání.

Hloubka průniku vln v potravině je přibližně 2,5 cm, je-li potravinová látka silnější, vaření uprostřed probíhá vedením jako při tradičním vaření.

Je dobré vědět, že mikrovlny způsobují v potravině jednoduchý tepelný jev a že nejsou zdraví škodlivé.

• 4 *SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ*

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.

- Nastavení času

Otáčením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzujte je jeho stiskem.

Nyní trouba zobrazuje čas.

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte. Zobrazí se jednotlivá nastavení.

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. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje.

- Režim spánku

Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po určité době.

Poloha OFF (Vypnuto), snížení jasu displeje po určité době.

- Zvuk

Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování těchto zvukových signálů zvolte ON (zapnuto), v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením OFF (vypnuto) a následným potvrzením.-

- Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- 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.

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

Při kontaktování poprodejněho servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

PEČENÍ

Tato trouba umožňuje přístup ke 3 typům režimů tepelné úpravy potravin s nastavitelnými parametry:

- Funkce mikrovlnná trouba.
- Kombinované mikrovlnné funkce (mikrovlnná trouba + tradiční pečení).
- Tradiční funkce pečení.



Upozornění
Nepoužívejte smaltovaný talíř.

FUNKCE MIKROVLNNÁ TROUBA

Poloha	Výkon	Použití
 Mikrovlnná trouba	1000 W	Rychlý ohřev nápojů, vody a pokrmů s vysokým obsahem tekutin. Ohřev potravin s vysokým obsahem vody (polévky, omáčky, rajčata atd.).
 Mikrovlnná trouba	800-900 W	Pečení čerstvé nebo zmražené zeleniny
 Mikrovlnná trouba	500 W	Vaření ryb a koryšů. Ohřev ve 2 úrovních. Vaření sušené zeleniny s mírným ohřevem. Ohřev nebo pečení křehkých vaječných potravin.
 Mikrovlnná trouba	400/300 W	Vaření mléčných produktů a džemů s mírným ohřevem.
 Mikrovlnná trouba	200 W	Manuální rozmrazování. Změknutí másla, zmrzliny.
 Mikrovlnná trouba	100 W	Rozmrazování cukrovinek obsahujících krém.

5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ



Poznámka: V kombinaci s mikrovlnnou funkcí můžete používat smaltovaný pekáč s mřížkou.

FUNKCE KOMBINOVANÉ MIKROVLNNÉ

Poloha	Doporučený výkon a T°C Min.–max.	Použití
 Expresní pečení	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Tato funkce kombinující mikrovlnnou troubu a pečení s ventilátorem vám významně ušetří čas. Doporučeno pro maso, kuře a pečeně v misce.
 Rozmrazování	200 W	Rozmrazování křehkých potravin.
 Gril + mikrovlnný ohřev	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Tato funkce umožňuje grilování a mikrovlnný ohřev zároveň, čímž se tepelná úprava urychlí. Tato funkce vám umožní tepelně upravit a dozlatova opéci potraviny např. zapékaná jídla nebo masa. V závislosti na receptu ho lze použít před nebo po tepelné úpravě.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

FUNKCE TRADIČNÍ PEČENÍ

Poloha	T°C a výkon Min.–max.	Použití
 Pečení s ventilátorem*	200°C 50-200°C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné.
 Gril s ventilátorem	200°C 50-200°C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Gril s proměnlivým výkonem	2 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na mřížce.
 Ohřev	500 W	Ohřev nebo pečení křehkých vaječných potravin

* 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.

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

ZAHÁJENÍ OKAMŽITÉHO VAŘENÍ

Po výběru a potvrzení funkce vaření, například :

Ventilovaný gril :

- Opětovným stisknutím knoflíku zahájíte vaření. Teplota se zvýší začne okamžitě.

Trouba doporučí jeden nebo dva stupně pečení v závislosti na zvoleném pořadí pečení:

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.

Poznámka: Některé parametry lze upravit podle zvolené sekvence pečení, před zahájením pečení (teplota, doba pečení a časovač) viz následující kapitoly.

ZMĚNA TEPLoty A VÝKONU

V závislosti na zvoleném typu pečení nebo úrovni výkonu trouba doporučí ideální teplotu pečení.

Tu lze změnit následujícím způsobem:

- Zvolte teplotu / výkon a poté potvrďte.
- Otočením knoflíku změňte nastavení teploty/výkonu a potvrďte.

ČAS VAŘENÍ

Dobu přípravy pokrmu můžete zadat tak, že vyberete čas a poté otočením knoflíku zadáte dobu přípravy a potvrdíte.

NASTAVENÍ KONCE DOBY VAŘENÍ

(Zpožděný konec)

Při nastavení doby vaření se automaticky zvýší doba konce vaření. Pokud chcete, aby byl konec vaření odložen, můžete tento čas změnit.

- Zvolte možnost Odložený konec vaření a potvrďte.

Po nastavení odloženého konce vaření potvrďte. Zobrazí se zpráva s informací o odloženém čase konce vaření.

Poznámka: Vaření můžete zahájit i bez výběru doby trvání nebo doby ukončení.

V takovém případě po odhadnutí doby vaření pokrmu ukončete vaření (viz část „Zastavení probíhajícího vaření“).

ZASTAVENÍ PROBÍHAJÍCÍHO VAŘENÍ

Pro zastavení probíhajícího vaření stiskněte knoflík.

Zvolte možnost „STOP“.

Potvrďte výběrem možnosti „YES“ a potvrďte nebo výběrem možnosti „NO“ a potvrďte pro pokračování ve vaření nebo stiskněte a podržte tlačítko Stop.

• 6 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ÚVOD DO AUTOMATICKÉHO REŽIMU

Tento režim zvolí vhodné parametry vaření v závislosti na připravovaném pokrmu. U některých potravin je nutné zadat určité parametry (hmotnost, velikost atd.).

V obecné nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**“ nebo „**AUTOMATICKÉ ROZMRAŽOVÁNÍ**“ a potvrďte. Budou vám nabídnuty různé kategorie pokrmů (viz tabulky).

ZOBRAZENÍ KATEGORIÍ JÍDEL

V obecné nabídce vyberte otáčením knoflíku funkci „**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**“ a potvrďte. Vybírat můžete z různých kategorií pokrmů.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

POKRMY
ČERSTVÁ VLÁKNITÁ ZELENINA
ČERSTVÁ ZELENINA
MRAŽENÁ ZELENINA
DRŮBEŽ EXPRES (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
EXPRES HOVĚZÍ (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
RYBY
ČERSTVÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
EXPRES ZMRAŽENÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCE)
ZMRAŽENÁ PIZZA (KONVENČNÍ PEČENÍ)
ČERSTVÝ EXPRES POKRM
ČERSTVÝ POKRM (MIKROVLNY)
EXPRES MRAŽENÉ JÍDLO
SLANÝ KOLÁČ
QUICHE
GRATINOVANÉ BRAMBORY

• 6 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZOBRAZENÍ KATEGORIÍ JÍDEL

V obecné nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „**AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**“ a potvrďte. Vybírat můžete z různých kategorií pokrmů.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

POKRMY
CHLÉB
HOTOVÝ POKRM
MASO
DRŮBEŽ
RYBY

Upozornění: pro funkce rozmrazování a vaření **AUTO** nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Chcete-li troubu kdykoli zastavit, stiskněte a podržte tlačítko ① nebo joystick a postupujte podle pokynů.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce vyberte režim „**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**“ nebo **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**“ a potvrďte.

Trouba vám nabízí několik kategorií pokrmů (Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Dezerty):

V závislosti na vybraném pokrmu nebo stavu trouby (již horké) nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před potvrzením upravit. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení a parametry teploty. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

- Po uplynutí doby pečení trouba vydá zvukový signál a vypne se; displej oznámí, že je pokrm hotový.

• 7 DALŠÍ FUNKCE

OBLÍBENÉ

K DISPOZICI PRO RUČNÍ A AUTOMATICKÉ REŽIMY

Funkce „**OBLÍBENÉ**“ vám umožňuje uložit do paměti 3 manuální režimy pečení a 3 automatické režimy pečení, které často používáte.

Při ručním nebo automatickém pečení stiskněte knoflík a otáčením knoflíku vyberte „Přidat k oblíbeným“. Pro uložení do paměti stiskněte pro potvrzení.

Váš postup se poté uloží do „**RUČNÍ OBLÍBENÉ 1**“.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

Poznámka: Pokud již byly použity 3 oblíbené položky, nahradí každá nová položka v paměti jednu ze tří stávajících oblíbených položek.

FUNKCE MINUTKY

Tuto funkci lze použít tehdy, když je trouba vypnutá, nebo během pečení.

- Stiskněte tlačítko .

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 můžete změnit nebo zrušit.

Stiskněte znovu tlačítko , upravte čas nebo jej nastavte na 0 m00s pro zrušení. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.

• 7 DALŠÍ FUNKCE

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

Na konci pečení v manuálním režimu nebo automatickém režimu vám trouba nabízí tři možnosti, jak se přizpůsobit očekávanému výsledku: KŘUPAVÝ POKRM, UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE a PŘIDAT 5 MIN.

KŘUPAVÝ POKRM

Na konci pečení můžete pokrm opéct pomocí funkce „Křupavý pokrm“.

Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu

pečení. Zvolte funkci „Křupavý pokrm“ a potvrďte stisknutím páčky.

Pečení se spustí. Vpravo dole na displeji se zobrazí symbol  a gril se automaticky zapne během posledních 5 minut vašeho pečení.

PŘIDAT 5 MIN (pouze v manuálním režimu)

Na konci pečení s naprogramovanou dobou trvání můžete zvolit možnost „PŘIDAT 5 MIN“. Aktivací funkce „PŘIDAT 5 MIN“ trouba obnoví režim pečení a nastavení teploty na 5 minut; lze v případě potřeby zopakovat.



Poznámka:

Možnost „KŘUPAVÝ POKRM“ lze nakonfigurovat na začátku vaření, během vaření a na konci naprogramovaného vaření.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

Na konci vaření můžete zvolit možnost „UCHOVÁNÍ V TEPLE“, která vám umožní ponechat pokrm v troubě bez nadměrného upečení. Teplota trouby se sama reguluje na teplotu pro podávání, dokud nebudete připraveni.



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

Doporučujeme troubu pravidelně čistit a odstraňovat veškeré usazeniny potravin uvnitř i vně trouby. Použijte měkký hadřík namočený v čisticím prostředku na sklo nebo v tekutém černém mýdle zředěném vodou. Nepoužívejte drátěnku ani drhnoucí houbu. Pokud zařízení není udržováno v čistém stavu, jeho povrch by se mohl poškodit a ovlivnit jeho životnost, což by mohlo způsobit nebezpečnou situaci.

Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, alkohol či ředidlo, mohly by zařízení poškodit.

Pokud je trouba znečištěná a zapáchá, svařte uvnitř vodu s citronovou šťávou v hrnku po dobu alespoň 2 minut a stěny vyčistěte s trochou tekutého přípravku na mytí nádobí.

V zájmu snazšího čištění lze vyjmout talíř. Provedte to uchopením za oblasti k tomu určené. Vyjmete-li unášec, dbejte na to, aby do otvoru osy motoru nepronikla voda.

Nezapomeňte vrátit zpět na místo unášec, držák s kolečky a otočný talíř.

Pokud dojde k poškození dvířek nebo jejich těsnění, nelze troubu používat a před opětovným používáním ji je třeba nechat opravit kompetentní osobou.



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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

V případě jakéhokoliv úkonu prováděného se žárovkou se obraťte na servisní oddělení nebo na kvalifikovaného odborníka s výhradním zastoupením značky.

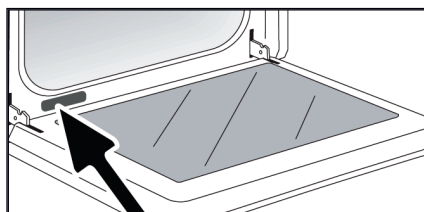
9 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
- AS“ (systém automatického zastavení).	Tato funkce zastaví ohřev trouby, pokud na něj zapomenete. Vypněte troubu.
- 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 nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena. Viz kapitola Výměna žárovky
- 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.

• 10 *POPRODEJNÍ SERVIS*

OPRAVY VE FRANCII

Případné opravy vašeho zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, kterého společnost autorizuje. Pokud nás budete kontaktovat, je nezbytné nám poskytnout kompletní reference spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



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

B: Obchodní reference

C: Servisní reference

H: Sériové číslo

POZNÁMKA:

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

DA



KÆRE KUNDE,

Du har lige anskaffet et De Dietrich produkt. Dette valg afslører dine høje standarder lige så meget som din smag for fransk livskunst.

Som arvtagere til over 300 års knowhow er De Dietrichs kreationer indbegrebet af sammensmeltningen af design, autenticitet og teknologi i den kulinariske kunsts tjeneste. Vores apparater er fremstillet af de fineste materialer og tilbyder en upåklagelig finish i høj kvalitet.

Vi er sikre på, at denne høje kvalitet vil gøre det muligt for madlavningsentusiaster at udtrykke deres talenter fuldt ud.

De Dietrich Consumer Service står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og forslag, så vi bedre kan opfylde dine krav.

Vi er beærede over at være din nye partner i køkkenet og takker dig for din tillid.



Med sine fabrikker i Frankrig, i Orléans og Vendôme, dyrker De Dietrich en konstant søgen efter ekspertise og viderefører en enestående knowhow inden for design af perfekt færdige produkter. Mange af vores apparater er certificeret med Origine France Garantie-mærket, en anerkendelse, der vidner om, at de er fremstillet i Frankrig.

Dette mærke garanterer ikke kun kvaliteten og holdbarheden af vores apparater, det garanterer også deres sporbarhed, hvilket giver en klar og objektiv indikation af deres oprindelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER.....	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Valg mellem placering og indbygning.....	7
Elektrisk tilslutning	8
2 MILJØ	9
Beskyttelse af miljøet	9
3 BESKRIVELSE AF APPARATET	10-13
Betjeneringer og display.....	11
Låsning af tasterne	11
Tilbehør (ifølge modellen)	12
Drejende plade.....	13
Driftsprincip	13
4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER.....	14
Første ibrugtagning.....	14
Menuen indstillinger (ifølge modellen)	14
5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION.....	15-19
Gennemføre en tilberedning	15
Funktionen mikroovn.....	15
Funktionen kombineret mikroovn.....	16
Funktioner for traditionel tilberedning.....	17
Start af en tilberedning.....	18
6 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION	19-20
Præsentation af automatisk tilstand	19
Præsentation af kategorier af retter	19
Øjeblikkelig tilberedning	20
7 ANDEN FUNKTION.....	21
Favoritter	21
Funktion for minutur	21
8 VEDLIGEHOLDELSE	22
9 FEJL OG LØSNINGER.....	23
10 KUNDESERVICE	24



VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER, SOM SKAL LÆSES NØJE OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på fragtsedlen, og behold en kopi af den.



Dette apparatet skal installeres i en højde på mindst 850 mm fra gulvet.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da dette kan give overophedning.

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af.

Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.



Det skal være muligt at frakoble apparatet fra elnettet ved at indsætte en afbryder i de faste ledninger i henhold til bestemmelserne for elektrisk installation.

— Hvis elkablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en

lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.



PAS PÅ:

Det er farligt for enhver anden end en kompetent person at foretage vedligeholdelsesindgreb eller reparationer, hvor det er nødvendigt at fjerne dækslet, som beskytter mod udsættelse for mikrobølgeenergien.

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom: Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser. På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, hvis de ikke er under opsyn.
— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



PAS PÅ:

Selve ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.



PAS PÅ:

Hvis apparatet anvendes som kombineret funktion, anbefales det, at børn kun benytter ovnen under opsyn af en voksen på grund af de høje temperaturer.

— Brug kun køkkenredskaber, som er egnet til brug i mikrobølgeovne. Metalbeholdere til mad- og drikkevarer må ikke bruges i mikrobølgeovn.

— Mikrobølgeovnen er beregnet til at varme fødevarer og drikke op. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, klude, fugtigt tøj og andre lignende artikler kan medføre risiko for kvæstelser, antændelse eller ildebrand.



PAS PÅ:

Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i hermetisk lukkede beholdere, da der er risiko for eksplosion.

— Man skal holde øje med madvarer, som opvarmes i beholdere i plastic eller papir, da der er en mulighed for antændelse.

— Hvis der ses røg, stoppes ovnen, eller ledningen tages ud, og lågen holdes lukket for at slukke eventuelle flammer.

— Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovn kan forårsage en pludselig opbrusning eller opkogning, og man skal også være forsigtig ved håndtering af beholderen.

— Indholdet i sutteflasker eller glas med babymad skal rystes eller omrøres, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

— Det anbefales ikke at opvarme æg (i æggeskal) og hårdkogte æg i mikrobølgeovn, da der er risiko for eksplosion, selv efter de er taget ud af ovnen.

— Det anbefales at tørre mikrobølgeovnen af regelmæssigt og fjerne alle madrester.

— Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overfladerne blive forringet, og dette kan påvirke dens levetid. Det kan også blive farligt at bruge apparatet.

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER



PAS PÅ:

Hvis døren eller dørens pakning er beskadiget, må mikrobølgeovnen ikke bruges før den er blevet repareret af en kompetent person.

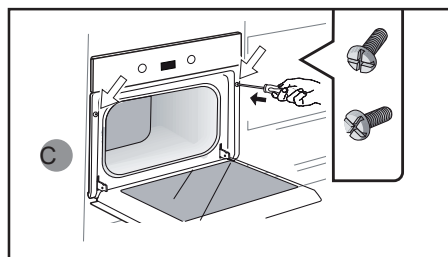
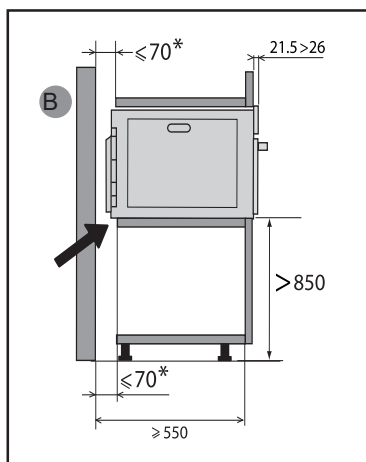
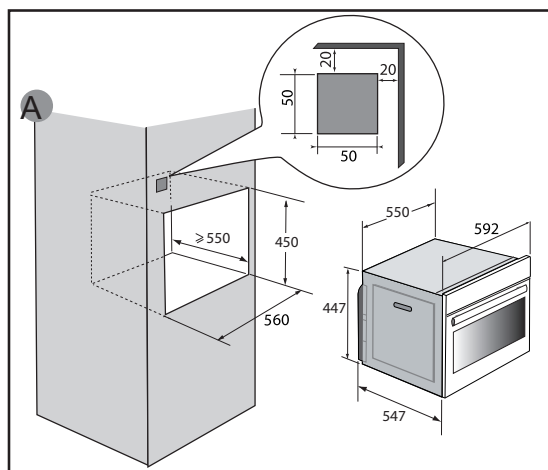
— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Du må kun give et barn tilladelse til at bruge ovnen uden overvågning, hvis barnet har fået korrekt instruktion i brugen, så barnet kan bruge ovnen på sikker måde og har forståelse for farerne ved ukorrekt brug.

• 1 INSTALLATION

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING



Dette apparatet skal installeres mindst 850 mm fra gulvet. Det kan installeres i et søjlemøbel som vist på installationsdiagrammet (fig. A).

OBS: Hvis møblets bund er åben, skal afstanden mellem væggen og pladen, som ovnen står på, være maksimalt 70mm* (fig. B).

Tag ikke apparatet i brug med det samme (vent i ca. 1 til 2 timer) efter at have flyttet det fra et koldt til et varmt sted, da kondensationen kan bevirke, at apparatet ikke fungerer korrekt.

Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er

en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale).

Forbor et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker.

For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det (fig. C).

• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

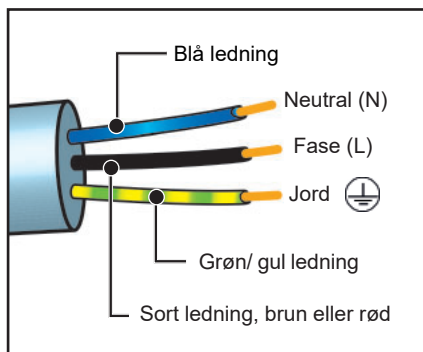
Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Den elektriske tilslutning skal udføres, inden apparatet sættes ind i møblet

Ovnens er forsynet med et standardiseret forsyningskabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flærepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Kontrollér, at:

- installationens forsynings effekt er tilstrækkelig (220--240 Volt~ 16 Amp.). Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker.

Under vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.



Vigtigt:

Installationen skal udføres af kvalificerede installatører og teknikere.



Vigtigt:

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen  på apparatet og skal tilsluttes jord.

Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.



Vigtigt:

Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.

• 2 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

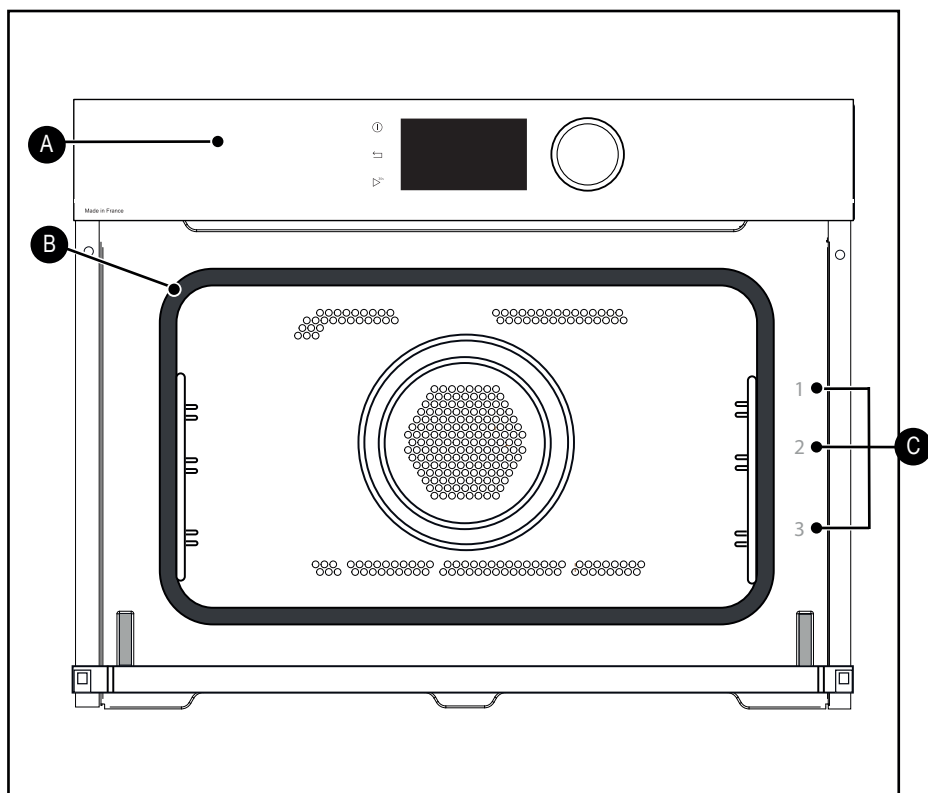


Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Det er derfor mærket med dette logo for at fortælle dig, at brugte apparater ikke må blandes med andet affald, så genbruget af apparater, der er organiseret af

din producent, kan udføres under de bedst mulige forhold i overensstemmelse med det nuværende europæiske direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

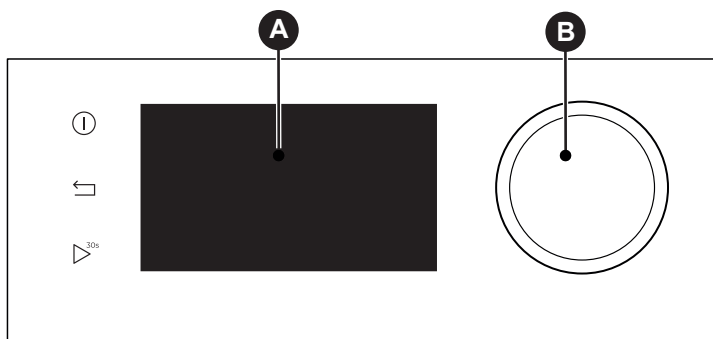
• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET



- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Ribber (3 disponible højder)

3 BESKRIVELSE AF APPARATET

BETJENINGER OG DISPLAY



Tast Stop (langt tryk)



Returtast



Startknap til mikrobølgeovn i
30 sekunder



Display



Drejeknap med trykfunktion i
midten (kan ikke afmonteres):

- anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.

- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.

LÅSNING AF TASTERNE

Tryk samtidigt på tasten Tilbage  og tasten , indtil symbolet  vises på skærmen. Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

For at oplåse betjeningerne trykkes samtidigt på tasten Tilbage  og tasten , indtil symbolet hængelås  forsvinder fra skærmen.

• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

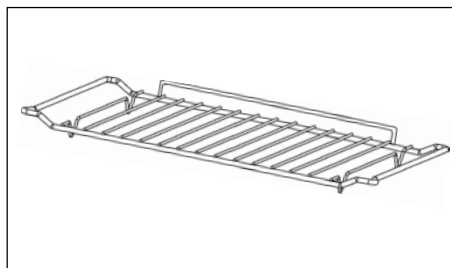
TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

- Sikker rist, der ikke kan vippe.

Anvendes til at toast, brune eller grille.

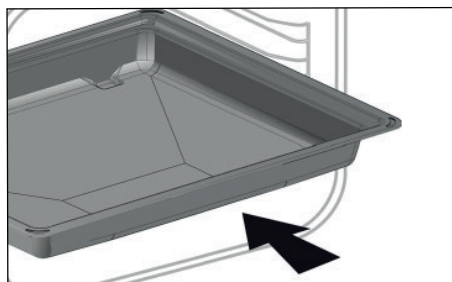
Risten må under ingen omstændigheder bruges sammen med andre beholdere i metal i mikrobølgefunktion, grill- + mikrobølgefunktion eller varmluft- + mikrobølgefunktion.

Det er dog muligt at varme en fødevarer op i en aluminiumsbakke ved at isolere den fra risten med en tallerken.



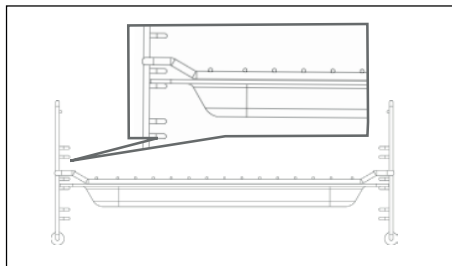
- Emaljeret universalplade, bradepande 45 mm

Den kan anvendes halvt fuld af vand til tilberedning i vandbad i funktionen varmluft. Den kan også bruges som stegefad.



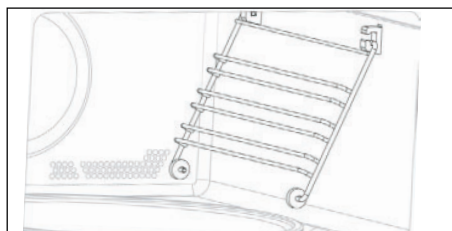
- Rist + emaljeret bradepande

Sæt risten på bradepanden for at stege og opsamle stegesaft eller fedt.



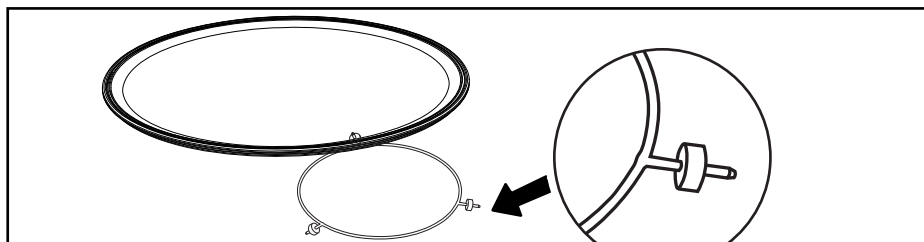
- Ribberne

2 ribber, der skal sættes i, giver mulighed for at bruge risten over 3 niveauer.



• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)



DREJENDE PLADE

Den drejende plade giver en ensartet tilberedning af madvarer, uden at du rører ved den.

Den kan dreje i begge retninger. Hvis pladen ikke drejer, kontrolleres det, at alle elementerne er placeret korrekt.

Den kan også bruges som bageplade. Tag pladen ud ved at tage fat ved de zoner, der er forudset til det.

Det er drevet, der får glaspladen til at dreje rundt.

Hvis drevet tages ud, sørg for at der ikke kommer vand ned i motoraksens hul.

Husk at sætte drevet, understøtningen

med hjul og den drejelige glasplade ind igen.

Forsøg ikke at dreje drevet til den drejende glasplade manuelt, da du risikerer at beskadige drivsystemet. I tilfælde af dårlig rotation, skal du kontrollere, at der ikke er fremmedlegemer under pladen.

Når pladen er i stopposition, kan den anvendes til store retter, der bruger hele ovns overflade.

I så tilfælde er det nødvendigt at dreje beholderen eller at blande dens indhold halvvejs inde i programmet.

DRIFTSPRINCIP

Mikroovne, der anvendes til tilberedning, gør brug af elektromagnetiske bølger. De findes normalt i vores omgivelser i form af radioelektricitet, lys, eller infrarøde stråler.

Deres frekvens befinder sig i bånd på 2450 MHz.

Deres egenskaber:

- De reflekteres af metaller.
- De går gennem alle andre materialer.
- De absorberes af molekyler af vand, fedt og sukker.

Når en madvare udsættes for mikrobølger, foregår der en hurtig bevægelse af

molekylerne, hvilket fremkalder en opvarmning.

Bølgerne trænger cirka 2,5 cm ind i maden, hvis maden er tykkere end disse 2,5 cm foregår opvarmningen ind til midten af maden via varmeledning, som ved traditionel tilberedning.

Det er godt at vide, at bølgerne fremkalder et simpelt opvarmningsfænomen i maden, og at de ikke er skadelige for helbredet.

• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

Ved første ibrugtagning skal du vælge sproget ved at dreje på knappen, og derefter godkende dit valg.

- Indstil klokken

Indstil timer og minutter efter hinanden ved at dreje på knappen, og derefter trykke på den for at godkende.

Ovnen viser klokken.

INDSTILLINGSMENU (AFHÆNGIGT AF MODEL)

I den generelle menu vælger du funktionen "INDSTILLINGER" med drejeknappen, og du godkender derefter. Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger.

Vælg den ønskede indstilling ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

Indstil derefter parametrene, og godkend dem.

- Klokken

Ændr indstillingen af timer og godkend, og ændr derefter indstillingen af minutter, og godkend igen. Hvis ovnen er tilsluttet internettet, indstilles klokken automatisk.

- Standby

Du kan også sætte displayet i standby:

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

- Lyd

Når du trykker på tasterne udsender ovnen lyde. Hvis du vil bevare disse lyde skal du vælge ON, hvis ikke, skal du vælge OFF for at deaktivere dem, og derefter godkende.-

- Belysning

Vælg den ønskede lysstyrke.

- Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.

- Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

Hvis ovnen er indstillet i tilstanden DEMO (position ON), præsentationstilstanden i butikken, vil den ikke kunne opvarme.

- Fejlfinding

I tilfælde af et problem kan du få adgang til menuen Fejlfinding.

Hvis du kontakter kundeservice, vil du blive bedt om at oplyse de koder, der vises i fejlfindingen.

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Med denne ovn har du adgang til 3 forskellige typer tilberedningsfunktioner, som der kan udføres indstillinger for:

- Funktionen mikroovn.
- Funktionerne kombineret mikroovn (mikroovn + traditionel tilberedning).
- Funktionerne for Traditionel tilberedning.



Advarsel

Brug ikke den emaljerede bradepande

FUNKTIONER FOR MIKROOVN

Position	Styrke	Anvendelse
 Mikroovn	1000 W	Hurtig opvarmning af drikke, vand og retter, der indeholder meget væske. Tilberedning af madvarer der indeholder meget vand (supper, saucer, tomater osv.).
 Mikroovn	800-900 W	Tilberedning af friske og frosne grøntsager
 Mikroovn	500 W	Tilberedning af fisk og skaldyr. Opvarmning i 2 niveauer. Tilberedning af tørre grøntsager ved lavt blus. Opvarmning eller tilberedning af sarte madvarer på basis af æg.
 Mikroovn	400/300 W	Tilberedning ved lavt blus af mælkeprodukter, syltetøj.
 Mikroovn	200 W	Manuel optøning. Blødgøre smør, is.
 Mikroovn	100 W	Optøning af kager der indeholder fløde.

• 5 *MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION*



Bemærk: I kombineret funktion med mikroovn kan du bruge den emaljerede bradepande med grillen.

FUNKTIONER KOMBINERET MED MIKROOVN

Position	T °C og anbefalet styrke mini - maks.	Anvendelse
 Hurtig tilberedning	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Denne kombinerede funktion forener tilberedning i mikroovn med tilberedning i varmluftsovn, og giver dig mulighed for at spare meget tid. Anbefales til kød, kylling og stege på plade.
 Optøning	200 W	Optøning af skrøbelige fødevarer.
 Grill + mikroovn	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Denne funktion giver mulighed for at bruge grillen og mikroovnen på samme tid, hvilket giver en hurtig tilberedning. Denne funktion anvendes til at tilberede og brune madvarer som gratiner og kød. Den kan bruges før og efter kogning/stegning, ifølge opskriften.

• 5 *MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION*

Med denne funktion kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed.

FUNKTIONER FOR TRADITIONEL TILBEREDNING

Position	T °C og styrke mini - maks.	Anvendelse
 Varmluft*	200°C 50-200°C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag
 Varmluft grill	200°C 50-200°C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Til at bevare fiskebøffer bløde inde.
 Gril med variabel styrke	2 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødsiver, gambas-rejer som lægges på risten.
 Opvarmning	500 W	Opvarmning eller tilberedning af sarte madvarer

*Tilberedningsmetode udført ifølge forskrifterne i normen EN 60350-1: 2016 for at påvise overensstemmelse med kravene for energimærkning i EU forordningen UE/65/2014.

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START PÅ EN TILBEREDNING

START ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

Når du har valgt og valideret din madlavningsfunktion, for eksempel :

Ventileret grill :

- Tryk på knappen igen for at starte tilberedningen. Temperaturen vil stige starter med det samme.

Ovnens vil anbefale et eller to tilberedningsniveauer afhængigt af den valgte tilberedningssekvens:

- Sæt din ret ind i ovnen på det anbefalede niveau.

NB: Nogle parametre kan ændres i henhold til den valgte tilberedningssekvens, før tilberedningen starter (temperatur, tilberedningstid og timer), se de følgende kapitler.

ÆNDRING AF TEMPERATUR OG EFFEKT

Afhængigt af den valgte tilberedningstype eller effektniveau vil ovnen anbefale den ideelle tilberedningstemperatur.

Dette kan ændres på følgende måde:

- Vælg temperatur/effekt, og bekræft.

- Drej på knappen, for at ændre temperatur-/effekt indstillingen, og bekræft.

TILBEREDNINGSTID

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge tid og derefter indtaste tilberedningstiden ved at dreje på knappen og bekræfte.

INDSTILLING AF SLUTTID FOR TILBEREDNING

(Forsinket afslutning)

Når du indstiller tilberedningstiden, øges sluttiden automatisk. Du kan ændre denne sluttid, hvis du ønsker, at den skal være forsinket.

-Vælg Delayed end of cooking, og bekræft.

Når du har indstillet den forsinkede sluttid, skal du bekræfte. Der vises en besked om den forsinkede sluttid.

NB: Du kan starte tilberedningen uden at vælge en varighed eller et sluttidspunkt.

I så fald skal du stoppe tilberedningen, når du har estimeret tilberedningstiden for din ret (se afsnittet "Stop tilberedning undervejs").

STOP AF IGANGVÆRENDE MADLAVNING

Tryk på knappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Vælg "STOP".

Bekræft ved at vælge "YES" og bekræft, eller vælg "NO" og bekræft for at fortsætte tilberedningen, eller tryk på Stop-knappen og hold den nede.

• 6 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

PRÆSENTATION AF AUTOMATISK TILSTAND

Denne funktion vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes. For visse madvarer skal visse indstillinger (vægten, størrelsen) angives

I den generelle menu skal du vælge funktionen "**AUTOMATISK TILBEREDNING**" eller "**AUTOMATISK OPTØNING**" med drejeknappen, og derefter godkende. Der findes forskellige kategorier af retter (se tabellerne).

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

I den generelle menu vælger du funktionen "**AUTOMATISK TILBEREDNING**" med drejeknappen, og du godkender derefter. Der er forskellige kategorier af retter til rådighed: Vælg den ønskede kategori ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

MADVARER
FIBERHOLDIGE FRISKE GRØNTSAGER
FRISKE GRØNTSAGER
FROSNE GRØNTSAGER
EXPRESS FJERKRÆ (KOMBINERET FUNKTION)
EXPRESS OKSEKØD (KOMBINERET FUNKTION)
FISK
FRISK PIZZA (KOMBINERET FUNKTION)
EKSPRES FROSSEN PIZZA (KOMBINERET FUNKTION)
FROSSEN PIZZA (TRADITIONEL TILBEREDNING)
EKSPRESS FRISK RET
FRISK RET (MIKROOVN)
EKSPRES FROSSEN RET
MADTÆRTE
QUICHE
KARTOFFELGRATIN

• 6 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

I den generelle menu vælger du funktionen **“AUTOMATISK OPTØNING”** med drejeknappen, og du godkender derefter. Der er forskellige kategorier af retter til rådighed: Vælg den ønskede kategori ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

MADVARER
BRØD
FÆRDIGRET
KØD
FJERKRÆ
FISK

NB: Der er ikke programmeret nogen timer til afrimning og AUTO-tilberedning.

NB: For at stoppe ovnen på et hvilket som helst tidspunkt skal du trykke og holde -knappen eller joysticket nede og følge instruktionerne.

ØJEBLIKKELG TILBEREDNING

- Vælg funktionen **“AUTOMATISK TILBEREDNING** eller **AUTOMATISK OPTØNING”**, når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Ovnen tilbyder flere madkategorier (Kød, Fisk, Retter, Brød og Pasta, Desserter):

Afhængigt af den valgte ret eller ovnens tilstand (allerede varm) foreslår AI-funktionen en standardvægt, som du skal justere om nødvendigt, før du bekræfter.

Ovnen beregner automatisk tilberedningstiden og temperaturindstillingerne. Ribbehøjden vises, indsæt din ret, og bekræft.

- Ovnen ringer og stopper, når tilberedningens varighed er slut, og displayet angiver, at retten er klar.



• 7 *ANDEN FUNKTION*

FAVORITTER

TILGÆNGELIG FOR MANUELLE OG AUTOMATISKE FUNKTIONER

Med funktionen "**FAVORITTER**" kan du gemme 3 manuelle tilberedningsfunktioner og 3 automatiske tilberedningsfunktioner, som du ofte bruger.

Tryk på knappen under manuel eller automatisk tilberedning, og vælg "Føj til favoritter" ved at dreje på drejeknappen. For at gemme skal du trykke for at bekræfte.

Din tilberedning er nu gemt som "**MANUEL FAVORIT 1**".

Godkend igen for at starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 favoritter allerede er brugt, vil enhver ny hukommelsesindgang erstatte en af de tre eksisterende favoritter.

FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket, eller under en tilberedning.

- Tryk på tasten .

Indstil minuturet ved at dreje på drejeknappen og tryk på den for at godkende, nedtællingen starter.

Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal.

Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen.

Tryk på knappen  igen, juster tiden, eller sæt den til 0m00s for at annullere. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper du også minuturet.

• 7 *ANDRE FUNKTIONER*

MULIGHEDER VED SLUTNING AF TILBEREDNING (AFHÆNGIGT AF TILBEREDNINGSTYPE)

Ved afslutningen af tilberedningen i manuel eller automatisk tilstand foreslår ovnen tre muligheder for at tilpasse sig det ønskede resultat: SPRØD, HOLDE VARM og TILFØJ 5 MIN.

SPRØD

Du kan gøre en ret sprød i slutningen af tilberedningen med funktionen **"Sprød"**.

Vælg en tilberedningsfunktion, juster temperaturen og indstil en

tilberedningstid. Vælg funktionen **"Sprød"** i slutningen af tilberedningen, og bekræft ved at trykke på drejeknappen.

Tilberedningen starter. Der vises et symbol  nederst til højre på skærmen og grillen starter automatisk i løbet af de sidste 5 minutter af tilberedningstiden.



Bemærk:

Indstillingen **'SPRØD'** kan indstilles ved starten af tilberedningen, under tilberedningen og ved afslutningen af den programmerede tilberedning.

TILFØJ 5 MIN (kun manuel tilstand)

Du kan vælge indstillingen **"TILFØJ 5 MIN"** i slutningen af tilberedningstiden ved brug af indstillet varighed. Når **"TILFØJ 5 MIN"** er aktiveret, genoptager ovnen tilberedningsfunktionen og temperaturindstillingen i 5 minutter, hvilket kan gentages, hvis det er nødvendigt.

HOLDE VARM

I slutningen af tilberedningen kan du vælge indstillingen **"HOLDE VARM"**, som giver dig mulighed for at lade din ret stå i ovnen uden at overtilberede den. Ovnens temperatur reguleres til en serveringstemperatur, indtil du er klar.



• 8 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING AF INDVENDIG OG UDVENDIG OVERFLADE

Det anbefales at rengøre ovnen jævnlige og at fjerne alle madrester indvendigt og udvendigt. Brug en blød klud dyppet i glasrens eller flydende sort sæbe fortyndet i vand. Brug ikke skurecreme eller en skrubbesvamp. Hvis mikroovnen ikke holdes ren, kan dens overflade blive beskadiget, og det kan have skadelig indvirkning på apparatets levetid samt medføre farlige situationer.

Det frarådes at bruge skuremidler, sprit eller opløsningsmidler, da de kan beskadige apparatet.

Hvis ovnen lugter eller er snavset, stil en kop med vand tilsat citronsaft eller eddike ind i ovnen, lad vandet koge i 2 min., og rengør væggene med vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Pladen kan tages ud for at gøre rengøringen lettere. Tag pladen ud ved at tage fat ved de zoner, der er beregnet til det. Hvis drevet tages ud, sørg for at der ikke kommer vand

ned i motoraksens hul. Husk at sætte drevet, understøtningen med hjul og den drejelige plade ind igen.

Hvis lågen eller dens pakning er beskadiget, må mikrobølgeovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en kompetent person.



Pas på

Der må aldrig anvendes slibemidler, svampe der ridser eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

UDSKIFTNING AF PÆRE

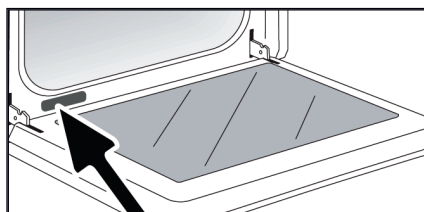
Kontakt kundeservicen eller en autoriseret kvalificeret person for ethvert indgreb på lampen.

• 9 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Spørgsmål	Svar og løsninger
- AS« vises (Autostop-system).	Denne funktion stopper ovnens opvarmning, hvis du glemmer det. Sluk for ovnen.
- Fejlkode der begynder med et "F".	Ovnen har registreret en forstyrrelse. Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.
- Ovnen varmer ikke op.	Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontroller, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Udskift pæren eller sikringen, og kontroller, at ovnen er tilsluttet korrekt. Se afsnittet om udskiftning af pæren.
- Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.	Dette er helt normalt, den kan fungere i op til maks. 1 time efter tilberedningen for at afkøle ovnen. Hvis den fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

REPARATIONER FRANKRIG

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

BEMÆRKNING:

• Da vi konstant arbejder på at gøre vores produkter endnu bedre, forbeholder vi os retten til at ændre i deres tekniske, funktionelle eller æstetiske specifikationer for deres egenskaber i forbindelse med den tekniske udvikling.



DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

Sie haben soeben ein De Dietrich Produkt erworben. Diese Wahl offenbart Ihre Ansprüche ebenso wie Ihre Vorliebe für die französische Lebensart.

Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpern die Kreationen von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst. Unsere Geräte sind aus edlen Materialien gefertigt und bieten eine hohe Verarbeitungsqualität.

Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochliebhabern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.

Der De Dietrich-Verbraucherservice steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.

Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.



Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Orléans und Vendôme, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und setzt sein außergewöhnliches Know-how in der Entwicklung von perfekt verarbeiteten Produkten fort. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel „Origine France Garantie“, eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich bescheinigt.

Dieses Siegel sichert nicht nur die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau.....	7
Elektrischer Anschluss	8
2 UMWELT	9
Umweltschutz.....	9
3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS	10-13
Bedienelemente und Anzeige	11
Tastensperre	11
Zubehör (je nach Modell)	12
Drehteller.....	13
Funktionsprinzipien	13
4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN	14
Erste Inbetriebnahme.....	14
Menü Einstellungen (je nach Modell).....	14
5 MANUELLER GARMODUS	15-19
Garen.	15
Funktion Mikrowellengaren.	15
Kombinierte Mikrowellenfunktion	16
Herkömmliche Garfunktion	17
Starten eines Garvorgangs	18
6 AUTOMATISCHER GARMODUS	19-20
BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS.....	19
ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN.	19
SOFORTIGES GAREN.....	20
7 WEITERE FUNKTION.....	21
Favoriten.	21
Funktion Zeitschaltuhr.....	21
8 PFLEGE	22
9 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN.....	23
10 KUNDENDIENST	24



SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Vermerken Sie eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein und behalten Sie ein Exemplar davon.



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Blende installiert werden, sonst kann es zu einer Überhitzung kommen.

— Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.



Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen, indem ein Netzschalter in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsvorschriften eingebaut wird.

— Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen

Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.



WARNHINWEIS:

Für alle anderen als entsprechend ausgebildetes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die vor Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird.

— Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise: Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen.

— Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

— Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

— Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



WARNHINWEIS:

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.



WARNHINWEIS:

Wenn das Gerät im Kombimodus arbeitet, ist es empfehlenswert, dass Kinder es aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Nur für Mikrowellen geeignetes Kochgeschirr verwenden. Behälter aus Metall für Nahrungsmittel und Getränke dürfen für das Garen im Mikrowellengerät nicht verwendet werden.

— Die Mikrowelle ist für das Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Die Trocknung von Lebensmitteln oder von Wäsche und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchter Wäsche und ähnlichen Gegenständen können zu Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr führen.



WARNHINWEIS:

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden. Es besteht Explosionsgefahr.

— Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Behältern aus Kunststoff oder Papier behalten Sie stets ein Auge auf das Gerät, da die Gefahr einer Flammenbildung besteht.

— Bei Rauchbildung das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.

— Die Erhitzung von Getränken in der Mikrowelle kann zu plötzlichem Hochschießen und Verspritzen der kochenden Flüssigkeit führen. Auch beim Umgang mit dem Gefäß ist Vorsicht geboten.

— Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen die Inhalte von Fläschchen und Gläsern für Babys umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

— Es wird nicht empfohlen, Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier in der Mikrowelle zu erhitzen, denn es besteht auch nach Ende der Garzeit Explosionsgefahr.

— Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelrückstände zu entfernen.

— Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, können hierdurch der Zustand der Oberfläche und zwangsläufig die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden. Dies kann zu einer gefährlichen Situation führen.



WARNHINWEIS:

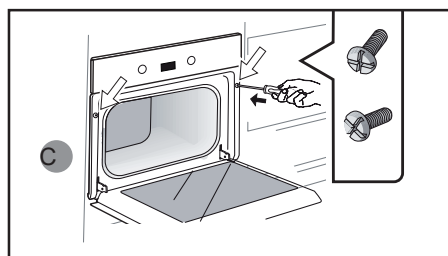
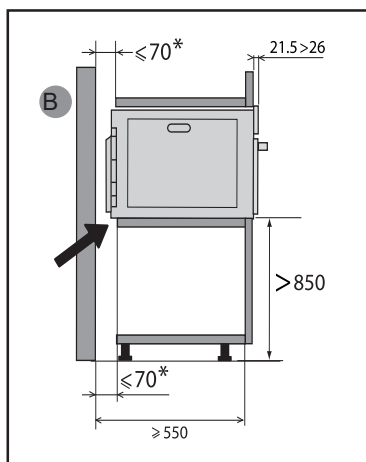
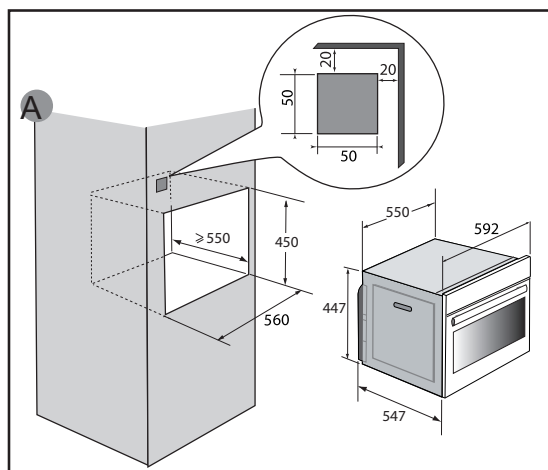
Wenn die Tür oder die Dichtung der Tür beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor eine entsprechend kompetente Person die erforderliche Reparatur durchgeführt hat.

— Keine Scheuermittel oder harte Metallschaber zum Reinigen der Glastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zum Bersten des Glases führen kann.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt nutzen, wenn sie entsprechend eingewiesen wurden, um das Gerät sicher bedienen zu können und die Gefahren einer falschen Nutzung zu verstehen.

WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden. Es kann gemäß Einbauzeichnung (Abb. A) in einen Hochschrank eingebaut werden. Achtung: Wenn die Rückwand des Möbels offen ist, darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem das Gerät aufliegt, max. 70 mm betragen* (Abb. B). Das Gerät nach Transport von einem kalten an einen warmen Ort nicht unmittelbar in Betrieb nehmen (etwa 1 bis 2 Stunden warten), denn Kondensation kann zu einer Betriebsstörung führen.

Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

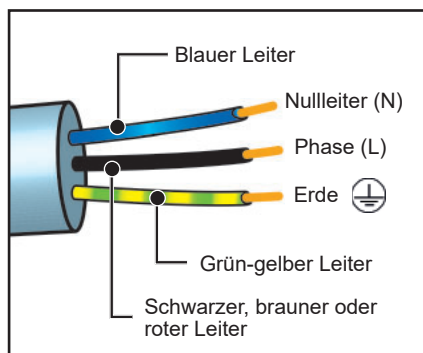
In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern.

Für eine bessere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben durch die vorgesehenen Löcher befestigen (Abb. C).

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau sicherzustellen. Der Stromanschluss ist vor Einschub des Geräts in das Möbel herzustellen.

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) ausgestattet, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.



Prüfen ob:

- die Leistung der Anlage ausreicht (220-240 Volt~ 16 Ampere). Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Bei Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.



Achtung:

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss  des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden.

Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.



Achtung:

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



Achtung:

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

. 2 *UMWELT*

UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

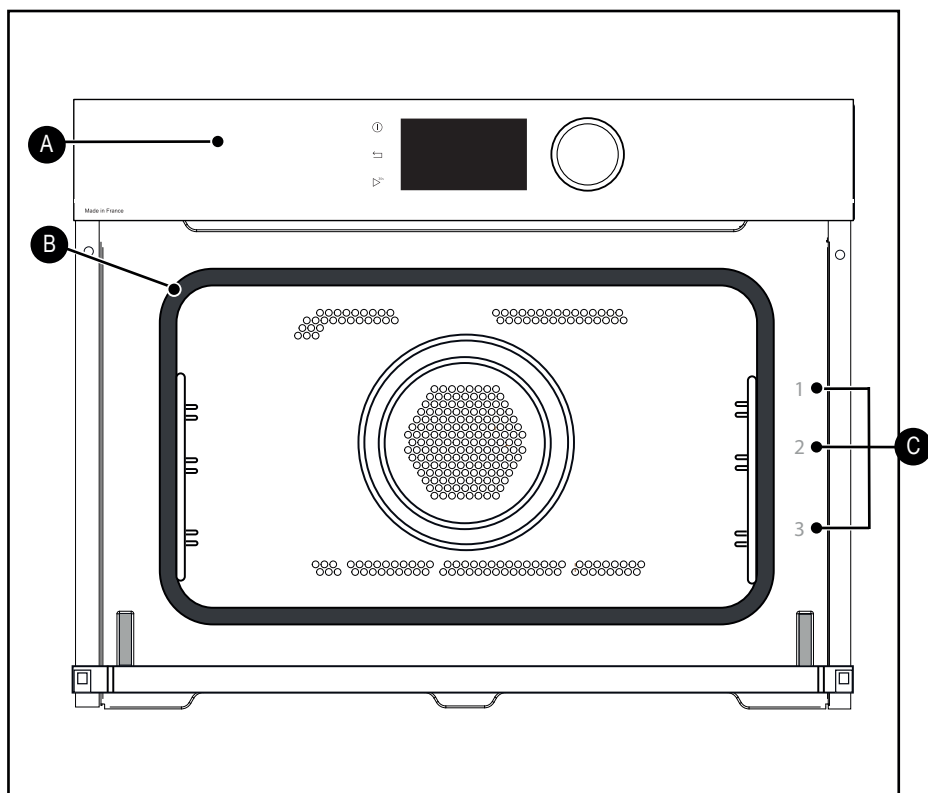


In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Die

vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

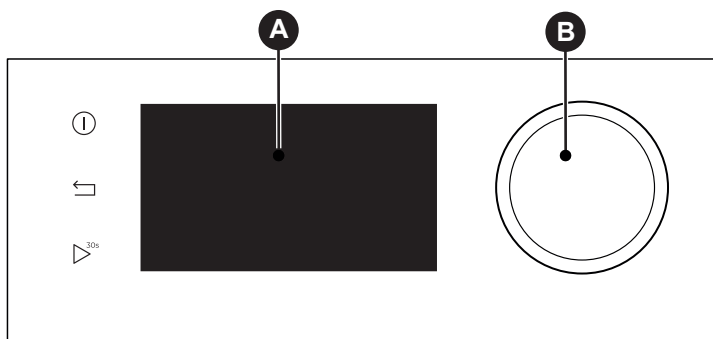
3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS



- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (3 Höhen verfügbar)

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



Ausschalttaste Backofen
(lange drücken)



Taste zurück



Mikrowellenstarttaste für 30 Sekunden



Anzeige



Drehschalter für mittig ausgeübten Druck (nicht abnehmbar):

- Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen.

- Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.

TASTENSPERRE

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und  bis zur Anzeige des Symbols  auf dem Bildschirm.

Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv.

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und  bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

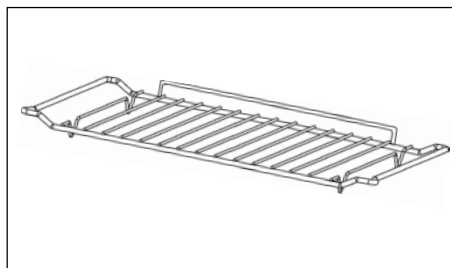
ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Rost mit Kippschutz.

Zum Toasten, Bräunen oder Grillen.

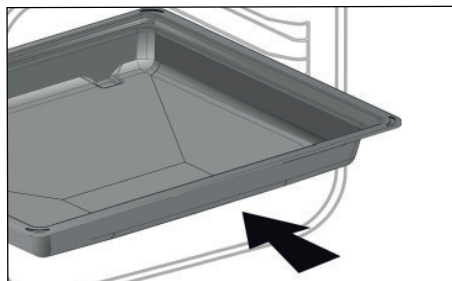
Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht zusammen mit anderen metallischen Gefäßen verwendet werden.

Zum Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, die Aluschale auf einen Teller auf das Gitter stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.



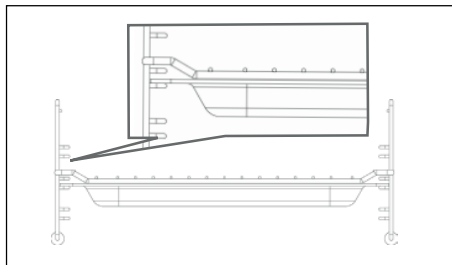
- Emailliertes Mehrzweckblech, Fettpfanne 45 mm

Sie kann mit der Funktion Umlaufhitze halbvoll mit Wasser gefüllt für Kochvorgänge im Wasserbad verwendet werden. Sie kann ebenso als Garteller verwendet werden.



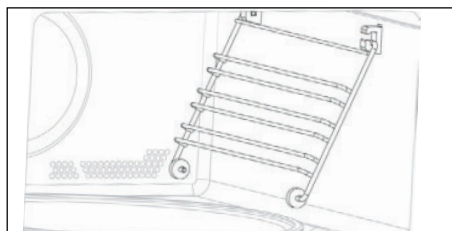
- Rost + emailliertes Blech

Schieben Sie die Fettpfanne zum Braten und zum Auffangen von Bratensaft unter den Rost.



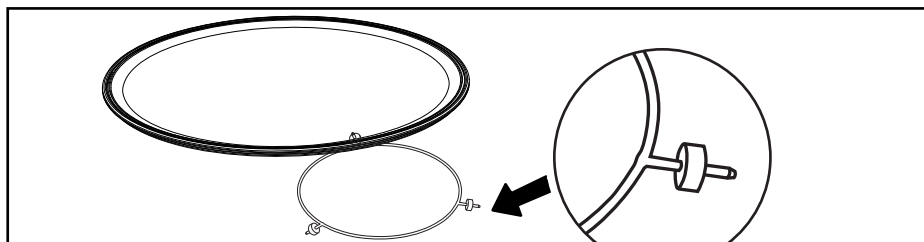
- Einschubleisten

Mit Hilfe von 2 Einschubleisten kann der Rost auf 3 Ebenen verwendet werden.



3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)



DREHTELLER

Der Drehteller ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Eingriffe von außen

Er kann sich in 2 Richtungen drehen. Wenn er sich nicht dreht, prüfen, ob alle Elemente richtig eingesetzt sind.

Er kann als Kochplatte verwendet werden. Zum Herausziehen an den Griffzonen des Gartellers ansetzen, die in der Aussparung vorgesehen sind.

Der Mitnehmer ermöglicht die Drehung des Glastellers.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt.

Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.

Nicht versuchen, den Glasdrehteller manuell anzuschieben. Dadurch kann das Antriebssystem beschädigt werden. Falls sich der Drehteller schlecht dreht, prüfen Sie, dass keine Fremdkörper unter dem Teller vorhanden sind.

Mit dem Drehteller in Stopp-Position können Sie große Schüsseln auf der gesamten Oberfläche des Mikrowellenherds verwenden.

In diesem Fall muss der Behälter gedreht werden oder sein Inhalt auf halber Programmstufe verrührt werden.

FUNKTIONSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.

Ihre Frequenz liegt im Frequenzbereich 2450 MHz.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wassermolekülen, Fett und Zucker absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.

Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

• 4 *INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN*

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

Bei der ersten Inbetriebnahme wählen Sie Ihre Sprache durch Drehen des Bedienschalters aus, dann bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters.

- Einstellung der Uhrzeit

Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken.

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

EINSTELLUNGSMENÜ (JE NACH MODELL)

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann. Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters den gewünschten Parameter aus und bestätigen Sie.

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.

- Uhrzeit

Die Stunden verändern, bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen. Wenn Ihr Ofen verbunden ist, wird die Uhrzeit automatisch aktualisiert.

- Sleep mode

Sie haben auch Zugriff auf den Standby-Modus Ihres Displays:

Position ON, Ausschalten der Anzeige nach einer bestimmten Zeit.

Position OFF, Reduzierung der Helligkeit nach einer bestimmten Zeit.

- Ton

Bei der Betätigung der Tasten sendet Ihr Backofen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie

ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.-

- Helligkeit

Wählen Sie die gewünschte Helligkeitsstufe.

- Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.

- DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, heizt der Backofen nicht auf.

- Diagnose

Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Diagnosemenü.

Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt.



• 5 MANUELLER GARMODUS

GAREN

Dieser Ofen verfügt über 3 Arten von Garmodi, deren Parameter einstellbar sind:

- Funktion Mikrowellengaren.
- Kombinierte Mikrowellenfunktionen (Mikrowelle + Ober- und Unterhitze).
- Funktionen mit Ober- und Unterhitze.



Warnhinweis

Verwenden Sie nicht das emaillierte Blech.

