



# FOUR VAPEUR

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

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



CZ2100156\_01

**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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# TABLE DES MATIERES

---

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTION IMPORTANTE.....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALLATION.....</b>	<b>6</b>
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique.....	7
<b>2 ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>7</b>
Respect de l'environnement.....	7
<b>3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL.....</b>	<b>8-10</b>
Les commandes et l'afficheur.....	8
Verrouillage des touches (sécurité enfant).....	8
Présentation du four.....	9
Accessoires.....	10
<b>4 MISE EN SERVICES ET RÉGLAGES.....</b>	<b>11-12</b>
Première mise en service.....	11
Menu réglage.....	11
Principes de fonctionnement.....	11
Utilisation du réservoir.....	11
Gestion de l'eau.....	12
<b>5 MODE DE CUISSON MANUEL.....</b>	<b>13-15</b>
Mode de cuisson vapeur.....	13
Cuisson immédiate.....	13
Programmer la température.....	13
Programmer la durée.....	13
Cuisson départ différé.....	13
Cuisson automatique.....	15
Fonction minuterie.....	15
<b>6 ENTRETIEN.....</b>	<b>16-17</b>
Remplacement de la lampe.....	17
<b>7 ANOMALIES ET SOLUTIONS.....</b>	<b>18</b>
<b>8 SERVICES APRÈS-VENTE.....</b>	<b>19</b>
<b>ESSAIS D'APTITUDES À LA FONCTION.....</b>	<b>20</b>

---

# 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.

A 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.



Important :

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 chaudes 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

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



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



---

## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

---

Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'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.

— 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 revêtu 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.

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

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



# .1 INSTALLATION

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (**fig. A**) ou en colonne (**fig. B**).

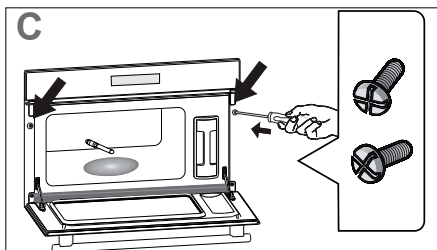
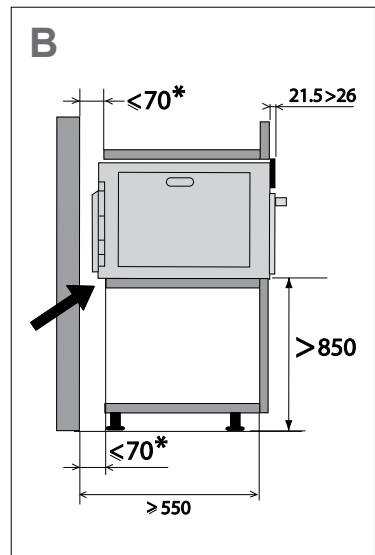
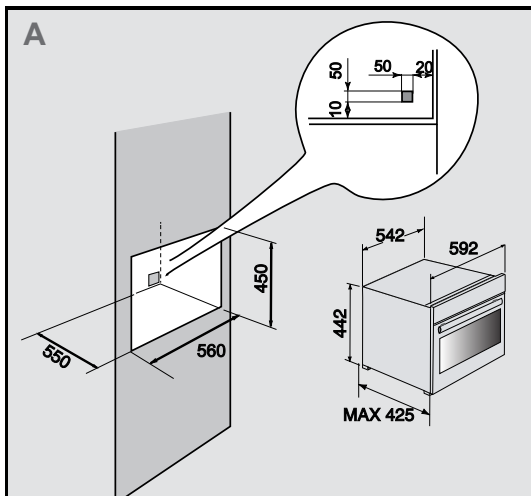
Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum\* (**fig. C**).

Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées caoutchouc et pré-percez un trou de  $\varnothing 2$  mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.



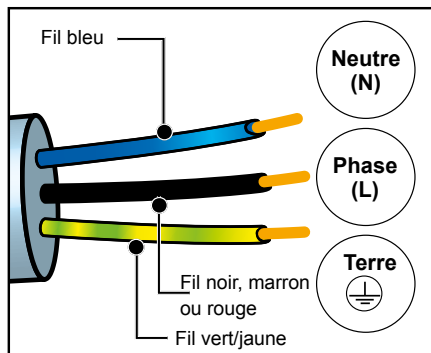
**Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.**



# 1 INSTALLATION

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou 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. 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.**

# 2 ENVIRONNEMENT

## 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

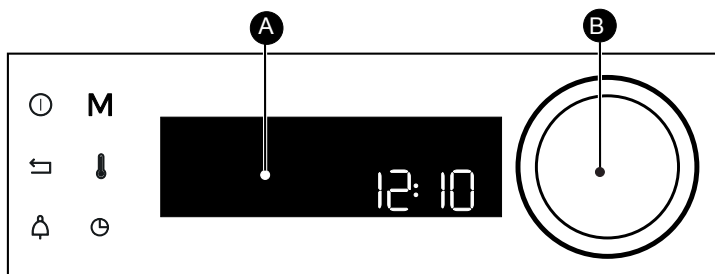


Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



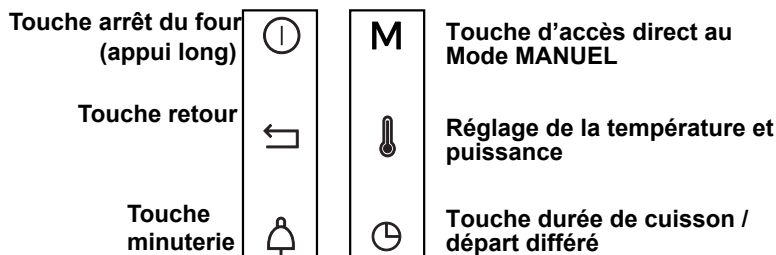
# 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

## LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



**A** Afficheur

**B** 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  reste active.