FUNKTIONEN MIKROWELLENGAREN

Position	Leistung	Verwendung
 Mikrowelle	1000 W	Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser oder Gerichten mit einem hohen Flüssigkeitsanteil. Garen von Nahrungsmitteln, die viel Wasser enthalten (Suppen, Soßen, Tomaten usw.).
 Mikrowelle	800-900 W	Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse
 Mikrowelle	500 W	Garen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von Trockengemüse bei geringer Hitze. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
 Mikrowelle	400/300 W	Garen von Milchprodukten und Konfitüren bei geringer Hitze.
 Mikrowelle	200 W	Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.
 Mikrowelle	100 W	Abtauung von cremehaltigen Gebäckstücken.

• 5 MANUELLER GARMODUS



Hinweis: In der Kombifunktion mit Mikrowelle können Sie die emaillierte Fett-pfanne mit dem Rost verwenden.

KOMBINIERTER MIKROWELLENFUNKTIONEN

Position	Empfohlene Temperatur und Leistung Min. - Max.	Verwendung
 Expressgaren	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Diese Kombifunktion verbindet das Mikrowellengaren mit dem Heißluftgaren. Dadurch können Sie viel Zeit gewinnen. Empfohlen für Fleisch, Hähnchen und Braten, die in einem Gefäß gegart werden.
 Auftauen	200 W	Auftauen von zerbrechlichen Lebensmitteln.
 Grill + Mikrowelle	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Diese Funktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen. Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.

• 5 MANUELLER GARMODUS

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer.

HERKÖMMLICHE GARFUNKTION

Position	Temperatur und Leistung Min. - Max.	Verwendung
 Heißluft*	200°C 50-200°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse
 Umluftgrill	200°C 50-200°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Variable Grillfunktion	2 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost.
 Aufwärmem	500 W	Aufwärmen oder Garen von empfindlichen Lebensmitteln

*Garvorgang entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1: 2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkennzeichnung der europäischen Verordnung EU/65/2014.

• 5 MANUELLER GARMODUS

STARTEN EINES GARVORGANGS

STARTEN EINES KOCHVORGANGS SOFORT-KOCHEN

Wenn Sie Ihre Garfunktion ausgewählt und bestätigt haben, Beispiel :

Umluftgrill :

- Drücken Sie den Joystick erneut, um den Garvorgang zu starten. Der Temperaturanstieg beginnt sofort.

Der Backofen empfiehlt Ihnen je nach gewählter Garsequenz eine oder zwei Stufenhöhen:

- Schieben Sie Ihr Gericht auf der empfohlenen Einschubebene in den Ofen.

Hinweis: Einige Parameter können je nach gewählter Garsequenz vor dem Start des Garvorgangs geändert werden (Temperatur, Garzeit und Startzeitvorwahl), siehe folgende Kapitel.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR UND DER LEISTUNG

Je nach gewählter Garmethode oder Leistung empfiehlt Ihnen der Backofen die ideale Gartemperatur.

Diese kann wie folgt geändert werden:

- Wählen Sie Temperatur und Leistung und bestätigen Sie.
- Drehen Sie den Bedienungsknopf um die Temperatur / Leistung zu ändern, und bestätigen Sie dann.

KOCHZEIT

Sie können die Kochzeit für Ihr Gericht eingeben, indem Sie die Option Kochzeit auswählen.

EINSTELLUNG ENDE DES KOCHVORGANGS (Verzögertes Ende)

Wenn Sie die Kochzeit einstellen, wird die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs automatisch hochgezählt. Sie können diese Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs ändern, wenn Sie möchten, dass der Garvorgang verzögert wird.

- Wählen Sie das verzögerte Garzeitende aus und bestätigen Sie.

Wenn Sie die Uhrzeit für das verzögerte Ende des Garvorgangs eingestellt haben, bestätigen Sie. Es erscheint eine Information, die Ihnen die Uhrzeit des verzögerten Garendes anzeigt.

NB: Sie können einen Garvorgang starten, ohne eine Dauer oder eine Endzeit auszuwählen.

In diesem Fall stoppen Sie den Kochvorgang, wenn Sie die Kochzeit für Ihr Gericht als ausreichend erachtet haben (siehe Kapitel „Einen laufenden Kochvorgang stoppen“).

STOPPEN EINES LAUFENDEN KOCHVORGANGS

Um einen laufenden Garvorgang zu stoppen, drücken Sie den Controller.

Wählen Sie „STOP“ aus.

Bestätigen Sie durch Auswahl von „JA“ und bestätigen Sie oder wählen Sie „NEIN“ und bestätigen Sie, um den Kochvorgang fortzusetzen oder drücken Sie lange auf die Taste Stopp .

• 6 AUTOMATISCHER GARMODUS

BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS

Dieser Modus wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Für bestimmte Nahrungsmittel müssen bestimmte Einstellungen (Gewicht, Größe usw.) eingegeben werden.

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „**AUTOMATISCHES GAREN**“ oder „**AUTOMATISCHES AUFTAUEN**“ aus und bestätigen Sie dann. Es werden Ihnen verschiedene Kategorien von Gerichten angeboten (Siehe die Tabellen):

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „**AUTOMATISCHES GAREN**“ aus und bestätigen Sie dann. Es werden Ihnen verschiedene Kategorien von Gerichten angeboten:

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Auswahl und bestätigen Sie.

LEBENSMITTEL
FASERIGES FRISCHES GEMÜSE
FRISCHES GEMÜSE
TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE
GEFLÜGEL EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
RIND EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
FISCH
FRISCHE PIZZA (KOMBIFUNKTION)
TIEFKÜHLPIZZA EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
TIEFKÜHLPIZZA (TRADITIONELLES GAREN)
EXPRESS FRISCHES GERICHT
FRISCHES GERICHT (MIKROWELLE)
EXPRESS-GEFRORENES GERICHT
SALZIGE TORTE
SPECKKUCHEN
KARTOFFELGRATIN

• 6 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „**AUTOMATISCHES AUFTAUEN**“ aus und bestätigen Sie dann. Es werden Ihnen verschiedene Kategorien von Gerichten angeboten:

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Auswahl und bestätigen Sie.

LEBENSMITTEL
BROT
FERTIGGERICHT
FLEISCH
GEFLÜGEL
FISCH

NB: Bei Auftaufunktionen und beim AUTO-Garen ist kein Startzeitvorwahl programmierbar.

NB: Um den Ofen jederzeit auszuschalten, drücken Sie die Taste ① oder den Joystick lange und folgen Sie den Anweisungen.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie den Modus „**AUTOMATISCHES GAREN** oder **AUTOMATISCHES AUFTAUEN**“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien von Lebensmitteln an (Fleisch, Fisch, Gerichte, Brot und Nudeln, Desserts):

Je nach ausgewähltem Gericht oder dem Zustand des Backofens (bereits heiß) schlägt der AI-Modus ein Standardgewicht vor, das Sie gegebenenfalls vor dem Bestätigen anpassen müssen. Der Backofen berechnet automatisch die Einstellungen für Garzeit und -temperatur.

Die Einschubleistenhöhe wird angezeigt, schieben Sie Ihr Gericht ein und bestätigen Sie.

- Der Backofen klingelt und schaltet ab, wenn die Gardauer abgelaufen ist; der Bildschirm zeigt dann an, dass das Essen fertig ist.



• 7 WEITERE FUNKTION

FAVORITEN

VERFÜGBAR FÜR DIE MODI MANUELL UND AUTO

Mit der Funktion „**FAVORITEN**“ können Sie 3 manuelle Garmodi und 3 automatische Garmodi abspeichern, die Sie häufig zubereiten. Drücken Sie beim manuellen oder automatischen Garen den Bedienschalte und wählen Sie durch Drehen des Bedienhebels „Zu den Favoriten hinzufügen“. Zum Bestätigen und Speichern die Taste drücken.

Ihr Garmodus ist jetzt unter „**MANUELLER FAVORIT 1**“ gespeichert.

Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

Hinweis: Sind die 3 Favoriten bereits belegt, ersetzt jede neue Speicherung den ausgewählten Favoriten.

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

Diese Funktion kann benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder während eines Garvorgangs.

- Drücken Sie die Taste .

Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Sie können die Programmierung ändern oder annullieren.

Drücken Sie erneut die Taste , passen Sie Ihre Zeit an oder stellen Sie sie auf 0m00s ein, um abzubrechen. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie auch die Zeitschaltuhr.

• 7 WEITERE FUNKTIONEN

OPTIONEN FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS (JE NACH GARMODUS)

Am Ende des Garvorgangs des manuellen Modus oder des Auto-Modus bietet Ihnen der Backofen drei Optionen an, um sich dem gewünschten Ergebnis anzupassen: KNUSPRIG, WARMHALTEN und 5 MIN. ZUGEBEN

KNUSPRIG

Sie haben die Möglichkeit, ein Gericht am Ende der Garzeit mit der Funktion „**Knusprig**“ zu überbacken.

Wählen Sie eine Garfunktion aus, passen Sie die Temperatur an und programmieren Sie eine

Garzeit. Wählen Sie anschließend die Funktion „**Knusprig**“ und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters.

Der Garvorgang beginnt. Ein Symbol  erscheint rechts unten auf dem Display und der Grill schaltet sich während der letzten 5 Minuten Ihres Garvorgangs automatisch ein.



Hinweis:

Die Option „**KNUSPRIG**“ kann zu Beginn des Garvorgangs, während des Garvorgangs und am Ende des programmierten Garvorgangs eingestellt werden.

5 MIN. ZUGEBEN (nur im manuellen Modus)

Sie können die Option „5 MIN. ZUGEBEN“ am Ende Ihres zeitgesteuerten Garvorgangs auswählen. Wenn Sie „5 MIN. ZUGEBEN“ aktivieren, übernimmt der Backofen für 5 Minuten die Einstellungen des Garmodus und der Temperatur, die bei Bedarf verlängert werden können.

WARMHALTEN

Am Ende des Garvorgangs können Sie die Option „**WARMHALTEN**“ wählen, sodass Sie Ihr Gericht ohne Übergaren im Ofen lassen können. Die Temperatur des Backofens regelt sich auf eine Verzehrttemperatur, bis Sie bereit sind.



REINIGUNG DER INNEN- UND AUSSENFLÄCHE

Wir empfehlen den Mikrowellenherd regelmäßig zu reinigen und innen sowie außen alle Nahrungsmittelreste zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches, mit Glasreiniger angefeuchtetes Tuch oder mit Wasser verdünnte schwarze Flüssigseife. Verwenden Sie keine Scheuercreme oder einen Kratzschwamm. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche Schaden nehmen, wodurch unweigerlich die Lebensdauer des Gerätes verkürzt wird und die Sicherheit nicht mehr gewährleistet ist.

Von der Verwendung von Scheuermitteln, alkohol- oder lösungsmittelhaltigen Produkten wird abgeraten, da sie das Gerät beschädigen können.

Sollte das Gerät riechen oder verschmutzt sein, 2 Minuten lang eine Tasse Wasser mit Zitronensaft oder Essig kochen lassen und die Wände mit etwas Spülmittel reinigen.

Zur leichteren Reinigung kann der Drehteller herausgenommen werden. Hierzu an den hierfür vorgesehenen Griffzonen ansetzen.

Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, vermeiden, dass Wasser in die Öffnung der Motorachse eindringt. Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.

Bei beschädigter Tür oder Türdichtung darf das Gerät erst nach Instandsetzung durch einen Fachmann wieder in Betrieb genommen werden.



Warnhinweis

Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

AUSWECHSELN DER LAMPE

Für jeden Eingriff an der Lampe wenden Sie sich an den Kundendienst oder an ein qualifiziertes Fachpersonal des Händlers.

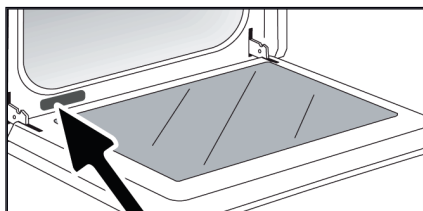
9 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Fragen	Antworten und Lösungen
- „AS“ wird angezeigt (Auto-Stop-System).	Diese Funktion schaltet das Aufheizen des Backofens ab, wenn Sie es vergessen haben. Schalten Sie Ihren Backofen auf AUS.
- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.	Ihr Herd hat eine Störung festgestellt. Schalten Sie den Herd 30 Minuten lang aus. Wenn die Störung anhält, trennen Sie den Herd mindestens eine Minute lang vom Stromnetz. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.
- Der Backofen heizt nicht.	Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung ihrer Elektroinstallation intakt ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).
- Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.	Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus. Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist. Siehe Kapitel „Auswechseln der Lampe“.
- Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	Das ist normal. Das Kühlgebläse kann zum Abkühlen des Ofens max. eine Stunde nach dem Abschalten weiter laufen. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



REPARATURARBEITEN FRANKREICH

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



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

B: Handelsreferenznummer

C: Service-Referenznummer

H: Seriennummer

HINWEIS:

• Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.



EL

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.

Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.

Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας.

Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.

Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητα τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ.....	4-6
1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	7-8
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός	7
Ηλεκτρική σύνδεση	8
2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	9
Προστασία του περιβάλλοντος.....	9
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	10-13
Οι εντολές και η οθόνη	11
Κλείδωμα των πλήκτρων	11
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)	12
Περιστρεφόμενος δίσκος.....	13
Αρχές λειτουργίας	13
4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	14
Πρώτη έναρξη λειτουργίας	14
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο).....	14
5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	15-19
Μαγειρεμα	15
Λειτουργία μικροκυμάτων.....	15
Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων	16
Λειτουργίες κλασικού μαγειρέματος	17
Έναρξη μαγειρέματος	18
6 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	19-20
Παρουσίαση των κατηγοριών φαγητών	19
Παρουσίαση της αυτοματης λειτουργίας	19
Αμεσο μαγειρεμα.....	20
7 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	21
Αγαπημενα.....	21
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	21
8 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	22
9 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ.....	23
10 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ.....	24



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

— Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά.

Το υλικό από το οποίο αποτελείται το εντοιχιζόμενο έπιπλο πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.



Πρέπει να είναι δυνατό να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, χρησιμοποιώντας έναν διακόπτη

που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

— Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε, εξαιρουμένου του εξειδικευμένου προσωπικού, να προβαίνει σε ενέργειες συντήρησης ή επιδιόρθωσης που απαιτούν την αφαίρεση του καλύμματος, το οποίο προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων.

— Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για μαγείρεμα με κλειστή πόρτα.

— Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων, αγροκτήματα, χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δομών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

— Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρξει.

— Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

— Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η συσκευή βρίσκεται σε συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν τον φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που παράγονται.

— Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Τα μεταλλικά σκεύη για τρόφιμα και ποτά δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με μικροκύματα.

— Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και ποτών. Όταν στεγνώνετε τρόφιμα ή ρούχα και ζεσταίνετε θερμαινόμενα μαξιλάρια, παντόφλες, σφουγγάρια, υγρά ρούχα και άλλα παρόμοια αντικείμενα, ενδέχεται να υπάρξει κίνδυνος τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Τα υγρά και άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να ζεσταίνονται μέσα σε σκεύη που είναι κλεισμένα αεροστεγώς, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.

— Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης των τροφίμων σε πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, ελέγχετε συχνά τον φούρνο, καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

— Εάν εμφανιστεί καπνός, σταματήστε ή αποσυνδέστε τον φούρνο και διατηρήστε την πόρτα κλειστή, προκειμένου να σβήσει η ενδεχόμενη φλόγα.

— Το ζέσταμα ποτών με μικροκύματα μπορεί να προκαλέσει αιφνίδια και απρόβλεπτη ανάβλυση του υγρού που βράζει, συνεπώς πρέπει να λαμβάνονται οι απαραίτητες

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

προφυλάξεις κατά τον χειρισμό του σκεύους.

— Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των τροφίμων για μωρά σε βαζάκια πρέπει να αναδευτεί και η θερμοκρασία του περιεχομένου πρέπει να ελεγχθεί πριν από την κατανάλωση, προκειμένου να αποφευχθούν εγκαύματα.

— Συνιστούμε να μην ζεσταίνετε σε φούρνο μικροκυμάτων τα αυγά με το τσόφλι τους ή τα βραστά αυγά ολόκληρα, καθώς υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ψησίματος.

— Συνιστούμε να καθαρίζετε το φούρνο τακτικά και να αφαιρείτε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών.

— Εάν δεν διατηρείτε τη συσκευή σας καθαρή, η επιφάνειά της ενδέχεται να φθαρεί, γεγονός που όχι μόνο θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής, αλλά και θα καταστήσει τη χρήση της επικίνδυνη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η πόρτα ή ο σύνδεσμος της πόρτας φθαρεί, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί πριν από την επιδιόρθωση της βλάβης από εξειδικευμένο τεχνικό.

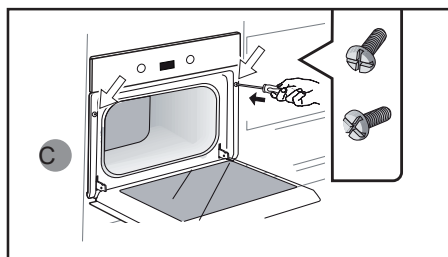
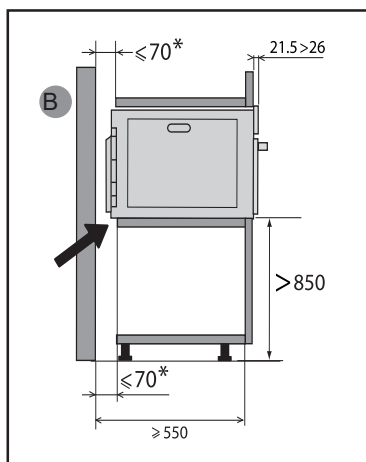
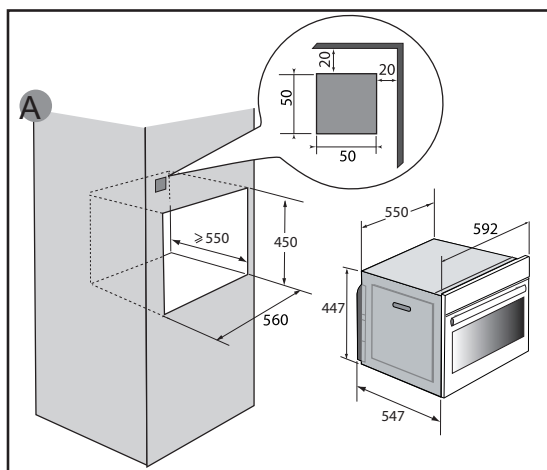
— Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να χρησιμοποιούν τον φούρνο χωρίς επίβλεψη, εκτός εάν τους έχετε πρωτύτερα εξηγήσει τις οδηγίες χρήσης, προκειμένου να χρησιμοποιήσουν τον φούρνο με ασφάλεια και να καταλάβουν τους κινδύνους μιας λανθασμένης χρήσης.

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος. Μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης (εικ. Α).

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του, η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά* (εικ. Β).

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αμέσως (περιμένετε 1 έως 2 ώρες) μετά την τοποθέτησή της από κρύο σε ζεστό χώρο, επειδή η συμπύκνωση των υδρατμών

μπορεί να οδηγήσει σε δυσλειτουργία.

Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το εντοιχιζόμενο έπιπλο πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό).

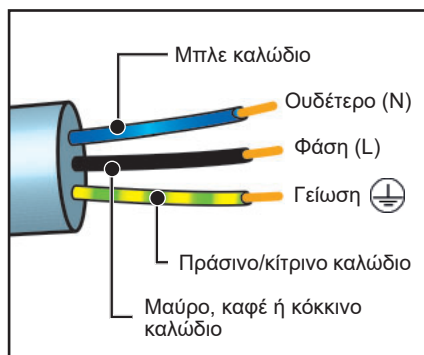
Δημιουργήστε μια οπή Ø 2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου.

Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό (εικ. Γ).

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού κυκλώματος πρέπει να διασφαλίζεται με σωστό εντοπισμό. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την τοποθέτηση της συσκευής στο έπιπλο. Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



Ελέγξτε ότι:

- η ισχύς της εγκατάστασης είναι επαρκής (220-240 V~ 16 αμπέρ). Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Κατά τις εργασίες συντήρησης, η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο και οι ασφάλειες πρέπει να απομονώνονται ή να αφαιρούνται.



Προσοχή:

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη (⏏) της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση της εγκατάστασης.

Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.



Προσοχή:

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.



Προσοχή:

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.



• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

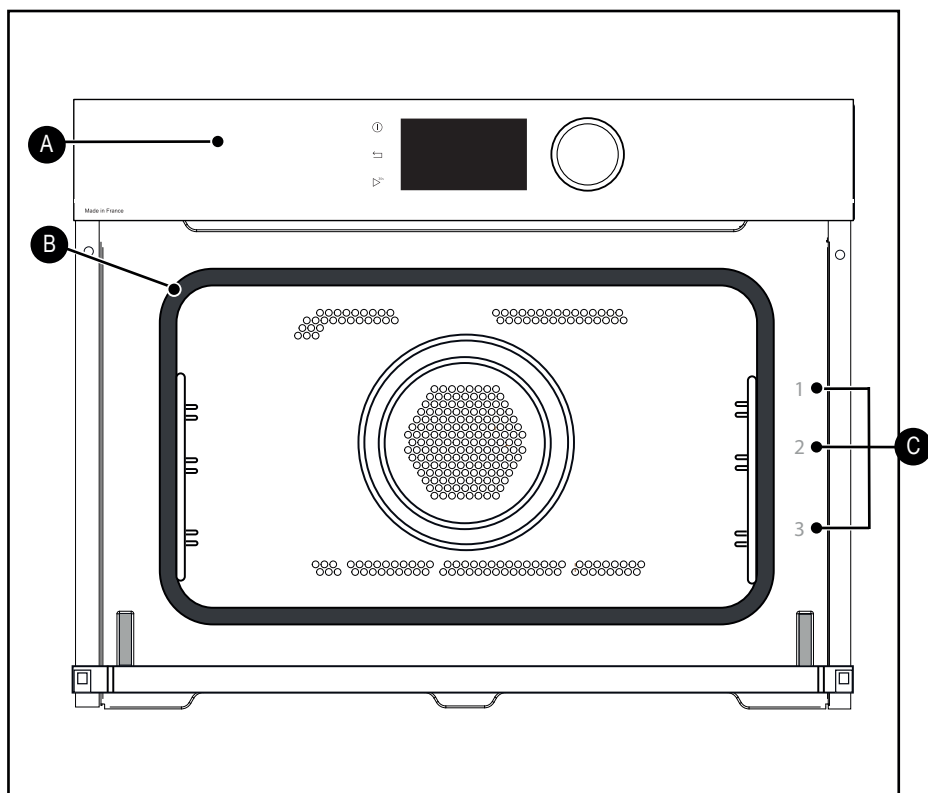


Η συσκευή σας περιέχει, επίσης, πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει, συνεπώς, αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα. Με τον τρόπο

αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που προβλέπει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

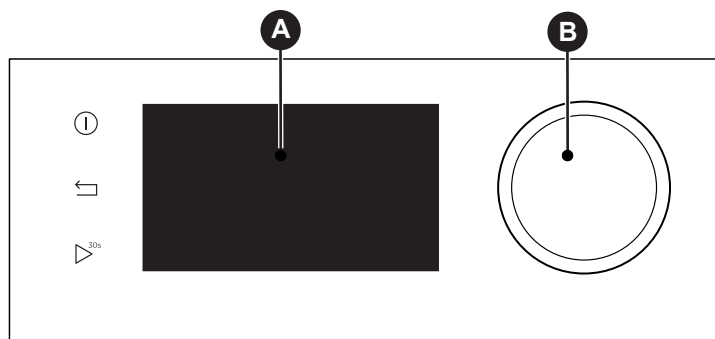
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



- A Πίνακας χειρισμού
- B Λυχνία
- C Ράγες στήριξης ταψιών (3 διαθέσιμα ύψη)

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας (παρεταταμένο πάτημα)



Πλήκτρο «επιστροφή»



Κουμπί εκκίνησης μικροκυμάτων για 30 δευτερόλεπτα



Οθόνη



Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):

- Στρέφοντάς τον, επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές.

- Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής  και  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη.

Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας  παραμένει ενεργοποιημένο.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής  και  έως ότου το σύμβολο του λουκέτου  εξαφανιστεί από την οθόνη.

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

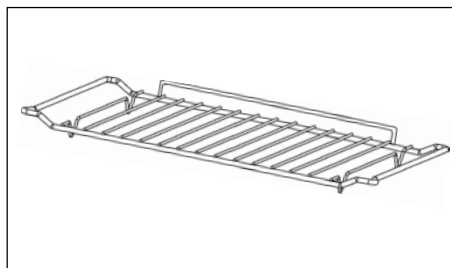
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση.

Επιτρέπει το φρυγάνισμα, το ρόδισμα ή το ψήσιμο.

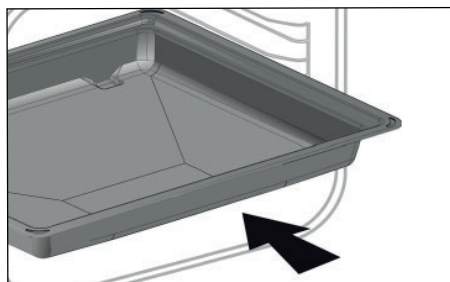
Η σχάρα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται μαζί με άλλα μεταλλικά δοχεία στη λειτουργία μικροκυμάτων, γκριλ + μικροκύματα ή θερμός αέρας + μικροκύματα.

Ωστόσο, μπορείτε να ζεστάνετε ένα φαγητό σε σκεύος αλουμινίου απομονώνοντάς το από τη σχάρα με τη βοήθεια ενός πιάτου.



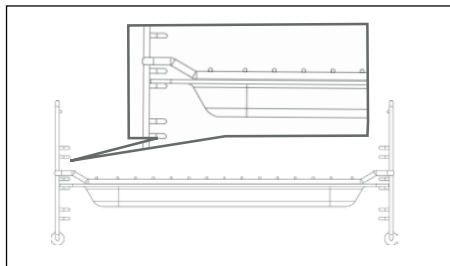
- Εμαγιέ ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

Μπορείτε να τη γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί στη λειτουργία θερμού αέρα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ταψί μαγειρέματος.



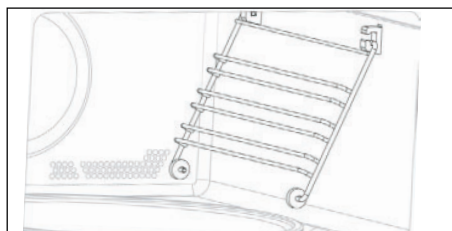
- Σχάρα + εμαγιέ ταψί

Για το ψήσιμο και τη συλλογή των υγρών που προκύπτουν από το μαγείρεμα, τοποθετήστε τη σχάρα επάνω στο ταψί συλλογής ζωμών.



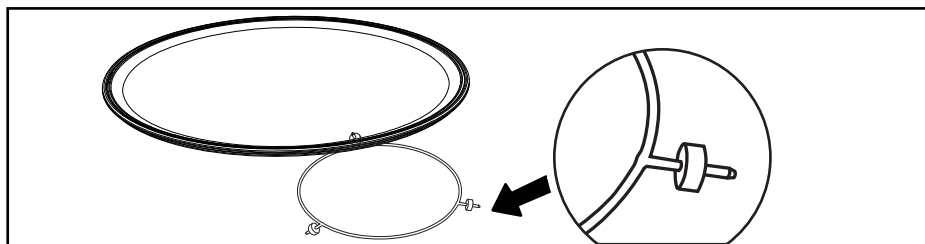
- Ράγες στήριξης

2 ράγες στήριξης που στερεώνονται σας επιτρέπουν να χρησιμοποιείτε τη σχάρα σε 3 επίπεδα.



3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

Ο περιστρεφόμενος δίσκος επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα των τροφίμων, χωρίς να χρειάζεται να κάνετε κάτι.

Περιστρέφεται εξίσου και προς τις 2 κατευθύνσεις. Εάν δεν περιστρέφεται, βεβαιωθείτε ότι όλα τα στοιχεία έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Ο δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως ταψί μαγείρεματος. Για να τον αφαιρέσετε, κρατήστε τον από τα σημεία πρόσβασης που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό στον θάλαμο του φούρνου.

Η διάταξη οδήγησης επιτρέπει την περιστροφή του γυάλινου δίσκου.

Εάν αφαιρέσετε τη διάταξη οδήγησης, προσπαθήστε να μην εισέλθει νερό στην

οπή του μοτέρ του άξονα.

Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε πάλι στη θέση τους τη διάταξη οδήγησης, τη βάση με τα ροδάκια και τον γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην επιχειρήσετε να περιστρέψετε με το χέρι τον γυάλινο δίσκο, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο σύστημα μετάδοσης κίνησης. Σε περίπτωση που η περιστροφή δεν εκτελείται σωστά, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα σώματα κάτω από τον δίσκο.

Ο δίσκος σε θέση διακοπής κίνησης επιτρέπει τη χρήση μεγάλων ταψιών σε όλη την επιφάνεια του φούρνου.

Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να περιστρέψετε το σκεύος ή να ανακατέψετε το περιεχόμενό του στη μέση του προγράμματος.

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Τα μικροκύματα που χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα. Υπάρχουν παντού στο περιβάλλον γύρω μας, όπως και τα ραδιοηλεκτρικά κύματα, το φως ή η υπέρυθη ακτινοβολία.

Η συχνότητά τους βρίσκεται στη ζώνη των 2.450 MHz

Η συμπεριφορά τους:

- Ανακλώνται από τα μέταλλα.
- Διαπερνούν κάθε άλλο υλικό.
- Απορροφώνται από τα μόρια του νερού, του λίπους και της ζάχαρης.

Όταν ένα τρόφιμο εκτίθεται στα

μικροκύματα, προκαλείται γρήγορη ανάδευση των μορίων και, με αυτό τον τρόπο, δημιουργείται θέρμανση.

Το βάθος στο οποίο τα κύματα διαπερνούν τα τρόφιμα είναι περίπου 2,5 εκ. Εάν το φαγητό έχει μεγαλύτερο πάχος, το μαγείρεμα έως το κέντρο του πραγματοποιείται μέσω επαγωγής της θερμότητας, όπως συμβαίνει και στο κλασικό μαγείρεμα.

Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε ότι τα μικροκύματα προκαλούν στο εσωτερικό του φαγητού ένα απλό θερμικό φαινόμενο και ότι δεν είναι επιβλαβή για την υγεία.

• 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, επιλέξτε τη γλώσσα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

- Ρύθμιση της ώρας

Ρυθμίστε διαδοχικά την ώρα και τα λεπτά, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις.

Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.

- Ώρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά. Εάν ο φούρνος σας είναι συνδεδεμένος σε παροχή ρεύματος, η ώρα ενημερώνεται αυτόματα.

- Λειτουργία αναμονής

Έχετε, επίσης, πρόσβαση στη λειτουργία αναμονής της οθόνης:

Θέση ON, απενεργοποίηση της οθόνης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

Θέση OFF, μείωση της φωτεινότητας μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

- Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να

ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Φωτεινότητα

Επιλέξτε το επίπεδο φωτεινότητας που επιθυμείτε.

- Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

- Λειτουργία επίδειξης

Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος στην κανονική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φούρνος δεν θα θερμαίνει.

- Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού διάγνωσης προβλημάτων.

Κατά την επικοινωνία με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, θα σας ζητηθούν οι κωδικοί που εμφανίζονται στη διάγνωση προβλημάτων.



• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σάς επιτρέπει να προσπελάζετε 3 διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος με ρυθμίσεις τις οποίες μπορείτε να τροποποιήσετε:

- Λειτουργία μικροκυμάτων.
- Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων (μικροκύματα + κλασικό μαγείρεμα).
- Λειτουργίες κλασικού μαγειρέματος.

 Προειδοποίηση
Μη χρησιμοποιείτε το εμαγιέ ταψί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Θέση	Ισχύς	Χρήση
 Μικροκύματα	1000 W	Ταχύ ζέσταμα ποτών, νερού και φαγητών που περιέχουν μεγάλη ποσότητα υγρών. Μαγείρεμα φαγητών που περιέχουν πολύ νερό (σουπες, σάλτσες, ντομάτες κ.λπ.).
 Μικροκύματα	800-900 W	Μαγείρεμα φρέσκων ή κατεψυγμένων λαχανικών.
 Μικροκύματα	500 W	Μαγείρεμα ψαριών και οστρακόδερμων. Ζέσταμα σε 2 επίπεδα. Μαγείρεμα αποξηραμένων λαχανικών σε χαμηλή φωτιά. Ζέσταμα ή μαγείρεμα ευαλλοίωτων τροφίμων με βάση το αυγό.
 Μικροκύματα	400/300 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά γαλακτοκομικών προϊόντων, μαρμελάδων.
 Μικροκύματα	200 W	Μη αυτόματο ξεπάγωμα. Μαλάκωμα βουτύρου, παγωτού.
 Μικροκύματα	100 W	Ξεπάγωμα γλυκών που περιέχουν κρέμα.

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Παρατήρηση: Στη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εμαγιέ ταψί συλλογής ζωμών μαζί με τη σχάρα.

ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Θέση	Θερμοκρασία (°C) και συνιστώμενη ισχύς ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Ταχύ μαγείρεμα	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Αυτή η συνδυαστική λειτουργία συνδυάζει το μαγείρεμα με μικροκύματα με το μαγείρεμα με θερμό αέρα, το οποίο σας επιτρέπει να εξοικονομήσετε αρκετό χρόνο. Συνιστάται για κρέατα, κοτόπουλο και ψητά τοποθετημένα σε ταψί.
 Ξεπάγωμα	200 W	Ξεπαγώστε εύθραυστα τρόφιμα.
 Γκριλ + μικροκύματα	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα το γκριλ και τα μικροκύματα, κάτι που επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα. Αυτή η λειτουργία σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε και να ροδοψήνετε φαγητά, όπως τα ογκρατέν και τα κρέατα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί πριν ή μετά το μαγείρεμα, ανάλογα με τη συνταγή.

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΛΑΣΙΚΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Θερμοκρασία (°C) και ισχύς	Χρήση
 Θερμός αέρας*	ελάχ. - μέγ.	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά.
 Γκριλ με αέρα	200°C 50-200°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	2 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα.
 Ζέσταμα	500 W	Ζέσταμα ή μαγείρεμα ευαλλοίωτων τροφίμων

*Τρόπος μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: 2016 για να αποδειχθεί η συμβατότητα με τις απαιτήσεις ενεργειακής επισήμανσης του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014.

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΑΜΕΣΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αφού επιλέξετε και επικυρώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος, για παράδειγμα : Αεριζόμενο γκριλ :

- Πιέστε ξανά το κουμπί για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η θερμοκρασία θα αυξηθεί αμέσως.

Ο φούρνος θα συστήσει ένα ή δύο επίπεδα μαγειρέματος ανάλογα με την επιλεγμένη ακολουθία μαγειρέματος:

- Τοποθετήστε το πιάτο σας στο φούρνο στο συνιστώμενο επίπεδο.

Σημείωση: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με την επιλεγμένη ακολουθία μαγειρέματος, πριν από την έναρξη του μαγειρέματος (θερμοκρασία, χρόνος μαγειρέματος και χρονοδιακόπτης) βλέπε τα επόμενα κεφάλαια.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει ή το επίπεδο ισχύος, ο φούρνος θα σας προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος.

Αυτή μπορεί να αλλάξει ως εξής:

- Επιλέξτε θερμοκρασία / ισχύς και στη συνέχεια επιβεβαιώστε.

- Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε τη θερμοκρασία / ισχύ και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος για το πιάτο σας επιλέγοντας χρόνο και στη συνέχεια εισάγοντας το χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το κουμπί και επιβεβαιώστε.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (Καθυστερημένη λήξη)

Όταν ρυθμίζετε το χρόνο μαγειρέματος, ο χρόνος τέλους μαγειρέματος αυξάνεται αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτό το τέλος του χρόνου μαγειρέματος αν θέλετε να καθυστερήσει.

-Επιλέξτε Καθυστερημένη λήξη μαγειρέματος και επιβεβαιώστε.

Αφού ρυθμίσετε την καθυστερημένη λήξη του χρόνου μαγειρέματος, επιβεβαιώστε. Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα που θα σας ενημερώνει για τον καθυστερημένο χρόνο λήξης.

Σημείωση: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε διάρκεια ή χρόνο λήξης.

Σε αυτή την περίπτωση, όταν υπολογίσετε το χρόνο μαγειρέματος για το πιάτο σας, σταματήστε το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή μαγειρέματος σε εξέλιξη»).

ΔΙΑΚΟΠΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα σε εξέλιξη, πιέστε το κουμπί.

Επιλέξτε «STOP».

Επιβεβαιώστε επιλέγοντας «ΝΑΙ» και επιβεβαιώστε ή επιλέξτε «ΟΧΙ» και επιβεβαιώστε για να συνεχίσετε το μαγείρεμα ή πατήστε παρατεταμένα το κουμπί Stop.

• 6 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε ορισμένες ρυθμίσεις (το βάρος, το μέγεθος κ.λπ.).

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία **«ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** ή **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ»**, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Προτείνονται διαφορετικές κατηγορίες φαγητών (βλ. πίνακα):

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία **«ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ»**, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Προτείνονται διαφορετικές κατηγορίες φαγητών:

Επιλέξτε την κατηγορία επιθυμείτε, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

ΤΡΟΦΙΜΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΙΝΩΔΗ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΕΞΠΡΕΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΕΞΠΡΕΣ ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΨΑΡΙΑ
ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΙΤΣΑ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ (ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ (ΚΛΑΣΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
ΕΞΠΡΕΣ ΦΡΕΣΚΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΦΡΕΣΚΟ ΦΑΓΗΤΟ (ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ)
ΕΞΠΡΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ
ΚΙΣ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ

• 6 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «**ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ**», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Προτείνονται διαφορετικές κατηγορίες φαγητών:

Επιλέξτε την κατηγορία που επιθυμείτε, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

ΤΡΟΦΙΜΑ
ΨΩΜΙ
ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΚΡΕΑΤΑ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ
ΨΑΡΙΑ

Σημείωση: Για την απόψυξη και το αυτόματο μαγείρεμα δεν μπορεί να προγραμματιστεί χρονοδιακόπτης.

Σημείωση: Για να σταματήσετε το φούρνο ανά πάσα στιγμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ① ή το joystick και ακολουθήστε τις οδηγίες.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** ή **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ**» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας προτείνει διάφορες κατηγορίες τροφίμων (Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια):

Με βάση το επιλεγμένο φαγητό ή την κατάσταση του φούρνου (ήδη ζεστός), η λειτουργία AI προτείνει ένα προεπιλεγμένο βάρος, το οποίο μπορείτε να προσαρμόσετε, εάν απαιτείται, πριν το επιβεβαιώσετε.

Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις παραμέτρους χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος. Εμφανίζεται το ύψος της σχάρας, εισαγάγετε το φαγητό σας και επιβεβαιώστε.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.



• 7 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΑΙ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΑ

Η λειτουργία «**ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ**» επιτρέπει να αποθηκεύετε στη μνήμη 3 μη αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος και 3 αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος που εκτελείτε συχνά.

Από τη μη αυτόματη ή την αυτόματη λειτουργία, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και στρέφοντάς τον επιλέξτε «Προσθήκη στα αγαπημένα». Για αποθήκευση στη μνήμη, πατήστε για επιβεβαίωση.

Το μαγείρεμα αποθηκεύεται στη μνήμη ως «**ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ 1**».

Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Σημείωση: Εάν οι 3 αγαπημένες επιλογές έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί, κάθε νέα καταχώρηση στη μνήμη θα αντικαταστήσει μία από τις τρεις υπάρχουσες αγαπημένες επιλογές.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

- Πατήστε το πλήκτρο .

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά.

Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε τον προγραμματισμό.

Πατήστε ξανά το πλήκτρο , ρυθμίστε τον χρόνο ή ορίστε τον στην ένδειξη 0m00s για ακύρωση. Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσετε και τον χρονοδιακόπτη.

7 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Στο τέλος της μη αυτόματης λειτουργίας ή της αυτόματης λειτουργίας, ο φούρνος σας προτείνει τρεις επιλογές για να προσαρμοστεί στο επιθυμητό αποτέλεσμα: ΚΡΟΥΣΤΑ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ και ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ.

ΚΡΟΥΣΤΑ

Έχετε τη δυνατότητα να γκρατινάρετε ένα φαγητό στο τέλος του μαγειρέματος με τη λειτουργία **«Κρούστα»**.

Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος, προσαρμόστε τη θερμοκρασία και προγραμματίστε μια διάρκεια

μαγειρέματος. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία **«Κρούστα»** και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Εμφανίζεται το σύμβολο  στο κάτω δεξιά μέρος της οθόνης και το γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία 5 λεπτά του μαγειρέματος.



Παρατήρηση:

Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιλογή **«ΚΡΟΥΣΤΑ»** στην αρχή, κατά τη διάρκεια και στο τέλος του προγραμματισμένου μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ (μόνο στη μη αυτόματη λειτουργία)

Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία **«ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ»** στο τέλος του μαγειρέματός σας με μια προγραμματισμένη διάρκεια. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία **«ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ»**, ο φούρνος συνεχίζει με τις ρυθμίσεις λειτουργίας μαγειρέματος και θερμοκρασίας για 5 λεπτά, τις οποίες μπορείτε να τροποποιήσετε, εάν απαιτείται.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Στο τέλος του μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή **«ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ»**, που σας επιτρέπει να αφήσετε το φαγητό σας στον φούρνο χωρίς να παραμαγειρευτεί. Η θερμοκρασία του φούρνου προσαρμόζεται σε μια θερμοκρασία δοκιμής μέχρι να είστε έτοιμοι να γευματίσετε.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Συνιστούμε να καθαρίζετε τον φούρνο ανά τακτά χρονικά διαστήματα και να απομακρύνετε κάθε υπόλειμμα φαγητού από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί εμποτισμένο με καθαριστικό για τζάμια ή υγρό μαύρο σαπούνι αραιωμένο σε νερό. Μην χρησιμοποιείτε κρέμα καθαρισμού ή σφουγγάρι για τρίψιμο. Εάν δεν διατηρείτε τη συσκευή σας καθαρή, η επιφάνειά της ενδέχεται να φθαρεί, γεγονός που όχι μόνο θα επηρεάσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής, αλλά και θα καταστήσει τη χρήση της επικίνδυνη.

Δεν συνιστάται η χρήση αποξεστικών προϊόντων, οινόπνεύματος ή διαλυτικού, καθώς ενδέχεται να φθείρουν τη συσκευή.

Σε περίπτωση οσμών ή εάν ο φούρνος δεν είναι καθαρός, βράστε σε ένα δοχείο νερό όπου έχετε προσθέσει χυμό λεμονιού ή ξίδι για 2 λεπτά και καθαρίστε τα τοιχώματα μαζί με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Ο δίσκος μπορεί να αφαιρεθεί για ευκολότερο καθαρισμό. Για να τον αφαιρέσετε, κρατήστε τον από τα σημεία πρόσβασης που προβλέπονται για αυτό το σκοπό. Εάν αφαιρέσετε τη διάταξη

οδήγησης, προσπαθήστε να μην εισέλθει νερό στην οπή του μοτέρ του άξονα. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε πάλι στη θέση τους τη διάταξη οδήγησης, τη βάση με ροδάκια και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Εάν η πόρτα ή ο σύνδεσμός της καταστραφούν, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται έως ότου επισκευαστεί από κατάλληλα καταρτισμένο τεχνικό.



Προειδοποίηση

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

ΑΛΛΑΓΗ ΛΥΧΝΙΑΣ

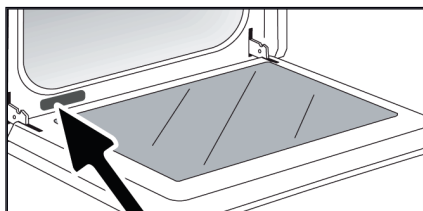
Για οποιαδήποτε εργασία που αφορά τη λυχνία, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία.

9 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ερωτήσεις	Απαντήσεις και Λύσεις
- Εμφανίζεται η ένδειξη «AS» (σύστημα αυτόματης διακοπής).	Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου εάν το ξεχάσετε. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας.
- Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F».	Ο φούρνος σας ανίχνευσε ένα πρόβλημα. Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα εξακολουθεί να υπάρχει, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).
- Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.	Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο αντικατάστασης της λυχνίας
- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.	Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να εξαεριστεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ – ΓΑΛΛΙΑ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



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

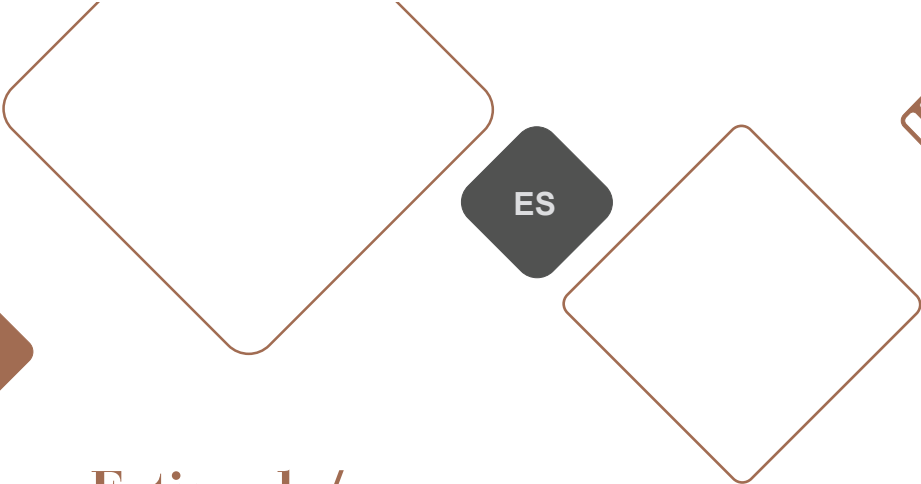
B: Εμπορικός κωδικός

C: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.



ES

Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Fruto de más de 300 años de savoir faire, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.

Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades. Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.



Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un savoir faire excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.

Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	4-6
1 INSTALACIÓN.....	7-8
Elección del emplazamiento y empotramiento	7
Conexión eléctrica	8
2 MEDIO AMBIENTE	9
Respeto del medio ambiente	9
3 PRESENTACIÓN DEL APARATO	10-13
Los mandos y la pantalla	11
Bloqueo de los mandos	11
Los accesorios (según el modelo)	12
El plato giratorio	13
Principios de funcionamiento	13
4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES	14
Primera puesta en servicio	14
Menú Ajustes (según el modelo).....	14
5 MODO DE COCCIÓN MANUAL	15-19
Realizar una cocción.....	15
Función microondas.....	15
Función microondas combinada	16
Funciones de cocción tradicionales	17
Inicio de cocción	18
6 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	19-20
Presentación del modo automático.....	19
Presentación de las categorías de platos	19
Cocción inmediata	20
7 OTRAS FUNCIONES.....	21
Favoritos	21
Función temporizador	21
8 MANTENIMIENTO.....	22
9 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	23
10 SERVICIO TÉCNICO	24



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o mándelo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.



El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— Si el cable de alimentación resulta dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona con similar cualificación, para evitar cualquier peligro.



ADVERTENCIA:

Es peligroso que las operaciones de mantenimiento o de reparación que requieran retirar una tapa de protección a la exposición a la energía microondas sean efectuadas por alguien que no sea una persona habilitada para ello.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales; granjas; la utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

— Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.



ADVERTENCIA:

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.



ADVERTENCIA:

Si el aparato funciona en modo combinado, se recomienda que los niños no utilicen el horno si no es con la vigilancia de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

— Compruebe que los utensilios son los adecuados para utilizarlos en un horno microondas. Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no son aptos para cocinar en microondas.

— El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos

o de ropa y el calentamiento de cojines calentadores, pantuflas, esponjas, ropa húmeda y otros artículos similares pueden generar riesgos de heridas, de inflamación o de fuego.



ADVERTENCIA:

Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados herméticamente ya que existe riesgo de que exploten.

— Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno ya que existe una posibilidad de inflamación.

— Si apareciera humo, detenga o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

— Al calentar bebidas con microondas se puede provocar un brote brusco y retardado de líquido en ebullición, por lo que se deben adoptar medidas cuando se manipule el recipiente.

— Hay que agitar o remover el contenido de los biberones y de los potitos para bebés, así como comprobar su temperatura, antes de dárselos al niño para evitar quemaduras.

— Se recomienda no calentar huevos con cáscara ni huevos cocidos enteros en un horno microondas ya que podrían explotar, incluso después de haberse finalizado la cocción.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

— Se recomienda limpiar periódicamente el horno y retirar todos los restos de alimentos.

— Si no se mantiene limpio el aparato, su superficie podría deteriorarse, afectando de manera inexorable a su duración y conduciendo a una situación peligrosa.



ADVERTENCIA:

Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran deterioradas, no se deberá utilizar el horno antes de haberlo hecho reparar por una persona competente.

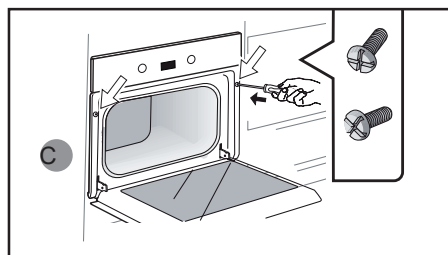
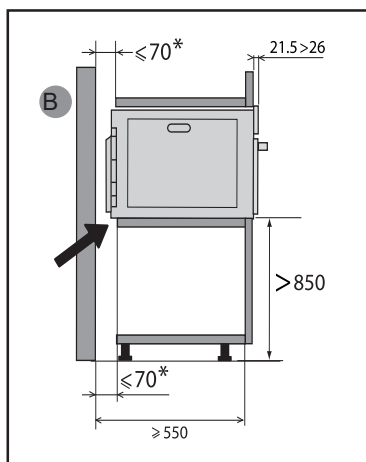
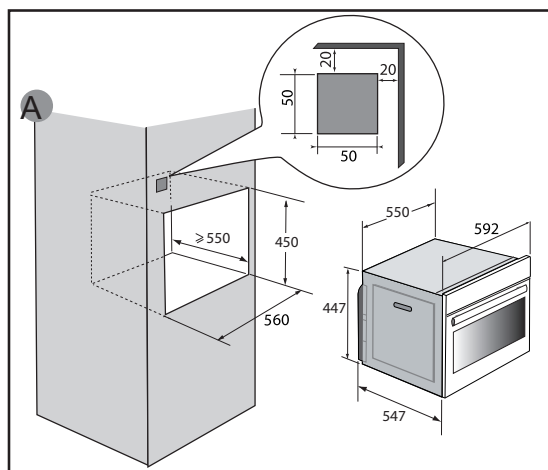
— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No deje que los niños utilicen el horno sin vigilancia, salvo si se han dado las instrucciones necesarias para que el niño pueda utilizar el horno de manera segura y comprenda los peligros que conlleva un uso incorrecto.

• 1 *INSTALACIÓN*

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo. Este aparato puede instalarse en una columna tal como se indica en el esquema de instalación (fig. A). Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna' el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (fig. B).

No utilice inmediatamente el aparato (espere 1 o 2 horas) después de haberlo trasladado de un lugar frío a un lugar caliente, ya que la condensación podría provocar un mal funcionamiento.

Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente).

Efectúe un orificio de $\varnothing 2$ mm en la pared del mueble para evitar el agriete de la madera.

Para más estabilidad, sujete el horno al mueble con 2 tornillos a través de los orificios previstos con este objeto (fig. C).

• 1 INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

Compruebe que:

- La potencia de la instalación sea suficiente (220-240 voltios 16 amperios)

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.

Al efectuar las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles cortados o quitados.



Atención:

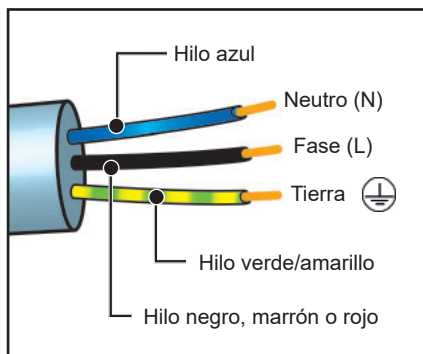
El cable de protección (verde-amarillo) se conecta al terminal  del aparato y debe conectarse a la toma de tierra de la instalación.

Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.



Atención:

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



Atención:

La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

• 2 *MEDIO AMBIENTE*

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.

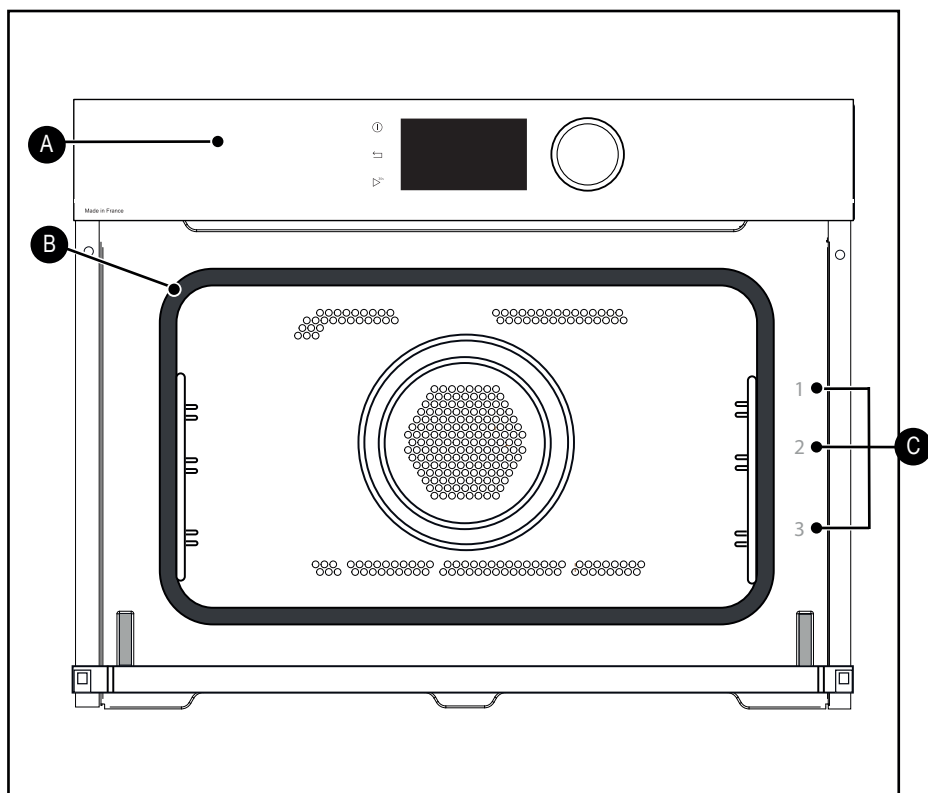


Este aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, el reciclaje de

los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea en vigor sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Contacte con su ayuntamiento o con el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

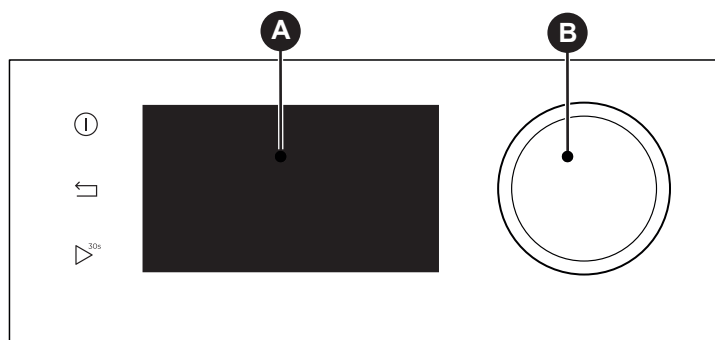


- A** Panel de control
- B** Luz
- C** Niveles (3 alturas disponibles)



3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



Botón parada de horno
(pulsación larga)



Tecla de retorno



Botón de inicio del microondas
durante 30 segundos

A

Pantalla

B

Mando giratorio con pulsación
central (no desmontable):

- permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
- permite validar cada acción pulsando en el centro

BLOQUEO DE LAS TECLAS

Pulse simultáneamente los botones retorno  y  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno  y  hasta que desaparezca el símbolo de candado  de la pantalla.

• 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

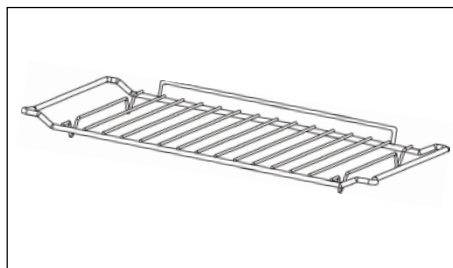
LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

- Parrilla de seguridad antivuelco

Permite tostar, dorar o gratinar.

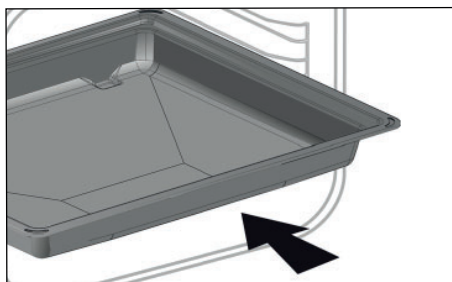
La parrilla no debe ser utilizada nunca con otros recipientes metálicos en la función de microondas, grill + microondas o calor ventilado + microondas.

Sin embargo, puede calentar un alimento en una bandeja de aluminio aislándola de la parrilla por medio de un plato.



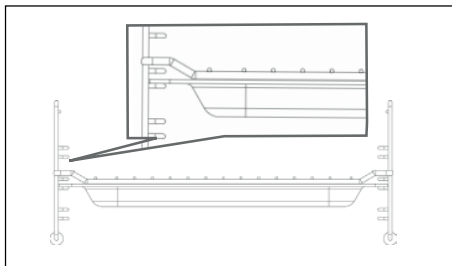
- Bandeja esmaltada multiusos, grasera 45 mm

Se puede utilizar, llenándola a medias de agua, para efectuar cocciones al baño maría en la función de calor giratorio. Puede servir como bandeja para cocinar.



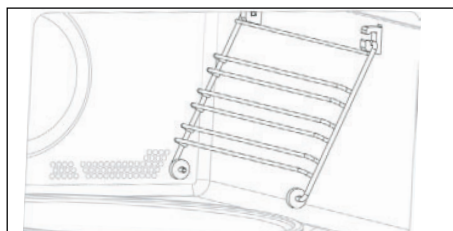
- Parrilla + bandeja esmaltada

Para asar y recuperar el jugo de la cocción, coloque la parrilla sobre la grasera.



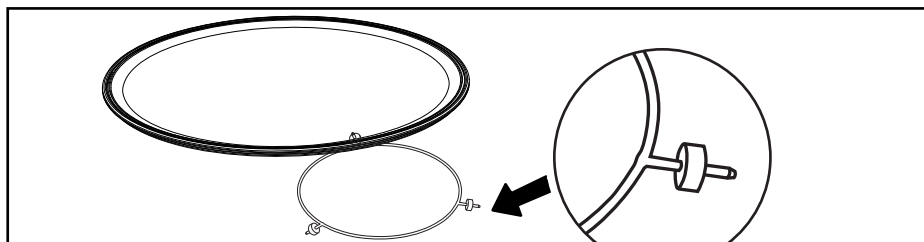
- Los niveles

2 niveles que permiten utilizar la parrilla a 3 alturas.



• 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)



EL PLATO GIRATORIO

El plato giratorio permite una cocción homogénea del alimento sin tener que tocarlo.

Gira indistintamente en los 2 sentidos.

- Si no gira, compruebe que todos los elementos están bien colocados.

Se puede utilizar como bandeja para cocinar. Para sacarlo, sujételo utilizando las zonas de acceso previstas en la cavidad.

El mecanismo de arrastre permite que el plato de cristal gire.

Si retira el mecanismo de arrastre, evite que penetre agua dentro del orificio del eje del motor.

No se olvide de volver a colocar el mecanismo de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.

No intente hacer girar manualmente el soporte con ruedas ya que podría estropear el sistema de arrastre. En caso de producirse una mala rotación, asegúrese de que no haya ningún cuerpo extraño bajo el plato.

El plato en posición de parada permite utilizar bandejas grandes en toda la superficie del horno.

En este caso, es necesario girar el recipiente o mezclar su contenido a la mitad del programa.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Las microondas que se utilizan para la cocción son ondas electromagnéticas. Son ondas similares a las que tenemos habitualmente a nuestro alrededor, como las ondas radioeléctricas, la luz o los rayos infrarrojos.

Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Su comportamiento:

- Son reflejadas por los metales.
- Atraviesan cualquier otro material.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Cuando se expone un alimento a las microondas se produce una agitación rápida de las moléculas, lo que provoca un calentamiento.

La profundidad de penetración de las ondas en el alimento es de aproximadamente 2,5 cm; si el alimento es más grueso, la cocción hasta el interior se efectuará por conducción, como en una cocción tradicional.

Es bueno saber que las microondas provocan en el interior del alimento un simple fenómeno térmico y que no son nocivas para la salud.

• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

- Ajuste la hora

Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

MENÚ AJUSTES (SEGÚN MODELO)

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide. Tiene varios ajustes disponibles.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.

• Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar. Si el horno está encendido, la hora se actualiza automáticamente.

- Sleep mode

También puede poner la pantalla en modo de espera:

Posición ON, la pantalla se apaga después de un tiempo determinado.

Posición OFF, el brillo se reduce después de un tiempo determinado.

- Sonido

Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.-

- Brillo

Seleccione el nivel de brillo deseado.

- Idioma

Seleccione el idioma y valide.

- El modo DEMO

Por defecto, el horno está configurado en modo normal de calentamiento.

Si está activado en modo DEMO (posición ON), modo de presentación de los productos en tienda, el horno no calentaría.

- Diagnóstico

En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.

Cuando contacte con el servicio técnico, le pedirán los códigos que aparecen en el diagnóstico.



5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

REALIZAR UNA COCCIÓN

Este horno le ofrece 3 tipos de modo de cocción cuyos parámetros son ajustables:

- La función microondas
- Las funciones microondas combinadas (microondas + cocción tradicional)
- Las funciones de cocción tradicionales



Advertencia
No utilice bandejas esmaltadas.

LA FUNCIÓN MICROONDAS

Posición	Potencia	Utilización
 Microondas	1000 W	Calentar rápidamente bebidas, agua y recetas con una gran cantidad de líquido. Cocinar alimentos con mucha agua (sopas, salsas, tomates, etc.).
 Microondas	800-900 W	Cocinar verduras frescas o congeladas
 Microondas	500 W	Cocinar pescados y marisco. Calentar en 2 niveles. Cocinar legumbres a fuego lento. Calentar o cocinar alimentos frágiles a base de huevo.
 Microondas	400/300 W	Cocinar productos lácteos y mermeladas a fuego lento.
 Microondas	200 W	Descongelación manual. Ablandar la mantequilla, el helado.
 Microondas	100 W	Descongelar la repostería con crema.

5 MODO DE COCCIÓN MANUAL



Nota: La función combinada con microondas le permite utilizar la bandeja grasera esmaltada junto con la parrilla.

FUNCIONES MICROONDAS COMBINADAS

Posición	T°C y potencia recomendadas mín. - máx.	Utilización
 Cocción exprés	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Esta función combinada asocia la cocción en modo microondas con la cocción en modo calor ventilado, permitiéndole ahorrar un tiempo considerable. recomendada para carnes, pollo y asados en bandeja.
 Descongelación	200 W	Descongelación alimentos frágiles.
 Grill + Microondas	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Esta función ofrece la posibilidad de utilizar simultáneamente el grill y el horno microondas, lo cual permite una cocción rápida. Esta función le permite cocer y dorar alimentos como gratinados y carnes. Se puede utilizar antes o después de la cocción, según la receta.

• 5 *MODO DE COCCIÓN MANUAL*

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

FUNCIONES DE COCCIÓN TRADICIONALES

Posición	T°C y potencia mín. - máx.	Utilización
 Calor giratorio*	200°C 50-200°C	Recomendado para que se mantenga la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras
 Grill ventilado	200°C 50-200°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Grill variable	2 1 - 4	Recomendado para asar chuletas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla.
 Calentamiento	500 W	Calentar o cocinar alimentos frágiles

*Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.

• 5 *MODO DE COCCIÓN MANUAL*

INICIO DE COCCIÓN

INICIO DE LA COCCIÓN INMEDIATA

Una vez que haya seleccionado y validado su función de cocción, por ejemplo : Grill ventilado :

- Pulse de nuevo el mando para iniciar la cocción. La temperatura aumentará inmediatamente.

El horno le recomendará uno o dos niveles de cocción en función de la secuencia de cocción seleccionada:

- Introduzca su plato en el horno al nivel recomendado.

NB: Algunos parámetros pueden ser modificados en función de la secuencia de cocción seleccionada, antes del inicio de la cocción (temperatura, tiempo de cocción y temporizador) ver los capítulos siguientes.

MODIFICAR LA TEMPERATURA Y LA POTENCIA

En función del tipo de cocción que haya seleccionado o del nivel de potencia, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente manera:

- Seleccione temperatura / potencia y confirme.
- Gire el mando para modificar la temperatura / potencia y luego confirme.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir el tiempo de cocción de su plato seleccionando tiempo, después introduzca el tiempo de cocción girando el mando y confirme.

AJUSTE DEL FINAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN (Fin retardado)

Cuando ajuste el tiempo de cocción, el final del tiempo de cocción se incrementará automáticamente. Si desea retrasar el final de la cocción, puede modificarlo.

- Seleccione Final de cocción retardado y confirme.

Una vez que haya ajustado la hora de fin de cocción retardada, confirme. Aparecerá un mensaje indicándole la hora de fin de cocción retardada.

Nota: Puede iniciar la cocción sin seleccionar la duración ni la hora de finalización.

En este caso, cuando haya calculado el tiempo de cocción de su plato, interrumpa la cocción (véase el apartado «Interrupción de la cocción en curso»).

DETENER LA COCCIÓN EN CURSO

Para interrumpir una cocción en curso, pulse el mando.

Seleccione «PARAR».

Confirme seleccionando «SÍ» y confirme o seleccione «NO» y confirme para continuar la cocción o mantenga pulsado el botón Stop.

• 6 *MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA*

PRESENTACIÓN DEL MODO AUTOMÁTICO

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Para algunos alimentos hay que introducir determinados ajustes (peso, tamaño, etc.)

Desde el menú general, seleccione la función «**COCCIÓN AUTO** o **DESCONGELACIÓN AUTO**» girando la rueda y valide. Tiene disponibles diferentes categorías de platos (ver cuadro).

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

Desde el menú general, seleccione la función «**COCCIÓN AUTO**» girando la rueda y valide. Tiene disponibles diferentes categorías de platos.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

ALIMENTOS
VERDURA FRESCA FIBROSA
VERDURA FRESCA
VERDURAS CONGELADAS
AVES EXPRÉS (FUNCIÓN COMBINADA)
CARNE DE VACUNO EXPRÉS (FUNCIÓN COMBINADA)
PESCADO
PIZZA FRESCA (FUNCIÓN COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (FUNCIÓN COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (COCCIÓN TRADICIONAL)
PLATO FRESCO EXPRÉS
PLATO FRESCO (MICROONDAS)
PLATO CONGELADO EXPRÉS
TARTAS SALADAS
QUICHE
PATATAS GRATINADAS

• 6 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

Desde el menú general, seleccione la función «DESCONGELACIÓN AUTO» girando la rueda y valide. Tiene disponibles diferentes categorías de platos.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

ALIMENTOS
PAN
PLATOS PREPARADOS
CARNES
AVES
PESCADO

NB : No se puede programar ningún temporizador para la descongelación y la cocción AUTO.

NB : Para parar el horno en cualquier momento, mantenga pulsada la tecla ① o el selector y siga las instrucciones.

COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo «**COCCIÓN AUTO** o **DESCONGELACIÓN AUTO**» cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías de alimentos (carne, pescados, platos principales, pan, masas y postres).

Dependiendo del plato seleccionado o del estado del horno (ya caliente), el modo AI le sugiere un peso por defecto que deberá ajustar, si es necesario, antes de validar. El horno calcula automáticamente los parámetros tiempo y de temperatura de cocción. Tras visualizarse la altura del nivel, introduzca la bandeja y valide.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción; la pantalla indica que el plato está listo.

• 7 OTRAS FUNCIONES

FAVORITOS

DISPONIBLE PARA MODO MANUAL Y AUTOMÁTICO

La función «**FAVORITOS**» permite memorizar 3 modos de cocción manuales y 3 modos de cocción automáticos que suele cocinar.

Cuando cocine en modo manual o automático, pulse y seleccione «Añadir a favoritos» girando la rueda. Para guardar, pulse para confirmar.

La cocción se guarda ahora como «**FAVORITO MANUAL 1**».

Valide de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: Si ya se han utilizado los 3 favoritos, cualquier nueva entrada en la memoria sustituirá a uno de los tres favoritos existentes.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado o durante una cocción.

- Pulse la tecla .

Ajuste el temporizador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier botón.

Nota: tiene la opción de modificar o anular la programación.

Vuelva a pulsar la tecla , ajuste el tiempo deseado o establézcalo en 0 m 00 s para anularlo. Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, también parará el temporizador.

• 7 OTRAS FUNCIONES

OPCIONES DE FIN DE COCCIÓN (EN FUNCIÓN DEL TIPO DE COCCIÓN)

Al final de la cocción, en modo manual o en modo Auto, el horno ofrece tres opciones para adaptarse al resultado esperado: CRUJIENTE, CONSERVAR CALIENTE y AÑADIR 5 MIN.

CRUJIENTE

Tiene la opción de gratinar un plato al final de la cocción con la función **«Crujiente»**.

Seleccione una función de cocción, ajuste la temperatura y programe un tiempo de cocción. Seleccione la función **«Crujiente»** y valide pulsando la rueda.

Se inicia la cocción. Aparece el símbolo  en la parte inferior derecha de la pantalla y el grill se pondrá en marcha automáticamente durante los últimos 5 minutos de la cocción.



Nota:

la opción **"CRUJIENTE"** puede ajustarse al inicio de la cocción, durante la cocción y al final de la cocción programada.

AÑADIR 5 MIN (solo en modo manual)

Puede seleccionar la opción **«AÑADIR 5 MIN»** al final de la cocción con un tiempo programado. Si activa **«AÑADIR 5 MIN»**, el horno reanuda el funcionamiento con los ajustes del modo de cocción y de temperatura durante 5 minutos, prorrogables si es necesario.

CONSERVAR CALIENTE

Al final de la cocción, puede seleccionar la opción **«CONSERVAR CALIENTE»**, lo cual le permite dejar el plato en el horno sin que se cocine en exceso. La temperatura del horno se ajusta a una temperatura de degustación hasta que los comensales estén listos.



• 7 ALTRE FUNZIONI

OPZIONI DI FINE COTTURA (A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA)

Alla fine della cottura in modalità manuale o in modalità Auto, il forno propone tre opzioni per adattarsi al risultato atteso: CROCCANTE, MANTENIMENTO AL CALDO e AGGIUNGERE 5 MIN.

CROCCANTE

È possibile gratinare un piatto a fine cottura con la funzione **“Croccante”**.

Selezionare una funzione di cottura, regolare la temperatura e programmare una durata di

cottura. Selezionare la funzione **“Croccante”** e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. In basso a destra del display compare il simbolo . Il grill si avvierà automaticamente per gli ultimi 5 minuti di cottura.



NOTA:

L'opzione **“CROCCANTE”** può essere configurata a inizio cottura, durante la cottura e alla fine della cottura programmata.

AGGIUNGERE 5 MIN (solo in modalità manuale)

È possibile selezionare l'opzione **“AGGIUNGERE 5 MIN”** a fine cottura con una durata programmata. Attivando **“AGGIUNGERE 5 MIN”** il forno riprende le regolazioni della modalità di cottura e di temperatura per 5 minuti; ripetibili se necessario.

MANTENIMENTO AL CALDO

A fine cottura è possibile selezionare l'opzione **“MANTENIMENTO AL CALDO”**, che permetterà di lasciare il piatto in forno senza cuocerlo eccessivamente. La temperatura del forno si regola a una temperatura di degustazione fino a quando non si è pronti per mangiare.



• 8 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE INTERIOR-EXTERIOR

Se recomienda limpiar el horno periódicamente y retirar todos los restos de comida que puedan quedar en el interior y el exterior del aparato. Utilice un paño suave empapado en limpiacristales o jabón negro líquido diluido en agua. No utilice estropajos ni esponjas para fregar. Si no se mantiene limpio el aparato, su superficie podría deteriorarse, afectando de manera inexorable a su duración y conduciendo a una situación peligrosa.

Se desaconseja el uso de productos abrasivos, alcoholes o diluyentes porque pueden dañar el aparato.

Si notara algún olor o el horno estuviera muy sucio, hierva agua con zumo de limón o con vinagre en un taza durante 2 minutos y limpie las paredes con un poco de lavavajillas líquido.

Se puede retirar el plato para que la limpieza sea más fácil. Para ello, sujételo por las zonas de acceso previstas para ello. Si retira el

dispositivo de arrastre, evite que penetre agua dentro del orificio del eje del motor. No se olvide de volver a colocar el dispositivo de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.

Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran deterioradas, no se deberá utilizar el horno antes de haberlo hecho reparar por una persona competente.



Advertencia

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para cualquier reparación o cambio de bombilla, contacte con el SPV o con un profesional cualificado y autorizado.

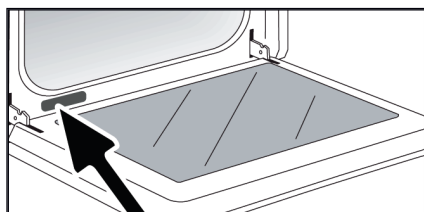
• 9 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Preguntas	Respuestas y soluciones
- Aparece «AS» (sistema de parada automática).	Esta función detiene el calentamiento del horno en caso de olvido. Apague el horno.
- El código de fallo comienza por "F".	El horno ha detectado una anomalía. Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.
- El horno no calienta.	Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo "DEMO" (ver menú Ajustes).
- La luz del horno no funciona.	Cambie la bombilla o el fusible y compruebe que el horno está bien enchufado. Consulte el capítulo Sustitución de la bombilla
- El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.	Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.

• 10 *SERVICIO TÉCNICO*

INTERVENCIONES FRANCIA

Las posibles intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas por profesionales cualificados y autorizados por la marca. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa de características.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
	E	F	
Nr	H		Made in France 

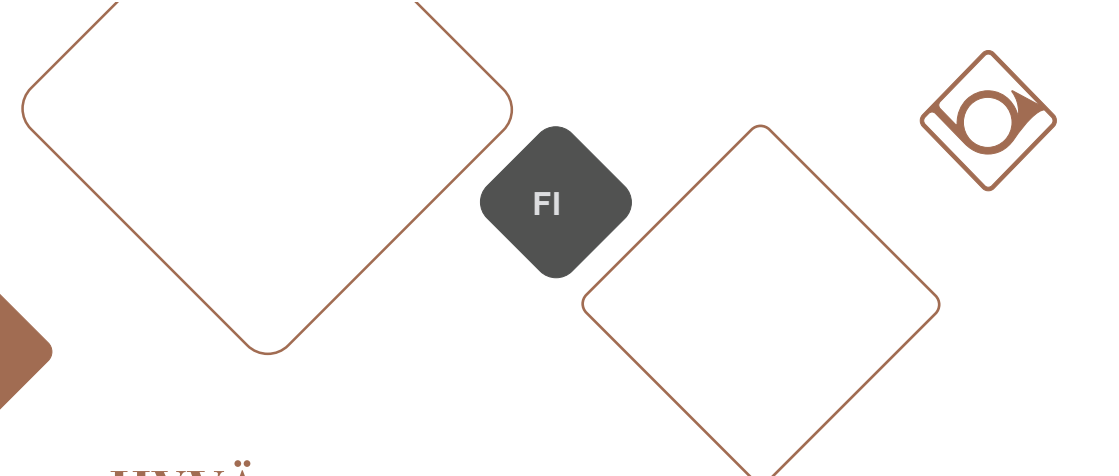
B: referencia comercial

C: referencia de servicio

H: número de serie

NOTA:

• Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para mejorarlos.



FI

HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.

Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.

Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.

De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.

Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.

De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeistelyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.

Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden

alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET	4-6
1 ASENNUS	7-8
Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta	7
Sähköliitännät	8
2 YMPÄRISTÖ	9
Ympäristönsuojelu	9
3 LAITTEEN KUVAUS	10-13
Ohjauspainikkeet ja näyttö	11
Painikkeiden lukitseminen.....	11
Lisävarusteet (mallikohtaiset)	12
Pyörivä alusta	13
Toimintaperiaatteet.....	13
4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET	14
Ensimmäinen käyttöönotto.....	14
Asetusvalikko (mallikohtainen).....	14
5 MANUAALINEN KYPSENNUSTILA.....	15-19
Kypsennyksen käyttö	15
Mikroaaltouunitoiminto	15
Yhdistetty mikroaaltouunitoiminto	16
Perinteinen kypsennystoiminto	17
Kypsennyksen käynnistys	18
6 AUTOMAATTINEN KYPSENNUSTILA	19-20
Automaattisen tilan kuvaus	19
Ruoka-aineluokkien esittely	19
Pikakypsennys	20
7 MUUT TOIMINNOT	21
Ajastintoiminto.....	21
8 HUOLTOTOIMET.....	22
9 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS	23
10 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU	24



TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista tuote päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



Tämä laite on asennettava yli 850 mm korkeuteen lattiasta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli.

Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.



Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.



VAROITUS:

Kenenkään muun kuin pätevän henkilön on vaarallista suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaava kansi poistetaan.

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maataloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.

— Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa heidän käyttäessä laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
— Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.



VAROITUS:

Laitte ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.



VAROITUS:

Jos laite toimii yhdistetyssä tilassa, on suositeltavaa, että lapset käyttävät uunia vain aikuisen valvonnassa laitteen toiminnasta syntyvien lämpötilojen vuoksi.

— Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita. Metallia astioita ei saa käyttää lämmitettäessä ruokia ja juomia mikroaaltouunissa.

— Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Elintarvikkeiden tai pyykin

kuivaus, lämmitystyynyjen, tossujen, sienien, kostean pyykin ja muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisen, tulehtumisen tai tulipalon vaaran.



VAROITUS:

Nesteitä ja muita elintarvikkeita ei saa lämmitellä tiiviisti suljetuissa astioissa, sillä nämä voivat räjähtää.

— Lämmitettäessä ruokaa muovitai paperiastioissa, pidä uunia silmällä syttymisvaaran vuoksi.

— Jos savua ilmaantuu, sammuta uuni tai irrota pistoke pistorasiasta ja pidä ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.

— Juomien lämmittäminen mikroaaltouunissa voi aiheuttaa äkillisen ja viivästyneen kiehuvan nesteen purkauksen, minkä vuoksi astiaa käsiteltäessä on noudatettava varovaisuutta.

— Tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö tulee sekoittaa ja lämpötila tarkistaa ennen käyttöä palovammojen välttämiseksi.

— Kanamunien kuorineen lämmittämistä tai kokonaisten kovaksi keitettyjen kanamunien lämmittämistä ei ole suositeltavaa tehdä mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää, vaikka lämmitys olisi päättynyt.

— On suositeltavaa puhdistaa uuni säännöllisesti ja poistaa kaikki ruokajäämät.

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

— Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua, mikä väistämättä lyhentää laitteen käyttöikää ja voi aiheuttaa vaaratilanteita.



VAROITUS:

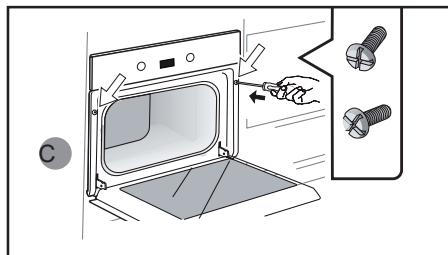
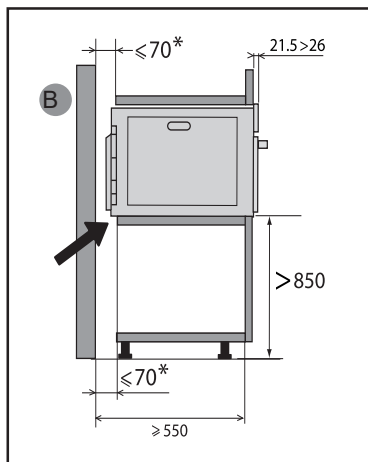
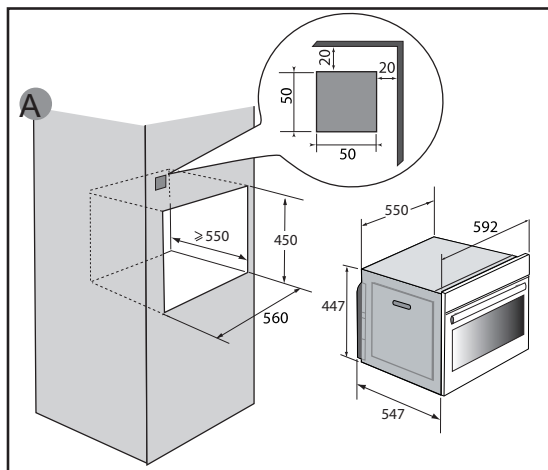
Jos ovi tai oven tiiviste on vaurioitunut, uunia ei saa käyttää ennen sen korjaamista pätevän henkilön toimesta.

— Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

— Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vasta sitten, kun heidät on opastettu käyttämään uunia asianmukaisesti, jotta he voivat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää väärinkäytön vaarat.

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA



Tämä laite on asennettava yli 850 mm lattiasta. Se voidaan asentaa kalusteisiin asennuskuvassa näkyvällä tavalla (kuva A).

Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin, seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (kuva B).

Älä käytä laitetta heti (odota noin 1-2 tuntia) siirrettyäsi sen kylmästä paikasta lämpimään paikkaan, sillä kondensoituminen saattaa aiheuttaa käyttöhäiriön.

Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen

ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla).

Tee pieni Ø 2 mm reikä kalusteiden seiniin puun halkeamisen ehkäisemiseksi.

Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla niille tarkoitettujen reikien kautta (kuva C).

SÄHKÖLIITÄNNÄT

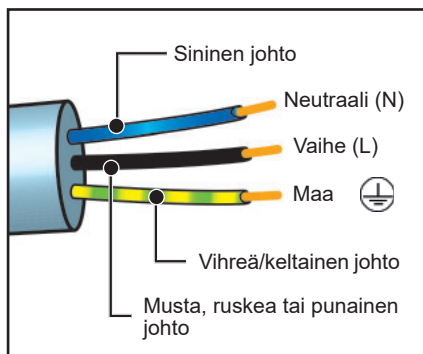
Sähköturvallisuus on varmistettava oikeanlaisella kalusteasennuksella. Sähköliitäntä on tehtävä ennen laitteen asentamista kalusteisiin.

Uuni on varustettu 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Tarkista, että:

- asennusteho on riittävä (220-240 V ~ 16 ampeeria). Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.

Laite on irrotettava virtalähteestä ennen huoltotöitä ja virta on katkaistava sulakkeista tai sulakkeet on irrotettava.



Varoitus:

Asennus tulee sallia vain päteville asentajille tai tekniikoille.



Varoitus:

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen  liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan.

Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.



Varoitus:

Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitintään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



• 2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

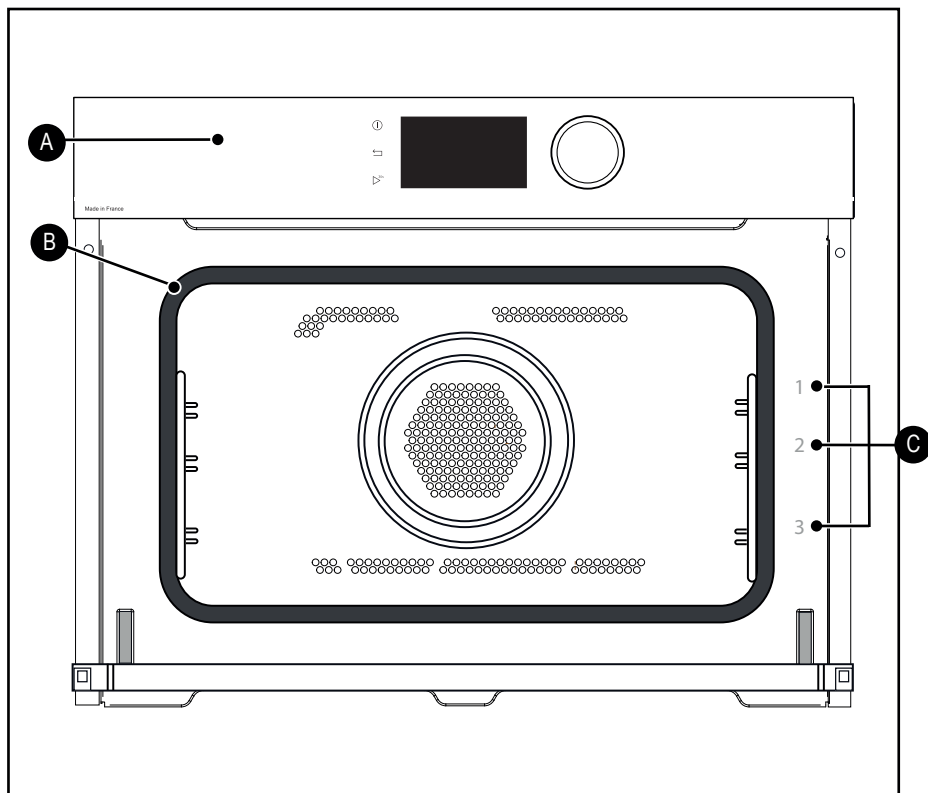


Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Se on merkitty tällä logolla, joka ilmaisee, että käytettyjä laitteita ei saa sekoittaa muiden jätteiden kanssa. Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys

toteutetaan näin parhaissa olosuhteissa voimassa olevan sähkö- ja elektroniikkajätteitä koskevan eurooppalaisen direktiivin mukaisesti. Ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

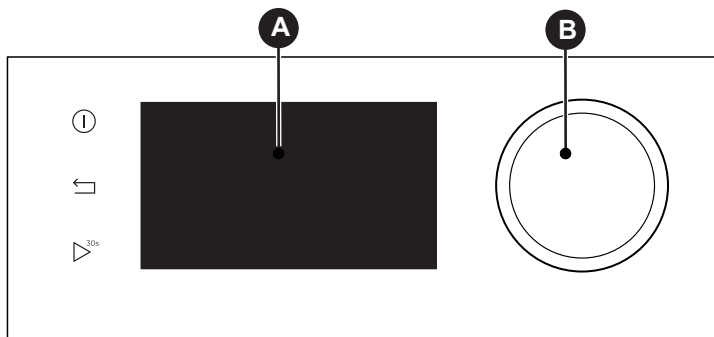
3 LAITTEEN KUVAUS



- A** Ohjauspaneeli
- B** Valo
- C** Peltitasoristikot (3 korkeutta käytettävissä)

. 3 LAITTEEN KUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



Uunin pysäytyspainike
(pitkä painallus)



Paluupainike



30s Mikroaaltouunin
käynnistyspainike 30 sekunnin
ajan



Näyttö



**Painikkeella varustettu
valintakiekko (ei irrotettavissa) :**

- Kiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
- Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

PAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Paina samanaikaisesti paluupainiketta  ja  -painiketta, kunnes symboli  ilmestyy näyttöön. Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAA: vain pysäytyspainike  on käytettävissä

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluupainiketta  ja painiketta , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.

3 LAITTEEN KUVAUS

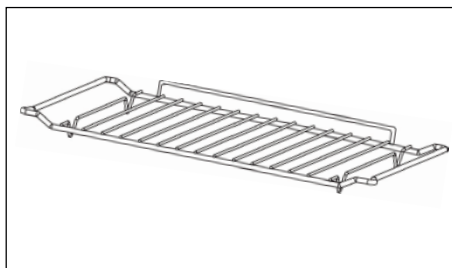
LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

- Kaatumisen estävä turvaritilä.

Sillä voi paahtaa, ruskistaa tai grillata.

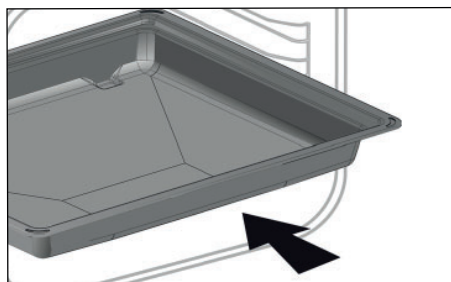
Ritilää ei saa missään tapauksessa käyttää muiden metallisten astioiden kanssa mikroaaltouunitoiminnon, grilli + mikroaaltotoiminnon tai kiertoilma + mikroaaltouunitoiminnon aikana.

Voit kuitenkin lämmittää ruokaa alumiinipakkauksessa eristämällä pakkauksen ritilästä lautasen avulla.



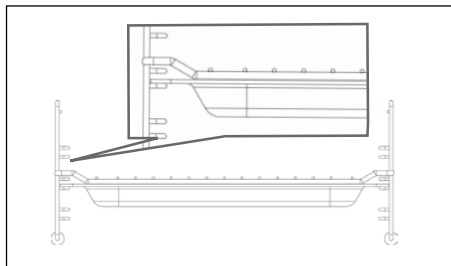
- Monikäyttöinen emaloitu paistopelti, uunipannu, 45 mm

Sitä voi käyttää vesihaudekypsennykseen täyttämällä sen puoliksi vedellä kiertoilmatoiminnon aikana. Sitä voi käyttää kypsennysastiana.



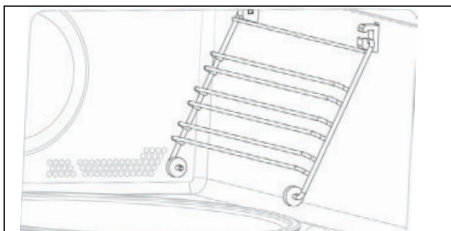
- Ritilä + emaloitu vuoka

Paistamiseen ja kypsennysnesteen keräämiseen, aseta ritilä uunipannun päälle.



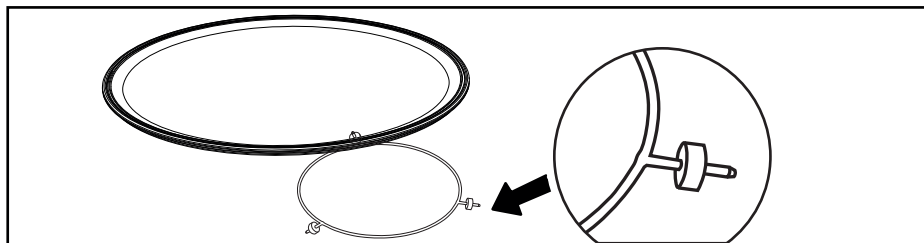
- Peltitasot

2 peltitasoa mahdollistaa ritilän käytön 3 tasolla.



3 LAITTEEN KUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)



PYÖRIVÄ ALUSTA

Pyörivä alusta tarjoaa ruoan tasaisen kypsennyksen ilman manipulointia.

Alusta pyörii molempiin suuntiin. Jos alusta ei pyöri, tarkista että kaikki osat ovat oikeilla paikoillaan.

Alustaa voi käyttää kypsennysastiana. Poista alusta käyttämällä uunin sisällä olevia pääsyalueita.

Lasialusta pyörii pyöritysmekanismin ansiosta.

Jos irrotat pyöritysmekanismin, varo, ettei vettä pääse moottoriakselin reikään.

Muista laittaa pyöritysmekanismin, rullakehä ja pyörivä lasialusta takaisin paikoilleen.

Älä pyöritä lasialustaa käsin, sillä pyöritysmekanismi voi vaurioitua. Jos alusta pyörii virheellisesti, tarkista ettei alustan alla ole tuntemattomia esineitä.

Kun alusta on pysäytysasennossa, uunissa voi käyttää suurikokoisia astioita.

Tässä tapauksessa astiaa on pyöritettävä tai sen sisältöä on sekoitettava ohjelman puolivälissä.

TOIMINTAPERIAATE

Mikroaaltouuni toimii sähkömagneettisilla aalloilla. Niitä esiintyy yleisesti ympäristössämme: radioaallot, valo tai infrapunasäteet.

Niiden taajuus on

2450 MHz.

Niiden käyttäytyminen:

- Metallit heijastavat niitä.
- Ne läpäisevät kaikkia muita materiaaleja.
- Vesi-, rasva- ja sokerimolekyylit absorboivat niitä.

Kun ruoka altistetaan mikroaalloille, molekyylit liikkuvat nopeasti, mikä

aiheuttaa lämpenemistä.

Aaltojen läpäisyisyvyys ruokaan on noin 2,5 cm. Jos ruoka on paksumpaa, ruoan sisus kypsenee perinteisen kypsennyksen tapaan lämmön johtumisen seurauksena.

On hyvä tietää, että aallot aiheuttavat ruoan sisällä yksinkertaisen lämpöilmiön, eivätkä ne ole haitallisia terveydelle.

• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakiekkoa ja painamalla sitä vahvistaaksesi valintasi.

- Kellonajan säätö

Säädä tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

Uunisi näyttää kellonajan.

ASETUSVALIKKO (MALLISTA RIIPPUEN)

- Valitse valintakiekolla päävalikossa "ASETUKSET" ja vahvista valinta. Voit tehdä useita asetuksia.

Valitse haluamasi asetus valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Säädä sitten asetukset ja vahvista ne.

- Kellonaika

Muokkaa kellonaikaa ja vahvista. Muokkaa sen jälkeen minuutit ja vahvista uudelleen. Jos uunisi on päällä, kellonaika päivittyy automaattisesti.

- Valmiustila

Voit myös säätää näytön valmiustilan:

ON-asento, näyttö sammuu tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee tietyn ajan kuluttua.

- Ääni

Uunistasi kuuluu ääniä, kun käytät painikkeita. Jos haluat pitää äänet päällä, valitse ON. Jos haluat poistaa äänet käytöstä, valitse OFF ja vahvista.-

- Kirkkaus

Valitse haluamasi kirkkaustaso.

- Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

- DEMO-tila

Uunisi oletustila on normaali kypsennystila.

Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupoissa käytetty tuotteiden esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

- Vianmääritys

Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääritys-valikkoa.

Kun otat yhteyden huolto- ja varaosapalveluun, sinulta kysytään vianmääritysvalikossa näkyviä koodeja.

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYTTÖ 6

Tässä uunissa on 3 kypsennystilaa, joiden asetuksia voi säätää:

- Mikroaaltouunitoiminto.
- Yhdistetyt mikroaaltouunitoiminnot (mikroaaltouuni + perinteinen kypsennys).
- Perinteiset kypsennystoiminnot.



Varoitus:
Älä käytä emaloitua vuokaa.

MIKROAALTOUUNITOIMINTO

Asento	Teho	Käyttö
 Mikroaaltouuni	1000 W	Juomien veden ja paljon nestettä sisältävien ruokien nopea lämmitys. Paljon vettä sisältävien ruokien kypsennys (keitot, kastikkeet, tomaatit jne.).
 Mikroaaltouuni	800-900 W	Tuoreiden tai pakastevihannesten kypsennys
 Mikroaaltouuni	500 W	Kalojen tai äyriäisten kypsennys. Lämmitys 2 tasolla. Kuivien vihannesten kypsennys matalalla lämmöllä. Munaa sisältävien herkkien ruokien lämmitys tai kypsennys.
 Mikroaaltouuni	400/300 W	Maitotuotteiden ja hillojen kypsennys matalalla lämmöllä.
 Mikroaaltouuni	200 W	Manuaalinen sulatus. Voin tai jäätelön pehmentäminen.
 Mikroaaltouuni	100 W	Kermaa sisältävien jälkiruokien sulatus.

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA



Huomio: Kun käytät yhdistettyä mikroaaltouunitoimintoa, voit käyttää emaloitua uunipannua ritilän kanssa.

YHDISTETYT MIKROAALTOUUNITOIMINNOT

Asento	Suosittelut L° ja teho mini - maxi	Käyttö
 Pikakypsennys	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Tässä toiminnossa yhdistyy mikroaaltouunikypsennys ja kiertoilmakypsennys, mikä säästää huomattavasti aikaasi. Suositellaan astialle asetetun lihan, kanan ja paistin kypsennykseen.
 Sulatus	200 W	Sulata herkäät elintarvikkeet.
 Grilli + mikroaaltouun	3 1 - 4 500 W 100-700 W	CTällä toiminnolla voit käyttää samaan aikaan grilliä ja mikroaaltouunia, mikä tarjoaa nopean kypsennyksen. Tällä toiminnolla voit kypsentää ja ruskistaa ruokia, kuten gratiineja ja lihaa. Sitä voi käyttää ennen kypsennystä tai sen jälkeen, riippuen reseptistä.

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika.

PERINTEINEN KYPSENNYSTOIMINTO

Asento	L° ja teho mini - maxi	Käyttö
 Kierroilma*	200°C 50-200°C	Suosittelaa valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeiden säilyttämiseen
 Grilli + Puhallin	200°C 50-200°C	Linnunliha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen
 Vaihteleva grilli	2 1 - 4	Suosittelaa grillille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaamiseen.
 Lämmitys	500 W	Herkkien ruokien lämmitys tai kypsennys

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

VÄLITTÖMÄN RUOANLAITON ALOITTAMINEN

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoiminnon, esimerkiksi :

Tuuletettu grilli :

- Paina nuppia uudelleen käynnistääksesi kypsennyksen. Lämpötila nousee välittömästi.

Uuni suosittelee yhtä tai kahta kypsennystasoa valitun kypsennysjärjestyksen mukaan:

- Aseta astia uuniin suositellulle tasolle.

HUOMAUTUS: Joitakin parametreja voidaan muuttaa valitun kypsennysjärjestyksen mukaan ennen kypsennyksen aloittamista (lämpötila, kypsennysaika ja ajastin), katso seuraavat luvut.

LÄMPÖTILAN JA TEHON MUUTTAMINEN

Valitsemastasi kypsennystyypistä tai tehotasosta riippuen uuni suosittelee ihanteellista kypsennyslämpötilaa.

Tätä voidaan muuttaa seuraavasti:

- Valitse lämpötila / teho ja vahvista.

- Käännä nuppia paina lämpötilan / tehon muuttamiseksi ja vahvista sitten.

KYPSENNYSAIKA

Voit syöttää ruokalajin kypsennysajan valitsemalla time (aika) ja syöttämällä sitten kypsennysajan kääntämällä nuppia ja vahvistamalla.

KYPSENNYSAJAN LOPUN ASETUS (viivästetty lopetus)

Kun asetat kypsennysaikaa, kypsennysajan loppuaika kasvaa automaattisesti. Voit muuttaa tätä kypsennysajan päättymisaikaa, jos haluat sen viivästyvän.

-Valitse Viivästetty kypsennysaika ja vahvista.

Kun olet asettanut viivästetyn kypsennysajan päättymisen, vahvista. Näyttöön tulee viesti, joka kertoo viivästetyn lopetusajan.

HUOMAUTUS: Voit aloittaa kypsennyksen valitsematta kypsennyksen kestoa tai päättymisaikaa.

Tässä tapauksessa, kun olet arvioinut ruokasi kypsennysajan, lopeta kypsennys (katso kohta "Käynnissä olevan kypsennyksen pysäyttäminen").

KÄYNNISSÄ OLEVAN RUOAN VALMISTUKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit pysäyttää käynnissä olevan kypsennyksen painamalla nuppia.

Valitse "STOP".

Vahvista valitsemalla "YES" ja vahvista tai valitse "NO" ja vahvista jatkaaksesi kypsennystä tai paina ja pidä painettuna painiketta Stop.

• 6 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN TILAN KUVAUS

Tämä tila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Joillekin ruokaaineille on annettava tiettyjä asetuksia (paino, koko...)

Valitse valintakiekolla päävalikossa **AUTOMAATTINEN KYPSENNYS** tai **AUTOMAATTINEN SULATUS** ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia (katso taulukko):

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa **AUTOMAATTINEN KYPSENNYS** ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

Valitse asetuksesi valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

RUOKA-AINEET
TUOREET KUITUKASVIT
TUOREET VIHANNEKSET
PAKASTEVIHANNEKSET
LINNUNLIHA PIKA (YHDISTETTY TOIMINTO)
NAUTA PIKA (YHDISTETTY TOIMINTO)
KALA
TUORE PITSA (YHDISTETTY TOIMINTO)
PAKASTEPITSA PIKA (YHDISTETTY TOIMINTO)
PAKASTEPITSA (PERINTEINEN KYPSENNYS)
TUORERUOAT PIKA
TUORERUOAT (MIKROAALTOUUNI)
PAKASTERUOAT PIKA
SUOLAISET PIIRAKAT
PIIRAAT
PERUNAGRATIINI

• 6 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**AUTOMAATTINEN SULATUS**" ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

Valitse asetuksesi valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

RUOKA-AINEET
LEIPÄ
VALMISRUOAT
LIHARUUAT
LINNUNLIHA
KALA

HUOMAUTUS: Sulatusta ja AUTO-kypsennystä varten ei voi ohjelmoida ajastinta.

HUOMAUTUS: Jos haluat pysäyttää uunin milloin tahansa, paina ⓘ-näppäintä tai valitsinta pitkään ja noudata ohjeita.

PIKAKYPSENNYS

- Valitse **AUTOMAATTINEN KYPSENNYS** tai **AUTOMAATTINEN SULATUS**-tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni ehdottaa sinulle useita ruokaaineluokkia (liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat):

AI-tila ehdottaa valitun ruoka-aineen tai uunin tilan (uuni jo kuuma) mukaan automaattisesti painon, jota sinun on muokattava tarvittaessa ennen vahvistamista. Uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan asetukset.

Peltitason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja vahvista.

- Uunista kuuluu äänimerkki ja se sammuu valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruoan olevan valmis.



• 7 MUUT TOIMINNOT

SUOSIKIT

SAATAVILLA MANUAALISESSA JA AUTOMAATTISESSA TILASSA

«**SUOSIKIT**»-toiminto mahdollistaa 3 useimmin käytetyn manuaalisen ja automaattisen kypsennystilan tallentamisen.

Manuaalisen tai automaattisen kypsennyksen aikana paina valintakiekkoa ja valitse ”Lisää suosikkeihin” kääntämällä valintakiekkoa. Tallenna valinta painamalla.

Kypsennyksesi on tallennettu kohtaan «**MANUAALINEN SUOSIKKI 1**».

Käynnistä kypsennys vahvistamalla valinta uudelleen.

HUOM: Jos 3 suosikkia on jo käytetty, uusi muistiin tehtävä merkintä korvaa yhden kolmesta olemassa olevasta suosikista.

AJASTINTOIMINTO

Voit käyttää tätä toimintoa, kun uuni on pysäytetty tai kypsennyksen aikana.

- Paina painiketta .

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta se painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOM: Voit muuttaa tai peruuttaa ohjelmoinnin.

Paina uudelleen painiketta , muokkaa aikaa tai peruuta säätämällä 0m00s. Voit pysäyttää myös ajastimen sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 7 MUUT TOIMINNOT

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISVAIHTOEHDOT (KYPSENNYSTYYPIN MUKAAN)

Manuaalisen tai automaattisen kypsennystilan lopussa uuni ehdottaa kolmea vaihtoehtoa, joilla voi mukauttaa haluttua lopputulosta: RAPEA, LÄMPIMÄNÄ PITO ja LISÄÄ 5 MIN.

RAPEA

Voit gratinoida ruoan kypsennyksen lopussa **«Rapea»**-toiminnolla.

Valitse kypsennystoiminto, säädä lämpötilaa ja ohjelmoi

kypsennyskesto. Valitse sitten **«Rapea»**-toiminto ja hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Kypsennys käynnistyy. Symboli  näkyy näytön oikeassa alakulmassa ja grilli käynnistyy automaattisesti kypsennyksen 5 viimeisen minuutin ajaksi.



Huomio:

RAPEA-vaihtoehtovoidaankonfiguroida ohjelmoidun kypsennyksen alussa ja aikana sekä kypsennyksen lopussa.

LISÄÄ 5 MIN (vain manuaalinen tila)

Voit valita vaihtoehdon "LISÄÄ 5 MIN" kypsennyksen lopussa ohjelmoidulla kestolla. Kun aktivoit "LISÄÄ 5 MIN", uuni palauttaa kypsennystilan ja lämpötilan asetukset 5 minuutiksi. Toiminnon voi toistaa tarvittaessa.

LÄMPIMÄNÄ PITO

Kypsennyksen lopussa voit valita vaihtoehdon "LÄMPIMÄNÄ PITO", jonka avulla voit jättää ruoan uuniin ilman että siitä tulee ylikypsää. Uunin lämpötila säädetään maistamislämpötilaan, kunnes olet valmis.



• 8 HUOLTOTOIMET

ULKO- JA SISÄPINTOJEN PUHDISTAMINEN

Suosittellemme, että puhdistat uunin säännöllisesti ja poistat kaikki ruoan tähteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta. Käytä pehmeää liinaa, joka on kastettu lasinpuhdistusaineeseen tai veteen laimennettuun nestemäiseen mustaan saippuaan. Älä käytä puhdistusvoidetta tai hankaavaa sieniä. Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinta voi vaurioitua, mikä väistämättä lyhentää laitteen käyttöikää ja voi aiheuttaa vaaratilanteita.

Hankaavien tuotteiden, alkoholin tai laimennusaineiden käyttöä ei suositella. Ne voivat vaurioittaa laitetta.

Jos uuni haisee tai se on likainen, kiehauta mukissa vettä, johon on lisätty sitruunaa tai viinietikkaa, 2 minuutin ajan ja puhdista uunin seinät pienellä määrällä astianpesuainetta.

Irrotettava alusta on helppo puhdistaa. Poista alusta käyttämällä uunin sisällä olevia pääsyalueita. Jos irrotat pyöritysmekanismiin,

varo, ettei vettä pääse moottoriakseliin reikään. Muista laittaa pyöritysmekanismi, rullakehä ja pyörivä alusta takaisin paikoilleen.

Jos luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on huoltanut sen.



Varoitus

Älä käytä laitteen lasiluukun puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

LAMPUN VAIHTAMINEN

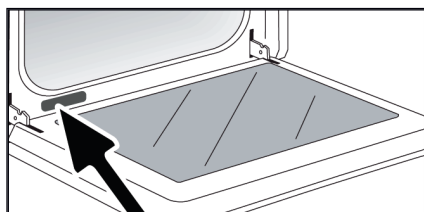
Ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun tai pätevään merkin valtuuttamaan ammattilaiseen kaikissa lampulle suoritettavissa toimenpiteissä.

9 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ratkaisut
- AS" tulee näyttöön (Automaattinen pysäytysjärjestelmä).	Tämä toiminto pysäyttää uunin lämmityksen, jos unohdat sen. Kytke uuni pois päältä.
- Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi.	Uuni on havainnut toimintahäiriön. Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).
Uunin valo ei toimi.	Vaihda lamppu tai sulake. Tarkista, että uuni on kytketty päälle. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava jälleenmyyjän tai valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihisi koskien laitettasi varaudu esittämään kaikki laitettasi koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



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

B: Tuotenumero

C: Huoltotiedot

H: Sarjanumero

HUOMAUTUS:

• Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.



HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.

A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.

Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.

A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálat a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.

Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.



A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.

Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK.....	4–6
1 TELEPÍTÉS.....	7–8
Az elhelyezés megválasztása és beépítés	7
Bekötés az elektromos hálózatra	8
2 KÖRNYEZET	9
A környezet tiszteletben tartása	9
3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA.....	10–13
A vezérlés és a kijelző.....	11
Vezérlés reteszelése.....	11
Tartozékok (modelltől függően).....	12
A forgótányér.....	13
Működési elvek	13
4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK.....	14
Első üzembe helyezés	14
Beállítások menü (modelltől függően).....	14
5 KÉZI SÜTÉSI MÓD	15–19
Étel elkészítése	15
Mikrohullámú funkciók	15
Mikrohullámú kombinált funkciók	16
Hagyományos sütési funkciók	17
Sütés indítása	18
6 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD	19–20
Hagyományos sütési funkciók	19
Ételfajták bemutatása	19
Azonnali sütés.....	20
7 EGYÉB FUNKCIÓ	21
Kedvencek	21
Időzítő funkció	21
8 KÖRNYEZET	22
9 RENDELLENESÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK.....	23
10 ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI SZOLGÁLTATÁS.....	24



BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

Amikor megkapja a készüléket, csomagolja vagy csomagoltassa ki azonnal. Ellenőrizze az általános megjelenését. Tegye meg az esetleges írásos megjegyzéseket a szállítójegyen, amelynek megőrzi egy példányát.



Ezt a készüléket a padlótól 850 mm-nél nagyobb magasságban kell felszerelni.

— A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé felszerelni.

— A sütőt helyezze a bútorban középre, biztosítva legalább 10 mm távolságot a szomszédos bútortól. A beépítésre szolgáló bútor anyagának hőállónak kell lennie (vagy ilyen bevonattal kell rendelkeznie). A fokozottabb stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a bútorhoz 2 csavarral a sütő oldalsó tartóin erre a célra szolgáló furatokon keresztül.



Biztosítani kell a készülék lecsatlakoztatását a villamos hálózatról, egy kapcsoló beépítésével a fix vezetékekbe, a felszerelési útmutatónak megfelelően.

— Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.



FIGYELMEZTETÉS:

Szakképzett személyen kívül bárki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletek elvégzése, mely a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védelmet nyújtó fedél levételével jár.

— A készülék zárt ajtó mellett végzett főzésre alkalmas.

— A készülék háztartási vagy annak megfelelő jellegű használatra szolgál, például: üzletek, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelységben való használat; üzemekben való használat; szállodák, motelek és egyéb, szálláshely jellegű környezetek vendégei általi használat; vendégszoba típusú szálláshelyeken történő használat.

— Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű,

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, amennyiben biztonságos módon megtanították a készülék használatára és tisztában van az esetleges kockázatokkal.

— Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

— Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.



FIGYELMEZTETÉS:

A készülék és elérhető részei felforrósodnak a használat során. Ügyeljen arra, hogy a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.



FIGYELMEZTETÉS:

Ha a készülék kombinált módban üzemel, akkor ajánlott, hogy a gyermekeknek kizárólag felnőttek felügyelete mellett használják a sütőt, a keletkező hőmérséklet miatt.

— Csakis a mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas eszközöket használjon. Az ételek és italok fém edényeinek használata a mikrohullámú sütés során nem megengedett.

— A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére alkalmas. Élelmiszerek vagy textilnemű szárítása, valamint melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves textilnemű vagy egyéb hasonló cikkek melegítése égési sérülés-, gyulladás- vagy tűzveszéllyel jár.



FIGYELMEZTETÉS:

A folyadékokat és egyéb élelmiszereket nem szabad légmentesen lezárt edényekben melegíteni, mert fennáll a felrobbanásuk kockázata.

— Amikor műanyag- vagy papírdobozban melegíti az élelmiszereket, fél szeme legyen a sütőn, a gyulladásveszély miatt.

— Ha füst jelenik meg, állítsa le vagy húzza ki a sütőt, és az esetleges lángok elfojtása érdekében hagyja csukva az ajtaját.

— Az innivalók mikrohullámmal való melegítése a forrásban lévő folyadék későbbi hirtelen kibugyogásához vezethet, ezért az edény kezelése során meg kell tenni a szükséges óvintézkedéseket.

— A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell kavarni vagy rázni, és fogyasztás előtt a hőmérsékletüket ellenőrizni kell, az égési sérülések elkerülése érdekében.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Mikrosütőben nem ajánlott a tojásokat a héjukban vagy a keménytojást egészben melegíteni, mivel hajlamosak felrobbanni, még a főzés befejezését követően is.
- Ajánlatos a sütőt rendszeresen tisztítani, és mindenféle étellerakódást eltávolítani.
- Ha a készülék tisztaságát nem tartják fenn megfelelően, a felülete károsodhat, ami visszafordíthatatlan hatással van a készülék élettartamára, és veszélyes helyzethez vezethet.



FIGYELMEZTETÉS:

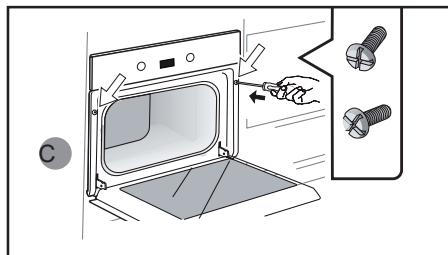
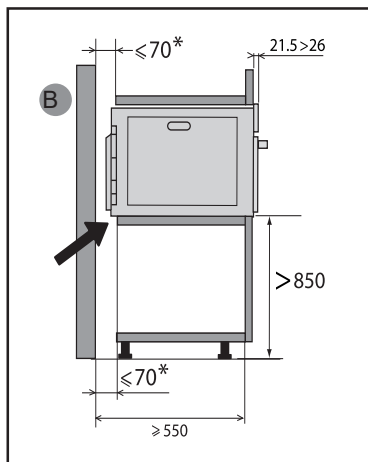
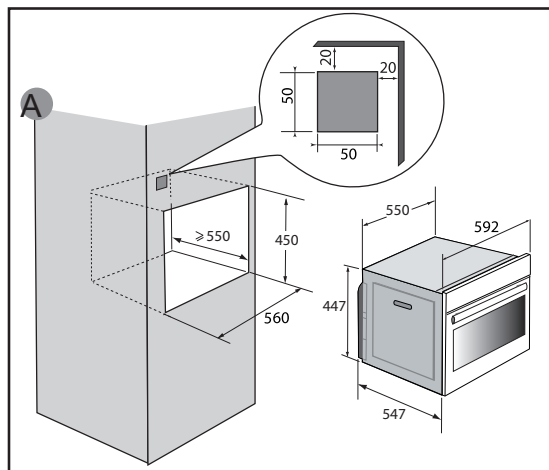
Ha az ajtó vagy az ajtó csuklója megsérült, a sütőt nem szabad működésbe hozni addig, amíg szakember meg nem javította.

— A sütő üvegajtájának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethetne.

— Gőztisztító készüléket ne használjon.

— Ne engedje, hogy gyermekek felügyelet nélkül használják a sütőt, kivéve, ha megfelelő utasításokat kaptak, amelyek lehetővé teszik számukra a sütő biztonságos használatát, és a helytelen használat veszélyeinek megértését.

AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS



Ezt a készüléket a padlótól 850 mm-nél nagyobb magasságban kell felszerelni. Beszerelhető függőleges elrendezésű bútorba a szerelési ábrának megfelelően (A ábra).

Figyelem: ha a bútor alja nyitott, a fal és a sütőt tartó vízszintes bútorfelület, közötti távolságnak legfeljebb 70 mm-nek* kell lennie (B ábra).

Ne használja a készülékét azonnal (csak körülbelül 1-2 óra elteltével), ha hideg helyről meleg helyre vitte át, mivel a páralecsapódás üzemzavart okozhat.

A sütőt helyezze a bútorban középre, biztosítva legalább 10 mm távolságot a szomszédos bútortól. A beépítésre szolgáló bútor anyagának hőállónak kell lennie (vagy ilyen bevonattal kell rendelkeznie).

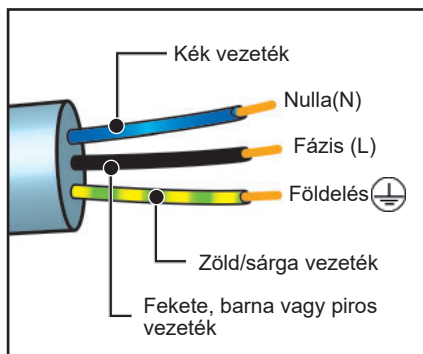
Előzetesen készítsen $\varnothing 2$ mm átmérőjű furatot a bútor oldalába, hogy megelőzze a fa szétpattanását.

A fokozott stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a bútorhoz 2 csavarral, az erre a célra kialakított lyukakon keresztül (C ábra).

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS A HÁLÓZATBA

Az elektromos biztonságot megfelelő beépítéssel kell biztosítani. Az elektromos bekötést a készülék bútorba helyezése előtt kell elvégezni

A sütő szabványos tápkábelrel van felszerelve, amely három 1,5 mm² keresztmetszetű vezetékot tartalmaz (1 fázis + 1 nulla + földelés), amelyet a 220~240 voltos hálózatra kell csatlakoztatni szabványos IEC 60083 csatlakozóaljzaton vagy omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül, a telepítési előírásoknak megfelelően.



Ellenőrizze, hogy:

– a telepítés teljesítménye elegendő (220-240 V~ 16 A). Ha az Ön lakóhelyének elektromos hálózatát módosítani kell a készülék csatlakoztatásához, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

A karbantartási műveletek során a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról, a biztosítékokat le kell kapcsolni vagy ki kell venni.



Figyelem:

A beszerelést szakképzett szerelőnek és technikusnak kell elvégeznie.



Figyelem:

A védővezeték (zöld-sárga) a készülék csatlakozásához van kötve, és csatlakoztatni kell a berendezés földeléséhez.

Ha a sütőnél bármiféle rendellenesség lép fel, húzza ki a készüléket, vagy vegye ki a sütő bekötési vezetékéhez tartozó biztosítékot.



Figyelem:

Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következik be.

• 2 KÖRNYEZET

A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA

A mosógép csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkbe dobja ki ezeket.

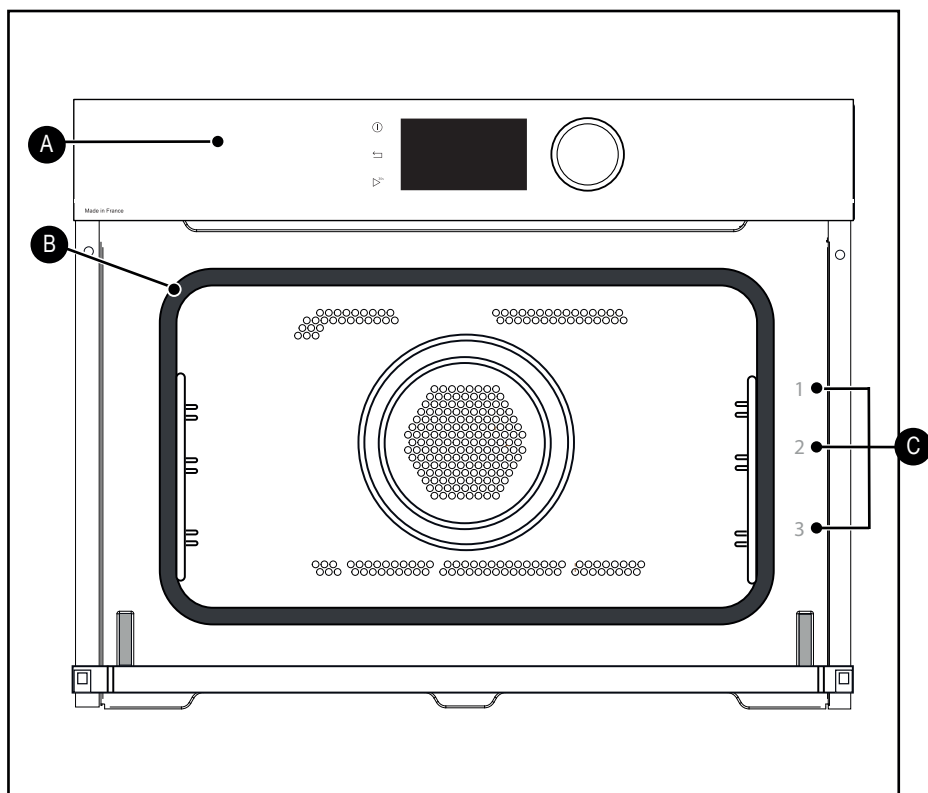


Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért van ezzel a logóval megjelölve, ami azt jelzi Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad

a többi hulladék közé tenni. A készülékek gyártó által megszervezett újrahasznosítása így a lehető legjobb feltételekkel valósul meg, az elektromos- és elektronikus eszköz-hulladékokról szóló hatályos európai irányelvnek megfelelően. A lakóhelyéhez legközelebb eső elhasznált készülékek gyűjtőpontjairól érdeklődjön a helyi önkormányzatnál vagy a viszonteladójánál.

Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

3. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

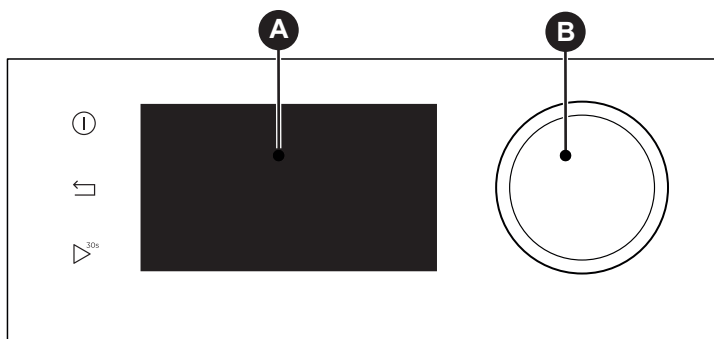


- A Kezelőpanel
- B Lámpa
- C Sütőrács (3 szint)



3. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELEZŐ



A sütő kikapcsoló gombja
(tartsa hosszan lenyomva)



Vissza gomb



Mikrohullámú sütő indítógombja
30 másodpercig



Kijelző



Forgógomb közepén
megnyomható (nem leszerelhető)

- elforgatásával kiválaszthatók
a programok illetve az értékek
növelhetők vagy csökkenthetők;

- közepén történő megnyomásával
lehetővé teszi az egyes műveletek
jövőhagyását.

VEZÉRLÉS RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a Vissza  és a  gombot egészen addig, amíg meg nem jelenik a  kijelzőn.

A vezérlés reteszelése sütés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a  kikapcsoló gomb marad aktív.

A vezérlés reteszelésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a vissza  és a  gombot, egészen addig, amíg a lakat  el nem tűnik a kijelzőről.

3. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

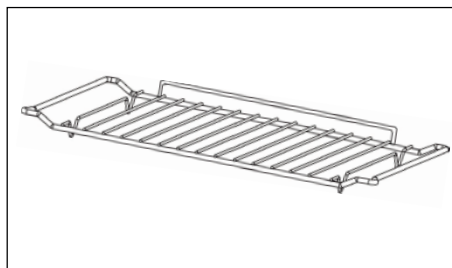
TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- Billenésbiztos grillrács.

Használható pirításra, pirosra sütésre vagy grillezésre.

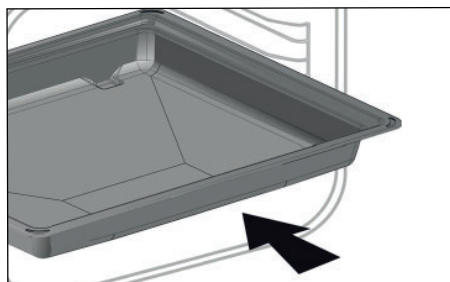
A grillrácsot semmiképpen nem szabad más fémedényekkel együtt használni a mikrohullám, a grill + mikrohullám vagy a hőlégkeverés + mikrohullám funkció esetén.

Megmelegíthet azonban egy alumíniumkosárkában lévő élelmiszert úgy, hogy egy tányér segítségével elszigeteli a grillrácsról.



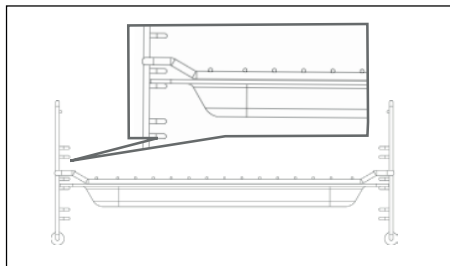
- Több célra felhasználható zománcozott tál, 45 mm-es tepsi

Használható vízzel félig megtöltve, vízfürdőben való sütésre, hőlégkeveréses módban. Sütőtálként is használható.



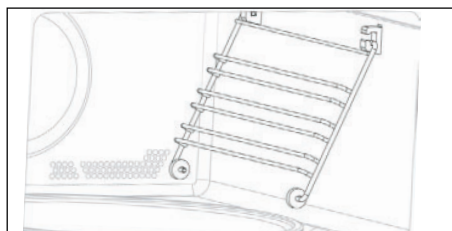
- Grillrács + zománcozott tál

Sütéshez és a pecsenyeszaft összegyűjtéséhez helyezze a grillrácsot a tepsiire.



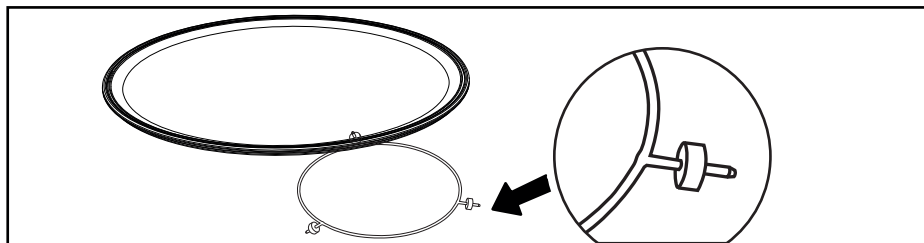
- A szintemelők

2 beakasztható szintemelő teszi lehetővé, hogy a grillrácsot 3 különböző magasságban használja.



3. A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)



A FORGÓTÁNYÉR

A forgótányér lehetővé teszi az ételek egyenletes elkészítését beavatkozás nélkül.

Egyformán forgatható mindkét irányba. Ha nem forog, ellenőrizze, hogy minden elem megfelelően a helyén van-e.

Sütőtálként használható. A kivételhez az erre a célra a sütőtérben kialakított területnél fogja meg.

Az üvegtálca forgását a meghajtó teszi lehetővé.

Ha kiveszi a meghajtót, ne hagyja, hogy víz jusson a motortengely mélyedésébe.

Ne feledje visszatenni a meghajtót, a görgős tartót és a kerámialap forgótálcát.

Ne próbálja meg kézzel forgatni az üvegtálcát, mert megsérülhet a meghajtórendszer. Rossz forgás esetén ügyeljen arra, hogy ne legyen idegen test a tálca alatt.

A kikapcsolt állapotban lévő tálca lehetővé teszi nagy tálak használatát a sütő teljes felületén.

Ebben az esetben a program felénél meg kell fordítani az edényt, vagy össze kell keverni a tartalmát.

MŰKÖDÉSI ELV

A főzéshez használt mikrohullámok elektromágneses hullámok. Folyamatosan jelen vannak környezetünkben, például rádióhullámokban, fényben vagy az infravörös sugarakban.

Frekvenciájuk a

2450 MHz-es sávban helyezkedik el.

Viselkedésük:

- Fémről visszaverődnek.
- Minden más anyagon áthatolnak.
- A víz, zsír és cukormolekulákban felszívódnak.

Amikor egy élelmiszert mikrohullámú sugarak érik, a molekulák gyors mozgásba lépnek, ami felmelegedést okoz.

A hullámok behatolási mélysége az ételbe körülbelül 2,5 cm, ha az étel vastagabb, az elkészítés a hagyományos főzéshez hasonlóan hővezetéssel történik.

Jó tudni, hogy a hullámok egyszerű termikus jelenséget okoznak az ételbe, és nem károsak az egészségre.

• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Nyelv kiválasztása

Első üzembe helyezéskor válassza ki a nyelvet a gomb elforgatásával majd a választás jóváhagyásához nyomja meg.

- Időbeállítás

Állítsa be egymás után az órát és a percet a forgógomb elfordításával, majd a megnyomásával hagyja jóvá.
A sütő kijelzi az időt.

ASETUSVALIKKO (MALLISTA RIIPPUEN)

A főmenüben a forgógomb elforgatásával válassza ki a „BEÁLLÍTÁSOK” funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző beállítások között választhat.

A forgógomb elforgatásával válassza ki a kívánt paramétert, majd hagyja jóvá.

Ezután állítsa be a paramétereket, és hagyja jóvá azokat.

- Óra

Módosítsa az órát, hagyja jóvá, majd módosítsa a perceket, és hagyja jóvá újra. Ha a sütő áram alatt van, az idő kijelzése automatikusan frissül.

- Készenléti üzemmód

A kijelzőt készenléti üzemmódba is helyezheti.

ON állásban a kijelző egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

OFF állásban a kijelző fényereje egy bizonyos idő elteltével csökken.

- A hang

A gombok használatakor a sütő hangjelzéseket ad. Ha meg szeretné tartani ezeket a hangokat, válassza az ON-t, ellenkező esetben válassza az

OFF-ot, amivel kikapcsolhatja ezeket, majd hagyja jóvá.-

- Fényerő

Válassza ki a kívánt fényerőt.

- A nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

- DEMO mód

Alapértelmezésben a sütő normál fűtési módra van állítva.

DEMO üzemmódban (ON pozíció), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sütő nem melegszik.

- Diagnosztika

Probléma esetén rendelkezésére áll a Diagnosztika menü.

Amikor felveszi a kapcsolatot a vevőszolgálattal, kérjük Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat.



• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSE

Ezzel a sütővel 3 ételkészítési mód között választhat, beállítható paraméterekkel:

- Mikrohullámú sütő funkció.
- Kombinált mikrohullámú sütő funkciók (mikrohullámú főzés + hagyományos főzés).
- Hagományos főzési funkciók.



Figyelmeztetés

Ne használjon zománcozott tálat

MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓK

Pozíció	Teljesítmény	Használat
 Mikrohullámú sütő	1000 W	Italok, víz és nagy mennyiségű folyadékot tartalmazó ételek gyors felmelegítése. Sok vizet tartalmazó ételek (levesek, szósok, paradicsom stb.) főzése.
 Mikrohullámú sütő	800-900 W	Hűtött vagy fagyasztott zöldségek elkészítése.
 Mikrohullámú sütő	500 W	Halak és kagylók főzése. Újra felmelegítés 2 szinten. Hüvelyesek főzése takaréklángon. Tojást tartalmazó kényes ételek újramelegítése vagy főzése.
 Mikrohullámú sütő	400/300 W	Tejtermékek, lekvárok főzése takaréklángon.
 Mikrohullámú sütő	200 W	Kézi kiolvasztás. Vaj, fagylalt felolvasztása.
 Mikrohullámú sütő	100 W	Krémet tartalmazó sütemények kiolvasztása.

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD



Megjegyzés: Kombinált funkcióban a mikrohullámú főzésben használható a zománcozott tepszi grillráccsal.

KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS FUNKCIÓK

Pozíció	T°C és javasolt teljesítményfokozat min.–max.	Használat
 Gyors főzés	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Ez a kombinált funkció a mikrohullámú főzést párosítja a hőlegkeveréses ételkészítéssel, így jelentős időt takaríthat meg. Húsokhoz, csirkehúsokhoz és tálba rakott sültetekhez ajánlott.
 Leolvasztás	200 W	Olvasztja ki a törékeny élelmiszereket.
 Grillezés + mikrohullámú sütés	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Ez a funkció lehetővé teszi a grill és a mikrohullámú sütő egyidejű használatát, amivel gyorsan elkészíthető az étel. Csőben sült ételek és húsok sütése és pirítása is végezhető vele. A recepttől függően főzés előtt vagy után is használható.

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az összes sütési paramétert: hőmérséklet, sütés típusa, sütési idő, saját maga állítsa be.

HAGYOMÁNYOS SÜTÉSI FUNKCIÓK

Pozíció	T°C és teljesítményfokozat min.–max.	Használat
 Hőlégkeverés*	200°C 50-200°C	Ajánlott fehér húsok, halak és zöldségek omlósságának megőrzésére.
 Grill szellőzéssel	200°C 50-200°C	Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sülték. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.
 Változtatható grill	2 1 - 4	Ajánlott bordaszeletek, kolbászok, kenyérszeletek, grillrácsra helyezett garnélarák grillezésére.
 Felmelegítés	500 W	Kényes ételek újramelegítése vagy főzése.

* Az EN 60350-1:2016 szabvány előírásai szerinti ételkészítési mód: az energetikai címkézésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

AZONNALI FŐZÉS MEGKEZDÉSE

Miután kiválasztotta és érvényesítette a főzési funkciót, például :

Szellőztetett grill :

- Nyomja meg újra a gombot a főzés megkezdéséhez. A hőmérséklet azonnal emelkedni fog.

A sütő a kiválasztott főzési sorrendtől függően egy vagy két főzési fokozatot ajánl:

- Helyezze az edényt a sütőbe az ajánlott fokozaton.

Megjegyzés: Néhány paraméter a kiválasztott főzési sorrendnek megfelelően módosítható, a főzés megkezdése előtt (hőmérséklet, főzési idő és időzítő) lásd a következő fejezeteket.

A HŐMÉRSÉKLET ÉS A TELJESÍTMÉNY MÓDOSÍTÁSA

A kiválasztott főzési módtól vagy a teljesítményszinttől függően a sütő javaslatot tesz az ideális főzési hőmérsékletre.

Ez a következőképpen változtatható meg:

- Válassza ki a hőmérséklet / teljesítményt, majd erősítse meg.

- Forgassa el a gombot a hőmérséklet/ teljesítmény módosításához, majd erősítse meg.

SÜTÉS IDŐ

Megadhatja az étel főzési idejét az idő kiválasztásával, majd a gomb elforgatásával adja meg a főzési időt, majd erősítse meg.

FŐZÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA (késleltetett befejezés)

A főzési idő beállításakor a főzési idő vége automatikusan növekszik. Ezt a főzési idő végét megváltoztathatja, ha azt szeretné, hogy késleltetve legyen.

-Válassza ki a Késleltetett főzés vége lehetőséget, és erősítse meg.

Miután beállította a késleltetett főzési végidőt, erősítse meg. Megjelenik egy üzenet, amely közli a késleltetett főzési végidőt.

Megjegyzés: A főzést időtartam vagy befejezési idő kiválasztása nélkül is elindíthatja.

Ebben az esetben, amikor az étel főzési idejét megbecsülte, állítsa le a főzést (lásd a „Folyamatban lévő főzés leállítása” című részt).

FOLYAMATBAN LÉVŐ FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A folyamatban lévő főzés leállításához nyomja meg a gombot.

Válassza ki a „STOP” lehetőséget.

A főzés folytatásához válassza a „YES” (IGEN) lehetőséget és erősítse meg, vagy válassza a „NO” (NEM) lehetőséget és erősítse meg, vagy nyomja meg és tartsa lenyomva a Stop gombot.

• 6 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AZ AUTOMATA ÜZEMMÓD ISMERTETÉSE

Ez az üzemmód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő sütési paramétereket. Egyes ételek esetében bizonyos adatokat (súly, méret stb.) meg kell adni.

A főmenüben válassza ki az „**AUTO SÜTÉSI** vagy **AUTO KIOLVASZTÁS**” funkciót a gomb elforgatásával, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek (lásd a táblázatot):

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben a forgógomb forgatásával válassza ki az „**AUTO SÜTÉSI**” funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek:

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.

ÉTELEK
FRISS, ROSTOS ZÖLDSÉGEK
FRISS ZÖLDSÉGEK
FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK
BAROMFI GYORSAN (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
MARHAHÚS GYORSAN (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
HALAK
FRISS PIZZA (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
FAGYASZTOTT PIZZA GYORSAN (KOMBINÁLT FUNKCIÓ)
FAGYASZTOTT PIZZA (HAGYOMÁNYOS FŐZÉS)
FRISS ÉTEL GYORSAN
FRISS ÉTEL (MIKROHULLÁM
FAGYASZTOTT ÉTEL GYORSAN
SÓS LEPÉNY
QUICHE LEPÉNY
CSŐBEN SÜLT BURGONYA

• 6 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben a forgógomb forgatásával válassza ki az „**AUTO KIOLVASZTÁS**” funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek:

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.

ÉTELEK
KENYÉR
KÉSZÉTEL
HÚSOK
SZÁRNYASOK
HALAK

Megjegyzés: A leolvasztáshoz és az AUTO főzéshez nem programozható időzítő.

Megjegyzés: A sütő bármikor leállítható, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot vagy a választót, és kövesse az utasításokat.

AZONNALI SÜTÉS

- Válassza ki az „**AUTO SÜTÉSI**” vagy **AUTO KIOLVASZTÁS** üzemmódot, amikor a főmenüben van, majd hagyja jóvá.

A sütő több ételtípust (Hús, Hal, Készétel, Kenyér és tésztafélék, Desszertek) javasol:

A kiválasztott ételtől vagy a (már meleg) sütő állapotától függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyegységet javasol, amelyet szükség esetén jóváhagyás előtt módosítania kell. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési idő és hőmérséklet beállításokat. Megjelenik a polc magassága, helyezze be a tálcat és hagyja jóvá.

- A sütő hangjelzést ad, és amikor a sütési idő letelt, leáll; a kijelző ekkor jelzi, hogy az étel elkészült.

• 7 EGYÉB FUNKCIÓ

KEDVENCEK

A KÉZI ÉS AZ AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOKBAN IS ELÉRHETŐ

A „KEDVENCEK” funkció lehetővé teszi 3 kézi sütési mód és 3 automatikus sütési mód memorizálását, amelyeket gyakran használ.

Kézi vagy automatikus sütés közben nyomja meg a forgógombot, és a forgógomb forgatásával válassza ki a „Hozzáadás a kedvencekhez” lehetőséget.

A memorizáláshoz nyomja meg az érvényesítés érdekében.

A sütés ezután „1. KÉZI KEDVENC” néven lesz elmentve.

A sütés indításához érvényesítse újra.

Megjegyzés: Ha a 3 kedvenc már használatban van, minden új memóriabejegyzés a három meglévő kedvenc egyikét helyettesíti.

IDŐKAPCSOLÓ FUNKCIÓ

Ez a funkció a sütő kikapcsolt állapotában vagy főzés közben használható.

- Nyomja meg a  -t

Állítsa be a gomb elforgatásával az időkapcsolót, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul.

Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

Megjegyzés: Az időkapcsoló programbeállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.

Nyomja meg újra a  gombot, állítsa be az időt, vagy állítsa 0 óra 00 másodpercre a törléshez. Ha visszaszámlálás közben megnyomja a forgógombot, az időkapcsolót is leállítja.

• 7 EGYÉB FUNKCIÓK

A SÜTÉS BEFEJEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI (A SÜTÉS TÍPUSÁTÓL FÜGGŐEN)

A sütő a kézi vagy Auto üzemmódban történő sütés végén három opciót kínál a kívánt eredmény eléréséhez: CROUSTILLANT (ROPOGÓS), MELEGEN TARTÁS és TOVÁBBI 5 PERC.

CROUSTILLANT

A „**Croustillant**” funkcióval a sütés végén ropogósra sütheti az ételt.

Válasszon ki egy sütési funkciót, állítsa be a hőmérsékletet és a

sütési időt. Ezután válassza ki a „**Croustillant**” funkciót, és hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával.

A sütés megkezdődik. A képernyő jobb alsó sarkában megjelenik egy szimbólum  és a grill automatikusan elindul a sütés utolsó 5 percében.



Megjegyzés:

A „**CROUSTILLANT**” opció a sütés kezdetén, a sütés közben és a programozott sütés végén állítható be.

TOVÁBBI 5 PERC (csak kézi üzemmódban)

A beprogramozott sütési idő végén választhatja az „AJOUTER 5 MIN” opciót. Az „AJOUTER 5 MIN” aktiválásakor a sütő 5 percig folytatja a sütést és megtartja a hőmérséklet-beállításokat. Mindez szükség esetén megismételhető.

MELEGEN TARTÁS (MAINTIEN AU CHAUD)

A sütés végén kiválaszthatja a „MAINTIEN AU CHAUD” opciót. Ez lehetővé teszi, hogy az ételét a sütőben hagyja anélkül, hogy túlsütné. A sütő hőmérséklete olyan szintre csökken, hogy bármikor ehető legyen, amikor kívánja.



A BELSŐ-KÜLSŐ FELÜLET TISZTÍTÁSA

Javasoljuk, hogy rendszeresen tisztítsa ki a sütőt, és távolítsa el minden étellerakódást a készülék belsejéből és külsejéről. Käytä pehmeää liinaa, joka on kastettu lasinpuhdistusaineeseen tai veteen laimennettuun nestemäiseen mustaan saippuun. Älä käytä puhdistusvoidetta tai hankaavaa sienä. Ha a készüléket nem tartják megfelelően tisztán, a felülete károsodhat, és ennek visszafordíthatatlan hatása lehet a készülék élettartamára, továbbá veszélyes helyzethez vezethet.

Nem javasolt súrolószer, alkohol vagy oldószer használata; ezek károsíthatják a készüléket.

Ha kellemetlen szag jelentkezik vagy bepiszkolódik a sütő, forraljon egy csészében citromos vagy ecetes vizet 2 percig, és tisztítsa meg az oldalfalakat egy kevés mosogatószerrel.

A tisztítás megkönnyítése érdekében a tálca kivehető. Ehhez az erre a célra kialakított

területnél fogja meg. Ha kiveszi a meghajtót, ne hagyja, hogy víz jusson a motortengely mélyedésébe. Ne feledje visszahelyezni a meghajtót, a görgős tartót és a forgótálcát.

Ha az ajtó vagy az ajtó tömítése megsérült, a sütőt nem szabad használni addig, amíg szakember meg nem javította.



Figyelmeztetés

Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsít, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

A LÁMPA CSERÉJE

A lámpával kapcsolatos minden beavatkozás ügyében forduljon a vevőszolgálathoz vagy a márka szakemberéhez.

9 RENDELLENESÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

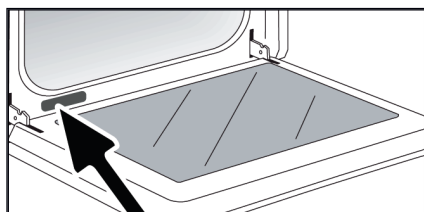
Kérdések	Válaszok és megoldások
- AS" jelenik meg (automatikus leállítási rendszer).	Ez a funkció leállítja a sütő fűtését, ha elfelejti. Kapcsolja ki a sütőt.
- „F” betűvel kezdődő hibakód.	A sütő zavart észlelt. Kapcsolja ki a sütőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, szüntesse meg az áramellátást legalább egy percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítóka nem hibás-e. Ellenőrizze, hogy a sütő nincs-e „DEMO” módra állítva (lásd a beállítások menüt).
- A sütő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő csatlakoztatása megfelelő. Lásd a lámpa cseréje című fejezetet
- A hűtőventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.	Ez normális, a ventilátor a főzés befejezése után legfeljebb egy óráig működhet a sütő szellőztetése céljából. Ha ennél tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.



• 10 ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI SZOLGÁLTATÁS

BEAVATKOZÁSOK FRANCIA-ORSZÁGBAN

A készülék esetleges beavatkozásait kizárólag képzett szakember végezheti el, aki jogosult a márka javítására. A hívása során, a kérése kezelésének megkönnyítése érdekében készítse elő a készüléke teljes referenciáit (kereskedelmi referencia, szerviz referencia, sorozatszám). Ezek az információk az adattáblán találhatók.



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

B: Kereskedelmi referencia

C: Szerviz referencia

H : Sorozatszám

MEGJEGYZÉS:

• Termékeink folyamatos fejlesztését szem előtt tartva fenntartjuk magunknak a jogot, hogy élve a technikai fejlődés vívmányai nyújtotta lehetőségekkel megváltoztassuk műszaki, funkcionális vagy esztétikai tulajdonságaikat.



IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.

Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.

Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.

Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.

Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.



Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.

Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SOMMARIO

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	4-6
1 INSTALLAZIONE	7-8
Scelta della collocazione e incasso	7
Collegamento elettrico	8
2 AMBIENTE	9
Rispetto dell'ambiente	9
3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO	10-13
I comandi e il display.....	11
Blocco dei tasti.....	11
Gli accessori (a seconda del modello).....	12
Il piatto girevole.....	13
Principi di funzionamento	13
4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI	14
Prima messa in servizio	14
Menu regolazioni (a seconda del modello)	14
5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE	15-19
Effettuare una cottura.....	15
Funzione microonde	15
Funzioni microonde combinate	16
Funzioni di cottura tradizionali	17
Avvio di una cottura.....	18
6 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA	19-20
Resentazione della modalità automatica	19
Presentazione delle categorie dei piatti	19
Cottura immediata.....	20
7 ALTRA FUNZIONE	21
Prefereti	21
Funzione timer	21
8 MANUTENZIONE	22
9 ANOMALIE E SOLUZIONI	23
10 SERVIZIO POST-VENDITA	24



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino.

Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.



Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito

dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.



AVVERTENZA:

È pericoloso per chiunque non sia una persona competente effettuare operazioni di manutenzione o di riparazione che comportino la rimozione di un coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.



AVVERTENZA:

L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.



AVVERTENZA:

Se l'apparecchio funziona in modalità combinata, si raccomanda che i bambini utilizzino il forno solo sotto la sorveglianza di adulti a causa delle temperature generate.

— Utilizzare solo utensili appropriati all'uso nei forni a microonde. I recipienti metallici per alimenti e bevande non sono idonei alla cottura al microonde.

— Il forno a microonde è previsto per riscaldare derrate alimentari e bevande. L'asciugatura di derrate alimentari o di bucato e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, bucato umido e altri articoli simili

possono provocare rischi di lesioni, combustione o incendio.



AVVERTENZA:

I liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in recipienti chiusi ermeticamente perché rischiano di esplodere.

— Durante il riscaldamento di derrate alimentari in contenitori di plastica o carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di combustione.

— Se compare del fumo, spegnere o staccare il forno dalla corrente e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.

— Il riscaldamento delle bevande a microonde può provocare un traboccamento improvviso e ritardato del liquido in ebollizione, per questa ragione devono essere adottate delle precauzioni durante la manipolazione del recipiente.

— Il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per neonati deve essere mescolato o agitato, controllandone la temperatura prima del consumo, in modo da evitare ustioni.

— Si raccomanda di non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né riscaldare le uova sode intere perché rischiano di esplodere, anche dopo la fine della cottura.

— Si raccomanda di pulire regolarmente il forno e di togliere qualsiasi deposito alimentare.



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

— Se l'apparecchio non è tenuto in un buono stato di pulizia, la sua superficie potrebbe deteriorarsi e influenzare in modo inesorabile la durata di vita dell'apparecchio e portare a una situazione pericolosa.



AVVERTENZA:

se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione prima di essere stato riparato da una persona competente.

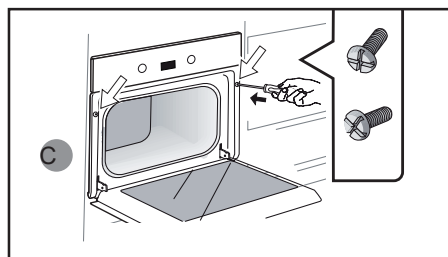
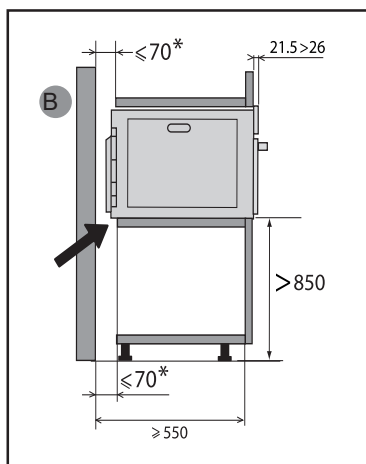
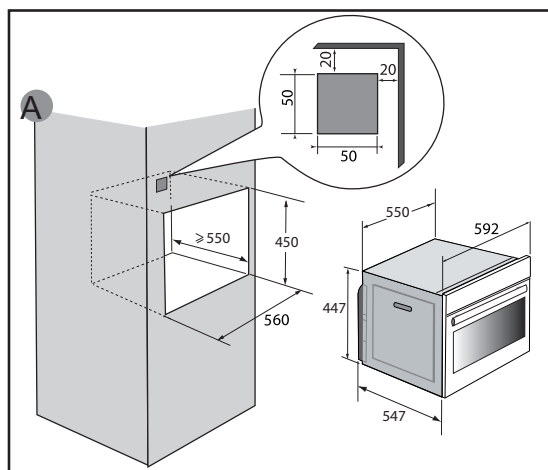
— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non permettere ai bambini di usare il forno senza sorveglianza se non sono state fornite istruzioni appropriate che permettano l'utilizzo del forno in sicurezza e di comprendere i pericoli di un uso improprio.

1 INSTALLAZIONE

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo. L'apparecchio può essere installato a colonna, come mostrato nello schema di installazione (fig. A).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto, lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (fig. B).

Non utilizzare immediatamente l'apparecchio (aspettare circa da 1 a 2 ore) dopo averlo trasferito da un luogo freddo verso un luogo caldo, perché la condensa può provocare un malfunzionamento.

Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore).

Preforare un foro di $\varnothing 3$ mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi.

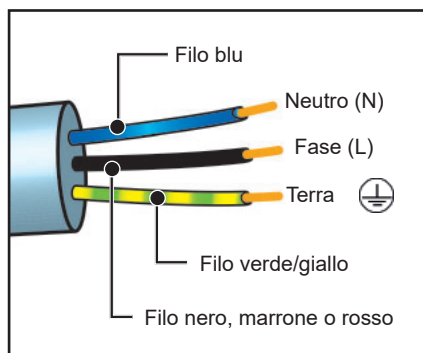
Per una maggiore stabilità fissare il forno nel mobile con 2 viti passanti attraverso gli appositi fori (fig. C).

• 1 INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO

La sicurezza elettrica deve essere garantita da un incasso corretto. Il collegamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.



Verificare che:

- la potenza dell'impianto sia sufficiente (220-240 Volt~ 16 Ampere). Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Durante le operazioni di manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.



Attenzione:

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale  dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto.

Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.



Attenzione:

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

L'installazione deve essere eseguita da installatori e tecnici qualificati.

• 2 *AMBIENTE*

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

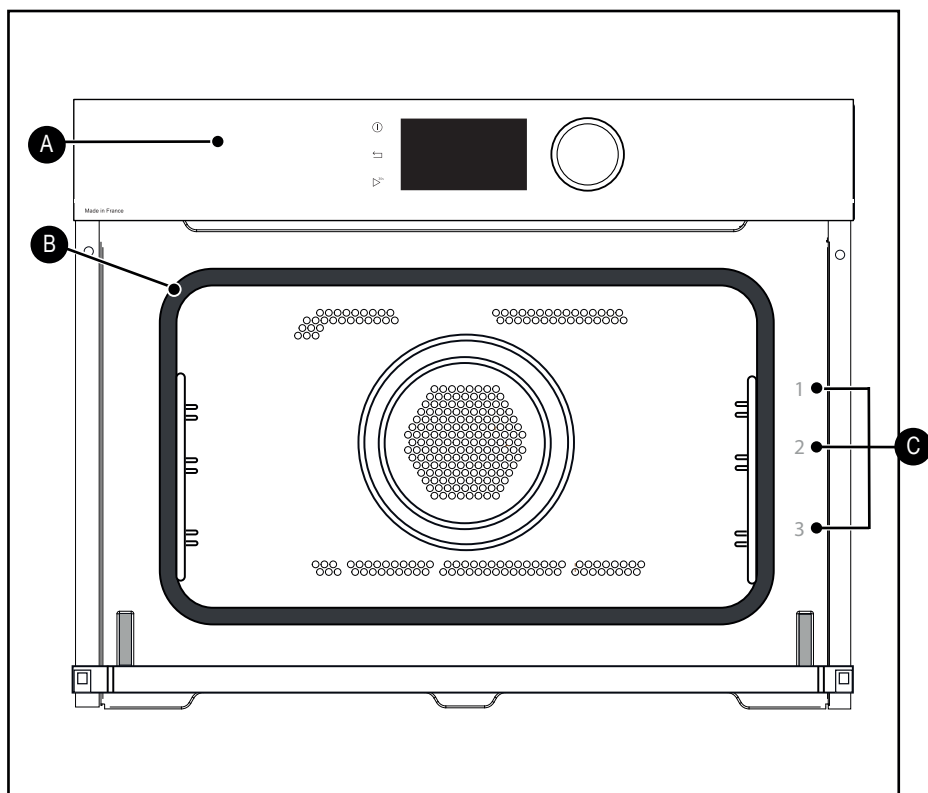


L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo a indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Il riciclaggio

degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea in vigore relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

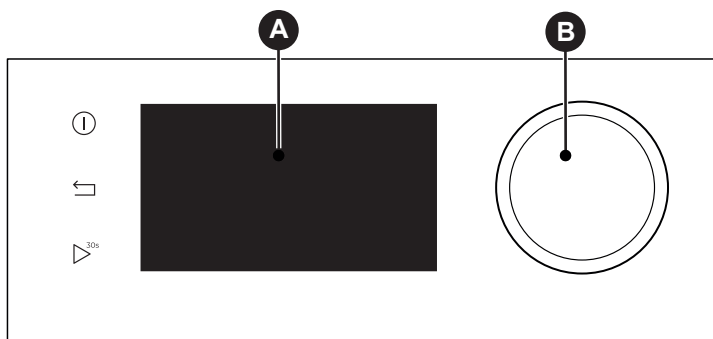
3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO



- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Supporti ripiani (3 altezze disponibili)

3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

I COMANDI E IL DISPLAY



Tasto spegnimento del forno
(pressione lunga)



Tasto indietro



Pulsante di avvio del microonde
per 30 secondi

A

Display

B

Manopola rotativa con pulsante
centrale (non smontabile):

- permette di scegliere i programmi,
di aumentare o diminuire i valori
ruotandola.

- permette di convalidare ogni
azione premendo al centro.

BLOCCO DEI TASTI

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e  fino a quando il simbolo  viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto di spegnimento  resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e  fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display.

• 3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

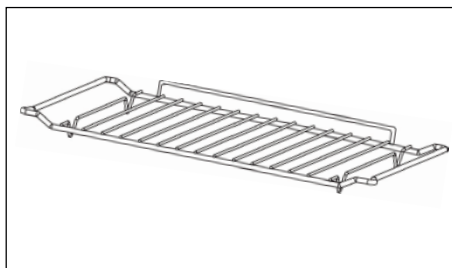
GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

- Griglia sicurezza antiribaltamento.

Permette di tostare, dorare o grigliare.

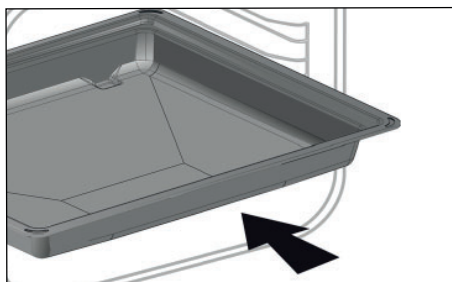
La griglia non deve in nessun caso essere utilizzata con altri recipienti metallici in funzione microonde, grill + microonde o convezione + microonde.

Tuttavia si può riscaldare un alimento in una vaschetta in alluminio isolandolo dalla griglia con un piatto.



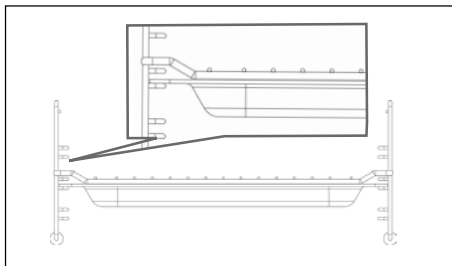
- Teglia smaltata multiuso, leccarda 45 mm.

Può essere utilizzata riempiendola d'acqua fino a metà altezza per una cottura a bagnomaria con funzione "termoventilazione". Può servire da piatto di cottura.



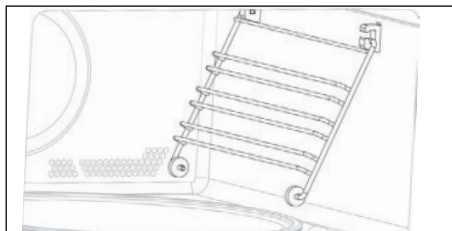
- La griglia + teglia smaltata

Per arrostitire e per recuperare i sughi di cottura, mettere la griglia sulla leccarda.



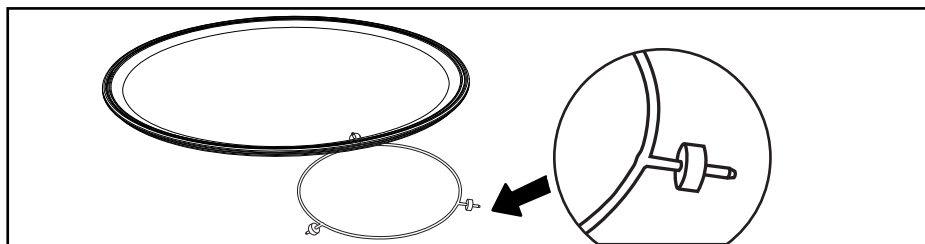
- I ripiani

2 ripiani agganciabili permettono di utilizzare la griglia su 3 livelli.



3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)



IL PIATTO GIREVOLE

Il piatto girevole permette una cottura omogenea dell'alimento senza bisogno di manipolarlo.

Questo gira in entrambe le direzioni. Se il piatto non gira, verificare che tutti gli elementi siano posizionati correttamente.

Può essere utilizzato anche come piatto di cottura. Per rimuoverlo, prenderlo utilizzando le zone di accesso previste nella cavità.

Il perno di rotazione permette al piatto in vetro di girare.

Se si toglie il perno di rotazione, evitare di fare penetrare dell'acqua nel foro dell'asse motore.

Non dimenticare di rimettere il perno di rotazione, il supporto a rotelle e il piatto girevole in vetro.

Non provare a far girare manualmente il piatto in vetro, altrimenti si rischia di deteriorare il sistema di rotazione. In caso di rotazione scorretta, assicurarsi dell'assenza di corpi estranei sotto il piatto.

In posizione spento, il piatto permette l'utilizzo di grandi piatti su tutta la superficie del forno.

In questo caso è necessario girare il recipiente o mescolare il suo contenuto a metà programma.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Queste si trovano comunemente nell'ambiente, come le onde radioelettriche, la luce o i raggi infrarossi.

La loro frequenza si situa nella banda di 2450 MHz.

Il loro comportamento:

- Sono riflesse dai metalli.
- Attraversano tutti gli altri materiali.
- Vengono assorbite dalle molecole d'acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento è esposto alle

microonde, ne consegue un'agitazione rapida delle molecole, che provoca un riscaldamento.

La profondità di penetrazione delle onde nell'alimento è di circa 2,5 cm. Se l'alimento è più spesso, la cottura al centro verrà effettuata per conduzione, come avviene in una cottura tradizionale.

È opportuno sapere che le onde provocano all'interno dell'alimento sono un semplice fenomeno termico e che non sono nocive per la salute.

• 4 *MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI*

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per confermare le scelta.

- Regolare l'ora

Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per confermare.

Il forno visualizza l'ora.

MENU IMPOSTAZIONI (A SECONDA DEL MODELLO)

Nel menu generale, selezionare la funzione "REGOLAZIONI" ruotando la manopola, poi convalidare. Vengono proposte differenti regolazioni.

Selezionare il parametro desiderato ruotando la manopola, poi confermare.

Poi regolare i parametri e convalidarli.

- Ora

Modificare l'ora, confermare poi modificare i minuti e confermare nuovamente. Se il forno è connesso, l'ora si aggiorna automaticamente.

- Sleep mode

È possibile anche accedere allo stand-by del display.

Posizione ON, spegnimento del display dopo un certo periodo di tempo.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo un certo periodo di tempo.

- Suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questi suoni, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarli, poi confermare.-

- Luminosità

Selezionare il livello di luminosità desiderato.

- Lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.

- Modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

- Diagnostica

In caso di problemi è possibile accedere al menu Diagnostica.

Durante una consulenza con il SPV verranno chiesti i codici mostrati nella diagnostica.

5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

EFFETTUARE UNA COTTURA

Questo forno permette di accedere a 3 tipi di modelli di cottura con parametri regolabili:

- La funzione microonde.
- Le funzioni microonde combinate (microonde + cottura tradizionale).
- Le funzioni di cottura tradizionali.



Avvertenza
Non usare la teglia smaltata.

FUNZIONI MICROONDE

Posizione	Potenza	Utilizzo
 Microonde	1000 W	Riscaldamento rapido di bevande, acqua e piatti contenenti una grande quantità di liquido. Cottura di alimenti che contengono molta acqua (zuppe, salse, pomodori, etc.).
 Microonde	800-900 W	Cottura di verdure fresche o surgelate
 Microonde	500 W	Cottura di pesci e crostacei. Riscaldamento su 2 livelli. Cottura lenta di verdure secche. Riscaldamento o cottura di alimenti delicati a base di uova.
 Microonde	400/300 W	Cottura lenta di latticini e marmellate.
 Microonde	200 W	Scongellamento manuale. Ammorbidire il burro e il gelato.
 Microonde	100 W	Scongellamento di prodotti di pasticceria che contengono crema.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE



Nota: La funzione combinata con microonde permette di usare la leccarda smaltata con la griglia.

FUNZIONI MICROONDE COMBinate

Posizione	T °C e potenza raccomandata min - max	Utilizzo
 Cottura express	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Questa funzione combinata associa la cottura in microonde con la cottura in termoventilazione, permettendo di risparmiare molto tempo. Raccomandata per carne, pollo e arrosto su un piatto.
 Scongelamento	200 W	Scongelare gli alimenti fragili.
 Grill + microonde	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Questa funzione permette di utilizzare simultaneamente il grill e il microonde, assicurando una cottura rapida. Questa funzione permette di cucinare e dorare gli alimenti come gratin e carne. Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, in funzione della ricetta.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

FUNZIONI DI COTTURA TRADIZIONALI

Posizione	T °C e potenza min - max	Utilizzo
 Termoventilazione*	200°C 50-200°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri
 Grill ventilato	200°C 50-200°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Grill variabile	2 1 - 4	Raccomandato per grigliare costole, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia.
 Riscaldamento	500 W	Riscaldamento o cottura di alimenti delicati

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA

AVVIO DELLA COTTURA IMMEDIATA

Dopo aver selezionato e convalidato la funzione di cottura, ad esempio :

Grill ventilato :

- Premere nuovamente la manopola per avviare la cottura. La temperatura aumenta immediatamente.

Il forno consiglia uno o due livelli di cottura a seconda della sequenza di cottura selezionata:

- Inserire la pietanza nel forno al livello consigliato.

NB: Alcuni parametri possono essere modificati in base alla sequenza di cottura selezionata, prima dell'inizio della cottura (temperatura, tempo di cottura e timer), vedere i capitoli seguenti.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA E DELLA POTENZA

A seconda del tipo di cottura selezionato o del livello di potenza, il forno consiglierà la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata come segue:

- Selezionare temperatura/potenza e confermare.

- Ruotare la manopola per modificare la temperatura/potenza e confermare.

TEMPO DI COTTURA

È possibile inserire il tempo di cottura della pietanza selezionando tempo, quindi inserire il tempo di cottura ruotando la manopola e confermare.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI FINE COTTURA (fine ritardata)

Quando si imposta il tempo di cottura, il tempo di fine cottura viene incrementato automaticamente. È possibile modificare questo tempo di fine cottura se si desidera ritardarlo.

- Selezionare Fine cottura ritardata e confermare.

Una volta impostato il tempo di fine cottura ritardato, confermare. Apparirà un messaggio che indica il tempo di fine cottura ritardato.

NB: È possibile avviare la cottura senza selezionare una durata o un'ora di fine.

In questo caso, una volta stimato il tempo di cottura della pietanza, interrompere la cottura (vedere il paragrafo "Interruzione della cottura in corso").

INTERRUZIONE DELLA COTTURA IN CORSO

Per interrompere la cottura in corso, premere la manopola.

Selezionare "STOP".

Confermare selezionando "SI" e confermare o selezionare "NO" e confermare per continuare la cottura o tenere premuto il tasto Stop.

• 6 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLA MODALITÀ AUTOMATICA

Questa modalità seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso. Per alcuni alimenti devono essere inserite alcune regolazioni (peso, dimensioni, ecc.)

Nel menu generale selezionare la funzione **“COTTURA AUTOMATICA o SCONGELAMENTO AUTOMATICO”** ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti (vedere tabella).

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione **“COTTURA AUTOMATICA”** ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti:

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.

ALIMENTI
VERDURE FRESCHE FILAMENTOSE
VERDURE FRESCHE
VERDURE SURGELATE
POLLAME EXPRESS (FUNZIONE COMBINATA)
MANZO EXPRESS (FUNZIONE COMBINATA)
PESCE
PIZZA FRESCA (FUNZIONE COMBINATA)
PIZZA SURGELATA EXPRESS (FUNZIONE COMBINATA)
PIZZA SURGELATA (COTTURA TRADIZIONALE)
PIATTO FRESCO EXPRESS
PIATTO FRESCO (MICROONDE)
PIATTO SURGELATO EXPRESS
TORTA SALATA
QUICHE
GRATIN DI PATATE

• 6 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione **“SCONGELAMENTO AUTOMATICO”** ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti:

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.

ALIMENTI
PANE
PIATTO PRONTO
CARNE
POLLAME
PESCE

NB : Per le funzioni di scongelamento e di cottura automatica non è previsto alcun timer.

NB : per arrestare il forno in qualsiasi momento, tenere premuto il tasto  o il selettore e seguire le istruzioni.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità **“COTTURA AUTOMATICA o SCONGELAMENTO AUTOMATICO”** nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie di alimenti (carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert):

In funzione del piatto selezionato o dello stato del forno (già caldo), la modalità AI propone un peso predefinito che dovrà essere regolato prima di confermare. Il forno calcola automaticamente i parametri di tempo e temperatura di cottura. L'altezza del ripiano viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

• 7 *ALTRA FUNZIONE*

PREFERITI

DISPONIBILE PER LE MODALITÀ MANUALE E AUTOMATICA

La funzione “**PREFERITI**” permette di salvare 3 modalità di cottura manuale e 3 modalità di cottura automatica che

vengono utilizzate frequentemente.

Durante una cottura manuale o automatica, premere la manopola e selezionare “Aggiungere ai preferiti” ruotando la manopola. Per salvare, premere e confermare.

La cottura viene salvata in “**PREFERITO MANUALE 1**”.

Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

NB: Se i 3 preferiti sono già stati utilizzati, ogni nuovo inserimento in memoria sostituirà uno dei tre preferiti esistenti.

FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata quando il forno è spento o durante una cottura.

- Premere il tasto .

Regolare il timer ruotando la manopola, quindi premerla per confermare e avviare il conto alla rovescia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione.

Premere nuovamente il tasto , regolare il tempo o impostarlo a 0m00s per annullare. Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, anche il timer si arresta.

7 ALTRA FUNZIONE

OPZIONI DI FINE COTTURA (A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA)

Alla fine della cottura in modalità manuale o in modalità Auto, il forno propone tre opzioni per adattarsi al risultato atteso: CROCCANTE, MANTENIMENTO AL CALDO e AGGIUNGERE 5 MIN.

CROCCANTE

È possibile gratinare un piatto a fine cottura con la funzione **“Croccante”**.

Selezionare una funzione di cottura, regolare la temperatura e programmare una durata di

cottura. Selezionare la funzione **“Croccante”** e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. In basso a destra del display compare il simbolo . Il grill si avvierà automaticamente per gli ultimi 5 minuti di cottura.



NOTA:

L'opzione **“CROCCANTE”** può essere configurata a inizio cottura, durante la cottura e alla fine della cottura programmata.

AGGIUNGERE 5 MIN (solo in modalità manuale)

È possibile selezionare l'opzione **“AGGIUNGERE 5 MIN”** a fine cottura con una durata programmata. Attivando **“AGGIUNGERE 5 MIN”** il forno riprende le regolazioni della modalità di cottura e di temperatura per 5 minuti; ripetibili se necessario.

MANTENIMENTO AL CALDO

A fine cottura è possibile selezionare l'opzione **“MANTENIMENTO AL CALDO”**, che permetterà di lasciare il piatto in forno senza cuocerlo eccessivamente. La temperatura del forno si regola a una temperatura di degustazione fino a quando non si è pronti per mangiare.



PULIZIA DELLA SUPERFICIE - INTERNA - ESTERNA

Raccomandiamo di pulire regolarmente il forno e di rimuovere qualsiasi deposito alimentare all'interno e all'esterno dell'apparecchio. Utilizzare un panno morbido imbevuto di detergente per vetri o di sapone nero liquido diluito in acqua. Non utilizzare creme abrasive o spugne. Se l'apparecchio non è tenuto pulito, la sua superficie potrebbe deteriorarsi e compromettere in modo inesorabile la sua durata di vita e portare a una situazione pericolosa.

L'impiego di prodotti abrasivi, di alcool o di diluenti è sconsigliato perché potrebbe deteriorare l'apparecchio.

In caso di odore o di forno sporco, far bollire dell'acqua con succo di limone o aceto in una tazza per 2 minuti e pulire le pareti con un po' di liquido per piatti.

Il piatto può essere tolto per facilitare la pulizia. Per fare questo, prenderlo utilizzando le zone di accesso apposite. Se si toglie il perno di rotazione, evitare di far penetrare l'acqua nel foro dell'asse motore. Non

dimenticare di rimettere il perno di rotazione, il supporto a rotelle e il piatto girevole.

Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato prima di essere stato riparato da una persona competente.



Avvertenza:

Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per qualsiasi intervento sulla lampadina, contattare il SVP o un professionista qualificato dalla ditta concessionaria del marchio.

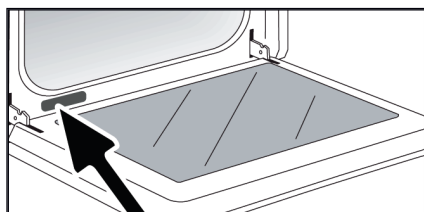
• 9 ANOMALIE E SOLUZIONI

Domande	Risposte e soluzioni
- Viene visualizzato "AS" (sistema di arresto automatico).	Questa funzione arresta il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Spegnerne il forno.
- Codice guasto che comincia per "F".	Il forno ha rilevato un'anomalia. Spegnerne il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto. Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.
- Il forno non riscalda.	Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).
- La lampada del forno non funziona.	Sostituire la lampadina o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Vedere il capitolo "Sostituzione della lampadina"
- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

• 10 SERVIZIO POST- VENDITA

INTERVENTI FRANCIA

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



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

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

NOTA:

• Con il costante scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.



NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.

Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.

Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.

De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.

Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.



In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.

Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	4-6
1 INSTALLATIE	7-8
Keuze van de plaatsing en inbouw	7
Elektrische aansluiting	8
2 MILIEU	9
Respect voor het milieu	9
3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT	10-13
De bedieningsknoppen en het display	11
Vergrendeling van de toetsen	11
De accessoires (afhankelijk van het model)	12
Het draaiplateau	13
Werkingsprincipes	13
4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN	14
Eerste ingebruikname	14
Menu instellingen (afhankelijk van het model)	14
5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE	15-18
Het bereiden	15
Magnetronfunctie	15
Gecombineerde magnetronfunctie	16
Traditionele bereidingsfunctie	17
Starten van een bereiding	18
6 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE	19-20
Voorstelling van de automatische modus	19
Voorstelling van de categorieën gerechten	19
Onmiddellijke bereiding	20
7 ANDERE FUNCTIE	21
Favorieten	21
Timerfunctie	21
8 ONDERHOUD	22
9 STORINGEN EN OPLOSSINGEN	23
10 SERVICEDIENST	24



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast.

Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.



Om het apparaat van het elektriciteitsnet te kunnen afkoppelen, moet er een schakelaar aangebracht worden tussen de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de klantenservice of een ander

gekwalificeerd persoon worden vervangen.



WAARSCHUWING:

Het is voor iedereen, behalve bevoegde personen, verboden om onderhoud en reparaties uit te voeren waarbij het deksel dat tegen blootstelling aan microgolven beschermd moet worden verwijderd.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



WAARSCHUWING:

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij zij onder permanent toezicht staan.



WAARSCHUWING:

Vanwege de hoge temperaturen wordt het aangeraden om kinderen de oven in gecombineerde modus nooit zonder toezicht van volwassenen te laten gebruiken.

— Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Metalen houders voor eet- en drinkwaren zijn niet toegestaan voor een bereiding d.m.v. microgolven.

— De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van eet- en drinkwaren. Het drogen van levensmiddelen of wasgoed en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtig wasgoed en

andere gelijkwaardige artikelen kunnen letsel, ontbranding en brand veroorzaken.



WAARSCHUWING:

Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in een hermetisch gesloten houder verwarmd worden, want deze zouden kunnen ontploffen.

— Houd tijdens het verwarmen van etenswaren in plastic of papieren houders een oog op de oven in verband met mogelijke ontbranding.

— Als er rook verschijnt, de magnetron uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dicht laten, zodat eventuele vlammen worden verstikt.

— Bij het verwarmen van dranken in de magnetron kan de kokende vloeistof plotseling en vertraagd krachtig gaan borrelen. Ga heel behoedzaam te werk wanneer u de vloeistof uit de magnetron haalt.

— De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor de baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd, om verbranding te voorkomen.

— Warm geen eieren in de schaal of hele, hardgekookte eieren in een magnetron; deze kunnen, zelfs na het koken, uit elkaar spatten.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

— Het wordt aangeraden om de oven regelmatig de reinigen en alle etensresten te verwijderen.

— Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigen. De levensduur van het apparaat wordt hierdoor onvermijdelijk verkort en dit kan tot gevaarlijke situaties leiden.



WAARSCHUWING:

Als de deur of de afdichting beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat dit door een competent persoon is hersteld.

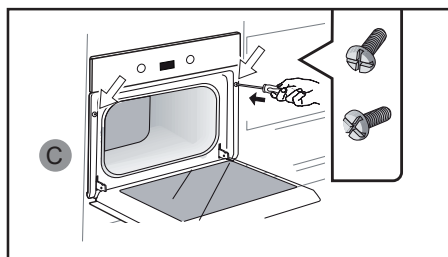
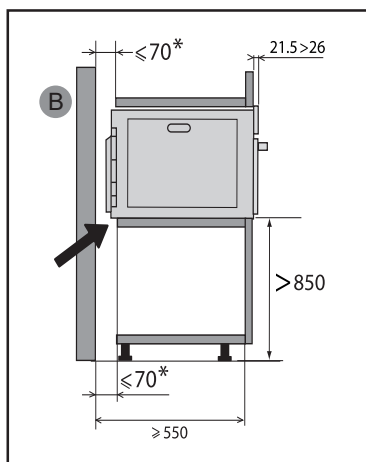
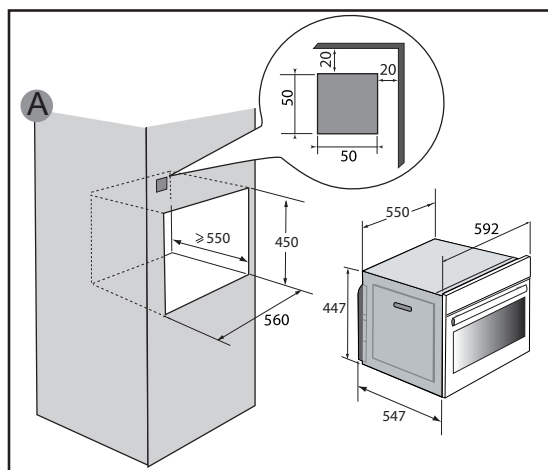
— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geef kinderen uitsluitend toestemming om de oven zonder toezicht te gebruiken, indien zij de juiste instructies ontvangen hebben om de oven op een veilige wijze te gebruiken en begrijpen wat de risico's zijn in geval van een onjuist gebruik.

• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden. Het kan in een inbouwkast geïnstalleerd worden zoals aangegeven op het installatieschema (fig. A).

Let op: als de bodem van een meubel open is, moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (fig. B).

Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht 1 tot 2 uur) na het van een koude ruimte naar een warme ruimte gebracht te hebben, want door de condens kan er een storing optreden.

Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout barst.

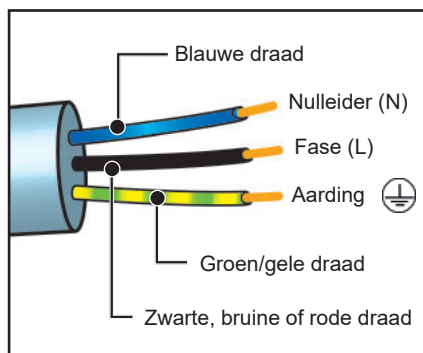
Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten (fig. C).

• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet verzekerd worden door een correcte inbouw. De elektrische aansluiting moet verwezenlijkt worden voordat het apparaat in het meubel geplaatst wordt.

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform de norm IEC 60083 of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.



Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is (220-240 Volt ~ 16 Ampère). Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u het beste een beroep op een gekwalificeerde electricien.

Bij onderhoudsverrichtingen moet het apparaat afgekoppeld worden van het elektriciteitsnet, moeten de zekeringen afgekoppeld of verwijderd worden.



Opgelet:

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie.

Als de oven een willekeurig probleem heeft, koppelt u het apparaat af of verwijdt u de zekering die met de leiding overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



Opgelet:

Onze aansprakelijkheid kan niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ongeval van een onjuiste aansluiting.



Opgelet:

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installateurs en monteurs.

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

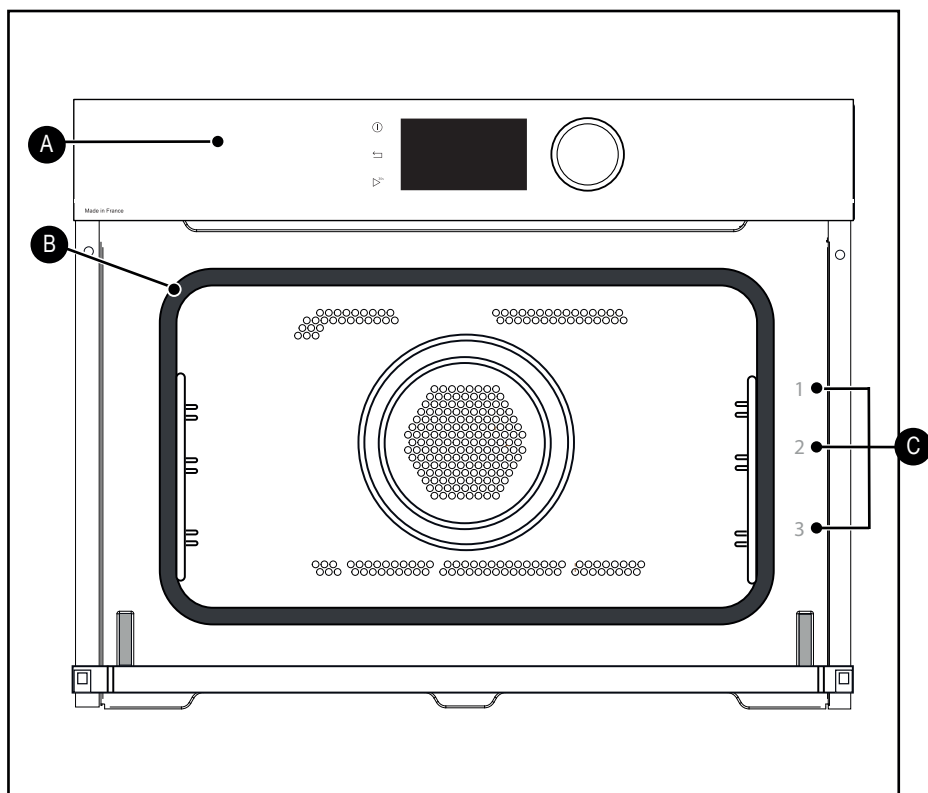


Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden

gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

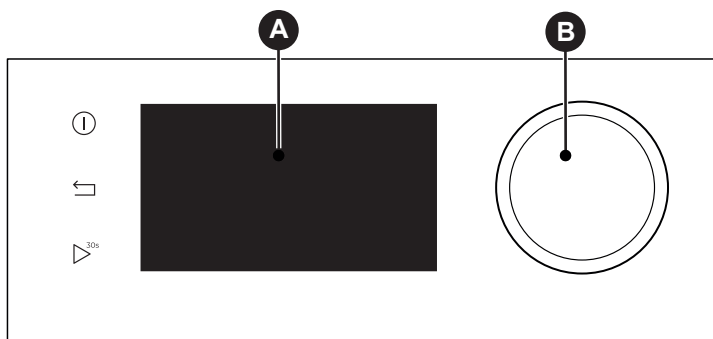
3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT



- A** Bedieningspaneel
- B** Lamp
- C** Niveauhouders (3 hoogtes beschikbaar)

3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



Stoptoets van de oven
(lang drukken)



Terugkeertoets



Startknop voor magnetron
gedurende 30 seconden



Display



Draaiknop met drukzone in het
midden (niet demonteerbaar):

- voor het kiezen van de programma's of het verhogen of verlagen van de waarden, door hier aan te draaien.

- Voor het valideren van iedere handeling door in het midden te drukken.

VERGRENDLING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm.

De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.
N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het hangslotsymbool  van het scherm verdwijnt.

• 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

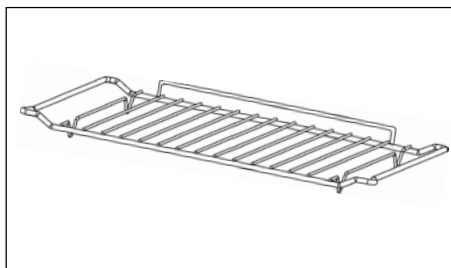
DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- Rooster met kantelbeveiliging.

Om te roosteren, een goudbruin korstje te geven of te grillen.

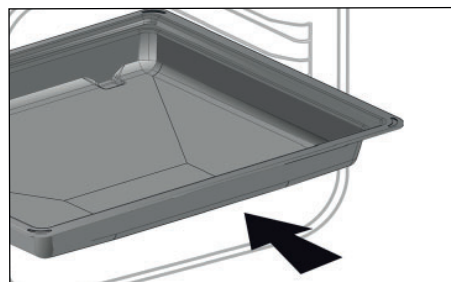
Het rooster mag in geen geval gebruikt worden met andere metalen houders in de functie magnetron, grill + magnetron of hetelucht + magnetron.

U kunt echter voedingsmiddelen opwarmen in een aluminium bakje en het van het rooster isoleren door hier een bord op te plaatsen.



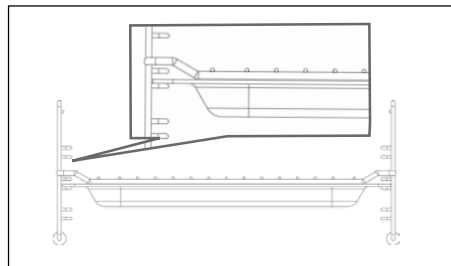
- Geëmailleerde plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

Deze kan, wanneer hij voor de helft gevuld is met water, gebruikt worden voor een au-bain marie bereiding met de heteluchtfunctie. Deze kan als bakplaat dienen.



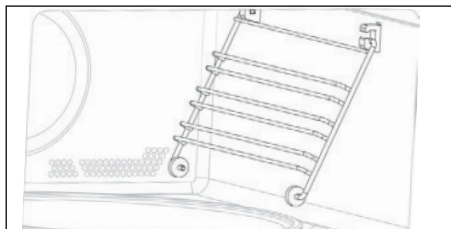
- Het rooster + geëmailleerde plaat

Om te roosteren en het bakvocht op te vangen plaatst u het rooster op de lekbak.



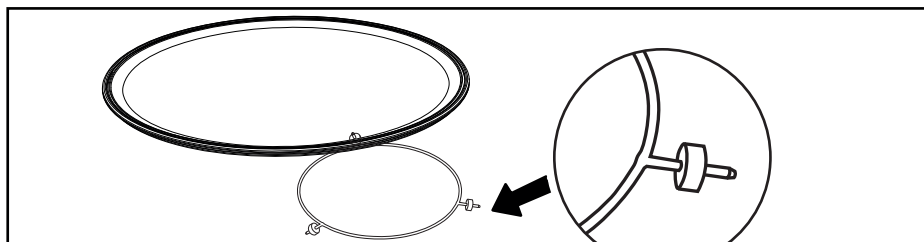
- De niveauhouders

2 niveaus met hun houders om het rooster op 3 niveaus te kunnen plaatsen.



• 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



HET DRAAIPLATEAU

Het draaiplateau zorgt dat het voedsel zonder roeren gelijkmatig verwarmd wordt.

Het draait willekeurig in beide richtingen. Als het niet draait, controleer dan of de elementen goed geplaatst zijn.

Het kan gebruikt worden als bakplaat. Om het uit te nemen, maakt u gebruik van de toegangszones in de ovenruimte.

Het aandrijfmecanisme zorgt dat het glazen plateau draait.

Als u het aandrijfmecanisme verwijdert, zorg dan dat er geen water in het gat van de motoras komt.

Vergeet niet het aandrijfmecanisme,

de houder met wieltjes en het glazen draaiplateau terug te plaatsen.

Probeer niet om het glazen plateau met de hand te draaien, want dit zou het aandrijfsysteem kunnen beschadigen. Kijk, wanneer het plateau niet goed draait, of er zich geen vreemde deeltjes onder het plateau bevinden.

Met het plateau in stilstand kunnen grote schalen over het volledige oppervlak van de oven gebruikt worden.

In dat geval moet halverwege het programma de houder gedraaid worden of de inhoud omgeroerd worden.

WERKINGSPRINCIPE

De voor het koken gebruikte microgolven zijn elektromagnetisch. Deze komen veel voor in onze omgeving, zoals radio-elektrische golven, licht en infrarode straling.

Hun frequentie ligt in de band van 2450 MHz.

Hun gedrag:

- Zij worden weerkaatst door metalen.
- Zij gaan dwars door alle andere materialen heen.
- Zij worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.

Wanneer een voedingsmiddel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen snel bewegen, waardoor verwarming optreedt.

De golven dringen ca. 2,5 cm in het voedingsmiddel, als dit dikker is, wordt de kern hiervan d.m.v. geleiding verwarmt, net zoals bij een traditionele bereiding.

Het is goed om te weten dat microgolven binnen in het voedingsmiddel een eenvoudig thermisch fenomeen veroorzaken en niet schadelijk voor de gezondheid zijn.

• 4 *INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN*

EERSTE INGBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

- Stel de tijd in

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hier vervolgens op te drukken om te valideren. Uw oven geeft de tijd aan.

INSTELLINGENMENU (AFHANKELIJK VAN MODEL)

Selecteer in het algemene menu de functie "INSTELLINGEN" door aan de knop te draaien en valideer. U kunt uit verschillende instellingen kiezen.

Selecteer de gewenste parameter door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.

- De tijd

Wijzig de tijd, valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw. Als u een smart oven heeft, wordt de tijd automatisch bijgesteld.

- Sleep modus

U heeft eveneens toegang tot de sluimerstand van uw display:

Stand ON, het display schakelt na een bepaalde tijd uit.

Stand OFF, vermindering van de lichtsterkte na een bepaalde tijd.

- Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.

- Lichtsterkte

De gewenste lichtsterkte selecteren.

- De taal

Kies uw taal en valideer.

- De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

- Diagnose

In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Diagnose.

Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, zal men u vragen welke codes in de diagnose worden weergegeven.



• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

HET BEREIDEN

Met deze oven kunt u 3 bereidingswijzen toepassen, waarvan de parameters ingesteld kunnen worden:

- De magnetronfunctie.
- De gecombineerde magnetronfuncties (magnetron + traditionele bereiding).
- De traditionele bereidingsfuncties.



Waarschuwing
Niet de geëmailleerde plaat gebruiken.

MAGNETRONFUNCTIES

Stand		Vermogen	Gebruik
	Magnetron	1000 W	Snel verwarmen van dranken, water en schalen met een grote hoeveelheid vloeistof. Bereiding van voedingsmiddelen die veel water bevatten (soepen, sauzen, tomaten, enz.).
	Magnetron	800-900 W	Bereiden van verse of diepgevroren groenten
	Magnetron	500 W	Bereiden van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Bereiden van peulvruchten op laag vuur. Opwarmen of bereiden van fijne voedingsmiddelen op basis van ei.
	Magnetron	400/300 W	Bereiden van zuivelproducten, jam op laag vuur.
	Magnetron	200 W	Handmatig ontdooien. Boter, ijs zacht maken.
	Magnetron	100 W	Ontdooien van roomgebak.

5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*



Opmerking: Bij de gecombineerde functie met magnetron kunt u de geëmailleerde lekbak met het rooster gebruiken.

GECOMBINEERDE MAGNETRONFUNCTIES

Stand	T°C en aanbevolen vermogen min. - max.	Gebruik
 Express bereiding	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Deze gecombineerde functie combineert bereiden in de magnetron met bereiden met hete lucht, zodat u aanzienlijk tijd kunt besparen. Aanbevolen voor in vlees, kop en gebraad in een schaal.
 Ontdooien	200 W	Breekbaar voedsel ontdooien.
 Grill + magnetron	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Deze functie biedt de mogelijkheid om gelijktijdig de grill + de magnetron te gebruiken, waardoor een snelle bereiding mogelijk is. Met deze functie kunt u voedingsmiddelen als ovenschotels en vlees bereiden en een goudbruin korstje geven. Deze kan voor en na het bakken gebruikt worden, afhankelijk van het recept.

• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

Met deze modus kunt u zelf alle bereidingsparameters instellen: temperatuur, bereidingstype, bereidingstijd.

TRADITIONELE BEREIDINGSFUNCTIE

Stand	T°C en vermogen min. - max.	Gebruik
 Heteluchtfunctie*	200°C 50-200°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden
 Geventileerde grill	200°C 50-200°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Om vissteaks sappig te houden.
 Variabele grill	2 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster.
 Opwarmen	500 W	Opwarmen of bereiden van fijne voedingsmiddelen

*Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen betreffende de energie-etiketten van de Europese verordening EU/65/2014.

• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

STARTEN VAN EEN BEREIDING

ONMIDDELIJK KOKEN STARTEN

Nadat u uw kookfunctie hebt geselecteerd en gevalideerd, bijvoorbeeld :

Geventileerde grill :

- Druk nogmaals op de knop om het koken te starten. De temperatuur zal onmiddellijk stijgen.

De oven zal één of twee kookniveaus aanbevelen, afhankelijk van de geselecteerde kookvolgorde:

- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen niveau.

NB: Sommige parameters kunnen worden gewijzigd op basis van de gekozen kookvolgorde, voor het begin van het koken (temperatuur, kooktijd en timer) zie de volgende hoofdstukken.

TEMPERATUUR EN VERMOGEN WIJZIGEN

Afhankelijk van het type bereiding dat u hebt geselecteerd of het vermogen, zal de oven de ideale bereidingstemperatuur aanbevelen.

Deze kan als volgt worden gewijzigd:

- Selecteer temperatuur / vermogen en bevestig vervolgens.

- Draai aan de knop om de temperatuur / het vermogen te wijzigen en bevestig daarna..

KOOKTIJD

U kunt de kooktijd voor uw gerecht invoeren door tijd te selecteren en vervolgens de kooktijd in te voeren door aan de knop te draaien en te bevestigen.

INSTELLING EINDE KOOKTIJD (uitgestelde einde)

Wanneer u de kooktijd instelt, wordt het einde van de kooktijd automatisch verhoogd. U kunt het einde van de kooktijd wijzigen als u het wilt uitstellen.

-Selecteer Uitgesteld einde van koken en bevestig.

Bevestig nadat u de uitgestelde eindtijd hebt ingesteld. Er verschijnt een bericht met de uitgestelde eindtijd.

NB: U kunt het koken starten zonder een duur of eindtijd te selecteren.

In dat geval stopt u met koken wanneer u de kooktijd voor uw gerecht hebt geschat (zie hoofdstuk "Gaarproces stoppen").

KOKEN TIJDENS HET KOKEN STOPPEN

Druk op de knop om het koken te stoppen.

Selecteer "STOP".

Bevestig door "YES" te selecteren en te bevestigen of selecteer "NO" en bevestig om verder te koken of houd de knop Stop ingedrukt.

• 6 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

VOORSTELLING VAN DE AUTOMATISCHE MODUS

Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel. Voor sommige voedingsmiddelen moeten bepaalde instellingen (gewicht, maat,...) ingevoerd worden.

Selecteer in het algemene menu de functie “**AUTO BEREIDING** of **AUTO ONTDOOIEN**” door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld (zie tabel).

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie “**AUTO BEREIDING**” door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld.

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valideer.

VOEDINGSMIDDELEN
VERSE VEZELACHTIGE GROENTEN
VERSE GROENTEN
DIEPGEVROREN GROENTEN
GEVOGELTE EXPRESS (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
RUNDEVLEES EXPRESS (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
VIS
VERSE PIZZA (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
DIEPGEVROREN PIZZA EXPRESS (GECOMBINEERDE FUNCTIE)
DIEPGEVROREN PIZZA (TRADITIONELE BEREIDING)
VERSE BEREIDE EXPRESS
VERSE MAALTIJD (MAGNETRON)
DIEPVRIESMAALTIJD EXPRESS
HARTIGE TAART
QUICHE
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN

• 6 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie “**AUTO ONTDOOIEN**” door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld.

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valideer.

VOEDINGSMIDDELEN
BROOD
BEREIDE MAALTIJD
VLEES
GEVOGELTE
VIS

Opmerking: Er kan geen timer worden geprogrammeerd voor ontdooien en **AUTO koken**.

Opmerking: Om de oven op elk gewenst moment te stoppen, houdt u de ⓘ toets of de selecteur ingedrukt en volgt u de instructies.

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

- Selecteer de “**AUTO BEREIDING** of **AUTO ONTDOOIEN**” modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voedingsmiddelen voor (Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts):

Aan de hand van het geselecteerde gerecht of de toestand van de oven (al warm) stelt de AI modus een standaard gewicht voor dat u indien nodig kunt aanpassen alvorens te valideren. De oven berekent automatisch de parameters bereidingstijd en -temperatuur. De hoogte van de niveauhouder wordt weergegeven, zet uw gerecht in de oven en valideer.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de bereidingstijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.



• 7 *ANDERE FUNCTIE*

FAVORIETEN

BESCHIKBAAR VOOR DE HANDMATIGE EN AUTOMATISCHE MODUS

Met de functie “**Favorieten**” kunnen 3 handmatige en 3 automatische bereidingswijzen die u vaak gebruikt worden opgeslagen.

Druk bij een handmatige of automatische bereiding op de knop en selecteer “Toevoegen aan de favorieten” door aan de knop te draaien. Voor opslag in het geheugen drukt u om te valideren.

Uw bereidingswijze is nu in het geheugen opgeslagen als “**FAVORIET HANDMATIG 1**”.

Valideer opnieuw om de bereiding te starten.

NB: Als de 3 favorieten al gebruikt zijn, vervangt elke nieuwe geheugeninvoer een van de drie bestaande favorieten.

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan gebruikt worden wanneer de oven uit staat of tijdens een bereiding.

- Druk op de toets .

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te valideren, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om de programmering te wijzigen of te annuleren.

Druk nogmaals op de toets , wijzig de tijd of stel deze in op 0m00s om te annuleren. Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u ook de timer.

• 7 *ANDERE FUNCTIES*

OPTIES VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING (AFHANKELIJK VAN HET TYPE BEREIDING)

Aan het einde van de bereidingstijd in de handbediende of Auto modus stelt de oven u drie opties voor voor het gewenste eindresultaat: KROKANT, WARM HOUDEN EN 5 MIN TOEVOEGEN.

KROKANT

Aan het einde van de bereiding kunt u een gerecht gratineren met de functie **“Krokant”**.

Selecteer een bereidingsfunctie, pas de temperatuur aan en programmeer een bereidingstijd. Selecteer vervolgens de functie **“Krokant”** en valideer door op de knop te drukken.

Het bereiden start. Het symbool  wordt rechtsonder op het scherm weergegeven en de grill zal tijdens de laatste 5 minuten van uw bereiding automatisch gaan werken.



Opmerking:

De optie ‘KROKANT’ kan geconfigureerd worden aan het begin van de bereidingstijd, tijdens de bereiding en aan het einde van de geprogrammeerde bereiding.

5 MIN TOEVOEGEN (uitsluitend in de handbediende modus)

Aan het einde van uw bereiding kunt u met geprogrammeerde tijdsduur de optie **“5 MIN TOEVOEGEN”** selecteren. Door **“5 MIN TOEVOEGEN”** te activeren, hervat de oven de instellingen van de bereiding gedurende 5 minuten; u kunt dit indien nodig, nogmaals herhalen.

WARM HOUDEN

Aan het einde van de bereiding kunt u de optie **“WARM HOUDEN”** selecteren, om uw gerecht warm te houden zonder langer te bakken. De temperatuur van de oven gaat over op een zodanige temperatuur dat u het gerecht meteen kunt eten wanneer u aan tafel kunt.

• 8 ONDERHOUD

REINIGING VAN HET BINNEN- EN BUITENOPPERVLAK

Wij raden u aan om De oven regelmatig te reinigen en voedselresten aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een zachte doek gedrenkt in glasreiniger of vloeibare zwarte zeep verdund in water. Gebruik geen schuurcrème of schuurspons. Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak beschadigen. De levensduur van het apparaat wordt hierdoor onvermijdelijk verkort en dit kan tot gevaarlijke situaties leiden.

Het gebruik van schurende producten, alcohol en oplosmiddelen wordt afgeraden, want deze zouden het apparaat onherstelbaar kunnen beschadigen.

Laat bij reuk of een vuile oven water met citroensap of azijn in een kopje 2 minuten koken en reinig de wanden met een beetje afwasmiddel.

Het plateau moet verwijderd worden om het reinigen te vergemakkelijken. Hiervoor

maakt u gebruik van de toegangszones in de ovenruimte. Als u het aandrijfmechanisme verwijdert, zorg dan dat er geen water in het gat van de motoras komt. Vergeet niet het aandrijfmechanisme, de houder met wieltjes en het draaiplateau terug te plaatsen.

Als de deur of de deuropakking beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden voordat deze door een vakman hersteld is.



Waarschuwing

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; hierdoor zouden er krassen op het oppervlak kunnen ontstaan en zou het glas kunnen breken.

VERVANGING VAN DE LAMP

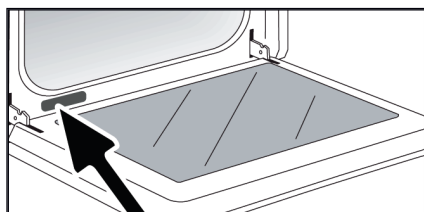
Neem voor handelingen aan de lamp contact op met de servicedienst of een door het merk erkende monteur.

• 9 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
- AS" wordt weergegeven (Auto Stop-systeem).	Deze functie stopt de ovenverwarming als u dit vergeet. Zet de oven UIT.
- Foutcode beginnend met een "F".	Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.
- De oven wordt niet warm.	Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de "DEMO" modus staat (zie menu instellingen).
- De lamp van de oven werkt niet.	Vervang de gloeilamp of de zekering. Controleer of de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet. Zie het hoofdstuk vervanging van de lamp
- De koelventilator blijft na het uitschakelen van de oven draaien.	Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het gebruik blijven werken om de oven te ventileren. Neem bij langer dan een uur contact op met de servicedienst.

INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, moet u de volledige referentie van uw apparaat (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer) bij de hand houden. Deze informatie staat vermeld op het identificatieplaatje.



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

B : Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

N.B.:

• Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten en behouden ons daarom het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.



NO

KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.

De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.

Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet. Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.

Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.



På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket Origine France Garantie som bekrefter at de er produsert i Frankrike.

Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNHALDSFORTEGNELSE

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER.....	4-6
1 INSTALLASJON.....	7-8
Valg av installasjonssted og nedfelling.....	7
Elektriske koblinger.....	8
2 MILJØ.....	9
Miljøvern	9
3 PRESENTASJON AV APPARATET.....	10-13
Kontroller og display	11
Tastelås	11
Tilbehør (avhengig av modell).....	12
Roterende tallerken.....	13
Slik fungerer apparatet.....	13
4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER.....	14
Første gangs bruk.....	14
Innstillingsmeny (avhengig av modell).....	14
5 MANUELL MODUS	15-18
Tilberedninger	15
Mikrobølgeovn	15
Kombinert mikrobølgeovn	16
Tradisjonell varme.....	17
Starte oppvarmingen.....	18
6 AUTOMATISK MODUS.....	19-20
Presentasjon av automatisk modus	19
Presentasjon av kategoriene med retter	19
Umiddelbar stekestart	20
7 ANDRE MODUSER.....	21
Favoritter	21
Tidsur	21
8 VEDLIKEHOLD	22
9 FEIL OG LØSNINGER.....	23
10 KUNDESERVICE	24



VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



Dette apparatet må installeres høyere enn 850 mm over gulvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av.

Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, må den monteres fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.



Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnettet

i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å forhindre at det oppstår problemer.



ADVARSEL:

Det er farlig for alle andre enn en kompetent fagperson å utføre vedlikehold eller reparasjoner som innebærer å fjerne lokket som beskytter mot mikrobølgene.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.



ADVARSEL:

Apparatet og de tilgjengelige delene på dette kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn under 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.



ADVARSEL:

Hvis apparatet fungerer i kombinert modus, anbefales det at barn kun bruker ovnen under tilsyn fra voksne på grunn av den høye temperaturen.

— Det må kun brukes redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner. Metallbeholdere til mat og drikke skal ikke brukes til oppvarming i mikrobølgeovnen.

— Mikrobølgeovnen skal brukes til å varme opp mat og drikke. Tørring av matvarer eller tekstiler og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige tekstiler og andre lignende artikler, kan medføre risiko for personskade, brannskader eller brann.



ADVARSEL:

Væsker og andre matvarer skal ikke varmes opp i hermetisk lukkede bokser fordi de risikerer å eksplodere.

— Hold øye med mikrobølgeovnen mens matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere fordi de kan ta fyr.

— Hvis det dannes røyk, må du slå av og frakoble ovnen og la døren være lukket for å kvele eventuelle flammer.

— Oppvarming av drikkevarer i mikrobølgeovnen kan føre til at de plutselig koker over noe forsinket. Derfor må du være forsiktig når du håndterer beholderen.

— Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før forbruk for å unngå forbrenning.

— Det anbefales ikke å varme opp egg i skall og hele hardkokte

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

egg i en mikrobølgeovn da de risikerer å eksplodere, også etter at de er kokt.

— Det anbefales å rengjøre ovnen regelmessig og vaske bort alle matrester.

— Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overflaten nedgraderes og det kan gå utover apparatets levetid og føre til en farlig situasjon.



ADVARSEL:

Hvis døren eller pakningen på døren er skadet, skal ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kompetent person.

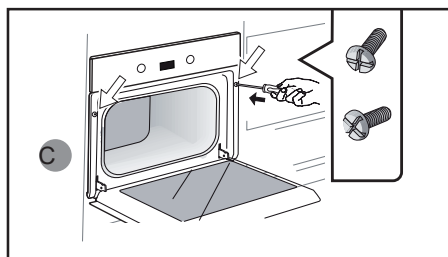
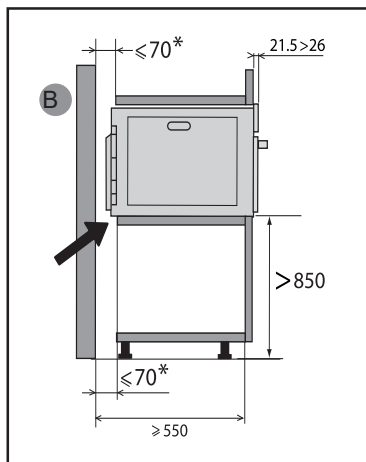
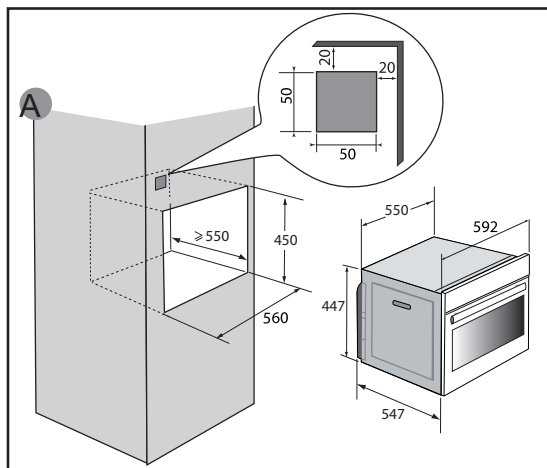
— Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon.

— Barn må kun få lov til å bruke ovnen uten tilsyn hvis de har fått egnede instruksjoner som gjør at barnet bruker ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feil bruk.

• 1 INSTALLASJON

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING



Dette apparatet må installeres minst 850 mm over gulvet. Det kan installeres i et høyskap som vist på installasjonsskjemaet (fig. A).

Merk: hvis skapbunnen er åpen, må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom vegg og overflaten ovnen settes på (fig. B).

Ovnen må ikke brukes umiddelbart (vent ca. 1-2 timer) etter å ha flyttet den fra et kaldt til et varmt sted fordi kondens kan føre til en funksjonsfeil.

Sett ovnen midt i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. Lag et hull med diameter på 2 mm i innredningens vegg. Dette er for å unngå at treet fliser seg opp.

For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer i hullene (fig. C).

• 1 INSTALLASJON

ELEKTRISK TILKOBLING

Den elektriske sikkerheten skal ivaretas gjennom riktig montering. De elektriske koblingene må utføres før apparatet monteres på plass i møbelet

Ovnens er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220~240 Volt ved hjelp av en godkjent stikkontakt IEC 60083 eller en avbrytermekanisme for alle poler i samsvar med installasjonsforskriftene.

Sjekk at:

- styrken på det elektriske anlegget er tilstrekkelig (220-240 Volt ~ 16 ampere). Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker.

Når det foretas vedlikehold, skal apparatet være koblet fra strømmettet og sikringene skal brytes eller tas ut.



Viktig:

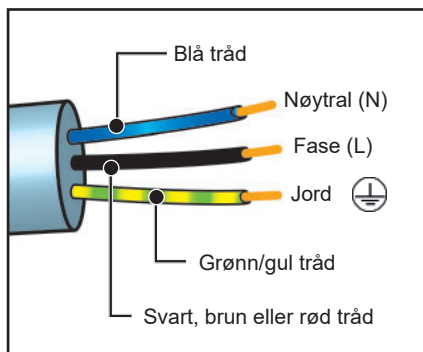
Jordlederen (grønn-gul) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme , og må være koblet til anleggets jordsystem.

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.



Forsiktig:

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



Viktig:

Montering er forbeholdt kvalifiserte installatører og fagfolk.

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.

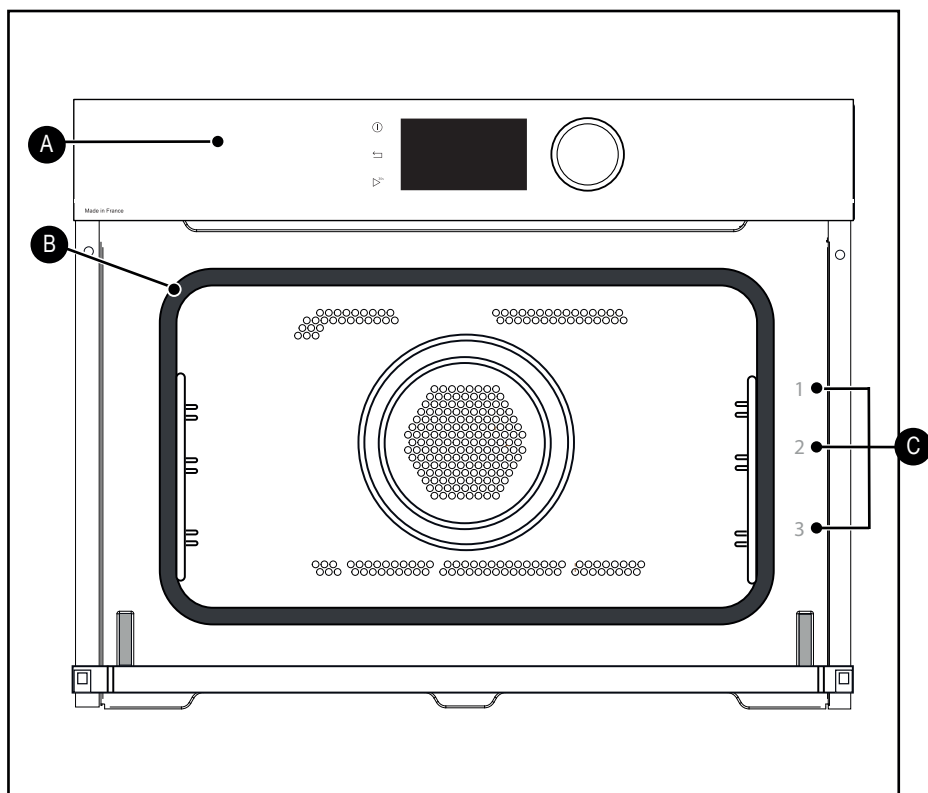


Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med gjeldende europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr. Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

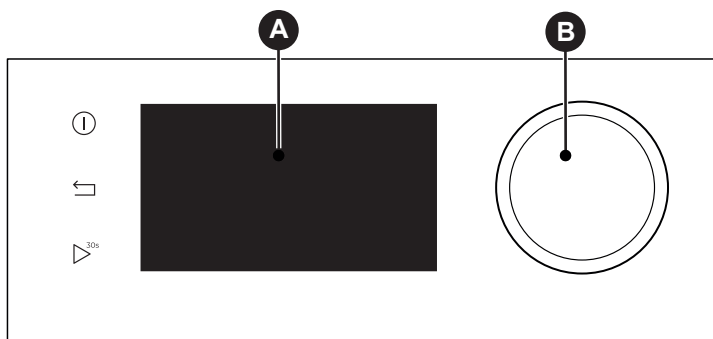
• 3 PRESENTASJON AV APPARATET



- A Betjeningspanel
- B Lampe
- C Riller (3 posisjoner)

• 3 PRESENTASJON AV APPARATET

KONTROLLER OG DISPLAY



Tast for å slå av ovnen
(langt trykk)



Tilbaketast



Startknapp for mikrobølgeovn i
30 sekunder

A

Display

B

Dreiebryter med midtstilt tast
(kan ikke demonteres):

- Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.
- Trykk i midten for å bekrefte et valg.

TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten  og  inntil symbolet  vises på skjermen.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-tasten  kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten  og  inntil hengelåsen  forsvinner fra displayet.

• 3 PRESENTASJON AV APPARATET

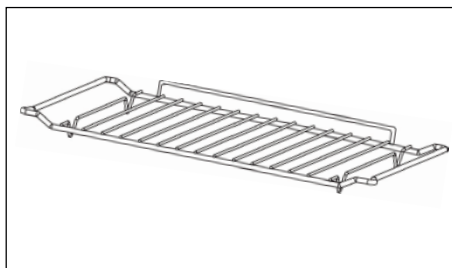
TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

- Sikkerhetsrist som hindrer velting

Den brukes til å riste, lage gyllen skorpe eller grille.

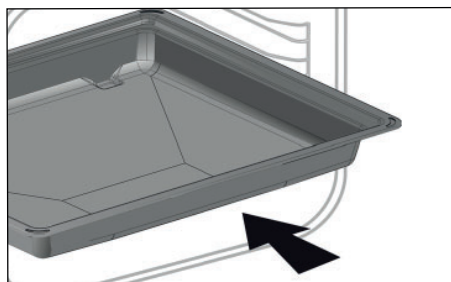
Risten må aldri brukes sammen med andre metallboller i mikrobølgemodus, grill + mikrobølger eller varmluft + mikrobølger.

Men du kan varme opp matvarer i en aluminiumsboks hvis den isoleres fra grillen med en asjett.



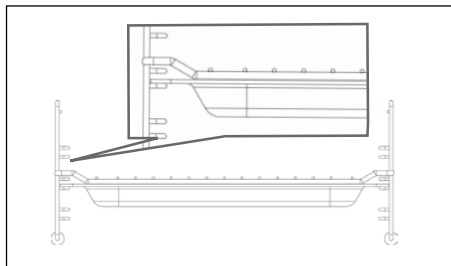
- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

Den kan brukes halvfull av vann for vannbad i varmluftmodus. Den kan brukes til matlaging.



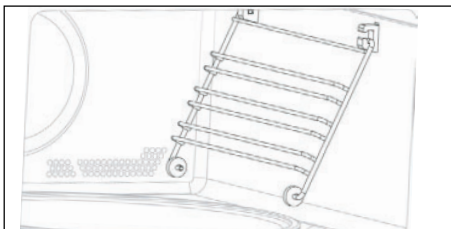
- Rist + flerbrukspanne

Pannen brukes til å steke og samle opp kokekraft. Sett risten på langpannen.



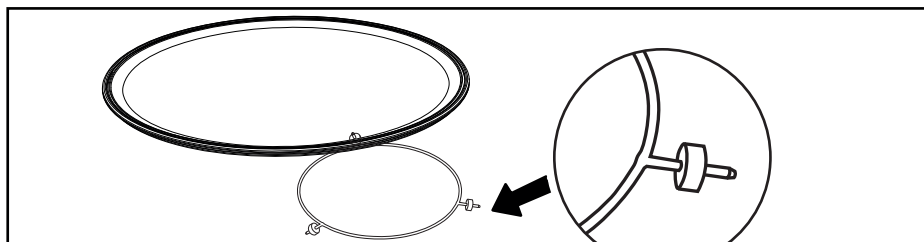
- Riller

2 avtakbare riller kan brukes til å feste risten på 3 høyder.



• 3 PRESENTASJON AV APPARATET

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)



ROTARENDE TALLERKEN

Den roterende tallerkenen varmer opp matvarene like mye overalt.

Den roterer i begge retninger. Hvis den ikke roterer, sjekk at alle delene er plassert riktig.

Den kan brukes til steking eller koking. Løft den opp for å ta den ut.

Drivsystemet gjør at glasstallerkenen roterer.

Hvis du tar ut drivsystemet, må du unngå at vann kommer inn i hullet til motoraksen.

Husk å sette tilbake drivsystemet, ringen med hjul og den roterende glasstallerkenen.

Ikke prøv å rotere glasstallerkenen for hånd da du risikerer å ødelegge drivsystemet. Hvis tallerkenen ikke roterer fritt, sjekk om noe kanskje hindrer tallerkenens frie bevegelse.

Når tallerkenen står stille, kan du bruke store fat i hele ovnsrommet.

Da må du rotere fatet for hånd eller blandet innholdet midt i oppvarmingsprogrammet.

SLIK FUNGERER APPARATET

Mikrobølgene som brukes til matlaging, er elektromagnetiske bølger. De finnes ofte i vårt nærmiljø. Det kan være radioelektriske bølger, lys eller infrarød stråling.

Frekvensen ligger i området
2450 MHz.

Slik fungerer de:

- De gjenspeiles av metaller.
- De går tvers igjennom alle andre materialer.
- De absorberes av molekyler med vann, fett eller sukker.

Når en matvare blir eksponert for mikrobølger, beveger molekylene seg svært raskt, noe som varmer dem opp.

Mikrobølgene går ca. 2,5 cm inn i matvaren. Hvis matvaren er tykkere, vil den varmes opp ved varmeledning som ved tradisjonell matlaging.

Det er verdt å vite at bølgene ganske enkelt varmer opp matvaren og er ikke helsefarlige.

• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

FØRSTE GANGS BRUK

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Still inn klokken

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

INNSTILLINGSMENY (AVHENGIG AV MODELL)

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "INNSTILLINGER" og bekreft. Du kan foreta ulike innstillinger.

Vri bryteren for å velge en innstilling og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.

- Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk.

- Dvalemodus

Du kan også sette displayet på dvalemodus:

ON betyr at displayet slås av etter en viss tid.

OFF betyr at lysstyrken minker etter en viss tid.

- Lyd

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.-

- Lys

Velg ønsket lysstyrke.

- Språk

Velg ditt språk og bekreft.

- Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

- Diagnose

Hvis det oppstår et problem, har du tilgang til Diagnose-modus.

Når du kontakter kundeservice, kan de be om kodene som vises i denne modusen.



5 MANUELL MODUS

TILBEREDNINGER

Denne ovnen kan brukes til 3 ulike matlagingsmoduser som kan innstilles:

- Mikrobølgemodus.
- Kombinert mikrobølgemodus (mikrobølger + tradisjonell varme).
- Tradisjonell varme.



Advarsel
Ikke bruk flerbrukspannen.

MIKROBØLGEMODUS

Posisjon	Styrke	Bruk
 Mikrobølger	1000 W	Hurtig oppvarming av drikkevarer, vann og retter som inneholder mye væske. Tilberedning av matvarer som inneholder mye vann (suppe, saus, tomater osv.).
 Mikrobølger	800-900 W	Tilberedning av ferske eller frosne grønnsaker
 Mikrobølger	500 W	Tilberedning av fisk og skalldyr. Oppvarming på 2 nivåer. Tilberedning av belgfrukter på svak varme. Oppvarming eller tilberedning av skjøre matvarer med egg.
 Mikrobølger	400/300 W	Tilberedning av melkeprodukter, syltetøy på svak varme.
 Mikrobølger	200 W	Manuell tining. Mykne smør, is.
 Mikrobølger	100 W	Tine kaker med krem.

• 5 MANUELL MODUS



Merknad: I kombinert mikrobølgemodus kan du bruke flerbrukspannen med risten.

KOMBINERT MIKROBØLGEOVN

Posisjon	Anbefalt T°C og styrke min - max	Bruk
 Hurtig matlaging	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Denne kombinerte modusen med mikrobølger og varmluft sparer deg for mye tid. Anbefales for kjøtt, kylling og stek på et fat.
 Tining	200 W	Manuell tining. Mykne smør, is.
 Grill + mikrobølger	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Denne modusen bruker grill og mikrobølger samtidig slik at maten tilberedes raskt. Denne modusen brukes til å steke en gyllen overflate på f.eks. gratenger og kjøtt. Den kan brukes før eller etter å la tilberedt retten, avhengig av oppskriften.

5 MANUELL MODUS

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid.

TRADISJONELL VARME

Posisjon	Anbefalt T°C og styrke min - max	Bruk
 Varmluft*	200°C 50-200°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige
 Grill + vifte	200°C 50-200°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Variabel grill	2 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødsiver og store reker på rist.
 Oppvarming	500 W	Oppvarming eller tilberedning av skjøre matvarer

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.

• 5 MANUELL MODUS

STARTE EN TILBEREDNING

STARTE UMIDDELBAR TILBEREDNING

Når du har valgt og validert tilberedningsfunksjonen, for eksempel :

Ventilert grill :

- Trykk på knappen igjen for å starte matlagingen. Temperaturen vil stige umiddelbart.

Ovnens vil anbefale ett eller to tilberedningsnivåer avhengig av den valgte tilberedningssekvensen:

- Sett retten inn i ovnen på det anbefalte nivået.

NB: Noen parametere kan endres i henhold til den valgte tilberedningssekvensen før tilberedningen starter (temperatur, tilberedningstid og timer), se de følgende kapitlene.

ENDRING AV TEMPERATUR OG EFFEKT

Avhengig av hvilken type tilberedning du har valgt eller effektnivået, vil ovnen anbefale den ideelle tilberedningstemperaturen.

Denne kan endres på følgende måte:

- Velg temperatur/effekt, og bekreft deretter.

- Vri på knotten for å endre temperatur/effekt, og bekreft deretter.

TILBEREDNINGSTID

Du kan angi tilberedningstiden for retten din ved å velge tid og deretter angi tilberedningstiden ved å dreie på knappen og bekrefte.

INNSTILLING AV SLUTTID FOR TILBEREDNING (forsinket slutt)

Når du stiller inn tilberedningstiden, økes sluttiden for tilberedning automatisk. Du kan endre denne sluttiden hvis du vil at den skal settes.

-Velg Forsinket slutt på tilberedning og bekreft.

Når du har stilt inn den forsinkede slutten av tilberedningstiden, bekrefter du. Det vises en melding som forteller deg den forsinkede sluttiden.

NB: Du kan starte tilberedningen uten å velge varighet eller sluttidspunkt.

I så fall må du stoppe tilberedningen når du har beregnet tilberedningstiden for retten din (se avsnittet «Stoppe tilberedning under tilberedning»).

STOPPE PÅGÅENDE MATLAGING

Trykk på knappen for å stoppe en pågående tilberedning.

Velg «STOP».

Bekreft ved å velge «YES» og bekreft, eller velg «NO» og bekreft for å fortsette tilberedningen, eller trykk på Stop-knappen og hold den inne.

• 6 *AUTOMATISK MODUS*

PRESENTASJON AV AUTOMATISK MODUS

Denne modusen velger stekeinnstillingene som egner seg for retten du vil lage. For enkelte matvarer må enkelte innstillinger (vekt, størrelse ...) oppgis

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**AUTO MODUS**" eller "**AUTO TINING**" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter (se tabellen).

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**AUTO MODUS**" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter.

Vri bryteren for å velge og bekreft.

MATVARER
FERSKE TREVLETE GRØNNSAKER
FERSKE GRØNNSAKER
FROSNE GRØNNSAKER
KYLLING EKSPRESS (KOMBINERT MODUS)
BIFF EKSPRESS (KOMBINERT MODUS)
FISK
FERSK PIZZA (KOMBINERT MODUS)
FROSSEN PIZZA EKSPRESS (KOMBINERT MODUS)
PIZZA EKSPRESS (TRADISJONELL VARME)
FERSK RETT EKSPRESS
FERSK RETT (MIKROBØLGER)
FROSSEN RETT EKSPRESS
MIDDAGSPAI
EGGPAI
FLØTEGRATINERTE POTETER

• 6 *AUTOMATISK MODUS*

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "AUTO TINING" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter.

Vri bryteren for å velge og bekreft.

MATVARER
BRØD
FERDIGMAT
KJØTT
FJÆRKRE
FISK

Merk: Det kan ikke programmeres noe tidsur for avriming og AUTO-tilberedning.

Merk: For å stoppe ovnen når som helst, trykk og hold inne ①-tasten eller velgeren og følg instruksjonene.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen "AUTO MODUS" eller "AUTO TINING" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen vil foreslå flere kategorier med matvarer (kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter):

Avhengig av matretten som velges eller ovnstemperaturen (allerede varm), foreslår Al-modusen en standard vekt som du må justere om nødvendig før du bekrefter. Ovnen beregner automatisk steketid og -temperatur. Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen viser at retten er klar.



• 7 *ANDRE MODUSER*

FAVORITTER

FINNES I MODUSENE MANUELL OG AUTO

Funksjonen «**FAVORITTER**» brukes til å lagre 3 manuelle moduser og 3 automatiske moduser som du lager ofte.

Når du har valgt en manuell eller automatisk modus, trykker du på bryteren og velger «Legg til i favoritter» ved å vri bryteren. Trykk for å bekrefte slik at valget lagres.

Da blir stekeprogrammet lagret i «**FAVORITT MANU 1**».

Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de tre favorittene allerede er brukt, vil en ny innlegging i minnet erstatte en av de tre eksisterende favorittene.

TIDSUR

Denne funksjonen kan brukes når stekeovnen er slått av eller under steking.

- Trykk på tasten .

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan endre eller avbryte den programmerte tiden.

Trykk på nytt på tasten , innstill tiden eller still den på 0m00s for å avbryte. Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du også tidsuret.

• 7 *ANDRE FUNKSJONER*

VALG FOR STEKESLUTT (AVHENGIG AV STEKETYPE)

Ved slutten av steking i manuell eller automatisk modus, vil ovnen foreslå tre valg for sluttresultatet: GRATINERE, HOLD VARM og LEGG TIL 5 MIN.

GRATINERE

Du kan gratinere en matrett ved stekeslutt med funksjonen "**Gratinere**".

Velg en stekemodus, juster temperaturen og programmer en

steketid. Velg deretter funksjonen "**Gratinere**" og vri bryteren for å bekrefte.

Steking starter. Symbolet  vises nederst til høyre på skjermen og grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av steking.

LEGG TIL 5 MIN (kun i manuell modus)

Du kan velge "LEGG TIL 5 MIN" ved slutten av en programmert steketid. Når du velger "LEGG TIL 5 MIN", fortsetter ovnen de innstilte steke- og temperaturinnstillingene i 5 minutter. Du kan fornye dette valget om nødvendig for å fortsette i 5 minutter til.



Merknad:

Modusen "GRATINERE" kan innstilles ved stekestart, i løpet av steking og ved slutten av en programmert steketid.

HOLD VARM

Ved stekeslutt kan du velge "HOLD VARM" for å holde retten varm i ovnen uten å oversteke den. Temperaturen i ovnen holder maten varm frem til den serveres



RENGJØRING AV OVERFLATEN - INNVENDIG - UTVENDIG

Vi anbefaler å rengjøre ovnen regelmessig og fjerne alle matrester på inn- og utsiden av ovnen. Bruk en myk klut fuktet med glassrengjøringsmiddel eller flytende svart såpe fortynnet i vann. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp. Hvis apparatet ikke holdes rent, kan overflaten nedgraderes og det kan gå utover apparatets levetid og føre til risiko.

Det frarådes å bruke slipemidler, alkohol eller løsemidler da de kan ødelegge apparatet.

Hvis ovnen lukter eller er svært skitten, kok opp vann og tilsett sitronsaft eller eddik i en kopp og la den stå i ovnen i 2 minutter. Rengjør overflatene med litt oppvasksåpe.

Glasstallerkenen kan tas ut for å gjøre det enklere å rengjøre innsiden. Løft den opp for å ta den ut. Hvis du tar ut drivsystemet, må du unngå at vann kommer inn i hullet til motoraksen. Husk å sette tilbake

drivsystemet, ringen med hjul og den roterende tallerkenen.

Hvis døren eller pakningen på døren er skadet, skal ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kompetent person.



Advarsel

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller en hard metallskrape for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

BYTTE LYSPÆRE

For alt arbeid på og med lampen må du kontakte kundeservice eller en kvalifisert fagperson for merket.

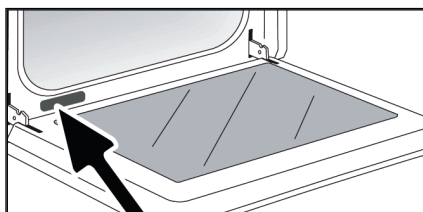
9 FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
- AS» vises (Auto Stop-system).	Denne funksjonen stopper oppvarmingen av ovnen hvis du glemmer det. Slå ovnen AV.
- Feilkoden begynner på bokstaven "F".	Ovnen har registrert en feil. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
- Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "DEMO" (se innstillingsmeny).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Bytt lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapittelet Bytte lyspære
- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.	Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

• 10 KUNDESERVICE

REPARASJONER FRANKRIKE

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeplaten.



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

B: Salgsreferanse

C: Servicereferanse

H: Serienummer

NB:

• Vi forbedrer stadig våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.



PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orléanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4–6
1 INSTALACJA.....	7–8
Wybór miejsca instalacji i wbudowania	7
Podłączenie elektryczne	8
2 OCHRONA ŚRODOWISKA	9
Ochrona środowiska	9
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA	10–13
Elementy sterowania i wyświetlacz	11
Blokada przycisków	11
Akcesoria (w zależności od modelu).....	12
Płyta obrotowa	13
Zasady działania	13
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA	14
Pierwsze uruchomienie	14
Menu ustawień (w zależności od modelu)	14
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....	15–18
Pieczenie	15
Funkcja „kuchenka mikrofalowa”	15
Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym”	16
Funkcja „pieczenie tradycyjne”	17
Rozpoczęcie pieczenia	18
6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....	19–20
Prezentacja trybu automatycznego.....	19
Przedstawienie kategorii dań	19
Pieczenie natychmiastowe.....	20
7 INNE FUNKCJE	21
Ulubione.....	21
Funkcja minutnika	21
8 KONSERWACJA.....	22
9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	23
10 SERWIS POSPRZEDAŻNY.....	24



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od posadzki. — Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm.

Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach rurowych zgodnie z zasadami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.



OSTRZEŻENIE.

Wykonywanie czynności związanych z konserwacją lub naprawą, które wymagają zdjęcia pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofal, stwarza zagrożenie dla wszystkich osób nie będących osobami wykwalifikowanymi.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak: sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

— Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.
— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE.

Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.



OSTRZEŻENIE.

Jeżeli urządzenie pracuje w trybie mieszanym, zaleca się, by dzieci korzystały z niego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

— Używać tylko przyborów

kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, pantofli, gąbek, mokrej odzieży oraz innych artykułów podobnego rodzaju grozi odniesieniem obrażeń, zapłonem i pożarem.



OSTRZEŻENIE.

Płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

— W czasie podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważnie nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka zapalenia.

— W przypadku pojawienia się dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od zasilania, a drzwiczki pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

— Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu
— przy wyjmowaniu naczynia

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

należy zachować szczególną ostrożność.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt przed podaniem należy wymieszać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę, żeby uniknąć oparzeń.

— Nie zaleca się podgrzewania jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo w kuchenke mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Zaleca się regularne czyszczenie kuchenki i usuwanie wszelkich śladów po żywności.

— Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



OSTRZEŻENIE.

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani

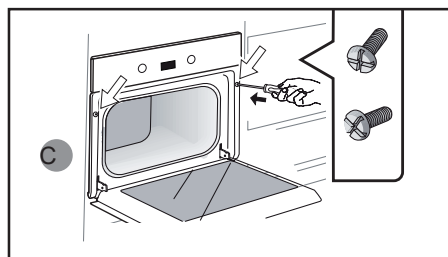
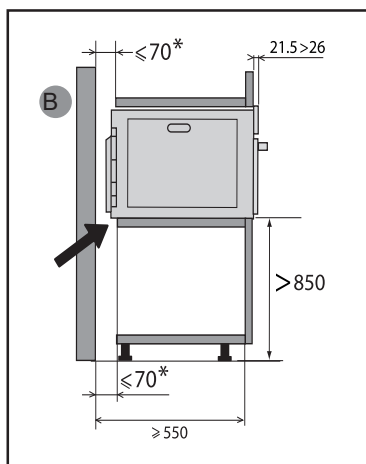
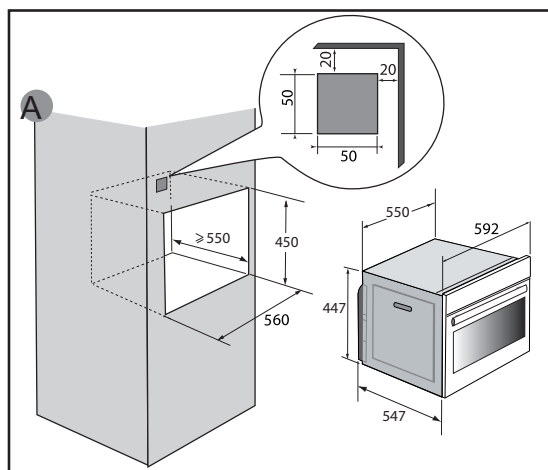
twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi kuchenki, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Dzieci nie mogą obsługiwać kuchenki bez nadzoru, jeżeli nie zostały im przekazane właściwe zalecenia dotyczące prawidłowego sposobu postępowania, które zapewniłyby, że dziecko będzie obsługiwać urządzenie w sposób bezpieczny oraz że będzie ono świadome zagrożeń wynikających z nieprawidłowej obsługi.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji (rys. A).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą a blatem, na którym ustawiona jest kuchenka musi wynosić maksymalnie 70 mm* (rys. B).

Urządzenia, które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia o wysokiej temperaturze, nie należy używać od razu (zaczekać około 1 do 2 godzin), ponieważ kondensacja

może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna.

Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach (rys. C).

1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia.

Kuchenka jest wyposażona w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (220–240 V ~ 16 amperów). Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki – odcięte lub wyjęte.



Uwaga:

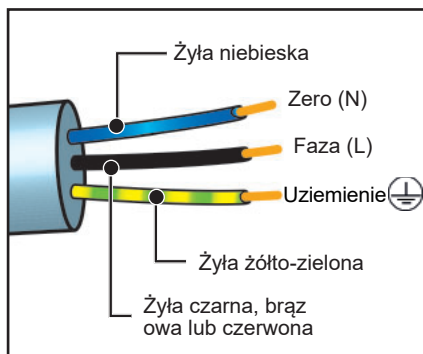
Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku  urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

W razie jakiegokolwiek uszkodzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.



Uwaga:

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.



• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

POCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

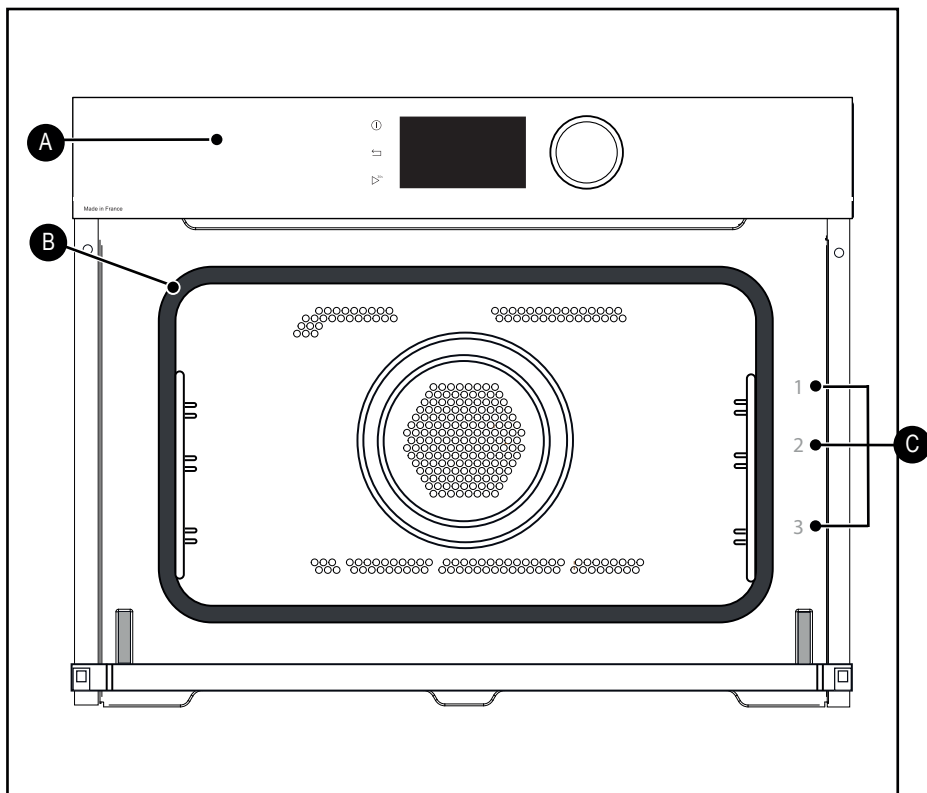


Samo urządzenie również zawiera wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być

mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z obowiązującą dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

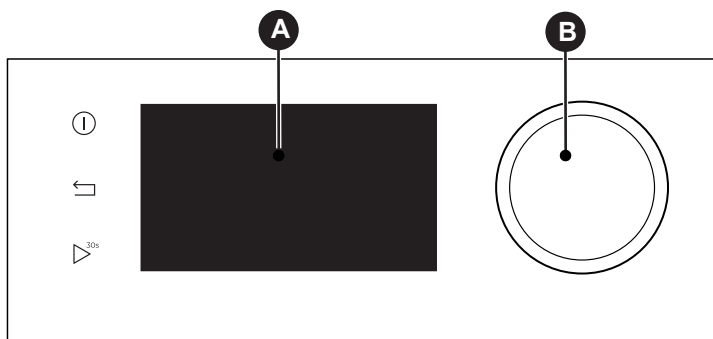
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



Przycisk wyłączania kuchenki
(dłuższe wciśnięcie przycisku)



Przycisk powrotu



Przycisk uruchamiania mikrofal
przez 30 sekund



Wyświetlacz



Pokrętko z przyciskiem
środkowym (bez możliwości
demonażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.

- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy kuchenka jest wyłączona.

UWAGA: tylko przycisk wyłączania  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.

• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

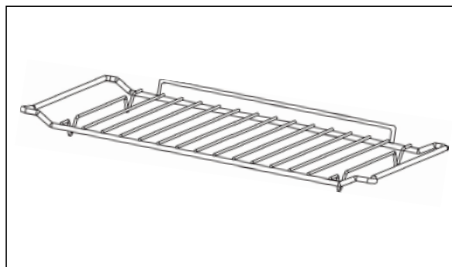
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie.

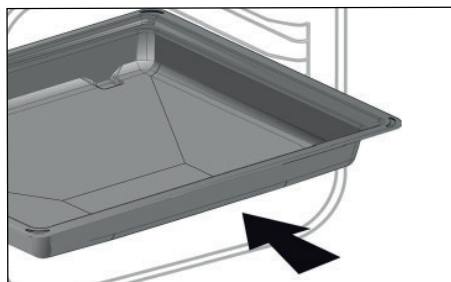
W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi.

Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.



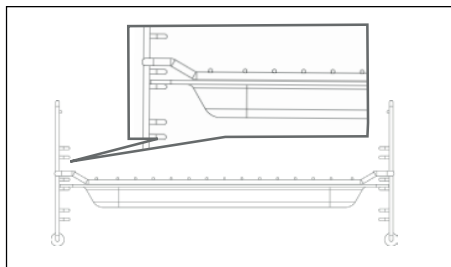
- Naczynie emaliowane uniwersalne, brytfanna 45 mm

Może zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej po wybraniu funkcji termoobiegu. Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia.



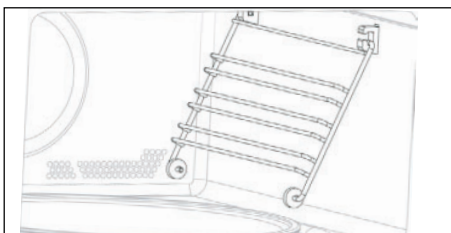
- Kratka + naczynie emaliowane

W celu pieczenia i zbierania ociekającego soku należy umieścić kratkę na brytfannie.



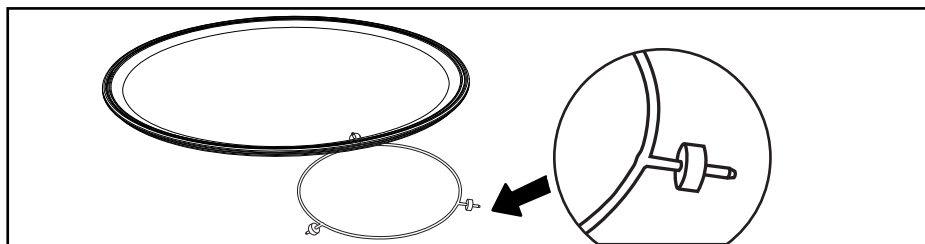
- Stopnie

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie rusztu na 3 poziomach.



• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



PŁYTA OBROTOWA

Płyta obrotowa zapewnia równomierne pieczenie produktów bez jakichkolwiek dodatkowych czynności.

Płyta obraca się w 2 kierunkach. Jeżeli płyta nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały włożone prawidłowo.

Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia. Aby ją wyjąć, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki.

Element napędowy zapewnia obroty płyty szklanej.

W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie

mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i szklanej płyty obrotowej.

Nie należy usiłować obracać wspornika rolkowego ręcznie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie układu napędowego. Jeżeli obroty są nieprawidłowe, należy upewnić się, że pod płytą nie są obecne żadne ciała obce.

Wyłączenie obrotów płyty umożliwia wykorzystywanie dużych naczyń, zajmujących całą powierzchnię kuchenki.

W takim przypadku w połowie wykonywania programu należy obrócić naczynie lub zamieszać jego zawartość.

ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofale używane w celu pieczenia produktów są falami elektromagnetycznymi. Są one zawsze obecne w naszym otoczeniu, w postaci fal radioelektrycznych, światła lub promieniowania podczerwonego.

Ich częstotliwość należy do pasma 2450 MHz.

Zachowanie fal jest następujące:

- Są one odbijane przez metale.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody,

tłuszczu i cukru.

Kiedy produkt spożywczy jest poddany działaniu mikrofal, następuje szybki ruch jego cząsteczek, co powoduje ich podgrzanie.

Głębokość penetracji fal do wnętrza produktów wynosi około 2,5 cm – jeżeli grubość pieczonego produktu jest większa, pieczenie odbywa się na zasadzie przewodzenia ciepła, jak w piekarniku tradycyjnym.

Należy wiedzieć, że mikrofale powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko ciepłne i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.



• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Kuchenka wyświetli godzinę.

MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli kuchenka jest połączona z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

- Tryb gotowości

Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

- Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy kuchenka emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie kuchenka jest ustawiona w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdowała się w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, kuchenka nie będzie się nagrzewać.

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

PIECZENIE

Kuchenka umożliwia dostęp do 3 typów trybów pieczenia, których parametry mogą zostać zaprogramowane:

- Funkcja „kuchenka mikrofalowa”.
- Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym” (kuchenka mikrofalowa + pieczenie tradycyjne).
- Funkcja „pieczenie tradycyjne”.



Ostrzeżenie

Nie używać naczyń emaliowanego.

FUNKCJE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	Mocy	Użytkowanie
 K u c h e n k a m i k r o f a l o w a	1000 W	Szybkie podgrzewanie napojów, wody i dań zawierających dużą ilość cieczy. Pieczenie produktów zawierających dużą ilość wody (zupy, sosy, pomidory itp.).
 K u c h e n k a m i k r o f a l o w a	800-900 W	Pieczenie warzyw świeżych lub mrożonych.
 K u c h e n k a m i k r o f a l o w a	500 W	Pieczenie ryb i skorupiaków. Podgrzewanie na 2 poziomach. Pieczenie suchych warzyw na wolnym ogniu. Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych na bazie jajek.
 K u c h e n k a m i k r o f a l o w a	300-400 W	Pieczenie na wolnym ogniu produktów mlecznych i konfitur.
 K u c h e n k a m i k r o f a l o w a	200 W	Rozmrażanie ręczne. Rozmiękczenie masła lub lodów.
 K u c h e n k a m i k r o f a l o w a	100 W	Rozmrażanie ciastek zawierających krem.

5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA



Uwaga: w przypadku funkcji kuchenki mikrofalowej w trybie kombinowanym można używać emaliowanej brytfanny z kratką.

FUNKCJA „KUCHENKA MIKROFALOWA W TRYBIE KOMBINOWANYM”

Położenie	Zalecana T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Pieczenie ekspresowe	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchenke mikrofalowej z termoobieganiem, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu. Jest ona zalecana w przypadku mięsa, drobiu i pieczeni umieszczonych w naczyniu.
 Rozmrażanie	200 W	Rozmrażanie delikatnej żywności.
 Grill + kuchenka mikrofalowa	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co umożliwia szybkie pieczenie. Funkcja jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań takich, jak zapiekanki oraz mięso. Może ona zostać wykorzystana zarówno przed, jak i po zakończeniu pieczenia, w zależności od przepisu.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

FUNKCJA „PIECZENIE TRADYCYJNE”

Położenie	T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobiegi*	200°C 50-200°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb, warzyw.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 50-200°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grill zmienny	2 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie.
 Podgrzewanie	500 W	Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 w celu wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/65/UE.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

NATYCHMIASTOWE ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji gotowania, na przykład :

Grill wentylowany :

- Naciśnij ponownie pokrętko, aby rozpocząć gotowanie. Temperatura natychmiast wzrośnie.

Piekarnik zaleci jeden lub dwa poziomy gotowania w zależności od wybranej sekwencji gotowania:

- Umieść potrawę w piekarniku na zalecanym poziomie.

Uwaga: Niektóre parametry można modyfikować zgodnie z wybraną sekwencją pieczenia, przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i minutnik), patrz kolejne rozdziały.

ZMIANA TEMPERATURY I MOCY

W zależności od wybranego rodzaju gotowania lub poziomu mocy, piekarnik zaleci idealną temperaturę gotowania.

Można ją zmienić w następujący sposób:

- Wybierz temperaturę / moc, a następnie potwierdź.

- Obróć pokrętko aby zmienić temperaturę / moc, a następnie potwierdź.

CZAS GOTOWANIA

Możesz wprowadzić czas gotowania potrawy, wybierając czas, a następnie wprowadzając czas gotowania, obracając pokrętko i potwierdzając.

USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA (Opóźnione zakończenie)

Po ustawieniu czasu gotowania, czas zakończenia gotowania jest automatycznie zwiększany. Jeśli chcesz, aby koniec gotowania był opóźniony, możesz zmienić ten czas.

- Wybierz opcję Opóźniony koniec gotowania i potwierdź.

Po ustawieniu opóźnionego czasu zakończenia gotowania potwierdź. Pojawi się komunikat informujący o opóźnionym czasie zakończenia.

Uwaga: Można rozpocząć gotowanie bez wybierania czasu trwania lub czasu zakończenia.

W takim przypadku po oszacowaniu czasu gotowania potrawy należy przerwać gotowanie (patrz sekcja „Zatrzymywanie gotowania w toku”).

ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA W TOKU

Aby zatrzymać trwające gotowanie, naciśnij pokrętko.

Wybierz opcję „STOP”.

Potwierdź, wybierając „YES” i potwierdź lub wybierz „NO” i potwierdź, aby kontynuować gotowanie lub naciśnij i przytrzymaj przycisk Stop.

• 6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. W przypadku niektórych produktów należy wprowadzić określone ustawienia (waga, rozmiar itp.).

W menu głównym wybrać funkcję „**PIECZENIE AUTOMATYCZNE**” lub „**ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „**PIECZENIE AUTOMATYCZNE**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań (patrz w tabeli).

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

PRODUKTY
WARZYWA ŚWIEŻE WŁÓKNISTE
WARZYWA ŚWIEŻE
WARZYWA MROŻONE
DRÓB – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
WOŁOWINA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
RYBY
PIZZA ŚWIEŻA (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA (PIECZENIE TRADYCYJNE)
DANIA ŚWIEŻE – PIECZENIE EKSPRESOWE
DANIA ŚWIEŻE (KUCHENKA MIKROFALOWA)
DANIA ZAMROŻONE – PIECZENIE EKSPRESOWE
TARTA NA SŁONO
QUICHE
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

• 6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „**ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**” za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań (patrz w tabeli):

PRODUKTY
PIECZYWO
DANIE GOTOWE
MIĘSA
DRÓB
RYBY

Uwaga: Nie można zaprogramować timera dla rozmrażania i gotowania AUTO.

Uwaga: Aby zatrzymać piekarnik w dowolnym momencie, naciśnij i przytrzymaj przycisk ① lub przycisk wyboru i postępuj zgodnie z instrukcjami.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „**PIECZENIE AUTOMATYCZNE**” lub „**ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery):

W zależności od wybranego dania lub stanu piekarnika (już rozgrzany) tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.



• 7 INNE FUNKCJE

ULUBIONE

DOSTĘPNE DLA TRYBU RĘCZNEGO I AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „**Ulubione**” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 trybów pieczenia ręcznego i 3 trybów pieczenia automatycznego, wykorzystywanych najczęściej w trybie pieczenia.

Podczas pieczenia ręcznego lub automatycznego nacisnąć pokrętkę i wybrać „Dodaj do ulubionych”, obracając pokrętkę. W celu wprowadzenia do pamięci, nacisnąć, aby zatwierdzić.

Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci w pozycji „**ULUBIONE RĘCZNE 1**”.

Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeśli 3 ulubione zostały już użyte, każdy nowy wpis w pamięci zastąpi jeden z trzech istniejących ulubionych.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy kuchenka jest wyłączona lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.

• 7 INNE FUNKCJE

OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik proponuje trzy opcje umożliwiające uzyskanie oczekiwanego rezultatu: **CHRUPIĄCE**, **UTRZYMYWANIE W CIEPLE** i **DODAJ 5 MIN**

CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji „**Chrupiące**”. Wybrać funkcję pieczenia, ustawić temperaturę i zaprogramować czas pieczenia. Następnie należy wybrać funkcję „**Chrupiące**” i zatwierdzić wybór, naciskając pokrętkę.

Pieczenie rozpoczyna się. Symbol  zostanie wyświetlony w prawym dolnym rogu ekranu i grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.



Uwaga: opcję „**CHRUPIĄCE**” można skonfigurować na początku pieczenia, w jego trakcie oraz po zakończeniu zaprogramowanego pieczenia.

DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „**DODAJ 5 MIN**”. Po wybraniu „**DODAJ 5 MIN**” piekarnik wznawia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut; możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „**UTRZYMYWANIE W CIEPLE**”, która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego spalenia. Temperatura piekarnika jest regulowana automatycznie do temperatury degustacji, aż użytkownik będzie gotowy.



CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ I ZEWNĘTRZNEJ

Zalecamy systematyczne czyszczenie kuchenki i usuwanie jakichkolwiek pozostałości produktów, jakie mogą gromadzić się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Użyj miękkiej szmatki nasączonej płynem do mycia szyb lub czarnym mydłem w płynie rozcieńczonym w wodzie. Nie używaj kremu do szorowania ani gąbki do szorowania. Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Nie należy używać produktów ściernych, alkoholu lub rozpuszczalnika, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia.

W razie nieprzyjemnych zapachów lub poważnego zabrudzenia kuchenki, należy doprowadzić do wrzenia wodę z dodatkiem soku cytrynowego lub octu w filiżance przez 2 min. i wyczyścić ścianki, używając niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Dla ułatwienia czyszczenia płyta może zostać wyjęta. Aby to zrobić, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz

kuchenki. W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i płyty obrotowej.

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.



Ostrzeżenie

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

WYMIANA LAMPKI

Jakiegolwiek prace dotyczące lampki mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis naprawczy lub wykwalifikowanego specjalistę autoryzowanego przez markę.

9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

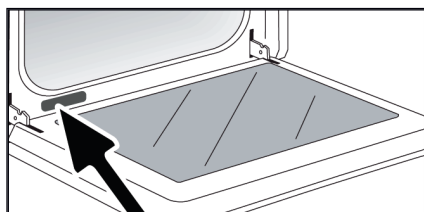
Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
- AS" (system Auto Stop).	Funkcja ta zatrzymuje nagrzewanie piekarnika w przypadku zapomnienia. Wyłącz piekarnik.
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Kuchenka wykryła błąd. Wyłączyć kuchenkę na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Kuchenka nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).
- Lampka kuchenki nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację kuchenki. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.



• 10 SERWIS POSPRZEDAŻNY

SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



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

B: nazwa handlowa

C: numer serwisowy

H: Numer seryjny

UWAGA:

- W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.

PT



CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ÍNDICE

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES.....	4-6
1 INSTALAÇÃO.....	7-8
Escolha de posicionamento e encastramento	7
Ligação elétrica.....	8
2 MEIO AMBIENTE	9
Respeito do meio ambiente	9
3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO.....	10-13
Comandos e visor	11
Bloqueio dos botões	11
Acessórios (conforme o modelo)	12
Prato giratório	13
Princípios de funcionamento.....	13
4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES.....	14
Primeira colocação em serviço	14
Menu de configurações (conforme o modelo)	14
5 MODO DE COZEDURA MANUAL.....	15-18
Realização de uma cozedura	15
Funções do micro-ondas	15
Função de micro-ondas combinado.....	16
Função de cozedura tradicional.....	17
Início de uma cozedura.....	18
6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA.....	19-20
Apresentação do modo automático	19
Apresentação das categorias de pratos	19
Cozedura imediata	20
7 OUTRAS FUNÇÕES	21
Favoritos	21
Função de temporizador	21
8 CONSERVAÇÃO.....	22
9 ANOMALIAS E SOLUÇÕES.....	23
10 SERVIÇO PÓS-VENDA.....	24



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado.

O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.



Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.



ADVERTÊNCIA:

É perigoso para uma pessoa que não tenha competências efetuar operações de manutenção ou de reparação em que seja necessário retirar a cobertura que protege o utilizador da exposição à energia de micro-ondas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA:

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.



ADVERTÊNCIA:

Se o aparelho funcionar em modo combinado, é recomendado que as crianças utilizem apenas o forno com a supervisão de adultos, devido às temperaturas geradas.

— Deve utilizar apenas os utensílios apropriados a utilização em fornos micro-ondas. Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas na cozedura por micro-ondas.

— O forno micro-ondas é indicado para aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou de roupa; o aquecimento de almofadas aquecedoras, chinelos, esponjas, roupa húmida e artigos semelhantes pode provocar riscos de ferimentos, de ignição ou incêndio.



ADVERTÊNCIA:

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes hermeticamente fechados, pois existe o risco de explosão.

— Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, deve ficar atento(a) ao forno devido à possibilidade de fogo.

— Se vir fumo, desligue ou desconecte o forno e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas.

— O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode provocar uma projeção brusca e diferida de líquido em ebulição e, por este motivo, devem ser tomadas precauções aquando da manipulação do recipiente.

— O conteúdo dos biberões e boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

Recomenda-se não aquecer os ovos com a casca nem os ovos

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

cozidos inteiros num forno micro-ondas, pois poderiam explodir, mesmo após a cozedura.

— Recomenda-se a limpeza regular do forno bem como a remoção de todos os depósitos de alimentos.

— No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderá degradar-se, afetando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e levando a uma situação perigosa.



ADVERTÊNCIA:

Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ser reparado por uma pessoa habilitada.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.

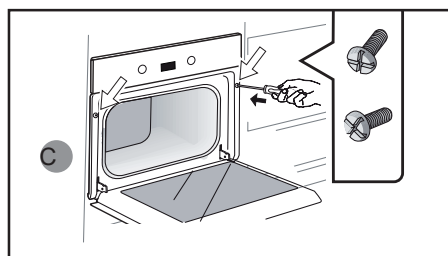
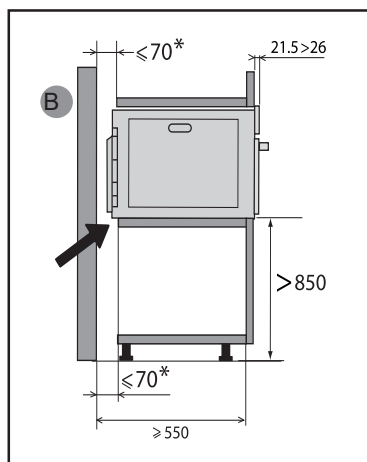
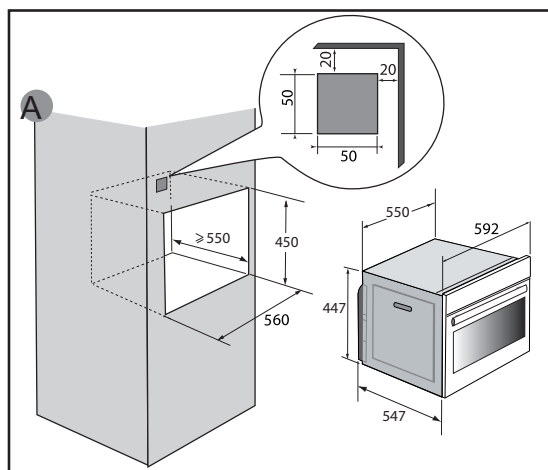
— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não deixe as crianças utilizarem o forno sem vigilância, salvo no caso de instruções

adequadas terem sido dadas de modo a permitir à criança uma utilização segura do forno e uma compreensão dos perigos resultantes de um uso incorreto.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão. Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (fig. A).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna) o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. B).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode

provocar um mau funcionamento.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor).

Faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira.

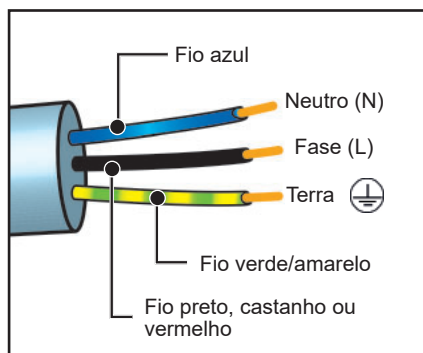
Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito (fig. C).

• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação elétrica antes da colocação do aparelho dentro do

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.



Verifique se:

- A potência da instalação é suficiente (220-240 Volts~ 16 Amperes). Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricitista qualificado.

Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.



Atenção:

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra da instalação.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



Atenção:

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

• 2 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

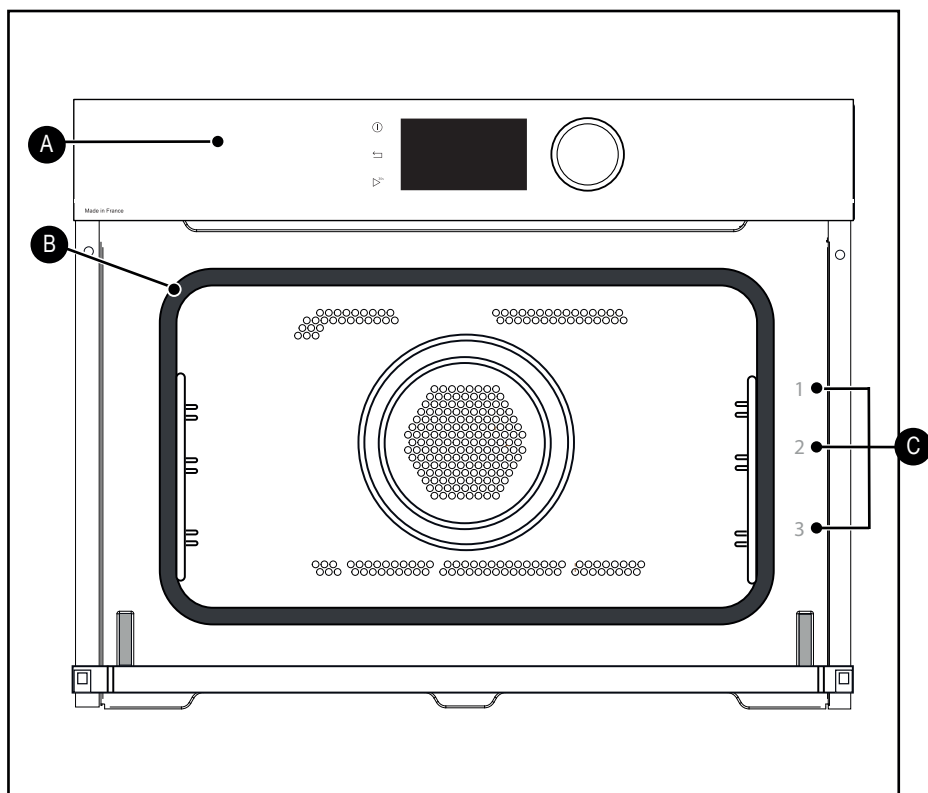


O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. A marcação com este logótipo indica que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos. A reciclagem

dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, conforme a diretiva europeia em vigor sobre os resíduos de equipamento elétrico e eletrónico. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

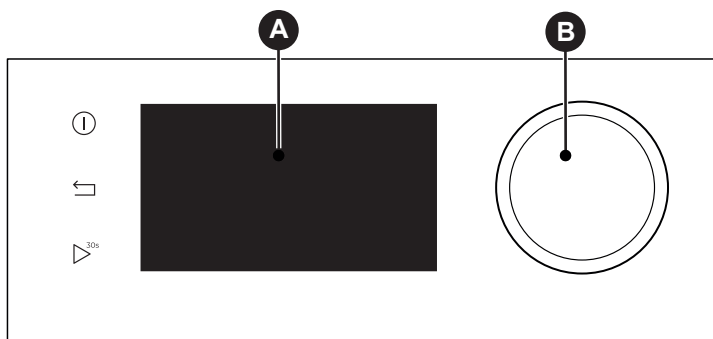
• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO



- A** Painel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)

3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

COMANDOS E VISOR



Botão de paragem do forno
(pressão longa)



Tecla de retorno



Botão de arranque do micro-ondas durante 30 segundos



Visualizador



Manipulo rotativo com apoio central (não desmontável):

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.
- Permite validar cada ação pressionando o centro.

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até aparecer o símbolo  no ecrã.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem  fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até que este símbolo de bloqueio  desapareça do ecrã.

• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

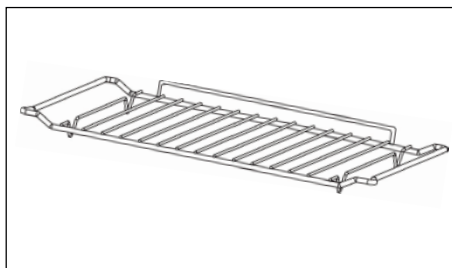
ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Grelha de segurança anti-inclinação.

Permite tostar, alourar ou grelhar.

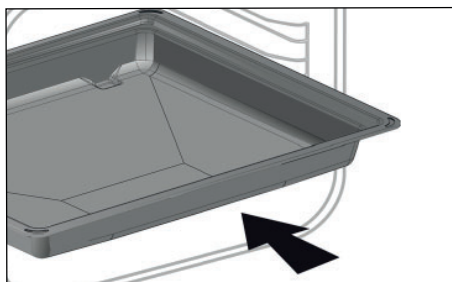
A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função microondas, grelhador + microondas ou calor giratório + microondas.

No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-o da grelha com um prato.



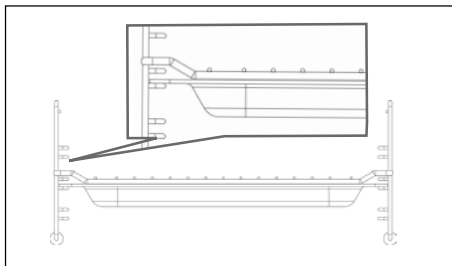
- Pratos vidrado multiusos, pingadeira de 45 mm

Pode ser utilizada meia cheia de água para a em banho-maria na função do calor giratório. Pode servir de tabuleiro de cozedura.



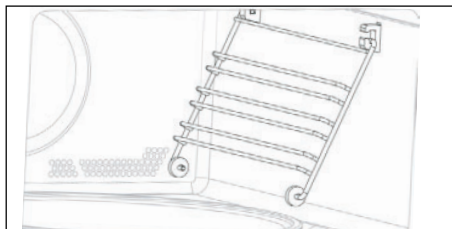
- Grelha + prato vidrado

Para assar e recuperar os molhos da cozedura, coloque a grelha na pingadeira.



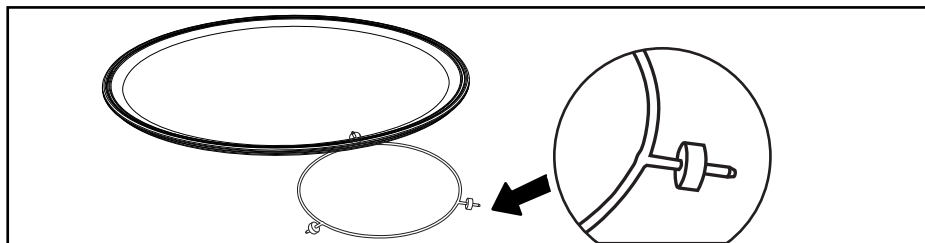
- Níveis

2 encaixes que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.



• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)



PRATO GIRATÓRIO

O prato giratório permite uma cozedura homogênea do alimento sem manipulação. Gira indiferentemente em ambos os sentidos. Se não girar, verifique se todas as peças estão bem posicionadas.

Pode ser utilizado como prato de cozedura. Para o retirar, segure-o utilizando as zonas de acesso previstas na cavidade.

O acionador permite que o prato de vidro gire.

Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão.

Não se esqueça de colocar novamente o acionador, o suporte de roletes e o prato

giratório.

Não tente rodar manualmente o acionador do prato giratório, pois pode deteriorar o sistema de acionamento. No caso de haver problemas na rotação, certifique-se de que não há corpos estranhos por baixo do prato.

O prato bem posicionado permite a utilização de pratos grandes sobre toda a superfície do forno.

Neste caso, é necessário girar o recipiente ou misturar o seu conteúdo a meio do programa.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

As micro-ondas utilizadas para a cozedura são ondas eletromagnéticas. Existem correntemente no nosso ambiente tal como as ondas radioelétricas, a luz, ou até os raios infravermelhos.

A sua frequência situa-se na faixa dos 2450 MHz.

O seu comportamento:

- São refletidas pelos metais;
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas pelas moléculas de água, gordura e açúcar.

Quando um alimento é exposto às

microondas, ocorre uma agitação rápida das moléculas, o que provoca um aquecimento.

A profundidade de penetração das ondas no alimento é de aproximadamente 2,5 cm; se o alimento for mais espesso, a cozedura no centro será feita por condução como na cozedura tradicional.

Deve saber que as ondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que não são nocivas para a saúde.

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Configure a hora

Configure sucessivamente as horas e minutos girando o manípulo e depois, pressione para validar.

O seu forno apresenta a hora.

MENU DE REGULAÇÃO (CONSOANTE O MODELO)

No menu geral, selecione a função "ACERTOS" girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Hora

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora é atualizada automaticamente.

- Modo de suspensão

Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.-

- Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Idioma

Escolha o seu idioma e valide.

- Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

- Diagnóstico

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.

5 MODO DE COZEDURA MANUAL

REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 3 tipos de modos de cozedura cujos parâmetros são configuráveis:

- Função de micro-ondas.
- As funções de micro-ondas combinadas (micro-ondas + cozedura tradicional).
- Funções de cozedura tradicionais.



Cuidado

Não utilizar o prato vidrado.

FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS

Posição	Potência	Utilização
 Micro-ondas	1000 W	Aquecimento rápido de bebidas, de água e de pratos com uma grande quantidade de líquido. Cozedura de alimentos com muita água (sopas, molhos, tomates, etc.).
 Micro-ondas	800-900 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados
 Micro-ondas	500 W	Cozedura de peixe e crustáceos. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura de legumes secos a fogo lento. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.
 Micro-ondas	300-400 W	Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.
 Micro-ondas	200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
 Micro-ondas	100 W	Descongelação de pastelaria com natas.

5 MODO DE COZEDURA MANUAL



Nota: Em função combinada com micro-ondas, pode utilizar o prato vidrado com pingadeira com a grelha.

FUNÇÃO DE MICRO-ONDAS COMBINADO

Posição	Temperatura e potência recomendadas min - max	Utilização
 Cozedura express	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Esta função combinada associa a cozedura em microondas com a cozedura com calor ventilado, permitindo ganhar um tempo considerável. Recomendado para carnes, aves e assados colocados num prato.
 Descongelação	200 W	Descongelar alimentos frágeis.
 Grill + micro-ondas	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Esta função permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o microondas, o que permite uma cozedura rápida. Esta função permite cozinhar e alourar os alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, em função da receita.

5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA TRADICIONAL

Posição	Temperatura e potência min - max	Utilização
 Calor ventilado*	200°C 50-200°C	Recomendado para manter carnes brancas, peixes e legumes mais tenros
 Grelha ventilada	200°C 50-200°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Grelha variável	2 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha.
 Reaquecimento	500 W	Reaquecimento ou cozedura de alimentos frágeis

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1: 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA

INÍCIO DA COZEDURA IMEDIATA

Depois de ter seleccionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo :

Grelhador ventilado :

- Prima novamente o botão para iniciar a cozedura. A temperatura aumenta imediatamente.

O forno recomenda um ou dois níveis de cozedura em função da sequência de cozedura seleccionada:

- Colocar o prato no forno no nível recomendado.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados de acordo com a sequência de cozedura seleccionada, antes do início da cozedura (temperatura, tempo de cozedura e temporizador), ver os capítulos seguintes.

ALTERAR A TEMPERATURA E A POTÊNCIA

Em função do tipo de cozedura seleccionado ou do nível de potência, o forno recomenda a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser alterada da seguinte forma:

- Seleccionar a temperatura / potência e confirmar.

- Rodar o botão para alterar a temperatura / potência e confirmar.

TEMPO DE COZEDURA

Pode introduzir o tempo de cozedura do seu prato seleccionando tempo, depois introduza o tempo de cozedura rodando o botão e confirme.

DEFINIÇÃO DO TEMPO DE FIM DE COZEDURA (Fim retardado)

Quando se define o tempo de cozedura, o fim do tempo de cozedura é automaticamente incrementado. Pode alterar o fim do tempo de cozedura se desejar que este seja retardado.

-Seleccionar Fim de cozedura retardado e confirmar.

Uma vez definido o tempo de fim de cozedura retardado, confirmar. Aparece uma mensagem que indica a hora de fim de cozedura retardada.

NB: É possível iniciar a cozedura sem seleccionar uma duração ou uma hora de fim de cozedura.

Neste caso, quando tiver estimado o tempo de cozedura do seu prato, pare a cozedura (ver secção “Paragem da cozedura em curso”).

PARAR A COZEDURA EM CURSO

Para parar a cozedura em curso, prima o botão .

Selecione “STOP”.

Confirme seleccionando “YES” e confirme ou selecione “NO” e confirme para continuar a cozinhar ou prima sem soltar o botão Stop.

• 6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Para alguns alimentos, podem ser indicadas determinadas configurações (peso, dimensão,...).

No menu geral, selecione a função “**COZEDURA AUTO**” ou “**DESCONGELAÇÃO AUTO**” girando o manípulo e depois, confirme. São propostas diferentes categorias de pratos (ver tabela).

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função “**COZEDURA AUTO**” girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

ALIMENTOS
LEGUMES FRESCOS FIBROSOS
LEGUMES FRESCOS
LEGUMES CONGELADOS
AVES EXPRESS (FUNÇÃO COMBINADA)
VACA EXPRESS (FUNÇÃO COMBINADA)
PEIXE
PIZZA FRESCA (FUNÇÃO COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (FUNÇÃO COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (COZEDURA TRADICIONAL)
PRATO FRESCO EXPRESS
PRATO FRESCO (MICRO-ONDAS)
PRATO CONGELADO EXPRESS
TARTE SALGADA
QUICHE
BATATAS GRATINADAS

• 6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função “DESCONGELAÇÃO AUTO” girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

ALIMENTOS
PÃO
PRATO PREPARADO
CARNES
AVES
PEIXE

Nota: Não é possível programar um temporizador para a descongelação e a cozedura AUTO.

Nota: Para parar a câmara de cozimento a qualquer momento, mantenha premida a tecla ① ou o seletor e siga as instruções.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo “COZEDURA AUTO” ou “DESCONGELAÇÃO AUTO” quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas) :

Em função do prato selecionado ou do estado do forno (já quente), o modo IA propõe um peso por defeito que deverá ajustar se necessário antes de validar.

O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

• 7 OUTRA FUNÇÃO

FAVORITOS

DISPONÍVEL PARA OS MODOS MANUAL E AUTO

A função de “**FAVORITOS**” permite memorizar 3 modos de cozedura manual e 3 modos de cozedura automática que faça frequentemente.

Numa cozedura manual, pressione a manete e selecione “Adicionar aos favoritos” girando a manete. Para memorizar, pressione para validar.

A sua cozedura foi gravada em “**FAVORITO MANUAL 1**”.

Confirme novamente para iniciar a cozedura.

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB: Se os 3 favoritos já tiverem sido utilizados, qualquer nova entrada na memória substituirá um dos três favoritos existentes.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão .

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

Volte a pressionar o botão , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação.

• 7 OUTRAS FUNÇÕES

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA (CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No fim da cozedura do modo manual ou Auto, o forno propõe três opções para se adaptar ao resultado esperado: CROCANTE; MANTER QUENTE, ACRESCENTAR 5 MIN. 5 MIN.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função “Crocante”.

Selecione uma função de cozedura, ajuste a temperatura e programe uma duração de cozedura. Em seguida, selecione a função “Crocante” e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. Um símbolo  aparece na parte inferior à direita do ecrã e a grelha começa a rodar automaticamente durante os 5 últimos minutos da cozedura.



Nota:

A opção “CROCANTE” pode ser configurada no início da cozedura, durante a cozedura e no final da cozedura programada.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode seleccionar a opção “ADICIONAR 5 MIN” no final da cozedura com duração programada. Ao ativar “ADICIONAR 5 MIN”, o forno retoma das configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos; reconduzíveis se necessário.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode seleccionar a opção “MANTER QUENTE”, o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.



• 8 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA DA SUPERFÍCIE - INTERIOR - EXTERIOR

Recomendamos que limpe regularmente o micro-ondas e retire quaisquer depósitos alimentares do interior e do exterior do aparelho. Utilize um pano macio embebido em limpa-vidros ou sabão preto líquido diluído em água. Não utilizar creme de limpeza ou uma esponja para esfregar. No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderia degradar-se, afetando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e proporcionando uma situação perigosa.

A utilização de produtos abrasivos, álcool ou diluentes é desaconselhada, pois poderiam deteriorar o aparelho.

Em caso de odores ou de forno sujo, faça ferver água com sumo de limão ou vinagre numa chávena durante 2 minutos e limpe as paredes com um pouco de detergente para a louça.

O prato pode ser retirado de modo a facilitar a limpeza. Para tal, deve pegar nele através das zonas de acesso previstas para este efeito. Se retirar o acionador, evite deixar entrar

água no orifício do eixo de transmissão. Não se esqueça de voltar a posicionar o acionador, o suporte de roletes e o prato giratório.

No caso de a porta ou a junta da porta estarem danificadas, o forno não deverá ser utilizado antes de ser reparado por uma pessoa habilitada.



Advertência

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para qualquer intervenção na lâmpada, contacte a assistência pós-venda ou um profissional qualificado depositário da marca.

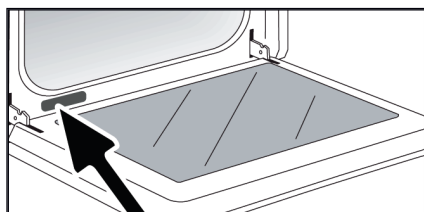
9 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
- "AS" é visualizado (sistema de paragem automática).	Esta função pára o aquecimento da câmara de cozimento em caso de esquecimento. Desligue o forno.
- Código de avaria que começa por "F".	O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
- O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo "DEMO" (ver menu de configurações).
- A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem ligado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

• 10 *SERVIÇO PÓS-VENDA*

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



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

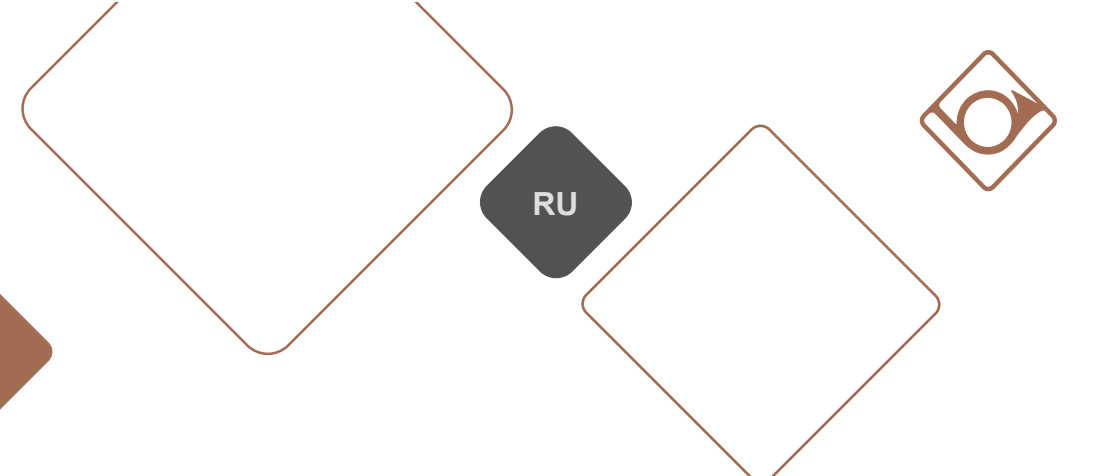
B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

NOTA:

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.



RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.

Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.

Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.

Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет. Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.



Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что изделие было изготовлено

во Франции.

Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ	4–6
1 УСТАНОВКА	7–8
Выбор места и установка	7
Электрическое подключение.....	8
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	9
Охрана окружающей среды.....	9
3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА.....	10–13
Панель управления и дисплей	11
Блокировка кнопок	11
Принадлежности (в соответствии с моделью)	12
Вращающееся блюдо.....	13
Принципы работы.....	13
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА.....	14
Первый запуск	14
Меню настроек (в соответствии с моделью).....	14
5 РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15–18
Приготовление.....	15
Функция Микроволны.....	15
Комбинированные функции микроволн.....	16
Функции приготовления в конвекционном режиме	17
Начало приготовления.....	18
6 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	19-20
Описание автоматического режима.....	19
Описание категорий блюд	19
Обычный режим приготовления.....	20
7 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ.....	21
Избранное	21
Функция таймера.....	21
8 УХОД	22
9 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	23
10 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	24



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм.

Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.



Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с

помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Проведение операций по обслуживанию или ремонту, требующих снятия крышки, защищающей от микроволнового излучения, опасно для любого некомпетентного человека.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

— Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением взрослых.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Если прибор работает в комбинированном режиме, рекомендуется, чтобы дети

использовали печь только под присмотром взрослых, ввиду высоких температур.

— Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновой печи. Для приготовления в микроволновом режиме не разрешается использовать металлическую посуду для продуктов питания и жидкостей.

— Микроволновая печь предназначена для разогревания продуктов питания и напитков. Высушивание продуктов питания или вещей и нагревание согревающих подушек, тапочек, губок, влажного белья и других подобных предметов может повлечь за собой риск получения травм, возгорания или пожара.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Жидкости или другие продукты не следует нагревать в герметично закрытых сосудах во избежание опасности взрыва.

— При разогревании продуктов питания в пластиковых или бумажных пакетах, следите за тем, чтобы не произошло возгорание в печи.

— При появлении дыма остановите или отключите прибор от сети и не открывайте дверцу, чтобы затушить возможное пламя.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

— В случае нагревания в микроволновой печи напитков возможен резкий выброс брызг кипящей жидкости с задержкой, поэтому при обращении с емкостью необходимо принять меры предосторожности.

— Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием следует перемешать или взболтать, перед употреблением следует проверить температуру во избежание ожогов.

— Рекомендуются не нагревать в микроволновой печи яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, даже по окончании приготовления.

— Рекомендуются регулярно очищать печь и удалять любые остатки продуктов.

— Если не поддерживать чистоту печи, ее поверхность может испортиться, что неизбежно повлияет на продолжительность ее службы и может привести к опасной ситуации.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Если дверца или ее петли повреждены, печью нельзя пользоваться, пока ее не починит компетентный специалист.

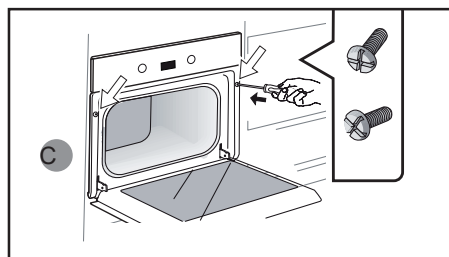
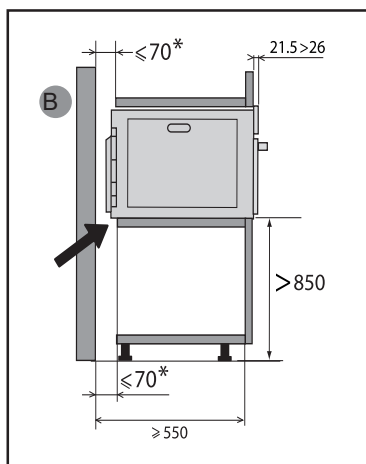
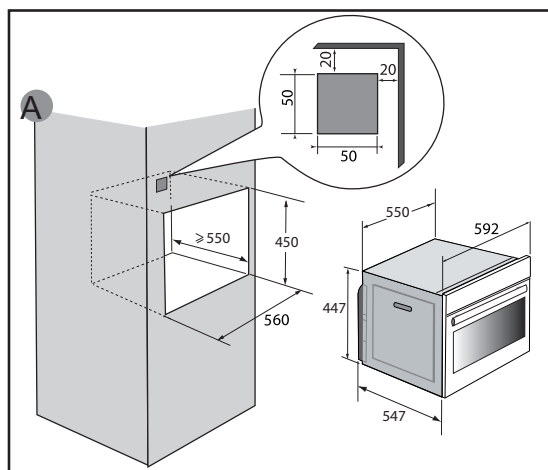
— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Детям разрешается пользоваться печью без присмотра только в том случае, если им были даны соответствующие указания, позволяющие ребенку безопасно обращаться с печью и понимать опасности, связанные с неправильным обращением.

1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ



Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола. Он может встраиваться в мебель, как показано на схеме монтажа (рис. А).

Внимание: если мебель не имеет задней стенки, расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлена печь, должно быть не более 70 мм* (рис. В).

После переноса печи из холода в тепло не используйте ее сразу же (подождите приблизительно 1–2 часа), поскольку конденсация может привести к нарушению работы.

Расположите печь в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается микроволновая печь, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом).

Просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, вкрутив два винта в отверстия, предусмотренные для этих целей (рис. С).

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Для обеспечения электрической безопасности необходимо правильно установить прибор. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как прибор будет встроен в мебель. Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного прерывателя в соответствии с правилами установки.

Проверьте, чтобы:

- установочная мощность была достаточной (220–240 вольт ~ 16 ампер).

Если для подключения прибора требуется внести изменения в электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.



Внимание!

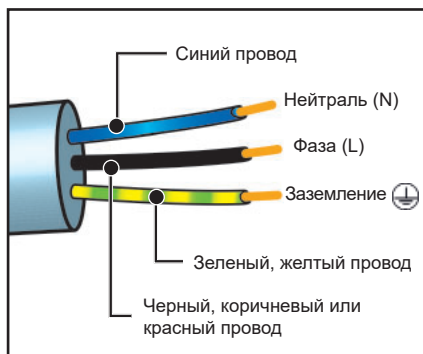
Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления  прибора и должен быть подключен к заземлению установки.

При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.



Внимание!

Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.



Внимание!

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

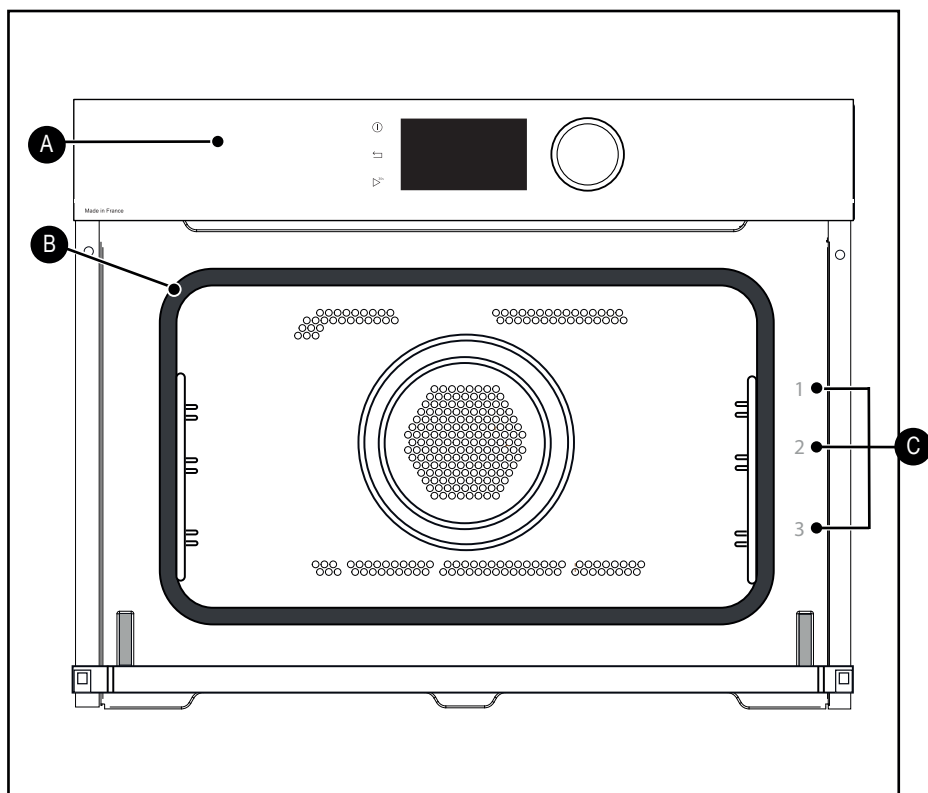
Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.



Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует

смешивать с прочими отходами. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации. Благодарим вас за содействие по защите окружающей среды.

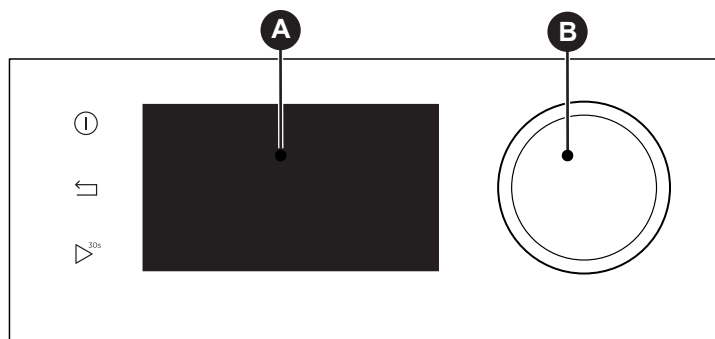
3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Проволочные решетки (3 варианта высоты)

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



Кнопка останова работы духового шкафа (длительное нажатие)



Клавиша возврата



Кнопка запуска микроволновой печи в течение 30 секунд



Дисплей



Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;
- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата  и  и удерживайте их до отображения символа  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата  и  и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка  с экрана.

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

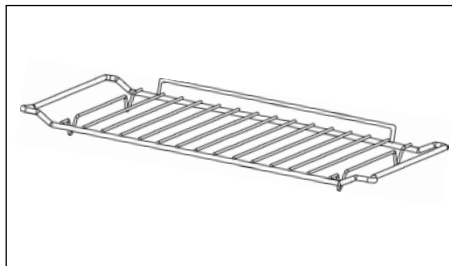
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию.

Она позволяет жарить тосты, жарить или придавать продукту золотистую корочку.

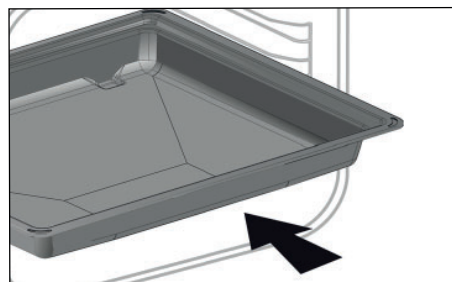
Решетку нельзя применять с другими металлическими контейнерами с функцией микроволны, гриль + микроволны или конвектор + микроволны.

Тем не менее, пищу в алюминиевом контейнере можно разогреть, поставив его на тарелку, а затем на решетку.



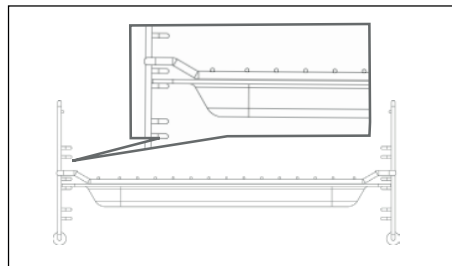
- Многофункциональное эмалированное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Она может быть использована при заполнении водой наполовину для приготовления на паровой бане с функцией конвекции. Он может выступать в качестве посуды для приготовления.



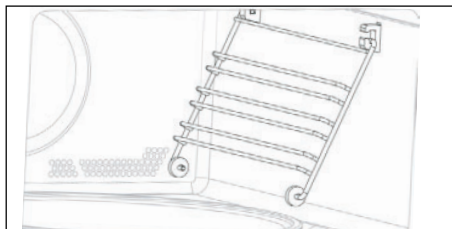
- Гриль+ эмалированная посуда

Чтобы жарить и собирать при этом выделяющийся жир, поставьте решетку на глубокий поддон.



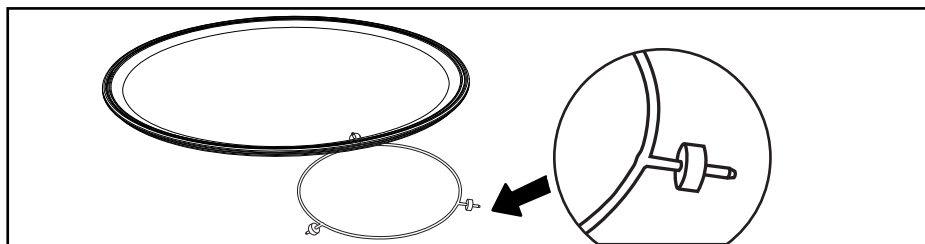
- Направляющие

2 устанавливаемые направляющие позволяют вам использовать решетку на 3 уровнях.



3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ БЛЮДО

Вращающееся блюдо обеспечивает равномерное приготовление продукта без выполнения дополнительных действий.

Вращается в 2 направлениях. Если оно не вращается, проверьте, чтобы все элементы правильно стояли.

Его можно использовать как блюдо для приготовления. Для извлечения блюда вытащите его, используя зоны доступа, предусмотренные в углублении.

Несущий элемент позволяет стеклянному блюду вращаться.

Если несущий элемент извлечен, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Не забывайте вернуть на место несущий элемент, роликовую опору и стеклянное вращающееся блюдо.

Не вращайте блюдо вручную во избежание повреждения системы привода. В случае плохого вращения убедитесь в отсутствии инородных предметов под блюдом.

Блюдо в положении останова позволяет устанавливать большие емкости на всей поверхности печи.

В этом случае необходимо повернуть контейнер или перемешать его содержимое в середине программы.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Используемые для приготовления микроволны являются электромагнитными волнами. Они свободно присутствуют в нашем окружении в виде радиоволн, света или инфракрасного излучения.

Частота волн находится в диапазоне 2450 МГц.

Волновые характеристики:

- волны отражаются металлами;
- проходят сквозь все другие вещества;
- поглощаются молекулами воды, жира, сахара.

При воздействии микроволн на продукты питания происходит ускорение движения молекул, что и приводит к нагреванию.

Глубина проникновения волн в пищу приблизительно 2,5 см, если толщина продукта больше, тогда приготовление будет происходить путем теплопроводности, как при приготовлении в конвекционном режиме.

Следует знать, что микроволны просто вызывают в продуктах питания термические явления и не являются опасными для здоровья.

• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройте время

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Звук

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого

выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения нажмите ОТКЛ., затем подтвердите.

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В этом духовом шкафу есть 3 типа разных режимов приготовления, для которых можно настроить такие параметры:

- функция микроволн;
- комбинированная функция микроволн (микроволны + приготовление в конвекционном режиме);
- функция приготовления в конвекционном режиме.



Предостережение

Не используйте эмалированную посуду.

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛН

Положение	Мощность	Применение
 Микроволновое излучение	1000 Вт	Быстрый разогрев напитков, воды и блюд, содержащих большое количество жидкости. Приготовление продуктов питания, содержащих большое количество воды (супы, соусы, помидоры и т. д.)
 Микроволновое излучение	800-900 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей
 Микроволновое излучение	500 Вт	Приготовление рыбы и ракообразных. Подогрев на 2 уровнях. Приготовление сухих овощей на малом огне. Разогрев или приготовление нежных продуктов на базе яиц.
 Микроволновое излучение	300-400 Вт	Приготовление на малом огне молочных продуктов, варенья.
 Микроволновое излучение	200 Вт	Разморозка в ручном режиме. Растопить масло, лед.
 Микроволновое излучение	100 Вт	Разморозка выпечки, содержащей крем.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Примечание. В сочетании с функцией микроволн можно использовать эмалированный поддон с грилем.

КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛН

Положение	Рекомендованная Т °С и мощность минимальная – максимальная	Применение
 Экспресс- приготовление	200°C 50-200°C 300 Вт 100-300 Вт	Эта комбинированная функция объединяет приготовление при помощи микроволн с приготовлением конвекционным способом, позволяя вам значительно сэкономить время. Рекомендуется для мяса, птицы и жаркого в посуде.
 Размораживание	200 Вт	Разморозьте хрупкие продукты.
 Гриль + микроволны	3 1 - 4 500 Вт 100-700 Вт	Эта функция позволяет одновременно применять микроволны и гриль, что позволяет готовить быстрее. Эта функция позволяет приготовить блюда с золотистой корочкой, например, гратен или мясо. Ее можно применять до или после приготовления в соответствии с рецептом.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Положение	Т °С и мощность минимальная – максимальная	Применение
 Конвектор*	200°C 50-200°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей
 Вентилируемый гриль	200°C 50-200°C	Птица и жаркое с хрустящей корочкой со всех сторон, сочные внутри. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Изменяемый гриль	2 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок.
 Разогрев	500 Вт	Разогрев или приготовление нежных продуктов

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАПУСК НЕМЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора и подтверждения функции приготовления, например :

Вентилируемый гриль :

- Нажмите ручку еще раз, чтобы начать приготовление. Температура сразу же повысится.

В зависимости от выбранной последовательности приготовления печь рекомендует один или два уровня:

- Поместите блюдо в духовку на рекомендуемый уровень.

Примечание: Некоторые параметры могут быть изменены в соответствии с выбранной последовательностью приготовления до начала приготовления (температура, время приготовления и таймер), см. следующие главы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ И МОЩНОСТИ

В зависимости от выбранного типа приготовления или уровня мощности печь рекомендует идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить следующим образом:

- Выберите температуру / мощность, затем подтвердите.

- Поверните ручку чтобы изменить температуру/мощность, затем подтвердите.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести время приготовления блюда, выбрав Время, затем введите время приготовления, повернув ручку и подтвердив.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (Отложенное завершение)

Когда вы устанавливаете время приготовления, время окончания приготовления автоматически увеличивается. Вы можете изменить это время окончания приготовления, если хотите, чтобы оно было отложено.

-Выберите Отсрочка окончания приготовления и подтвердите выбор.

Установив время отсрочки окончания приготовления, подтвердите выбор. Появится сообщение об отложенном времени окончания приготовления.

NB: Можно начать приготовление, не выбирая продолжительность или время окончания.

В этом случае, когда вы оцените время приготовления блюда, остановите приготовление (см. раздел «Остановка готовки в процессе»).

ОСТАНОВКА ГОТОВКИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы остановить готовку в процессе, нажмите на ручку.

Выберите «СТОП».

Выберите «ДА» и подтвердите выбор, или выберите «НЕТ» и подтвердите выбор, чтобы продолжить приготовление, или нажмите и удерживайте кнопку «СТОП».

• 6 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

Для некоторых продуктов необходимо знать определенные параметры (вес, размер и т. д.)

В главном меню выберите функцию **АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ** или **АВТОРАЗМОРОЗКА**, повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены разные категории блюд (см. таблицу).

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию **АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ**, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.

ПРОДУКТЫ
СВЕЖИЕ ВОЛОКНИСТЫЕ ОВОЩИ
СВЕЖИЕ ОВОЩИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПТИЦЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОВЯДИНЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
РЫБА
СВЕЖАЯ ПИЦЦА (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ БЛЮД
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ БЛЮД (В МИКРОВОЛНОВОМ РЕЖИМЕ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ БЛЮД
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ
ПУДИНГ
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН

• 6 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию **АВТОРАЗМОРОЗКА**, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.

ПРОДУКТЫ
ХЛЕБ
ГОТОВОЕ БЛЮДО
МЯСО
ПТИЦА
РЫБА

Примечание: Для размораживания и АВТОприготовления нельзя запрограммировать таймер.

Примечание: Чтобы остановить работу печи в любой момент, нажмите и удерживайте кнопку ① или селектор и следуйте инструкциям.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим **АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ** или **АВТОРАЗМОРОЗКА** в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные изделия, десерты).

В зависимости от выбранного блюда или состояния духового шкафа (уже нагрет) режим ИИ предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо

готово.



• 7 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ИЗБРАННОЕ

ДОСТУПНО ДЛЯ РУЧНОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМОВ

Функция **Избранное** позволяет занести в память три автоматических и три ручных ма приготовления, которые вы часто используете.

Во время приготовления в ручном или автоматическом режиме нажмите ручку и выберите «Добавить в избранное», повернув ручку. Чтобы сохранить в памяти, нажмите для подтверждения.

Ваш рецепт приготовления занесен в **ИЗБРАННОЕ РУЧНОЙ 1**.

Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

ВВ: Если 3 избранных пункта уже были использованы, то при вводе нового пункта памяти один из трех существующих будет заменен.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку .

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения — запустится обратный отсчет.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку  еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

• 7 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в ручном или автоматическом режиме духовой шкаф предлагает вам три варианта адаптации для достижения ожидаемого результата: ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА и ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюдо с помощью функции **Хрустящая корочка**.

Выберите функцию приготовления, настройте температуру и запрограммируйте время приготовления. Затем выберите функцию **Хрустящая корочка** и подтвердите выбор нажатием ручки.

Начинается приготовление. В правом нижнем углу экрана отобразится символ ; гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.



Примечание.

Функцию **ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА** можно настроить перед началом приготовления, во время приготовления и в конце запрограммированного приготовления.

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

Вы можете выбрать функцию **ДОБАВИТЬ 5 МИН** в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции **ДОБАВИТЬ 5 МИН** духовка возобновляет режим приготовления и настройки температуры на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В конце приготовления вы можете выбрать функцию **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, которая позволит оставить блюдо в духовом шкафу, не пережарив его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.



ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ И ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется регулярно чистить духовой шкаф во избежание любого скопления остатков пищи внутри или снаружи него. Используйте мягкую ткань, смоченную в средстве для мытья стекол или жидком черном мыле, разведенном в воде. Не используйте чистящий крем или губку для чистки. Если печь не поддерживается в надлежащем состоянии, ее поверхность может испортиться, что негативно повлияет на срок службы и уровень безопасности.

Не рекомендуется применять абразивные средства, спирт, растворитель, поскольку они могут повредить духовой шкаф.

При наличии запаха или загрязнения духового шкафа прокипятите в нем воду с лимонным соком или уксусом в чашке в течение 2 минут и почистите стенки небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Вращающееся блюдо можно извлечь для облегчения процесса чистки. Для извлечения блюда следует воспользоваться специальными зонами доступа. Если несущий элемент извлечен, не допускайте попадания воды

в отверстие оси двигателя. Не забудьте установить несущий элемент, роликовую опору и вращающееся блюдо на место.

Если дверца или петли повреждены, духовым шкафом нельзя пользоваться, пока его не починит квалифицированный специалист.



Предостережение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Для любых операций с лампочкой обратитесь в службу послепродажного обслуживания или к квалифицированному специалисту, получившему на это разрешение от торговой марки.

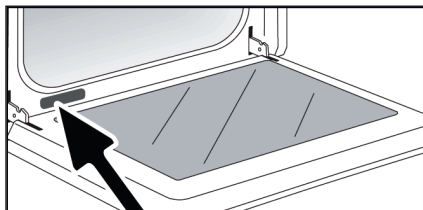
9 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
- На дисплее отображается «AS» (система автоостановки).	Эта функция останавливает нагрев духовки, если вы забыли об этом. Выключите духовку.
- Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите питание прибора минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим «ДЕМО» (см. меню настроек).
- Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки»
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

• 10 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВО ФРАНЦИИ

Техническое обслуживание вашего прибора должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE 
E	F	
Nr H	Made in France 	

В: коммерческие реквизиты

С: эксплуатационные данные

Н: Номер серии

ПРИМЕЧАНИЕ:

С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование.





SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.

Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.

Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.

V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Je nám cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.....	4-6
1 INŠTALÁCIA.....	7-8
Voľba miesta a zabudovanie	7
Elektrické zapojenie	8
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	9
Ochrana životného prostredia	9
3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....	10-13
Ovládacie prvky a displej	11
Zamknutie tlačidiel	11
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....	12
Točňa.	13
Princíp fungovania	13
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA	14
Prvé uvedenie do prevádzky.....	14
Menu nastavenia (v závislosti od modelu)	14
5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....	15-18
Pečenie	15
Funkcia mikrovlnného žiarenia	15
Kombinovaná mikrovlnná funkcia	16
Funkcia tradičného varenia.....	17
Spustenie varenia	18
6 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA	19-20
Predstavenie automatického režimu	19
Predstavenie kategórií jedál.....	19
Rýchle pečenie	20
7 INÁ FUNKCIA.....	21
Oblíbené	21
Funkcia časovača	21
8 ÚDRŽBA.....	22
9 PORUCHY A RIEŠENIA	23
10 POPREDAJNÝ SERVIS.....	24



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Toto zariadenie je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku.

Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pre väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka montáži vypínača do pevného

rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.



UPOZORNENIE:

údržbu alebo opravy, pri ktorých sa odstraňuje kryt, ktorý chráni pred vystavením mikrovlnnej energii, smú vykonávať len kompetentné osoby. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo.

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Toto zariadenie je určené výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch, ako sú hosťovské izby.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

— Deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a vedomosti, môžu toto zariadenie používať iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dohliadnite na to, aby sa so zariadením nehrali deti.



UPOZORNENIE:

Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.



UPOZORNENIE:

Ak zariadenie funguje v kombinovanom režime,

odporúča sa, aby deti používali rúru len pod dohľadom dospelých osôb z dôvodu generovania vysokej teploty.

— V mikrovlnnej rúre používajte len vhodný kuchynský riad. Pri príprave v mikrovlnnej rúre sa nesmú používať kovové nádoby na potraviny a nápoje.

— Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo utierok či ohrievanie vyhrievacích podložiek, papúč, špongií, vlhkých handier a podobne môže spôsobiť poranenie, požiar a vznietenie.



UPOZORNENIE:

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.

— Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte na mikrovlnnú rúru pozor, pretože môže dôjsť k vznieteniu.

— Ak si všimnete dym, rúru vypnite alebo ju odpojte od elektrickej siete a nechajte dverka zatvorené, aby sa plamene zadusili.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

— Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené privedenie tekutiny k varu. Preto si dávajte pri manipulácii s nádobou pozor.

— Obsah dojčenských fliaš a nádob s jedlom pre deti je potrebné premiešať alebo pretrepať. Pred konzumáciou je potrebné skontrolovať ich teplotu, aby nedošlo k popáleniu.

— Neodporúča sa ohrievať v mikrovlnnej rúre vajcia v škrupine a celé vajcia na tvrdo, pretože môžu vybuchnúť. Dokonca aj po uvarení.

— Mikrovlnnú rúru sa odporúča pravidelne čistiť a odstrániť z nej všetky zvyšky potravín.

— Pokiaľ nie je zariadenie udržiavané náležite čisté, povrch sa môže poškodiť, čo môže ovplyvniť životnosť zariadenia, prípadne viesť k nebezpečným situáciám.



UPOZORNENIE:

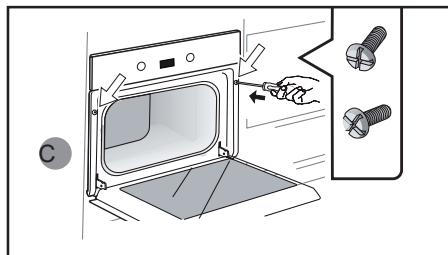
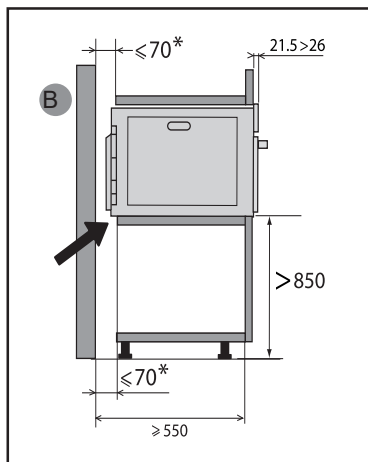
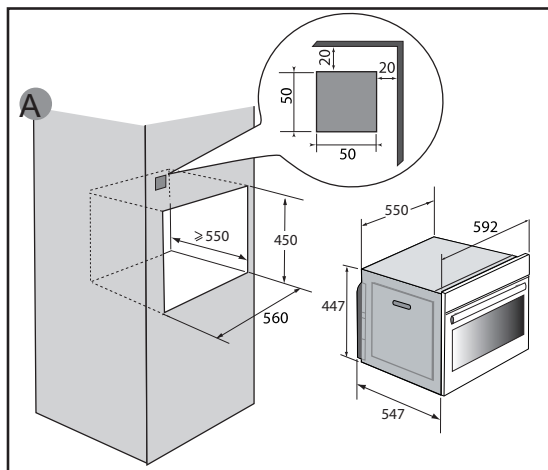
Ak dôjde k poškodeniu dvierok alebo ich tesnenia, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaná osoba.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať ich povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

— Zariadenie nečistite parou.

— Nedovoľte deťom používať rúru bez dozoru, pokiaľ nedostali potrebné pokyny, ktoré im umožnia používať rúru bezpečne a porozumieť nebezpečenstvu nesprávneho používania.

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE



Toto zariadenie je potrebné nainštalovať aspoň do výšky 850 mm nad zem. Možno ho nainštalovať do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou (obr. A).

Pozor: ak je spodná časť nábytku otvorená, priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. B).

Po premiestnení z chladného na teplé miesto zariadenie nepoužívajte ihneď (počkajte približne 1 až 2 hodiny). Kondenzácia by mohla spôsobiť jeho poruchu.

Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom).

Prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva.

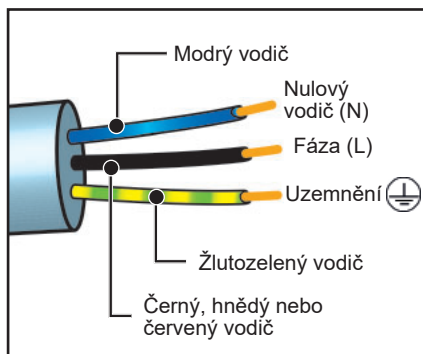
Pre väčšiu stabilitu rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel (obr. C).

• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Zariadenie je potrebné zabudovať správnym spôsobom, aby sa zabezpečila elektrická bezpečnosť. Pred umiestnením zariadenia do nábytku je ho potrebné zapojiť do elektrickej siete.

Rúru je potrebné zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.



Skontrolujte, či:

- je napájanie zariadenia dostatočné (220–240 V ~ 16 A). Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

Počas údržby musí byť zariadenie odpojené od elektrickej siete a poistky vypnuté alebo odobraté.



Upozornenie:

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku  zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie elektroinštalácie.

Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.



Upozornenie:

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.



Upozornenie:

Inštaláciu musia vykonať kvalifikovaní inštalatéri a technici.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

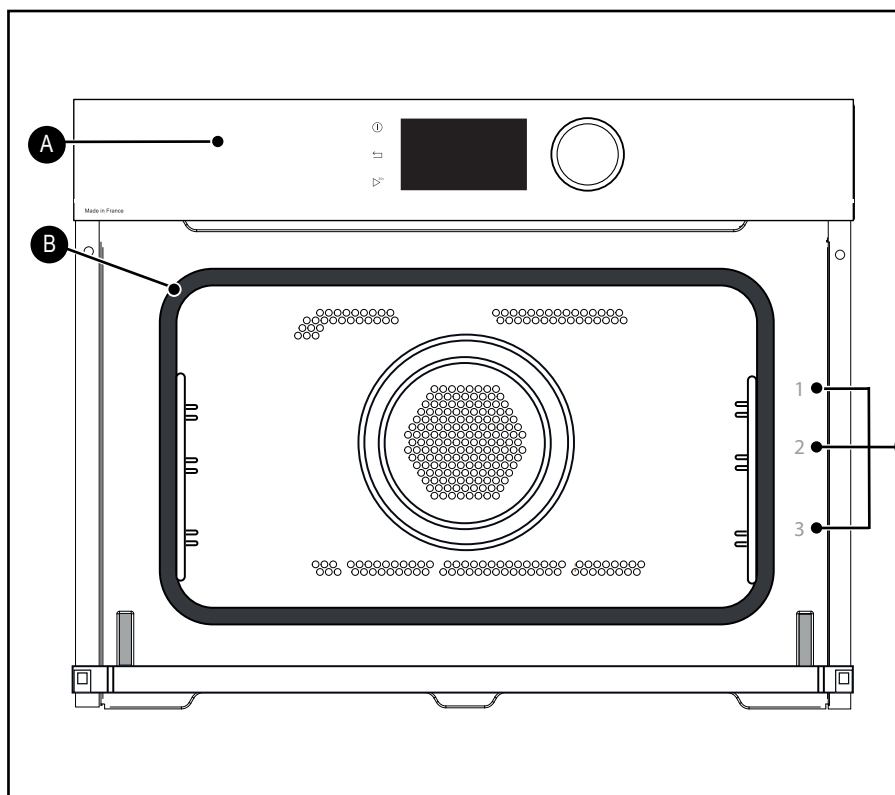


Toto zariadenie obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov. Týmto logom je označený preto, aby vám dal najavo, že použité zariadenia sa nesmú miešať s iným odpadom. Recyklácia

spotrebičov, ktorú organizuje výrobca vášho zariadenia, sa preto uskutoční za najlepších možných podmienok v súlade s platnou európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

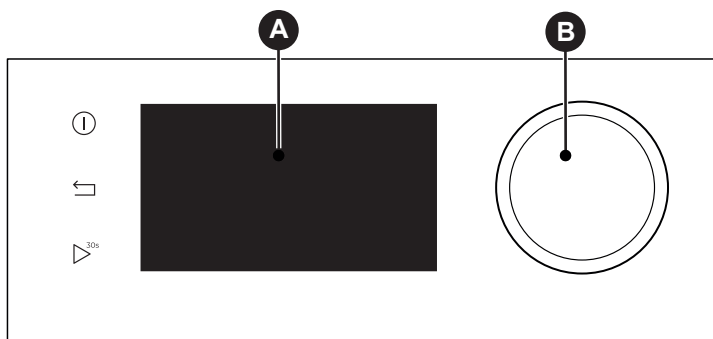
3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (3 možných výšok)

3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo vypnutia rúry
(dlhé stlačenie)



Tlačidlo späť



Tlačidlo spustenia mikrovlnnej
rúry na 30 sekúnd



Displej



Otočný ovládač so stredovým
tlačidlom (nevymeniteľný):

- umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,
- umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá  a , až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá späť  a , až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku .

• 3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA

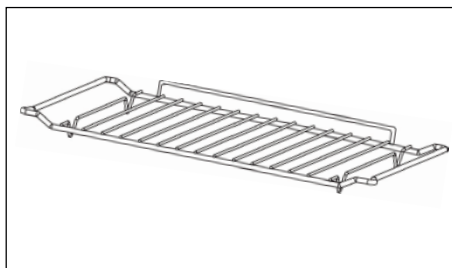
PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

– Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu.

Umožňuje funkciu hriankovača, opečenia do zlata alebo grilovania.

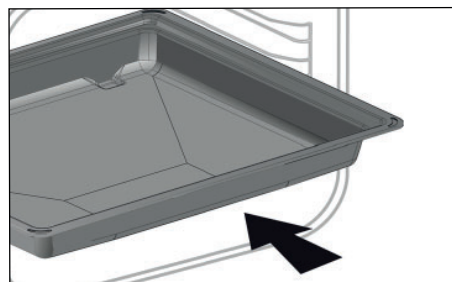
Mriežka sa v žiadnom prípade nesmie používať s inými kovovými nádobami pri funkcii mikrovlnného žiarenia, grilu + mikrovlnnej rúry alebo pečenia s ventilátorom + mikrovlnné žiarenie.

Môžete si však ohriať jedlo v nádobe z hliníka, ktorá je izolovaná od mriežky pomocou taniera.



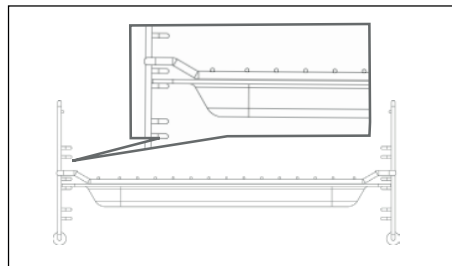
– Viacúčelový smaltovaný riad, miska na zachytávanie tuku 45 mm

Možno ju používať do polovice naplnenú vodou na varenie vo vodnom kúpeli v závislosti od prúdiacej teploty. Môže sa používať ako zapekacia miska.



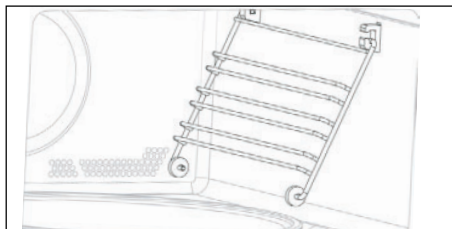
- Gril + smaltovaný riad

na pečenie a zbieranie šťavy z varenia vložte pod panvicu mriežku.



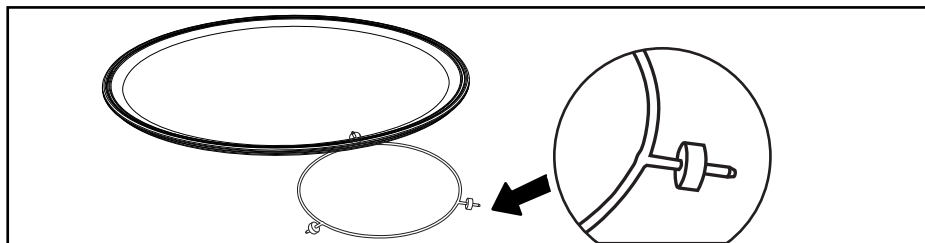
- Stupienky

2 držiaky na zavesenie vám umožňujú použiť mriežku na 3 úrovniach.



• 3 PREZENTÁCIA VÁŠHO ZARIADENIA

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



TOČŇA

Točňa vám umožňuje rovnomerné varenie potravín bez manipulácie.

Bez zásahu sa otočí v 2 smeroch. Ak sa nevypne, skontrolujte, či sú všetky časti správne umiestnené.

Možno ju používať ako misku na varenie. Vyberte ju pomocou prístupových zón nachádzajúcich sa vnútri rúry.

Unášač umožňuje otáčanie sklenenej točne.

Ak vyberiete unášač, dávajte pozor, aby sa do otvoru hriadeľa motora nedostala voda.

Nezabudnite znova vložiť späť unášač, držiak s kolieskami a sklenenú točňu.

Nesnažte sa ho otáčať sklenenú točňu ručne, v opačnom prípade hrozí riziko poškodenia hnacieho systému. V prípade nesprávneho otáčania skontrolujte, či sa pod točňou nenachádzajú cudzie predmety.

Točňa v zastavenej polohe umožňuje prípravu veľkých jedál na celom povrchu rúry.

V tomto prípade je potrebné v polovici programu nádobu otočiť alebo premiešať jej obsah.

PRINCÍP FUNGOVANIA

Mikrovlnné žiarenie používané na varenie sú elektromagnetické vlny. Vyskytujú sa bežne v našom prostredí, ako rádiové vlny, svetlo alebo infračervené žiarenie.

Ich frekvencia sa nachádza v pásme 2450 MHz.

Ich správanie:

- odrážajú sa kovom,
- prechádzajú cez všetky ostatné materiály,
- pohlcujú ho molekuly vody, tuku a cukru.

Keď je jedlo vystavené mikrovlnnému žiareniu, dochádza k zrýchlenej pohyblivosti jeho molekúl a tá spôsobuje zahrievanie.

Hĺbka prenikania vln do potravín je približne 2,5 cm, ak je jedlo hrubšie, stred sa bude zahrievať prúdením tepla ako v prípade tradičného varenia.

Upozorňujeme, že mikrovlnné žiarenie spôsobuje vnútri pokrmu jednoduchý tepelný úkaz. Mikrovlny nie sú zdravie škodlivé.

• 4 *SPUSTENIE A NASTAVENIE*

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájania si vyberte svoj jazyk otáčaním páčky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním páčky a stlačením následne potvrďte.

Na rúre sa zobrazí čas.

PONUKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

- Čas

Zmeňte hodiny, potvrďte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky.

- Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasů po určitom čase.

- Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, zvolte ON (ZAP.), inak použite OFF (VYP.) na ich vypnutie a svoju voľbu potvrďte.

- Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasů.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazené v diagnostike.

5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

PEČENIE

Táto rúra vám umožňuje prístup do 3 rôznych typov režimov varenia s nastaviteľným parametrami:

- Funkcia mikrovlnka.
- Kombinovaná funkcia mikrovlnky (mikrovlnka + tradičné varenie).
- Funkcie tradičného varenia.



Upozornenie:
Nepoužívajte smaltovaný riad.

FUNKCIA MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA

Poloha	výkonu	Používanie
 Mikrovlnné žiarenie	1000 W	Rýchly ohrev nápojov, vody a tanierov s veľkým obsahom tekutiny. Varenie potravín, ktoré obsahujú veľké množstvo vody (polievky, omáčky, paradajky atď.).
 Mikrovlnné žiarenie	800-900 W	Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny
 Mikrovlnné žiarenie	500 W	Varenie rýb a kôrovcov. Prihrievanie na 2 úrovniach Varenie sušenej zeleniny pri nízkej teplote. Ohrievanie alebo príprava krehkých potravín na báze vajec.
 Mikrovlnné žiarenie	300-400 W	Varenie mliečnych potravín a džemov pri nízkej teplote.
 Mikrovlnné žiarenie	200 W	Manuálne rozmrazovanie Rozpúšťanie masla, ľadu.
 Mikrovlnné žiarenie	100 W	Rozmrazovanie pečiva s obsahom krému.

5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME



Poznámka: V kombinácii s funkciou mikrovlnky môžete použiť nádobu na odkvapkávanie tuku s grilom.

KOMBINOVANÉ FUNKCIE MIKROVLNKY

Poloha	T °C a odporúčaný výkon mini – maxi	Používanie
 Expresné varenie	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Táto kombinovaná funkcia spája mikrovlnné žiarenie s ohrievaním s ventilátorom, vďaka čomu môžete ušetriť značné množstvo času. Odporúča sa pre mäso, hydinu a pečené na plechu.
 Rozmrazovanie	200 W	Chúlostivé potraviny rozmrazujte.
 Gril + mikrovlnka	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Táto funkcia umožňuje súčasné používanie grilu a mikrovlnnej rúry, čo umožňuje rýchle pečenie. Táto funkcia vám poskytuje pečenie a zapiekanie potravín, ako sú zapékané misy a mäso. Používa sa pred pečením alebo po pečení v závislosti od receptu.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

FUNKCIA TRADIČNÉHO VARENIA

Poloha	T °C a odporúčaný výkon mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	200°C 50-200°C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu.
 Gril s ventilátorom	200°C 50-200°C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Variabilný gril	2 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku.
 Ohrievanie	500 W	Ohrievanie alebo príprava krehkých potravín.

*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

• 5 REŽIMOV VARENIA V MANUÁLNO M REŽIME

SPUSTENIE VARENIA

OKAMŽITÉ ZAČATIE VARENIA

Po výbere a potvrdení funkcie varenia, napríklad :

Ventilovaný gril :

- Opätovným stlačením gombíka spustíte varenie. Teplota sa okamžite zvýši.

Rúra odporučí jeden alebo dva stupne pečenia v závislosti od zvoleného poradia pečenia:

- Vložte pokrm do rúry na odporúčanú úroveň.

UPOZORNENIE: Niektoré parametre je možné upraviť podľa zvolenej postupnosti pečenia, pred začiatkom pečenia (teplota, čas pečenia a časovač) pozri nasledujúce kapitoly.

ZMENA TEPLOTY A VÝKONU

V závislosti od zvoleného typu pečenia alebo úrovne výkonu rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Tú môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- Zvoľte teplotu / výkon a potom potvrďte.

- Otočením gombíka zmeníte teplotu / výkon a potom potvrďte.

ČAS VARENIA

Čas prípravy pokrmu môžete zadať tak, že vyberiete čas a potom otočením gombíka zadáte čas prípravy a potvrdíte.

NASTAVENIE ČASU KONCA VARENIA (odložený koniec)

Po nastavení času varenia sa automaticky zvýši čas konca varenia. Tento čas konca varenia môžete zmeniť, ak chcete, aby bol odložený.

-Zvoľte možnosť Odložený koniec varenia a potvrďte.

Po nastavení odloženého času konca varenia potvrdte. Zobrazí sa hlásenie s informáciou o odloženom čase konca varenia.

Poznámka: Varenie môžete spustiť bez výberu času trvania alebo času ukončenia.

V takom prípade, keď odhadnete čas varenia vášho pokrmu, zastavte varenie (pozri časť „Zastavenie prebiehajúceho varenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO VARENIA

Ak chcete zastaviť prebiehajúce varenie, stlačte gombík.

Vyberte položku „STOP“.

Potvrďte výberom „YES“ a potvrďte alebo vyberte „NO“ a potvrďte, ak chcete pokračovať vo varení, alebo stlačte a podržte tlačidlo Stop.

• 6 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Pri niektorých potravinách je potrebné zadať niektoré nastavenia (hmotnosť, veľkosť,...)

V hlavnom menu otáčaním páčky zvolíte funkciu „**AUTO VARENIE**“ alebo „**AUTO ROZMRAZOVANIE**“, následne potvrdíte. Ponúkame vám rôzne kategórie jedál (pozri tabuľku).

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu „**AUTO VARENIE**“ a výber potom potvrdíte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdíte.

POTRAVINY
ČERSTVÁ VLÁKNITÁ ZELENINA
ČERSTVÁ ZELENINA
MRAZENÁ ZELENINA
EXPRES HYDINA (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
EXPRES HOVÄDZIE (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
RYBY
ČERSTVÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
EXPRES MRAZENÁ PIZZA (KOMBINOVANÁ FUNKCIA)
MRAZENÁ PIZZA (TRADIČNÉ VARENIE)
ČERSTVÉ JEDLO
ČERSTVÉ JEDLO (MIKROVLNKA)
EXPRESNÉ MRAZENÉ JEDLO
SLANÝ KOLÁČ
QUICHE
ZAPEKANÉ ZEMIAKY

• 6 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu „**AUTO ROZMRAZOVANIE**“ a výber potom potvrdíte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdíte.

POTRAVINY
CHLIEB
PRIPRAVOVANÉ JEDLO
MÄSO
HYDINA
RYBY

Poznámka: Pre rozmrazovanie a **AUTO** varenie nie je možné naprogramovať žiadny časovač.

Poznámka: Ak chcete rúru kedykoľvek zastaviť, stlačte a podržte tlačidlo ⓘ alebo volič a postupujte podľa pokynov.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvolíte režim „**AUTO VARENIE**“ alebo **AUTO ROZMRAZOVANIE**“ a potom ho potvrdíte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (mäso, ryby, jedlá, chlieb a cestoviny, dezerty): V závislosti od zvoleného jedla alebo stavu pece (ktorá je už zohriatá) ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť.

Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrdíte.

– Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Displej vás informuje, že jedlo je hotové.

• 7 ĎALŠÍCH FUNKCIÍ

OBLÚBENÉ

DOSTUPNÉ PRE REŽIMY MANUÁL A AUTO

Funkcia „**OBLÚBENÉ**“ umožňuje uložiť 3 manuálne režimy varenia a 3 automatické režimy varenia, ktoré často používate.

Pri manuálnom alebo automatickom varení stlačte páčku a jej otáčaním vyberte možnosť „Pridať medzi obľúbené“. Pre uloženie stlačte tlačidlo na potvrdenie.

Vaše varenie sa takto uloží ako „**MANUÁLNE OBLÚBENÉ 1**“.

Možnosť znova potvrdíte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak už boli použité 3 obľúbené položky, každá nová položka pamäte nahradí jednu z troch existujúcich obľúbených položiek.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Časovač máte možnosť upravovať, alebo zrušiť.

Znova stlačte tlačidlo , nastavte čas alebo ho nastavte na 0 m 00 s, ak ho chcete zrušiť. Ak stlačíte páčku počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 7 ĎALŠIE FUNKCIE

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom režime alebo automatickom režime vám rúra ponúka tri možnosti prispôsobenia sa očakávanému výsledku: **CHRUMKAVÉ**, **UDRŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLA** a **PRIDANIE 5 MIN**

CHRUMKAVÉ

Na konci pečenia môžete pokrm zhnednúť pomocou funkcie „**Chrumkavé**“.

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte čas

pečenia. Následne zvoľte funkciu „**Chrumkavé**“ a potvrdte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. V pravom dolnom rohu obrazovky sa zobrazí symbol  a gril sa automaticky spustí počas posledných 5 minút prípravy.

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „**PRIDAŤ 5 MIN**“. Spustením funkcie „**PRIDAŤ 5 MIN**“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút; možno v prípade potreby obnoviť.



Poznámka:

Režim „**CHRUMKAVÉ**“ môžete nastaviť na začiatku pečenia, počas pečenia a na konci naprogramovaného pečenia.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „**UDRŽAŤ JEDLO TEPLÉ**“, čo vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.



ČISTENIE POVRCHU - VNÚTORNEJ - VONKAJŠEJ STRANY

Odporúčame vám rúru pravidelne čistiť a odstraňovať všetky usadeniny na vnútornej a vonkajšej časti zariadenia. Použite mäkkú handričku namočenú v čistiacom prostriedku na sklo alebo v tekutom čiernom mydle zriedenom vo vode. Nepoužívajte drhnúci krém ani drhnúcu hubku. Pokiaľ nie je zariadenie udržiavané náležite čisté, povrch sa môže poškodiť a ovplyvniť tak jeho životnosť, prípadne viesť k nebezpečným situáciám.

Neodporúčame používať abrazívne prostriedky, alkohol ani riedidlo. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

V prípade zápachu alebo pripálenín v rúre minúty v nej varte vodu s citrónovou šťavou alebo octom v pohári a vyčistíte steny trochuj tekutého čistiaceho prostriedku.

Na jednoduché čistenie môžete točňu vybrať. Na tento účel použite prístupové zóny nachádzajúce sa vnútri rúry. Ak vyberiete unášač, dávajte pozor, aby sa

do otvoru hriadeľa motora nedostala voda. Nezabudnite znova vložiť späť unášač, držiak s kolieskami a točňu.

Ak dôjde k poškodeniu dvierok alebo ich tesnenia, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kvalifikovaná osoba.



Upozornenie

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte, prípravky na údržbu, drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

VÝMENA ŽIAROVKY

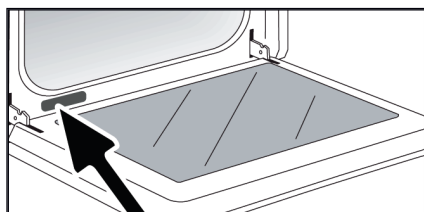
V prípade akýchkoľvek zásahov do žiarovky sa obráťte na zákaznícky servis alebo kvalifikovaného odborníka, ktorý je zástupcom značky.

9 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
- „AS“ (systém automatického zastavenia).	Táto funkcia zastaví ohrev rúry, ak na to zabudnete. Vypnite rúru.
– Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.	Rúra zistila poruchu. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, aspoň na minút prerušte napájanie. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).
– Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená. Pozrite si kapitolu výmena žiarovky
– Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby došlo k odvetraniu rúry. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

ZÁSAHY VO FRANCÚZSKU

Prípadné zásahy do zariadenia musí vykonať kvalifikovaný, značkou autorizovaný, odborník. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



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

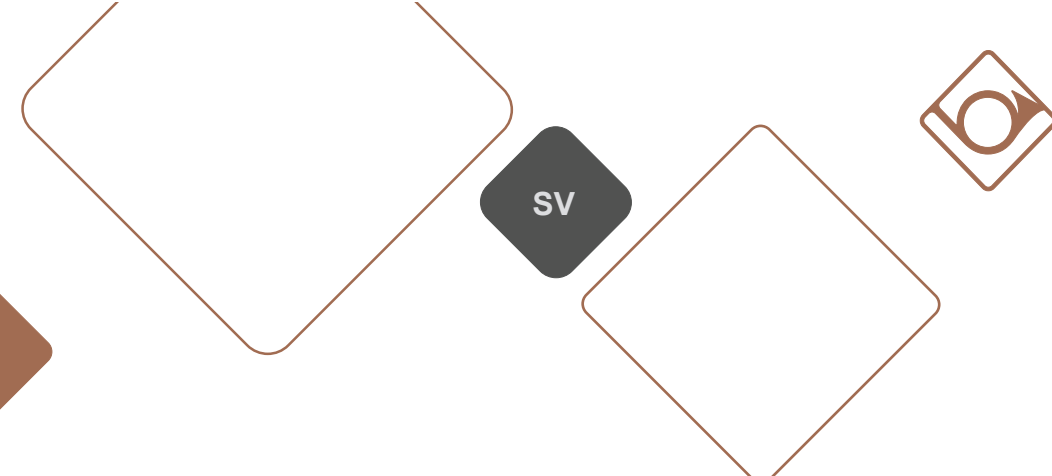
B: Obchodná referencia

C: Servisná referencia

H: Sériové číslo

POZNÁMKA:

• Na účely neustáleho zlepšovania našich výrobkov si vyhradzuje právo vykonávať akékoľvek zmeny ich technických vlastností, funkcií alebo estetických vlastností v závislosti od vývoja techniky.



SV

KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.

Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.

Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.

De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.

Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.



Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.

Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER.....	4-6
1 INSTALLATION	7-8
Val av plats och inbyggnad	7
Elanslutning	8
2 MILJÖ	9
Miljöaspekter	9
3 PRESENTATION AV APPARATEN.....	10-13
Reglage och display.....	11
Låsa knapparna	11
Tillbehör (beroende på modell)	12
Den roterande tallriken.....	13
Funktionsprinciper.....	13
4 START OCH INSTÄLLNINGAR.....	14
Första användning	14
Inställningsmeny (beroende på modell).....	14
5 MANUELL TILLAGNING	15-18
Tillaga en rätt	15
Mikrovågsfunktion	15
Kombinerad mikrovågsfunktion.....	16
Funktion för klassisk tillagning	17
Starta en tillagning	18
6 AUTOMATISK TILLAGNING	19-20
Presentation av autoläget	19
Presentation av olika typer av rätter	19
Omedelbar tillagning	20
7 ÖVRIGA FUNKTIONER.....	21
Favoriter.....	21
Timerfunktion	21
8 UNDERHÅLL	22
9 PROBLEM OCH LÖSNINGAR	23
10 SERVICE	24



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Verifiera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



Denna apparat ska installeras på en höjd av minst 850 mm från golvet.

– För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

– Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för att den ska stå stadigare.



Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

– Är nätsladden skadad ska den för att undvika fara bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.



WARNING:

Det innebär fara för varje annan person än en behörig att utföra service- eller reparationsarbete som innebär att kåpor som skyddar mot exponering för mikrovågsenergi avlägsnas.

– Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

– Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. i köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

– Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap,

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker den löper.

- Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn som står utan tillsyn.
- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.



WARNING:

Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.



WARNING:

Används apparaten i kombiläge rekommenderar vi, på grund av de höga temperaturer som uppstår, att barn endast ugnen under tillsyn av en vuxen.

- Använd endast kärl som är lämpliga att använda i mikrovågsugnar. Metallkärl för mat eller dryck får inte användas vid tillagning i mikrovågsugn.

- Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Att torka matvaror eller tvätt eller att värma värmedynor, tofflor, svampar, fuktig tvätt eller andra liknande föremål kan medföra risk för personskada, antändning eller eldsvåda.



WARNING:

- Vätskor och andra matvaror får inte värmas i tättslutande kärl, eftersom de riskerar att explodera.
- Håll, när du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, ett öga på ugnen, på grund av risken för antändning.
 - Stäng omedelbart av eller koppla ifrån ugnen om det börjar ryka och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.

- När drycker värms med mikrovågor kan det ge upphov till plötsliga och fördröjda stänk av kokande vätska. Var därför försiktig när du handskas med kärlet.
- För att undvika brännskada ska innehållet i nappflaskor röras eller skakas om och temperaturen verifieras före förbrukning.

- Vi avråder från att värma ägg med skal och hårdkokta ägg i mikrovågsugn, eftersom de

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

riskerar att explodera, även efter avslutad tillagning.

- Vi rekommenderar att ugnen rengörs regelbundet och att eventuella matrester avlägsnas.
- Hålls inte apparaten i väl rengjort skick kan dess yta skadas, apparatens livslängd oåterkalleligen påverkas och det kan leda till en farlig situation.



VARNING:

Har luckan eller luckans packning skadats får ugnen inte användas förrän den reparerats av en behörig person.

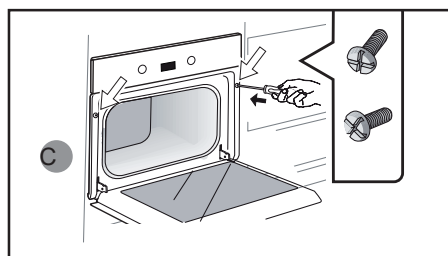
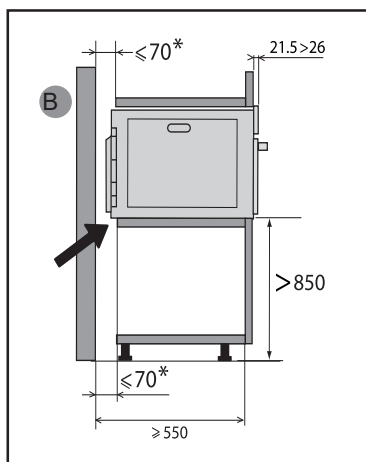
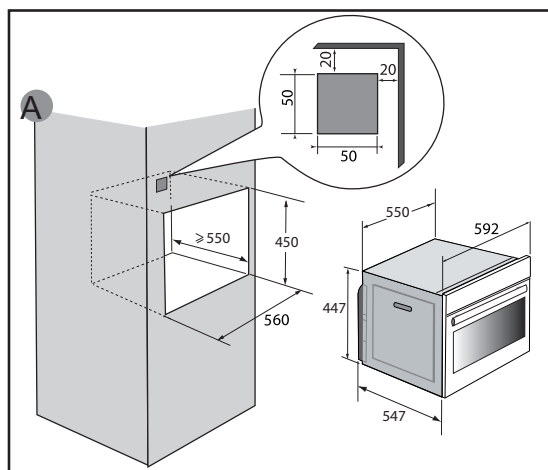
– Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

– Använd inte apparater för rengöring med ånga.

– Tillåt inte barn att använda ugnen utan tillsyn, utom om barnet har fått lämpliga instruktioner som gör att det kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

• 1 INSTALLATION

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD



möbel. Materialet i inbyggingsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material).

Förborra ett hål med $\varnothing 2$ mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker.

Uppnå högre stabilitet genom att fästa ugnen i möbeln med två skruvar genom de hål som är särskilt avsedda för detta (Fig. C).

Denna apparat ska installeras minst 850 mm från golvet. Den kan installeras på höjden, enligt vad som anges på installationsritningen (Fig. A).

OBS! Är botten på möbeln öppen får mellanrummet mellan väggen och den bänk ugnen står på vara högst 70 mm * (Fig. B).

Använd inte apparaten omedelbart (vänta c:a 1-2 timmar) efter att ha flyttat den från en kall till en varm plats, eftersom kondens kan orsaka felfunktion.

Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste

• 1 INSTALLATION

ELANSLUTNING

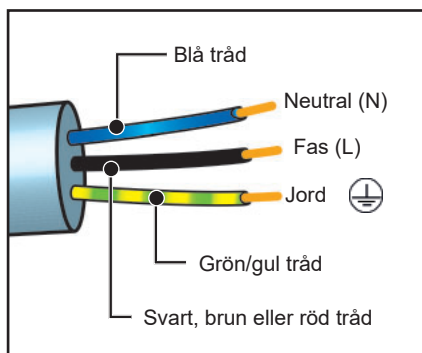
Inbyggnaden av ugnen måste göras så att elsäkerheten garanteras. Elanslutning ska göras innan apparaten sätts på plats i möbelen.

Ugnen är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard IEC TR 60083 eller en allpolig frångiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Verifiera följande:

- installationens effekt måste vara tillräcklig (220-240 V~. 16 A). Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten.

Vid servicearbete ska apparaten vara frångkopplad elnätet och säkringarna frångslagna eller urtagna.



OBS!

Installationen får endast utföras av behöriga installatörer och tekniker.



OBS!

Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint  och ska anslutas till installationens jordning.

Koppla ifrån apparaten eller ta ut motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.



OBS!

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.

RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

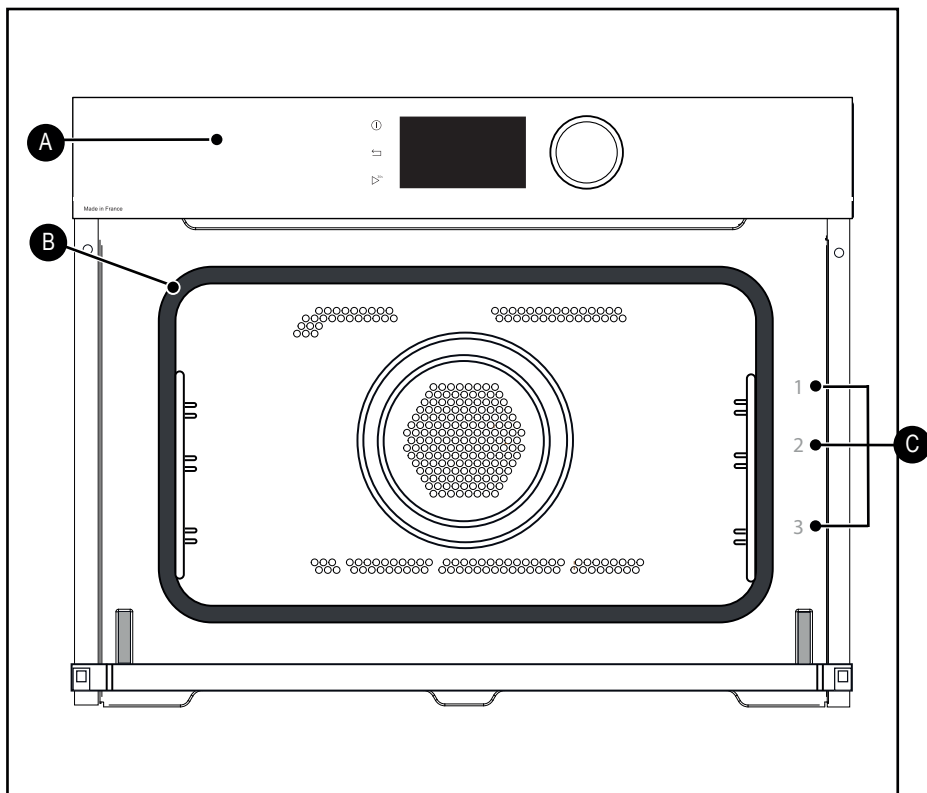


Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp. I enlighet med gällande EU-

direktiv om el- och elektronikavfall, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt. Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

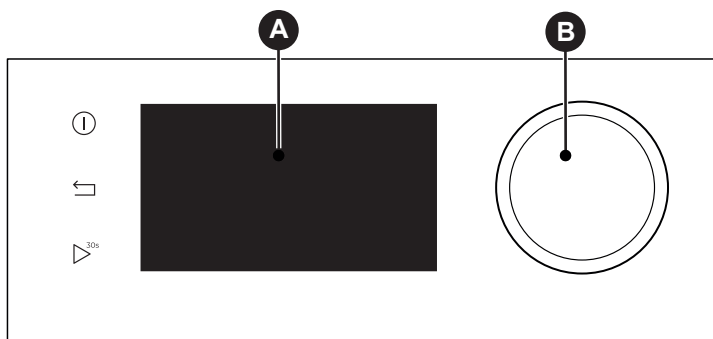
• 3 PRESENTATION AV APPARATEN



- A** Reglagepanel
- B** Lampa
- C** Ugnsstegar (3 höjder tillgängliga)

3 PRESENTATION AV APPARATEN

REGLAGE OCH DISPLAY



Stoppknapp för ugnen
(lång tryckning)



Returknapp



Mikrovågsstartknapp i 30
sekunder



Display



Vred med knapp i mitten (kan
inte demonteras):

- för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.
- Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

LÅSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur och tills symbolen visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

ANMÄRKNING: endast stoppknappen förblir aktiv.

Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur och tills låssymbolen försvinner från skärmen.

• 3 PRESENTATION AV APPARATEN

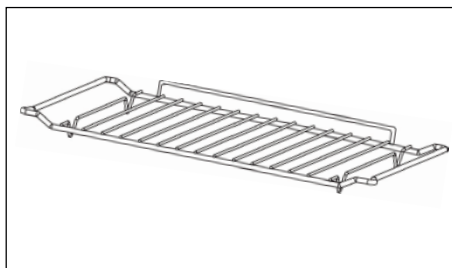
TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

– Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning.

För att rosta, ge färg eller grilla.

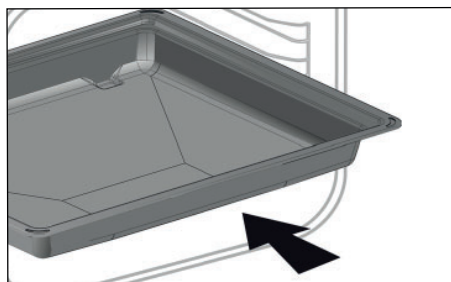
Gallret får aldrig användas tillsammans med andra metalkärl för någon av funktionerna mikrovågor, grill + mikrovågor eller varmluft + mikrovågor.

Men man kan värma mat i en aluminiumbricka genom att isolera den från gallret med hjälp av en tallrik.



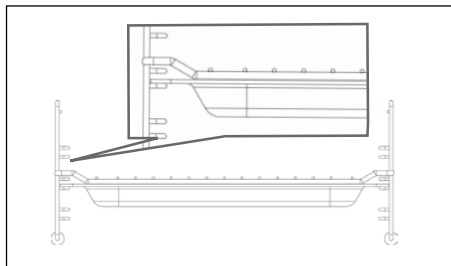
– Emaljerad universalplåt, dropplåt 45 mm

Med varmluftsfuntionen kan det användas halvfyllt med vatten för tillagning i vattenbad. Det kan även fungera som tillagningsfat.



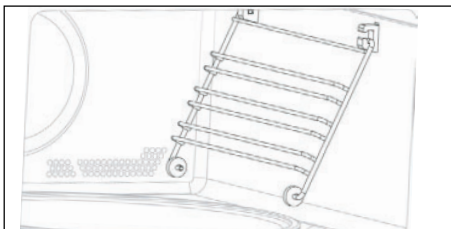
– Galler + emaljerad plåt

Lägg gallret på dropplåten för att samla upp steksky vid ugnstekning.



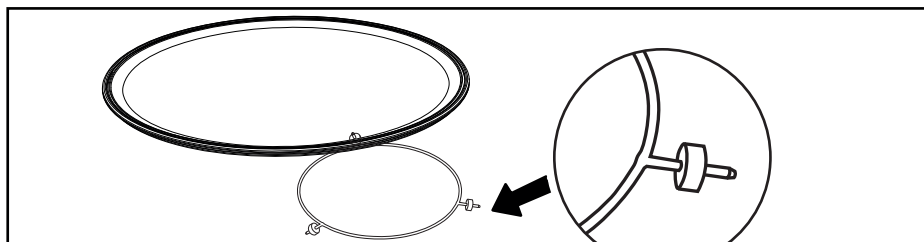
– Ugnsstegar

Två stegar som kan hakas fast gör att gallret kan användas på tre nivåer.



• 3 PRESENTATION AV APPARATEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)



DEN Roterande TALLRIKEN

Tack vare den roterande tallriken kan man få en jämn tillagning utan några ingrepp.

Den roterar åt båda hållen. Verifiera att allt sitter rätt på plats om den inte roterar.

Den kan användas som tillagningsfat. Ta ut den genom att hålla i de särskilda delar man kommer åt i hålligheten i botten.

Vagnen gör att glastallriken kan rotera.

Låt inte vatten komma in i hålet i motoraxeln om du tar ut vagnen.

Glöm inte att sätta tillbaka vagnen, hållaren med hjul och den roterande glastallriken.

Försök inte dra runt glastallriken för hand – du riskerar att skada drivsystemet. Kontrollera att det inte finns något främmande föremål under tallriken om den roterar dåligt.

Med tallriken i stoppat läge kan man använda stora fat över hela ugnens yta.

I så fall måste man halvvägs i programmet vända fatet eller röra om innehållet på det.

FUNKTIONSPRINCIP

De mikrovågor som används är elektromagnetiska vågor. De är vanligt förekommande i vår omgivning, i form av radiovågor, ljusvågor, infraröda vågor.

Vågorna har en frekvens på 2 450 MHz.

De kännetecknas av följande:

- De reflekteras av metall.
- De tränger igenom alla andra material.
- De absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.

När matvaror exponeras för mikrovågor sätts molekylerna i snabb rörelse vilket ger upphov till en temperaturhöjning.

Vågorna tränger in ungefär 2,5 cm i matvarorna och om de är tjockare blir de genomkokta genom värmeledning som vid traditionell matlagning.

Det är bra att veta att vågorna bara ger upphov till ett värmefenomen inuti matvarorna och inte är skadliga för hälsan.

• 4 *START OCH INSTÄLLNINGAR*

FÖRSTA ANVÄNDNING

– Välj språk

Välj språk vid första användningen genom att vrida på vredet och sedan trycka för att bekräfta ditt val.

– Ställ in klockslag

Ställ först in timmar och sedan minuter genom att vrida på vredet och därefter trycka för att bekräfta.

Ugnen visar nu tiden.

INSTÄLLNINGSMENY (BEROENDE PÅ MODELL)

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta. Man kan göra flera olika inställningar.

Välj önskad inställning genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.

– Klockslag

Ställ in timmar, bekräfta, ställ sedan in minuter och bekräfta igen. Är ugnen ansluten till internet ställs klockslag in automatiskt.

– Sleep mode

Man kan även ställa in så att displayen har ett vänteläge:

Med läget ON slocknar displayen efter en viss tid.

Med läget OFF sänks ljusstyrkan efter en viss tid.

– Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.–

– Ljusstyrka

Välj önskad nivå på ljusstyrkan.

– Språk

Välj språk och bekräfta.

– DEMO-läge

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

– Felsökning

Om problem uppstår finns menyn Felsökning.

Tar du kontakt med kundtjänst kommer de att fråga efter de koder som visas på displayen.

• 5 MANUELL TILLAGNING

TILLAGA EN RÄTT

Ugnen ger möjlighet till tre olika tillagningssätt, vars inställningar kan justeras:

- Mikrovågsfunktion.
- Kombinerad mikrovågsfunktion (mikrovågor + klassisk tillagning).
- Funktioner för klassisk tillagning



Varning

Använd inte den emaljerade plåten.

MIKROVÅGSFUNKTIONER

Position	Effekt	Användning
 Mikrovågor	1000 W	Snabb uppvärmning av drycker, vatten och rätter som innehåller mycket vätska. Tillagning av matvaror som innehåller mycket vatten (soppor, såser, tomater osv.).
 Mikrovågor	800-900 W	Tillagning av färska eller frysta grönsaker
 Mikrovågor	500 W	Tillagning av fisk och skaldjur. Värmning på två nivåer. Tillagning av torra grönsaker på låg värme. Värma eller laga till känslig mat baserad på ägg.
 Mikrovågor	300-400 W	Tillagning på låg värme av mjölkprodukter, sylt.
 Mikrovågor	200 W	Manuell upptining. Göra smör eller glass mjukare.
 Mikrovågor	100 W	Tina konditorivaror som innehåller grädde.

• 5 MANUELL TILLAGNING



Anmärkning: I kombifunktion med mikrovågor kan du använda den emaljerade dropplåten med gallret.

KOMBINERADE MIKROVÅGSFUNKTIONER

Position	Temp. i °C och rekommenderad effekt mini - maxi	Användning
 Snabbtillagning	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Med denna funktion kombineras tillagning med mikrovågor och tillagning med varmluft, så sparar du massor med tid. Rekommenderas för kött, kyckling och stekar som ligger på en plåt.
 Avfrostning	200 W	Uppthining av ömtålig mat.
 Grill + mikrovågor	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Med denna funktion kan man samtidigt använda grill och mikrovågor och därmed laga till maten snabbt. Med denna funktion kan man laga till och ge färg åt matvaror som gratänger och kött. Beroende på recept kan den användas före eller efter tillagning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

FUNKTION FÖR KLASSISK TILLAGNING

Position	Temp. i °C och effekt mini - maxi	Användning
 Varmluft *	200°C 50-200°C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet
 Grill + fläkt	200°C 50-200°C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. För saftigt tillagad fisk.
 Variabel grill	2 1 - 4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsivor, jätteräkor på grillgallret.
 Uppvärmning	500 W	Värma eller laga till känsliga matvaror

*Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.

• 5 MANUELL TILLAGNING

STARTA EN TILLAGNING

OMEDELBAR TILLAGNING

När du har valt och bekräftat din tillagningsfunktion, t.ex: Fläktassisterad grill :

- Tryck på ratten igen för att starta tillagningen. Temperaturen kommer att stiga omedelbart. Ugnen kommer att rekommendera en eller två tillagningsnivåer beroende på vald tillagningssekvens:

- Ställ in din maträtt i ugnen på den rekommenderade nivån.

OBS: Vissa parametrar kan ändras beroende på den valda tillagningssekvensen, innan tillagningen påbörjas (temperatur, tillagningstid och fördröjd start), se följande kapitel.

ÄNDRING AV TEMPERATUR- OCH EFFEKTINSTÄLLNINGAR

Beroende på vilken typ av tillagning du har valt eller vilken effektnivå du har valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen. Denna kan ändras på följande sätt:

- Välj temperatur/effekt och bekräfta.
- Vrid på ratten för att ändra temperatur/effekt och bekräfta sedan.

TILLAGNINGSTID

Du kan ange tillagningstiden för din maträtt genom att välja time och sedan ange tillagningstiden genom att vrida på ratten och bekräfta.

INSTÄLLNING FÖR SLUTET AV TILLAGNINGEN (fördröjt slut)

När du ställer in tillagningstiden ökas sluttiden för tillagningen automatiskt. Du kan ändra denna sluttid om du vill att den ska skjutas upp.

-Välj Delayed end of cooking och bekräfta. När du har ställt in den fördröjda sluttiden bekräftar du.

Ett meddelande visas med information om den fördröjda sluttiden.

OBS: Du kan starta tillagningen utan att välja en start- eller sluttid. I så fall ska du avbryta tillagningen när du har uppskattat tillagningstiden för din maträtt (se avsnittet "Avbryt tillagning").

STOPPA PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta pågående tillagning. Välj "STOP". Bekräfta genom att välja "YES" och bekräfta eller välj "NO" och bekräfta för att fortsätta tillagningen eller tryck och håll in Stop-knappen.

• 6 *AUTOMATISK TILLAGNING*

PRESENTATION AV AUTOLÄGET

I detta läge väljer programmet lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till. För vissa matvaror måste man göra en del inställningar (vikt, storlek m.m.)

Välj i huvudmenyn **AUTO TILLAGNING** eller **AUTO UPPTINING** genom att vrida på vredet och sedan bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter (se tabell).

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn funktionen **AUTO TILLAGNING** genom att vrida på vredet och bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter:

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.

MATVARA
FIBERRIKA FÄRSKA GRÖNSAKER
FÄRSKA GRÖNSAKER
DJUPFRYSTA GRÖNSAKER
FJÄDERFÄ EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
NÖTKÖTT EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
FISK
FÄRSK PIZZA (KOMBIFUNKTION)
DJUPFRYST PIZZA EXPRESS (KOMBIFUNKTION)
DJUPFRYST PIZZA (KOMBIFUNKTION)
FÄRSK RÄTT EXPRESS
FÄRSK RÄTT (MIKROVÅGOR)
DJUPFRYST RÄTT EXPRESS
MATPAJ
QUICHE
POTATISGRATÄNG

• 6 *AUTOMATISK TILLAGNING*

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn funktionen **AUTO UPPTINING** genom att vrida på vredet och bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter:

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.

MATVARA
BRÖD
FÄRDIG RÄTT
VIANDES
FJÄDERFÄ
FISK

OBS: ingen fördröjd start kan programmeras för avfrostning och **AUTO** matlagningsfunktioner.

OBS: För att stoppa ugnen när som helst, tryck och håll in knappen . eller joysticken och följ anvisningarna.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj läget **AUTO TILLAGNING** eller **AUTO UPPTINING** när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen föreslår flera olika slags matvaror (Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desserter):

Beroende på vilken rätt som valts eller ugnens status (redan varm), föreslår AI en standardvikt som man vid behov måste ändra innan man bekräftar. Ugnen beräknar automatiskt värdena för tillagningstid och -temperatur. Nivån på ugnsstegarna visas. Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

– Ugnen avger en ljudsignal och stängs av när tillagningstiden är slut. På skärmen anges att rätten är klar.



• 7 ÖVRIGA FUNKTIONER

FAVORITER

FINNS FÖR MANUELLT OCH AUTO-LÄGE

Med funktionen **Favoriter** kan man spara tre manuella tillagningssätt och tre tillagningssätt med auto-läge som man ofta använder.

Tryck under en manuell tillagning eller en med auto-läge på vredet och välj Lägg till som favorit genom att vrida på vredet. Tryck för att bekräfta för att spara.

Tillagningen sparas då som **MANUELL FAVORIT 1**.

Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Om de tre favoriterna redan används kommer alla nya poster att ersätta en av de tre befintliga favoriterna.

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan användas när ugnen är avstängd eller under tillagning.

– Tryck på knappen .

Ställ in timern genom att vrida på vredet och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS! Timerns programmering kan när som helst ändras eller avbrytas.

Tryck åter på knappen , ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta. Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

• 7 ÖVRIGA FUNKTIONER

ALTERNATIV FÖR NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR (BEROENDE PÅ TYP AV TILLAGNING)

I slutet av tillagningen erbjuder ugnen i manuellt och auto-läge tre alternativ för att anpassas efter önskat resultat: KRISPIGT, VARMHÅLLNING och LÄGG TILL 5 MIN.

KRISPIGT

Med funktionen **Krispigt** kan man gratinera en rätt i slutet av tillagningen.

Välj en tillagningsfunktion, ställ in temperatur och programmera en tillagningstid

. Välj sedan funktionen **Krispigt** och bekräfta genom att trycka på vredet.

Tillagningen startar. En symbol  visas nere till höger på skärmen och grillen slås automatiskt på de sista fem minuterna av tillagningen.



Anmärkning:

Alternativet KRISPIGT kan konfigureras i början, under eller i slutet av den tillagning som programmerats.

LÄGG TILL 5 MIN (endast i manuellt läge)

I slutet av en tillagning med programmerad tillagningstid kan man välja alternativet LÄGG TILL 5 MIN. Aktiverar man LÄGG TILL 5 MIN återgår ugnen till inställningarna för tillagningssätt och temperatur i fem minuter och detta kan vid behov upprepas.

VARMHÅLLNING

Efter avslutad tillagning kan du välja alternativet VARMHÅLLNING, för att kunna lämna rätten i ugnen utan att den blir för tillagad. Ugnstemperaturen ställs in på serveringstemperatur som hålls tills du är klar.



RENGÖRA YTAN – INVÄNDIGT – UTVÄNDIGT

Vi rekommenderar att ugnen rengörs regelbundet och att eventuella matrester i och på apparaten avlägsnas. Använd en mjuk trasa indränkt i glasrengöringsmedel eller flytande svart tvål utspädd i vatten. Använd inte skurkräm eller en skursvamp. Hålls inte apparaten i väl rengjort skick kan dess yta skadas, dess livslängd oåterkalleligen påverkas och det kan leda till en farlig situation.

Vi avråder från att använda produkter som repar, alkohol eller lösningsmedel, då de kan skada apparaten.

Koka upp vatten med en tillsats av citronsaft eller vinäger i en kopp i två minuter om ugnen luktar illa eller är igensatt, och rengör väggarna med lite diskmedel.

För att lättare göra rent kan den roterande tallriken tas ut. Ta ut den genom att hålla i

de särskilda delar man kommer åt. Låt inte vatten komma in i hålet i motoraxeln om du tar ut vagnen. Glöm inte att sätta tillbaka vagnen, hållaren med hjul och den roterande tallriken.

Har luckan eller luckans packning skadats får ugnen inte användas förrän den reparerats av en behörig person.



Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårdna skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

BYTA UGNSLAMPA

Kontakta kundtjänst eller en kvalificerad och auktoriserad fackman för eventuella åtgärder med lampan.

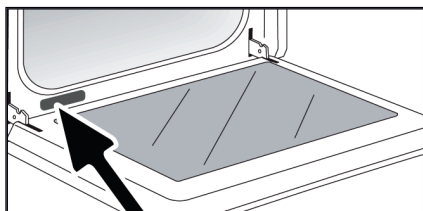
9 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
- AS” visas (Auto Stop-system).	Den här funktionen stänger av ugnen om du glömmer att sätta på den. Stäng av ugnen (OFF).
- Felkod som börjar med F.	Ugnen har känt av en störning. Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundtjänst om felet kvarstår.
- Ugnen värmer inte.	Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).
- Ugnslampan fungerar inte.	Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet. Se kapitlet om att byta lampor
- Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	Det är normalt. Den kan vara i drift i upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

• 10 SERVICE

SERVICE FRANKRIKE

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkplåten.



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

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

ANMÄRKNING:

• Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att i anslutning till den tekniska utvecklingen göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende.



UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.

Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.

Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.

Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомогатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.

Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.



На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.

Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	4–6
1. УСТАНОВЛЕННЯ	7–8
Вибір місця для розташування та вбудовування	7
Під'єднання до електромережі	8
2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	9
Захист навколишнього середовища	9
3. ОПИС ПРИСТРОЮ	10–13
Органи управління та дисплей	11
Блокування кнопок	11
Аксесуари (залежно від моделі)	12
Поворотне блюдо	13
Принцип роботи	13
4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ	14
Перше введення в експлуатацію	14
Меню налаштувань (залежно від моделі)	14
5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	15–18
Приготування	15
Режим НВЧ	15
Комбінований режим НВЧ	16
Режим традиційного приготування	17
Початок приготування	18
6. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	19–20
Опис автоматичного режиму	19
Опис категорій страв	19
Швидке приготування	20
7. ІНШІ ФУНКЦІЇ	21
Улюблене	21
Функція таймера	21
8. ДОГЛЯД	22
9. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ	23
10. ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	24



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Отримавши пристрій, одразу ж розпакуйте його власноруч або ж попросіть розпакувати його. Перевірте його зовнішній вигляд. Запишіть усі застереження в накладній, зробіть її копію і збережіть.



Цей пристрій необхідно встановлювати на висоті більше 850 мм від підлоги.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

— Відцентруйте духову шафу в місці встановлення так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу (або покриті термостійким матеріалом). Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори на бічних стійках.



Має бути змога відключити пристрій від електромережі за допомогою вимикача, убудованого у фіксований кабелепровід відповідно до правил монтажу.

— У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснювати виробник,

служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Щоб уникнути небезпеки, операції з технічного обслуговування або ремонту, які передбачають зняття кришки, що захищає від впливу мікрохвильової енергії, повинен виконувати тільки кваліфікований спеціаліст.

— Цей пристрій призначено для приготування їжі із зачиненими дверцятами.

— Цей пристрій призначено для використання в побутових і аналогічних умовах, як-от кухонні куточки для персоналу в магазинах, офісах та інших професійних приміщеннях; фермерські господарства; клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях; в приміщеннях типу гостьових кімнат.

— Цим пристроєм можуть користуватися діти не молодше 8 років і особи з фізичними, сенсорними та розумовими вадами або без необхідного досвіду й знань, за умови що вони перебувають під відповідним наглядом, їх було попередньо проінструктовано щодо безпечного використання

пристрою та вони розуміють пов'язані з цим ризики.

— Дітям заборонено гратися з пристроєм. Дітям дозволено брати участь в очищенні й технічному обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

— Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Під час роботи пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духової шафи. Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Якщо пристрій працює в комбінованому режимі, через високу температуру рекомендовано дозволяти дітям користуватися пристроєм тільки під наглядом дорослих.

— Використовуйте лише посуд, призначений для використання в мікрохвильових печах. Заборонено використовувати металеві контейнери для їжі й напоїв для приготування в мікрохвильових печах.

— Мікрохвильову піч призначено для розігрівання харчових продуктів і напоїв.

Сушіння харчових продуктів або білизни, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої білизни й інших подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Рідини й інші харчові продукти заборонено нагрівати в герметично закритих контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.

— Під час розігрівання їжі в пластикових або паперових контейнерах не відходьте від печі, оскільки існує ризик займання.

— У разі появи диму зупиніть або відключіть від мережі піч і тримайте дверцята зачиненими, щоб загасити можливе полум'я.

— Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити раптовий і тривалий викид окропу, тому будьте обережні, беручи до рук контейнери.

— Уміст дитячих пляшечок і баночок із дитячим харчуванням перед вживанням необхідно перемішати або збовтати та перевірити температуру, щоб уникнути опіків.

— Не рекомендовано розігрівати в мікрохвильовій печі яйця в шкаралупі або круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення приготування.

— Рекомендовано регулярно чистити піч і видаляти залишки їжі.

— Якщо пристрій не підтримувати в чистоті, стан його поверхні може погіршитися, неминуче скорочуючи термін служби пристрою, що може призвести до небезпечної ситуації.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

У раз пошкодження дверцят або їх ущільнення заборонено користуватися піччю, поки її не буде відремонтовано. Ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

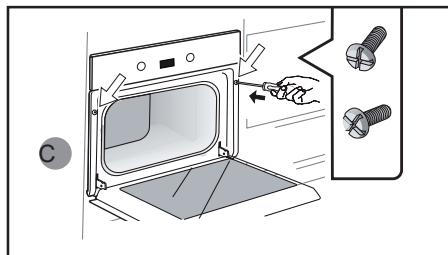
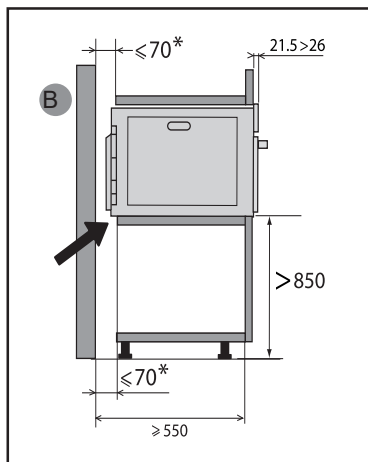
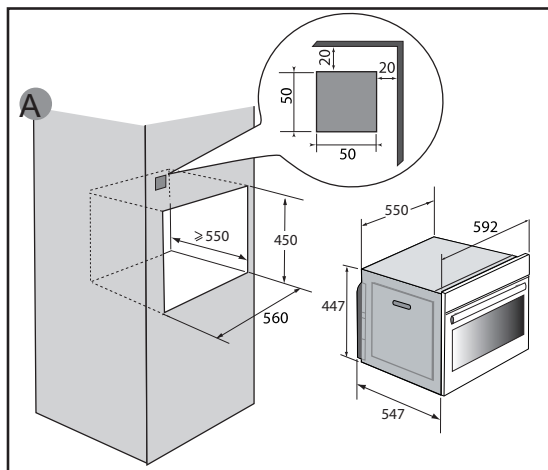
— Заборонено використовувати абразивні чистильні засоби або тверді металеві скребки для очищення скляних дверцят печі, оскільки вони можуть подрпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

— Не використовуйте пароочисник.

— Діти можуть користуватися піччю без нагляду тільки після того, як вони отримають відповідні інструкції щодо безпечного користування піччю й усвідомлять небезпеку неправильного використання.

1. УСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ



Цей пристрій необхідно встановлювати на висоті більше 850 мм від підлоги. Його можна встановлювати в шафі-пеналі, як показано на схемі монтажу (рис. А).

Увага! Якщо задня стінка меблів буде відкритою, відстань між стінкою й поверхнею, на яку спирається піч, не повинна перевищувати 70 мм* (рис. В). Не використовуйте пристрій одразу (зачекайте приблизно 1–2 години) після перенесення його з холодного приміщення в тепле, оскільки конденсат може призвести до несправності.

Відцентруйте піч у місці встановлення

так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу (або покриті термостійким матеріалом). Просвердліть отвір $\varnothing 2$ мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини.

Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори (рис. С).

1. УСТАНОВЛЕННЯ

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Необхідно правильно вбудувати пристрій у меблі, щоб забезпечити електробезпеку. Підключення до електромережі необхідно виконати до встановлення пристрою в меблі.

Під оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через розетку стандарту IEC 60083 або всеполюсний розмикач відповідно до правил установлення.

Перевірте:

– установка має достатню потужність (220–240 В, ~ 16 А). Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте, необхідно внести певні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. Під час технічного обслуговування пристрій має бути відключено від електромережі, а запобіжники вимкнено або вийнято.



Увага!

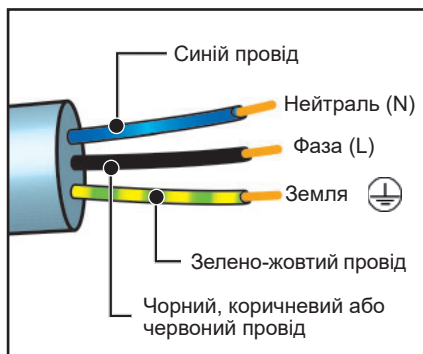
Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клемми  пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем.

У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єдняйте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.



Увага!

Компанія не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інциденти, спричинені відсутністю заземлення, його несправністю або неправильним виконанням, а також за будь-яке неправильне підключення.



Увага!

Монтаж пристрою повинні виконувати тільки кваліфіковані спеціалісти зі встановлення та техніки.

• 2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.

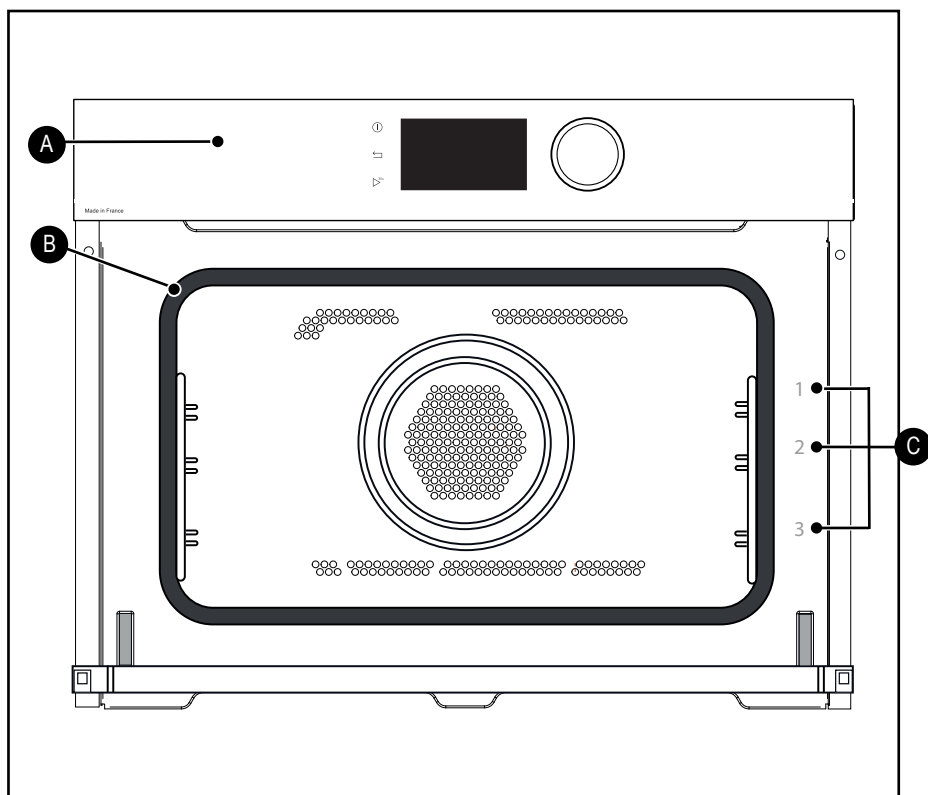


Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки. Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що

використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами. Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання. Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв.

Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

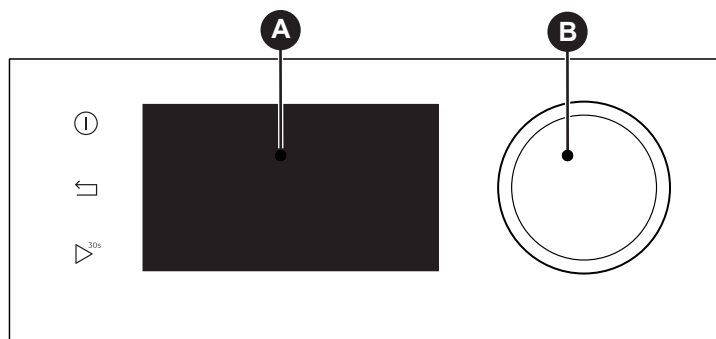
3. ОПИС ПРИБОРУ



- A** Панель керування
- B** Лампочка
- C** Яруси для решітки (три рівні)

3. ОПИС ПРИСТРОЮ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



Кнопка вимкнення духової шафи (довге натиснення)



Кнопка повернення назад



Кнопка запуску мікрохвильової печі на 30 секунд



Дисплей



Поворотна натискна ручка (незнімна):

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;
- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Одночасно натисніть кнопку повернення назад  і кнопку  та утримуйте до появи на екрані значка .

Функція блокування кнопок доступна під час приготування або вимкнення духової шафи.

ПРИМІТКА. Активною залишається лише кнопка вимкнення .

Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад  і кнопку  та утримуйте до зникнення на екрані значка замка .

3. ОПИС ПРИСТРОЮ

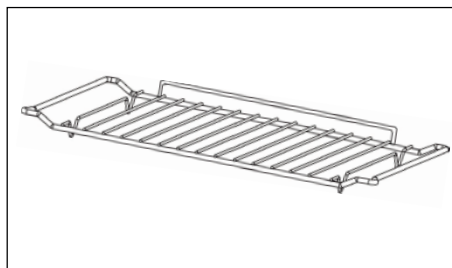
АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

- Решітка із захистом від перекидання.

Вона використовується для смаження хліба, засмажування та запікання.

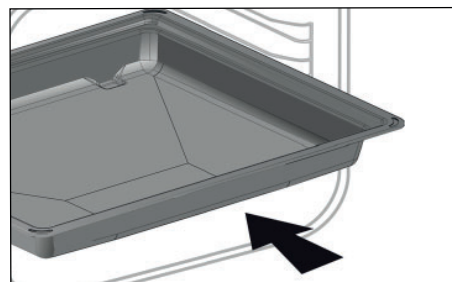
Решітку за жодних обставин не слід використовувати з іншими металевими контейнерами в режимі НВЧ, гриль + НВЧ або гарячої конвекції + НВЧ.

Проте ви можете розігріти їжу в алюмінієвому контейнері, ізолювавши його від решітки за допомогою тарілки.



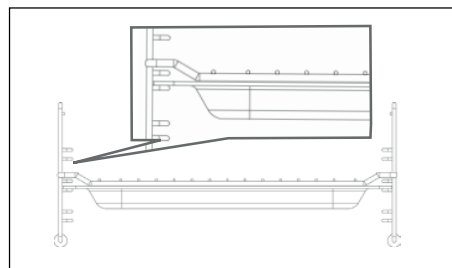
- Багатоцільове емальоване деко для збору жиру, 45 мм

Її можна використовувати, наповнивши наполовину водою, для приготування на водяній бані в режимі гарячої конвекції. Її можна використовувати як деко для випікання.



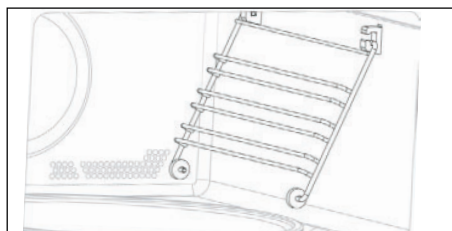
- Решітка + емальоване деко

Для обсмажування та збору жиру помістіть решітку на форму.



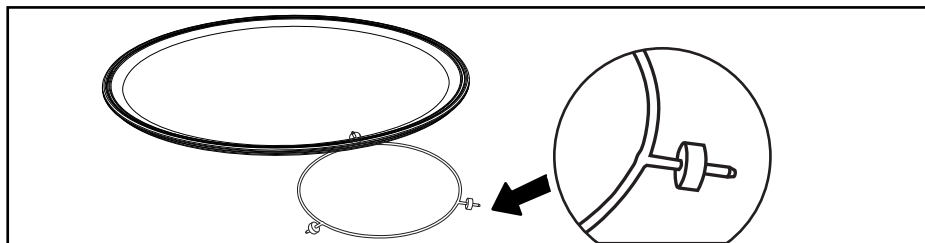
- Яруси

Два яруси, що дозволяють встановлювати решітку на трьох рівнях.



3. ОПИС ПРИСТРОЮ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



ПОВОРОТНЕ БЛЮДО

Поворотне блюдо дозволяє рівномірно готувати їжу без втручання.

Воно обертається однаковим чином у двох напрямках. Якщо воно не обертається, впевніться, що всі елементи правильно встановлено.

Його можна використовувати як посуд для приготування. Щоб дістати блюдо, візьміть його, скориставшись передбаченими для цього зонами доступу всередині духової шафи.

Привід дозволяє скляному блюду обертатися.

У разі зняття приводу уникайте потрапляння води в отвори вісі двигуна.

Не забудьте встановити на місце привід, підставку на колісках і скляне поворотне блюдо.

Не намагайтеся повертати скляне поворотне блюдо вручну. Це може привести до пошкодження системи приводу. У разі поганого обертання впевніться, що під поворотним блюдом немає сторонніх предметів.

Поворотне блюдо в нерухомому положенні дозволяє встановлювати великий посуд на всю поверхню духової шафи.

У цьому випадку необхідно повернути контейнер або перемішати його вміст після спливання половини часу програми.

ПРИНЦИП РОБОТИ

Для приготування використовуються електромагнітні мікрохвилі. Вони вільно існують у довкіллі як радіохвилі, світло або інфрачервоне випромінювання.

Їхня частота знаходиться в діапазоні 2450 МГц.

Їхні властивості:

- вони відбиваються металами;
- вони проходять через усі інші матеріали;
- вони абсорбуються молекулами води, жиру та цукру.

Дія мікрохвиль на продукт харчування призводить до швидкого руху молекул, який у свою чергу — до нагрівання.

Глибина проникання хвиль у харчовий продукт складає приблизно 2,5 см. Центральна частина щільніших продуктів нагрівається в результаті теплопровідності як у разі традиційного приготування.

Корисно знати, що хвилі викликають усередині продукту просте термічне явище й не є шкідливими для здоров'я.

• 4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Вибір мови

Під час першого введення в експлуатацію виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть її, щоб підтвердити вибір.

- Налаштування часу

Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї духової шафи відобразиться час.

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

У головному меню виберіть функцію **REGLAGES (НАЛАШТУВАННЯ)**, повернувши ручку, потім підтвердьте. Існують різні налаштування.

Виберіть необхідний параметр, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Виберіть бажані параметри та підтвердьте це.

- Час

Змініть години та підтвердьте, потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично.

- Звук

Натискання кнопок духової шафи супроводжується звуковими сигналами. Щоб увімкнути ці звуки, натисніть **ON (УВІМКН.)**, а щоб вимкнути, натисніть **OFF (ВИМКН.)**, а потім підтвердьте.-

- Яскравість

Виберіть необхідний рівень яскравості.

- Режим сну

Дисплей можна перевести в режим сну.

У разі вибору **ON (УВІМКН.)** дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору **OFF (ВИМКН.)** яскравість зменшується через заданий час.

- Мова

Виберіть мову, потім підтвердьте.

- Демонстраційний режим

За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення **ON**), режимі презентації в магазині, духову шафу не буде нагріватися.

- Діагностика

У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики.

У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вам потрібно буде надати коди, які відображаються в меню діагностики.



5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПРИГОТУВАННЯ

Ця духовна шафа має три режими приготування, параметри яких можна налаштувати.

- Режим НВЧ.
- Комбінований режим НВЧ (НВЧ + традиційне приготування).
- Режим традиційного приготування.



Застереження

Не використовуйте емальоване деко.

МІКРОХВИЛЬОВІ РЕЖИМИ (НВЧ)

Положення	Потужність	Експлуатація
 Мікрохвилі (НВЧ)	1000 Вт	Швидке нагрівання напоїв, води та страв із великою кількістю рідини. Приготування продуктів харчування, які містять велику кількість води (супи, соуси, томати тощо).
 Мікрохвилі (НВЧ)	800-900 Вт	Приготування свіжих і заморожених овочів.
 Мікрохвилі (НВЧ)	500 Вт	Приготування риби та ракоподібних. Підігрів на двох рівнях. Приготування бобових на малому вогні. Підігрів або приготування м'яких продуктів харчування на основі яєць.
 Мікрохвилі (НВЧ)	300-400 Вт	Приготування на малому вогні молочних продуктів, варення.
 Мікрохвилі (НВЧ)	200 Вт	Ручне розморожування. Розм'якшення вершкового масла, морозива.
 Мікрохвилі (НВЧ)	100 Вт	Розморожування кондитерських виробів, які містять крем.

5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ



Примітка. У комбінованому режимі з НВЧ ви можете використовувати емальоване деко для збору жиру з решіткою.

КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ НВЧ

Положення	Рекомендовані Т °C і потужність від мін. до макс.	Експлуатація
 Експрес-приготування	200°C 50-200°C 300 Вт100-300 Вт	Цей комбінований режим поєднує приготування мікрохвилями з гарячою конвекцією і дозволяє заощадити багато часу. Рекомендується для приготування м'яса, курки та буженини у формі.
 Розморожування	200 Вт	Розморожування крихких продуктів.
 Гриль + НВЧ	3 1 - 4 500 Вт 100-700 Вт	Цей режим дає можливість одночасно використовувати гриль та НВЧ, прискорюючи приготування. У цьому режимі ви можете готувати та засмажувати до золотистої скоринки такі страви, як запіканки та м'ясо. Його можна використовувати перед або після приготування залежно від рецепта.

5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

У цьому режимі можна самостійно вибирати всі параметри приготування: температуру, тип приготування, час приготування.

РЕЖИМ ТРАДИЦІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Положення	Т °С і потужність від мін. до макс.	Експлуатація
 Гаряча конвекція*	200°C 50-200°C	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів.
 Гриль + конвекція	200°C 50-200°C	Птиця й печеня виходять рівномірно приготованими, соковитими і хрусткими. Для приготування ніжних рибних стейків.
 Варіогриль	2 1 - 4	Рекомендується для приготування відбивних, ковбасок, скибочок хліба та креветок на грилі.
 Підігрів	500 Вт	Підігрів або приготування м'яких продуктів харчування

* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2016 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.

5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК НЕГАЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Після того, як ви вибрали та підтвердили функцію приготування, наприклад, :

Вентильований гриль :

- Натисніть на ручку ще раз, щоб розпочати приготування. Температура одразу ж підвищиться.

Духова шафа запропонує один або два рівні готування залежно від обраної послідовності готування:

- Поставте страву в духову шафу на рекомендований рівень.

ВВ: Деякі параметри можуть бути змінені відповідно до обраної послідовності готування, перед початком готування (температура, час готування і таймер) див. наступні розділи.

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ ТА ПОТУЖНОСТІ

Залежно від обраного типу приготування або рівня потужності духову шафу рекомендує ідеальну температуру приготування.

Її можна змінити наступним чином:

- Виберіть температуру / потужність і підтвердіть.

- Поверніть ручку щоб змінити температуру / потужність, а потім підтвердіть вибір.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете ввести час приготування страви, вибравши час, потім ввести час приготування, повернувши ручку і підтвердити.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (відкладений завершення)

Коли ви встановлюєте час приготування, час закінчення приготування автоматично збільшується. Ви можете змінити час закінчення приготування, якщо хочете відкласти його.

-Виберіть Відкладене закінчення готування та підтвердіть.

Після встановлення відкладеного часу завершення готування підтвердіть його. З'явиться повідомлення із зазначенням часу відкладеного завершення.

Примітка: Ви можете розпочати готування без вибору тривалості або часу завершення.

У цьому випадку, коли ви оціните час приготування страви, припиніть готування (див. розділ «Зупинка готування під час готування»).

ЗУПИНКА ГОТУВАННЯ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ

Щоб зупинити процес готування, натисніть на ручку.

Виберіть «СТОП».

Підтвердіть вибір, вибравши «ТАК» і підтвердіть, або виберіть «НІ» і підтвердіть, щоб продовжити приготування, або натисніть і утримуйте кнопку «СТОП».

• 6. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

У цьому режимі можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви. Для деяких харчових продуктів потрібно задати певні налаштування (вага, розмір тощо). У загальному меню виберіть функцію **АВТОПРИГОТУВАННЯ** або **АВТОРОЗМОРОЖУВАННЯ**, повернувши ручку, потім підтвердьте. Вам буде запропоновано різні категорії страв (див. таблицю).

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У головному меню виберіть функцію **АВТОПРИГОТУВАННЯ**, повернувши ручку, потім підтвердьте. Доступні різні категорії страв:

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердьте.

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ
СВІЖІ ВОЛОКНИСТІ ОВОЧІ
СВІЖІ ОВОЧІ
ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ПТИЦІ (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ЯЛОВИЧИНИ (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
РИБА
СВІЖА ПІЦА (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОЇ ПІЦИ (КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ)
ЗАМОРОЖЕНА ПІЦА (ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ СВІЖИХ СТРАВ (НВЧ)
ПРИГОТОВЛЕНІ СВІЖІ СТРАВИ
ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ
НЕСОЛОДКИЙ ПИРІГ
КІШ
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН

• 6. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У головному меню виберіть функцію **АВТОРОЗМОРОЖУВАННЯ**, повернувши ручку, потім підтвердьте. Доступні різні категорії страв:

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердьте.

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ
ХЛІБ
ПРИГОТОВАНА СТРАВА
М'ЯСО
ПТИЦЯ
РИБА

Примітка: Таймер не можна запрограмувати для розморожування та автоматичного приготування.

Примітка: Щоб вимкнути піч у будь-який момент, натисніть і утримуйте кнопку  або селектор і дотримуйтесь інструкцій.

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

- У головному меню виберіть режим **АВТОПРИГОТУВАННЯ** або **АВТОРОЗМОРОЖУВАННЯ**, потім підтвердьте.

У цій духовій шафі доступні декілька категорій страв (м'ясо, риба, перші страви, хліб і макаронні вироби, десерти):

Залежно від вибраної страви або стану духової шафи (вже розігріта), режим ШІ пропонує значення ваги за замовчуванням, яке необхідно відрегулювати (за потреби) перед підтвердженням. Система духової шафи автоматично розраховує параметри часу й температури приготування. На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Вставте деко на цей ярус і підтвердьте.

- Після того як закінчиться час приготування, пролунає звуковий сигнал, і духові шафа вимкнеться; на дисплеї з'явиться інформація про те, що страва готова.



• 7. *ІНШІ ФУНКЦІЇ*

УЛЮБЛЕНЕ

ДОСТУПНО В РУЧНОМУ Й АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

За допомогою функції **FAVORIS** (УЛЮБЛЕНЕ) можна зберегти 3 ручнихре жими та 3 автоматичних режими приготування, що використовуються найчастіше.

Під час приготування в ручному або автоматичному режимі натисніть ручку і виберіть *Ajouter aux favoris* (Додати до улюблених), повертаючи для вибору ручку. Щоб зберегти режим, натисніть, а потім підтвердьте.

Режим приготування буде збережено як **FAVORI MANUEL 1** (УЛЮБЛЕНИЙ РУЧНИЙ 1).

Ще раз підтвердьте, щоб розпочати процес приготування.

NB: Якщо 3 улюблені страви вже були використані, будь-який новий запис у пам'яті замінить одну з трьох існуючих.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати, коли духова шафа вимкнена, або під час приготування.

- Натисніть кнопку .

Налаштуйте таймер, повернувши ручку й натиснувши для підтвердження. Почнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

ПРИМІТКА. Ви можете змінити або відмінити програму.

Знову натисніть кнопку , налаштуйте час або встановіть 0m00s (0 хв 00 с) для відміни. Якщо натиснути ручку під час зворотного відліку, це також зупинить відлік таймера.

• 7 ІНШІ ФУНКЦІЇ

ПАРАМЕТРИ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ТИПУ ПРИГОТУВАННЯ)

Наприкінці приготування в ручному або автоматичному режимі на дисплеї духової шафи відобразяться три варіанти досягнення бажаного результату: ХРУСТКА СКОРИНКА, ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА Й ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ НА 5 ХВИЛИН.

ХРУСТКА СКОРИНКА

За допомогою функції **Croustillant** (Хрустка скоринка) наприкінці готування можна додати страві хрустку скоринку.

Виберіть функцію приготування, відрегулюйте температуру й запрограмуйте тривалість

приготування. Виберіть функцію **Croustillant** (Хрустка скоринка) і підтвердьте, натиснувши ручку.

Розпочнеться процес приготування. У нижньому правому кутку дисплея відобразиться символ , і протягом останніх 5 хвилин процесу приготування автоматично працюватиме гриль.



Примітка.

Параметр **CROUSTILLANT (ХРУСТКА СКОРИНКА)** можна налаштовувати перед початком, під час і наприкінці запрограмованого приготування.

ДОДАТИ 5 ХВИЛИН (тільки в ручному режимі)

Наприкінці запрограмованої тривалості можна **ДОДАТИ 5 ХВИЛИН**. Після активації функції **AJOUTER 5 MIN (ДОДАТИ 5 ХВИЛИН)** режим приготування продовжиться на 5 хвилин на тій самій температурі. У разі необхідності цю функцію можна використовувати кілька разів.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Наприкінці приготування можна вибрати параметр **MAINTIEN AU CHAUD (ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА)**, який дозволяє залишити страву в духовій шафі, не перегріваючи її. Температура в духовій шафі підтримується на рівні температури дегустації до моменту споживання страви.



ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ТА ЗОВНІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ

Ми рекомендуємо регулярно очищати духову шафу та прибирати будь-які залишки їжі зовні та всередині пристрою. Використовуйте вологу мильну губку. Якщо пристрій не підтримувати в чистоті, стан його поверхні може погіршитися, неминуче скорочуючи його строк служби, що може призвести до небезпечної ситуації.

Не рекомендується використовувати абразивні речовини, спирт або розчинник. Вони можуть пошкодити пристрій.

У разі наявності запаху або забруднень закип'ятіть воду з лимонним соком або оцтом у чашці протягом двох хвилин та очистьте стінки, скориставшись невеликою кількістю рідини для миття посуду.

Щоб спростити процес очищення, поворотне блюдо виготовлено знімним. Щоб дістати блюдо, візьміть його, скориставшись передбаченими для цього зонами доступу всередині духової шафи. У разі зняття приводу уникайте потрапляння

води в отвори вісі двигуна. Не забудьте встановити на місце привід, підставку на коліщатах і поворотне блюдо.

У разі пошкодження дверцят або їх ущільнення заборонено користуватися духовою шафою, поки її не буде відремонтовано кваліфікованим спеціалістом.



Застереження

Не використовуйте засоби для чищення, абразивні губки або металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подрпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Для проведення будь-яких маніпуляцій із лампою зверніться до служби післяпродажного обслуговування або кваліфікованого спеціаліста компанії.

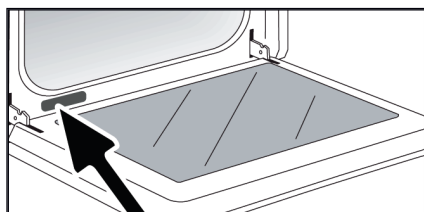
9. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
- На дисплее отображается «AS» (система автоостановки).	Эта функция останавливает нагрев духовки, если вы забыли об этом. Выключите духовку.
- Код несправності починається з літери F.	Духова шафа виявила заваду. Вимкніть духову шафу на 30 хвилин. Якщо несправність не усунено, вимкніть електроживлення щонайменше на одну хвилину. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Упевніться, що духову шафу працює не в демонстраційному режимі DEMO (див. меню налаштувань).
- Лампочка духової шафи не працює.	Замініть лампу або запобіжник. Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення. Див. розділ щодо заміни лампочки.
- Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.	Це нормально. Він може працювати протягом щонайбільше однієї години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

• 10. ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

РЕМОНТ НА ТЕРИТОРІЇ ФРАНЦІЇ

Будь-які можливі ремонтні роботи з пристроєм повинен виконувати кваліфікований спеціаліст компанії. Щоб полегшити обробку вашого запиту, під час телефонного дзвінка вкажіть всю необхідну інформацію про пристрій (комерційні реквізити, експлуатаційні дані та серійний номер). Ці дані зазначено на заводській табличці.



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

В: артикул

С: реєстраційний номер

Н: Серійний номер

ПРИМІТКА.

• Ми безупинно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, тому залишаємо за собою право змінювати її технічні, функціональні або естетичні характеристики відповідно до технічного розвитку.





HEB

לקוחה יקרה, לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריך. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.

עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריך מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.

אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם. שירות הלקוחות של דה דיטריך עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.

אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריך מטפחת מסורת של חיפוש אחר מציאות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו Origin France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.

תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



בטיחות ואמצעי זהירות חשובים..... 6-4

1 התקנה 8-7

בחירת המיקום ובינוי..... 7

חיבורי חשמל..... 8

2 איכות הסביבה..... 9

שמירה על איכות הסביבה..... 9

3 הצגת המכשיר..... 13-10

הבקרים והצג..... 11

נעילת מקשים..... 11

אביזרים (בהתאם לדגם)..... 12

הצלחת המסתובבת..... 13

עקרונות פעולת התנור..... 13

4 הפעלה ראשונה והגדרות..... 14

הפעלה ראשונה..... 14

תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)..... 14

5 מצב בישול ידני..... 18-15

בישול..... 15

פונקציה מיקרוגל..... 15

פונקציות מיקרוגל משולבות..... 16

פונקציה אופני בישול מסורתיים..... 17

התחלת בישול..... 18

6 תקלות ופתרונות..... 20-19

הצגת מצב אוטומט '..... 19

הצגת סוגי התבשילים..... 19

בישול מיידי..... 20

7 פונקציה אחרת..... 21

מועדפים..... 21

פונקציה טיימר..... 21

8 תחזוקה..... 22

9 תקלות ופתרונות..... 23

10 שירות לקוחות..... 24

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.

ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.



אזהרה:

מסוכן לכל אדם מלבד אדם מוסמך לבצע פעולות תחזוקה או תיקון הכרוכות בהסרת כיסוי המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהאריזה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום הסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח שעותק ממנה יישאר אצלכם.



— מכשיר זה מיועד לשימוש כשדלתו סגורה.

יש להתקין את המכשיר בגובה שמעל 850 מ"מ מהרצפה.

— מכשיר זה מיועד לשימושים ביתיים ודומים, כגון פינות מטבח השמורות לצוותים בחנויות, משרדים ומקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; לשימוש אורחים בבתי מלון, בתי מלון למטיילים וסביבות מגורים אחרות כגון צימרים.

— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, למניעת התחממות יתר.

— יש למקם את התנור בארון כך שיישמר מרחק של לפחות 10 מ"מ מהרהיט הסמוך.

— המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.

יש לדאוג לרהיט אחסון שעשוי מחומר עמיד בחום (או מצופה בחומר כזה). ליציבות רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד.



צריכה להיות אפשרות לנתק את המכשיר מהחשמל, על ידי שילוב מתג בצינורות הקבועים בהתאם לכללי ההתקנה.

— אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.



אזהרה:

אין לחמם נוזלים ומוצרי מזון אחרים בכלים סגורים הרמטית בגלל סכנת פיצוץ.

— במהלך חימום מוצרי מזון במכלים מפלסטיק או נייר, יש להשגיח על התנור בגלל חשש להתלקחות.

— אם מופיע עשן, יש להפסיק את פעולת התנור או לנתק אותו מחשמל ולהשאיר את דלתו סגורה כך שיכבו הלהבות.

— חימום משקאות בתנור מיקרוגל עלול לגרום לגלישה פתאומית ומושהית של נוזל רותח, על כן יש לנהוג בזהירות בכל פעולה במכל.

— יש לנער או לערבב את התכולה של בקבוקים או צנצנות עם מזון תינוקות ויש לבדוק את מידת החום על מנת למנוע כוויות.

— לא מומלץ לחמם ביצים שלמות בקליפתן וביצים קשות שלמות בתנור מיקרוגל מחשש לפיצוץ.

— אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. - אין לאפשר לילדים לנקות ולתחזק את המכשיר ללא השגחה.

— יש להשגיח על הילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.



אזהרה:

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר לא לגעת בגופי החימום הנמצאים בחלק הפנימי של התנור. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה מתמדת.



אזהרה:

כאשר המכשיר פועל באופן משולב, מומלץ שילדים לא ישתמשו בו שלא תחת השגחת מבוגר בשל מידות החום הגבוהות.

— יש להשתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל. אין להשתמש בכלים ממתכת עבור מאכלים ומשקאות לבישול בתנור מיקרוגל.

— תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש מוצרי מזון או כביסה, חימום כריות, נעלי בית, ספוגים, בדים לחים ומוצרים אחרים דומים עלול לגרום לפציעות, התלקחות ודליקה.

— מומלץ לנקות את התנור בקביעות ולהסיר כל משקע מזון.

— אם המכשיר לא שמור במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולפגוע בצורה בלתי הפיכה בחיי המכשיר ולגרום למצב מסוכן.



אזהרה:

במידה והדלת של התנור או האטם שלה ניזוקו אין להשתמש בתנור לפני התיקון על-ידי אדם מוסמך לכך.

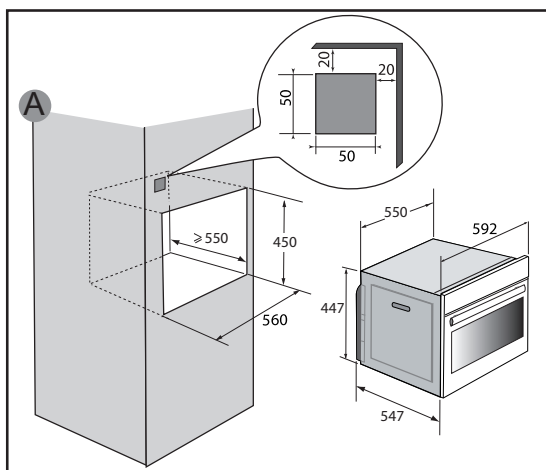
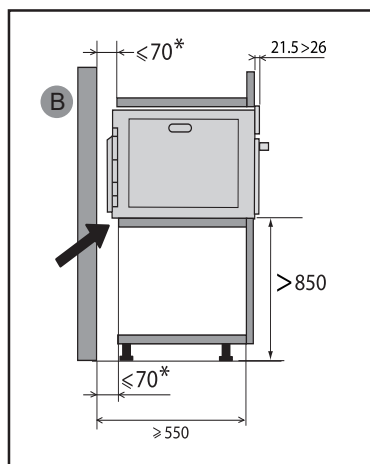
— אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוצ הזכוכית.

— אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

— יש להרשות לילדים להשתמש בתנור ללא השגחה רק אם ניתנו להם ההנחיות המתאימות המאפשרות לילד להשתמש בתנור באופן בטיחותי ולהבין את הסכנות שבשימוש לא תקין.

1. התקנה

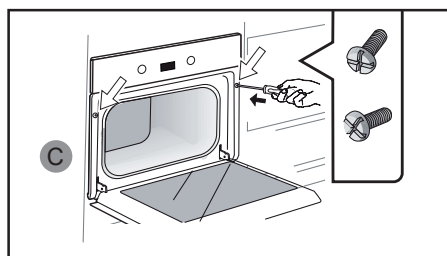
בחירת המיקום ובינוי



יש למרכז את התנור בארון כך שיישמר מרחק של לפחות 10 מ"מ מהרהיט הסמוך. יש לדאוג לרהיט אחסון שעשוי מחומר עמיד בחום (או מצופה בחומר כזה).

יש לקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוצ של העץ.

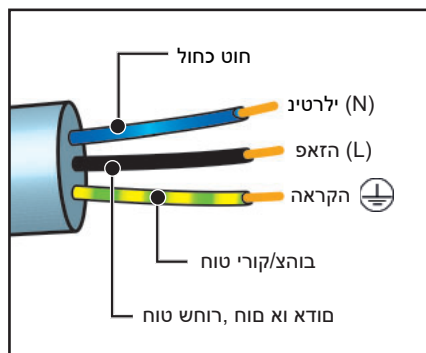
ליציבות רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך (שרטוט C).



יש להתקין את המכשיר בגובה שמעל 850 מ"מ מהרצפה. ניתן להתקין אותו בארון אנכי כפי שמודגם בתרשים ההתקנה (שרטוט A).
זהירות: אם הדופן האחורית של הרהיט פתוחה, המרווח בין הקיר לקרש שעליו מונח התנור צריך להיות באורך 70 מ"מ לכל היותר* (שרטוט B).
אין להשתמש במכשיר מיד (המתינו כשעה עד שעתיים) לאחר העברתו ממקום קר למקום חמים, שכן עיבוי עלול לגרום לו לתקלה.

1. התקנה

חיבורי חשמל



אזהרה:

ההתקנה תעשה רק על-ידי אנשי מקצוע וטכנאים מוסמכים.

יש להבטיח בטיחות מערכת החשמל על-ידי התקנה נאותה. יש לבצע את החיבורים לחשמל לפני התקנת המכשיר בארון. התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (N + 1 ph + הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות שקע חשמל תקני IEC 60083 או מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה.

יש לוודא כי:

— המתח תואם לרשת החשמל (220 - 240 וולט-אמפר). אם נדרש שינוי במערכת החשמל הבית לחיבור המכשיר שלך, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. במהלך פעולות תחזוקה יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל.



אזהרה:

מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת. בכל מקרה של תופעה חריגה בתנור, יש לנתק את המכשיר מהחשמל או להסיר את הנתיך המתאים לקו חיבור התנור.



אזהרה:

אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.

2. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

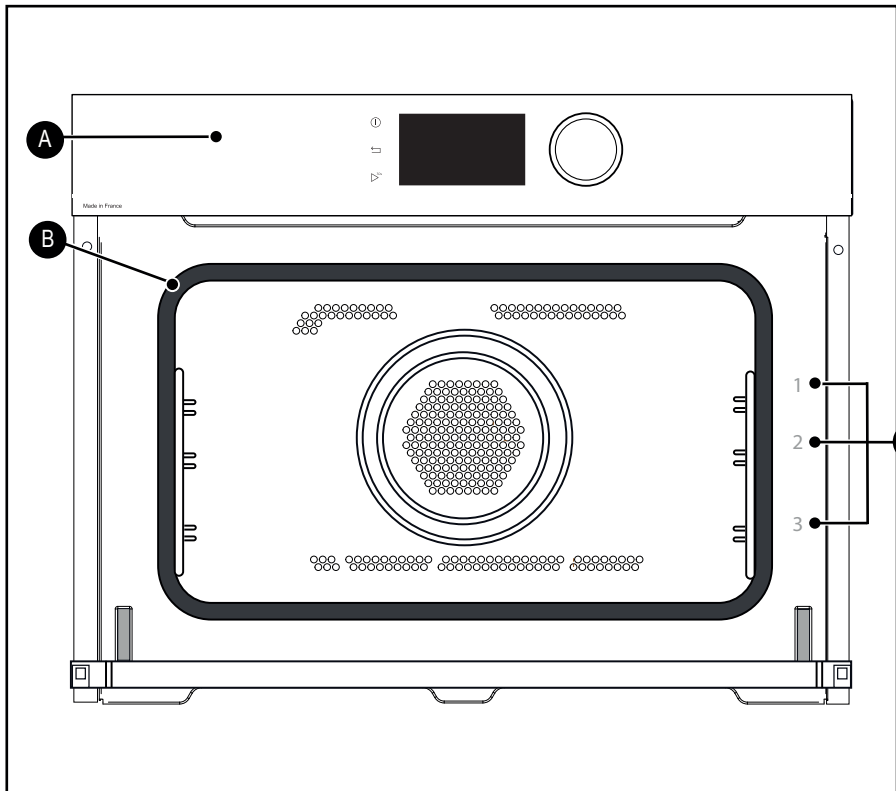
לפסולת של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה. נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך.

המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. הוא מסומן בסמל זה שפירושו הוא שאין להשליך את המכשיר המשומש עם פסולת אחרת. כך מיחזור המכשירים על-ידי היצרן ייעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לנוהל האירופאי בנוגע



3. הצגת המכשיר



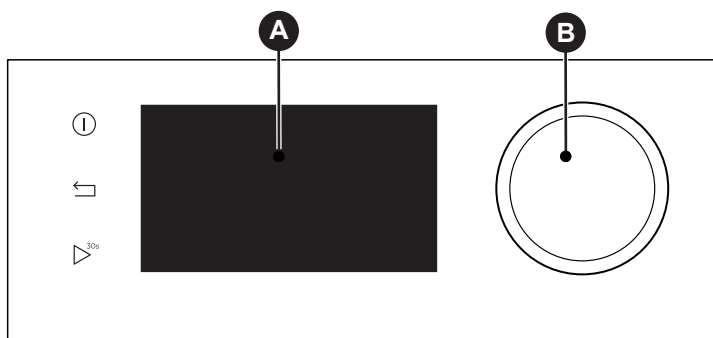
רצועת בקרים A

מנורה B

מסילות תומכי מדפים (3 גבהים) C

3. הצגת המכשיר

הבקרים והצג



צג **A**

B

ידית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי (לא ניתן להסרה):

- לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבובה.

- לאישור כל פעולה על-ידי לחיצה במרכז.

מקש מגע לכיבוי התנור (לחיצה ממושכת)

מקש מגע לחזרה למצב הקודם

לחצן להפעלת המיקרוגל למשך 30 שניות



נעילת מקשים

לחצו באופן סימולטני על מקשי החזרה  ו-  עד להופעת סמל  על המסך.

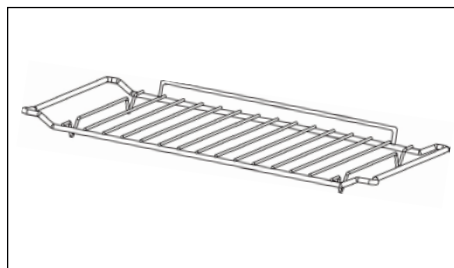
ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה.

הערה: רק מקש הכיבוי  נשאר פעיל.

לביטול נעילת המקשים, לחצו בו-זמנית על מקש החזרה  ו-  עד שסמל המנעול  נעלם מהצג.

3. הצגת המכשיר

אביזרים (בהתאם לדגם)

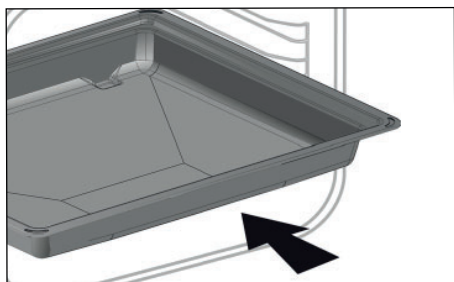


- רשת נגד התהפכות.

מתאימה לקלייה, הזהבה או לטוסטים.

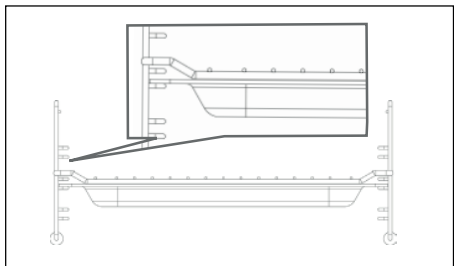
אין בשום אופן להשתמש ברשת עם כלי מתכת אחרים כאשר משתמשים בפונקציה מיקרוגל, גריל + מיקרוגל או חום מסתובב + מיקרוגל.

עם זאת, אפשר לחמם מזון הנמצא בתבנית אלומיניום בתנאי שהיא מבודדת מהרשת על ידי צלחת.



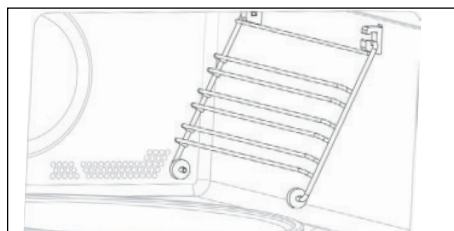
- תבנית אמייל רב-תכליתית, איסוף עודפי שומן 45 מ"מ

ניתן להשתמש בה כשמחציתה מלאה במים לבישול באן מרי עם הפונקציה חום מסתובב. היא גם משמשת לבישול.



- רשת + תבנית אמייל

לצליליה ואיסוף מיצי בישול, הניחו את הרשת על התבנית.

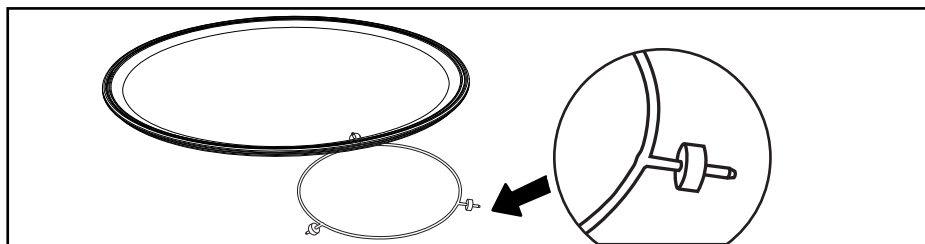


- תומכים

2 תומכי מדפים לתלייה מאפשרים לכם להשתמש ברשת ב-3 גבהים.

3. הצגת המכשיר

אביזרים (בהתאם לדגם)



הצלחת המסתובבת

אל תנסו לסובב ידנית את הצלחת מזכוכית. אתם עלולים לפגוע במערכת ההנעה. אם אין סיבוב חופשי, ודאו כי אין גופים זרים מתחת לצלחת.

כאשר הצלחת המסתובבת במצב עצירה, ניתן להשתמש בכלים גדולים על כל פני שטח התנור.

במקרה זה יש צורך לסובב את כלי הבישול או לערבב את תכולתו באמצע התוכנית.

הצלחת המסתובבת מאפשרת בישול אחיד של המזון בלי פעולות נוספות.

היא מסתובבת בשני הכיוונים. במידה והיא אינה מסתובבת, בדקו שכל המרכיבים ממוקמים נכון.

ניתן להשתמש בה כתבנית לבישול. להסרת הצלחת, החזיקו בה תוך שימוש באזורי הגישה בחלל התנור.

ציר ההנעה מאפשר לצלחת מזכוכית להסתובב.

אם אתם מוציאים את ציר ההנעה, הימנעו מחדירת מים לפתח ציר המנוע.

אל תשכחו להחזיר את ציר ההנעה, משטח הגלגלים והצלחת המסתובבת מזכוכית.

עקרון התפעול

כאשר מזון נחשף לגלי מיקרו נוצרת תנודה מהירה של המולקולות, הגורמת להתחממות.

עומק החדירה של גלים במזון הוא כ-2.5 ס"מ, אם האוכל עבה יותר, החלק הפנימי יתבשל בהולכה, כמו בבישול רגיל.

חשוב לדעת שגלי מיקרו גורמים לתופעה תרמית פשוטה בתוך המזון ואינם מזיקים לבריאות.

תנור המיקרוגל משתמש לפעולת הבישול בגלים אלקטרומגנטיים. גלים אלה קיימים באופן טבעי בסביבה שלנו בתצורה של גלי רדיו, תאורה או קרינת גלי אינפרא אדום.

התדר שלהם נמצא ברצועה של

2450 MHz.

תכונות הגלים:

- מוחזרים על-ידי מתכות.
- חודרים דרך כל יתר החומרים.
- נספגים על ידי מולקולות של מים, שומן וסוכר.

4. הפעלה ראשונה והגדרות

הפעלה ראשונה

בחירת שפה

בשימוש הראשון, בחרו את השפה שלכם תוך סיבוב הידית ולחיצה לאישור השפה שנבחרה.

- כיוון השעה

כוונו את השעה ואת הדקות בזה אחר זה על ידי סיבוב הידית ולאחר מכן לחצו לאישור. התנור מציג את השעה.

תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)

- השעה

כוונו את השעה ואשרו ולאחר מכן כוונו את הדקות ואשרו שנית. אם התנור מחובר לחשמל, השעה מתעדכנת באופן אוטומטי.

- מצב שינה (Sleep)

ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג: מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים. מצב OFF, החלשת האור לאחר פרק זמן מסוים.

- צליל

במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על הצלילים בחרו ON, לביטול בחרו OFF ואשרו.

- תאורה

בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

- שפה

בחרו את השפה ואשרו.

- מצב הדגמה (DEMO)

ברירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל. אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON), שהוא מצב ההדגמה בחנויות, התנור לא מתחמם.

- אבחון

במקרה של בעיה, ניתן לגשת לתפריט האבחנה (Diagnostic).

בעת קשר עם שירות לקוחות, תתבקשו למסור את הקודים המופיעים באבחון.



5. מצב בישול ידני

בישול

התנור מציע לכם 3 אופני בישול עם פרמטרים הניתנים להגדרה:

- פונקציית מיקרוגל.
- פונקציות מיקרוגל משולבות (מיקרוגל + בישול מסורתי).
- פונקציות של בישול מסורתי.



אזהרה
אין להשתמש בתבנית האמייל.

פונקציות מיקרוגל

שומיש	המצווע	בצמ
חימום מהיר של משקאות, מים ותבשילים המכילים כמות גדולה של נוזלים. בישול מאכלים המכילים הרבה מים (מרקים, רטבים, עגבניות וכדומה).	1000 W	מיקרוגל
בישול ירקות טריים או קפואים	800-900 W	מיקרוגל
בישול דגים ופירות ים. חימום ב-2 מפלסים. בישול קטניות על אש קטנה. חימום או בישול מזונות רגישים על בסיס ביצים.	500 W	מיקרוגל
בישול על אש קטנה של מוצרי חלב, ריבות.	300-400 W	מיקרוגל
הפשרה ידנית. ריכוך חמאה, גלידה.	200 W	מיקרוגל
הפשרת מאפים עם קרם.	100 W	מיקרוגל



5. מצב בישול ידני

הערה: בפונקציה משולבת עם מיקרוגל תוכל להשתמש בתבנית הרב-תכלילית מאמייל עם הרשת.



פונקציות מיקרוגל משולבות

מצב	טמפרטורה ועוצמה מומלצות מיני-מקסי	שימוש
בישול אקספרס	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	הפונקציה המשולבת משלבת בין בישול במיקרוגל ובישול בחום מסתובב, כך שאתם יכולים לחסוך זמן רב. מומלץ לבשרים, עופות וצלי בשר המונחים בתבנית.
הפשרה	200 W	הפשרת מזונות שבירים.
גריל + מיקרוגל	3 1 - 4 500 W 100-700 W	הפונקציה הזו מאפשרת שימוש בו-זמני של הגריל והמיקרוגל, מה שמאפשר בישול מהיר. הפונקציה מאפשרת לכם לבשל ולהזהיב מאכלים כגון גרטן מוקרם ובשרים. ניתן להשתמש בפונקציה לפני או אחרי הבישול, בהתאם למתכון.

5. מצב בישול ידני

המצב הזה מאפשר לכם לתכנת את כל הגדרות הבישול: טמפרטורה, סוג בישול, משך הבישול.

פונקציה אופני בישול מסורתיים

מצב	טמפרטורה ועוצמה מיני-מקסי	שומיש
 חום מסתובב*	200°C 50-200°C	מומלץ לשמירה על עסיסיות של בשרי עגל, דגים, ירקות
 גריל עם אוורור	200°C 50-200°C	עוף וצלי בקר עסיסיים ופריכים מכל צד. לשמירת העסיסיות של נתחי דגים.
 גריל משתנה	2 1 - 4	מומלץ לצליית צלעות טלה, נקניקיות, קליית לחם, חסילונים המונחים על הרשת.
 חימום	500 W	חימום או בישול מזונות רגישים

*סוג בישול בהתאם להנחיות 2016: EN 60350-1 להוכחת תאימות לדרישות סימון אנרגטי של התקנון האירופאי UE/65/2014.

5. מצב בישול ידני

התחלת בישול

התחלת בישול בישול מיידי

לאחר שבחרת ואימתת את פונקציית הבישול שלך, לדוגמה:

גריל מאורר:

- לחץ שוב על הידית כדי להתחיל בבישול. עליית הטמפרטורה מתחילה מיד.

התנור ממליץ על גובה מדף אחד או שניים בהתאם לרצף הבישול שנבחר:

- אפו את המנה שלכם ברמה המומלצת.

הערה: ניתן לשנות פרמטרים מסוימים בהתאם לרצף הבישול שנבחר, לפני תחילת הבישול (טמפרטורה, משך בישול והתחלה מושהית) ראה את הפרקים הבאים.

שינוי הטמפרטורה והכוח

בהתאם לסוג הבישול שבחרת או כוח, התנור ממליץ על טמפרטורת הבישול האידיאלית.

ניתן לשנות זאת באופן הבא:

- בחר טמפרטורה / כוח ולאחר מכן אשר.

- סובב את הכפתור כדי לשנות את הטמפרטורה/הספק ואז אשר.

זמן בישול

אתה יכול להזין את זמן הבישול של המנה שלך על ידי בחירת משך ולאחר מכן הזן את זמן הבישול על ידי סיבוב הכפתור ואז אשר.

התאמת סוף הבישול (התחלה מאוחרת)

כאשר אתה מגדיר את זמן הבישול, זמן סיום הבישול גדל באופן אוטומטי. אתה יכול לשנות את סוף זמן הבישול הזה אם אתה רוצה שהוא יתעכב.

-בחר את סוף הבישול המושהה ואשר.

לאחר הגדרת שעת סיום הבישול המושהית, אשר. מידע מופיע ומספר לך את שעת הסיום של בישול מושהה.

הערה: ניתן להתחיל בבישול מבלי לבחור משך או זמן סיום.

במקרה זה, כאשר אתה סבור שזמן הבישול עבור המנה שלך מספיק, הפסק את הבישול (ראה פרק "הפסקת בישול בתהליך").

עצירת הבישול בעיצומה

כדי להפסיק את הבישול בתהליך, לחץ על הידית. בחר "עצור".

אשר על ידי בחירת "כן" ולאחר מכן אמת או בחר "לא" ואשר להמשך הבישול או לחץ והחזק את לחצן העצור.



6. מצב בישול אוטומטי

הצגת מצב אוטומטי

מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרכזו להכין. לגבי מוצרים מסוימים, יש להזין מספר הגדרות (משקל, גודל, ...). בתפריט הכללי, בחרו בפונקציה "בישול אוטומטי" או "הפשרה אוטומטית" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים (ראה טבלה).

הצגת סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו בפונקציה "בישול אוטומטי" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים (ראה טבלה). בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

מוצרים
ירקות טריים סיביים
ירקות טריים
ירקות קפואים
עופות אקספרס (פונקציה משולבת)
בקר אקספרס (פונקציה משולבת)
דגים
פיצה טרייה (פונקציה משולבת)
פיצה קפואה אקספרס (פונקציה משולבת)
פיצה קפואה (אפייה מסורתית)
תבשיל טרי אקספרס
תבשיל טרי (מיקרוגל)
תבשיל קפוא אקספרס
פאי מלוח
קיש
גרטן תפוח אדמה

6. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו בפונקציה "הפשרה אוטומטית" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים (ראה טבלה).

בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

מוצרים
לחם
תבשיל מוכן
בשרים
עופות
דגים

הערה: לא ניתן לתכנת התחלה מושהית במהלך פונקציות ההפשרה והבישול האוטומטי.

הערה: כדי לעצור את התנור בכל עת, לחץ והחזק את הלחצן XX או את הבורר ופעל לפי ההוראות

בישול מיידי

- בחרו מצב "בישול אוטומטי" או "הפשרה אוטומטית" מתוך התפריט הכללי ולאחר מכן אשרו.

התנור מציע לכם מספר סוגי מזונות (בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים):

בהתאם למנה שנבחרה מצב AI מציע ברירת מחדל למשקל אותה יש לעדכן לפי הצורך לפני האישור. התנור מחשב את הגדרות הזמן וטמפרטורת הבישול. גובה המסילה מופיע על הצג, הכניסו את התבשיל לתנור ואשרו.

- התנור מצלצל ומפסיק את פעולתו כאשר משך הבישול הסתיים; הצג מודיע שהתבשיל מוכן.



7. פונקציה אחרת

מועדפים

זמין במצב ידני ובמצב אוטומטי

הפונקציה "מועדפים" מאפשרת לשמור בזיכרון 3 מצבי בישול ידני ו-3 מצבי בישול אוטומטי שאתם משתמשים בהם לעתים קרובות.

בעת בישול ידני או אוטומטי, לחצו על הידית וסובבו אותה כדי לבחור באפשרות "הוספה למועדפים".
לחצו כדי לאשר ולשמור את הבחירה בזיכרון.
"מצב הבישול שלכם יישמר ב"מועדף ידני 1".
אשרו שוב כדי להתחיל בבישול.

הערה: אם כבר נעשה שימוש ב-3 המועדפים, כל אחסון חדש יחליף את אחד משלושת המועדפים הקיימים.

טיימר

ניתן להשתמש בפונקציה זו כאשר התנור מכובה או במהלך הבישול.
- לחצו על מקש .

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.
לחצו שוב על מקש , עדכנו את הזמן או כווננו ל-0 דקות 00 שניות לביטול. לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחור גם תעצור את פעולת הטיימר.

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחור מתחילה.
בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.



אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול)

בסיום הבישול במצב ידני או AUTO, התנור מציע שלוש אפשרויות על מנת לקבל את התוצאה הרצויה: 'פריך', 'שמירה על חום' ו'הוספת 5 דקות'.

פריך

אפשר להקרים תבשיל בסוף הבישול באמצעות אפשרות "פריך".

בחרו אפשרות בישול, עדכנו את הטמפרטורה קבעו את משך

הבישול. לאחר מכן בחרו באפשרות "פריך" ואשרו על-ידי לחיצה על הידית.

הבישול מתחיל. הסמל  יוצג בחלק הימני התחתון של המסך והגריל יתחיל לפעול באופן אוטומטי במשך 5 הדקות האחרונות של הבישול.

הערה:



ניתן להגדיר את האפשרות 'פריך' בתחילת הבישול המתוכננת, במהלכו או בסופו.

שמירה על חום

בסיום הבישול, אפשר לבחור באפשרות "שמירה על חום" כך שהתבשיל יישאר בתנור מבלי להתבשל יתר על המידה. טמפרטורת התנור מתווספת לטמפרטורה מתאימה לאכילה עד שתהיו מוכנים.

הוספת 5 דקות (רק במצב ידני)

ניתן לבחור באפשרות "הוספת 5 דקות" בסוף בישול עם משך זמן מוגדר מראש. כאשר מפעילים את האפשרות "הוספת 5 דקות", התנור חוזר על הגדרות מצב הבישול והטמפרטורה במשך 5 דקות נוספות, שניתן לחזור עליהן שוב לפי הצורך.

ניקיון המשטח - הפנימי - החיצוני

ניתן להסיר את הצלחת להקלה על הניקוי. להסרת הצלחת, החזיקו בה תוך שימוש באזורי הגישה בחלל התנור. אם אתם מוציאים את ציר ההנעה, הימנעו מחדירת מים לפתח ציר המנוע. אל תשכחו להחזיר את ציר ההנעה, המשטח עם הגלגליות הקטנות והצלחת המסתובבת מזכוכית.

במידה והדלת של התנור או האטם שלה ניזוקו אין להשתמש בתנור לפני התיקון על-ידי אדם מוסמך לכך.



אזהרה

- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, ספוגים שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

אנו ממליצים לנקות את התנור באופן קבוע ולהסיר כל שארית מזון בתוך המכשיר ומחוצה לו. השתמש במטלית רכה ספוגה בחומר לניקוי חלונות או בסבון שחור נוזלי מדולל במים. אין להשתמש בקרם קרצוף או בספוג גירוד. אם המכשיר לא שמור במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולפגוע בצורה בלתי הפיכה בחיי המכשיר ולגרום למצב מסוכן.

לא מומלץ להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באלכוהול או במדלל. חומרים אלה עלולים להזיק למכשיר.

במקרה של ריח לא נעים או לכלוך קשה בתנור, הרתיחו כוס מים עם מיץ לימון או חומץ במשך 2 דקות ונקו את הדפנות עם מעט נוזל כלים.

החלפת הנורה

לכל פעולה הקשורה לנורה, נא ליצור קשר עם שירות לקוחות או עם איש מקצוע מוסמך למותג.

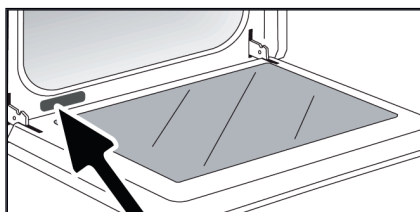
9. תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
- "AS" מוצג (מערכת עצירה אוטומטית).	פונקציה זו מנתקת את חימום התנור אם תשכח. כבה את התנור שלך.
- קוד תקלה מתחיל באות F.	התנור איתר הפרעה. הפסיקו את פעילות התנור במשך 30 שניות. אם התקלה עדיין קיימת, נתקו את התנור מהחשמל למשך דקה לפחות. אם התקלה ממשיכה, פנו לשירות לקוחות.
- התנור אינו מתחמם.	ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". בדקו שהתנור אינו במצב DEMO (עיין תפריט הגדרות).
- התאורה אינה פועלת.	החליפו את הנורה או הנתיך. בדקו אם החיבור לחשמל תקין. עיין בהוראות על החלפת נורה
- מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.	אין זו תקלה. המערכת יכולה לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול לצורך אוורור התנור. אם התקלה ממשיכה פנו לשירות לקוחות.

10. שירות לקוחות

תיקונים בצרפת

תיקונים של המכשיר יבוצעו אך ורק על-ידי בעל מקצוע מוסמך למותג. לטיפול יעיל בפנייה, יש להכין מראש את הנתונים המלאים של המכשיר (קוד דגם, קוד שירות, מספר סידורי). מידע זה מופיע על לוחית הנתונים. פרטים אלה מופיעים על לוחית הנתונים.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
	E	F	
Nr	H		Made in France 

B: סימוכין למוצר

C: סימוכין לשירות

H : מספר סדרה

הערה:

• כדי לשפר בהתמדה את המוצרים שלנו, אנחנו שומרים לעצמנו את הזכות להכניס חידושים במאפיינים הטכניים, התפקודיים או האסתטיים שלהם.

FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-fordrning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - PL : Informacja o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácia o EÚ 2023/826 - SV : Information om EU-förordning 2023/826

	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Χρόνος τρέξιμο ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkönkulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de electricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elförbrukning		FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámeček pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - ES : Periodo de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tussenperiode om over te schakelen naar modus - FI : Aikaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámeček na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Απενεργοποίηση - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge		Max 0,5W *	2 min
FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κινητήριο αναμονής - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiustilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge		Max 0,8W	2 min
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s připojením k síti - DA : Standbytilstand med netværkstilknytelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κινητήριο αναμονής με διατηρούμενη σύνδεση στο δίκτυο - ES : Modo de espera con conexión a red - NL : Modus standby met netwerkverbinding - FI : Valmiustila verkko-yhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning	2W *		2 min

FR : * N/A selon modèle
EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængigt af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell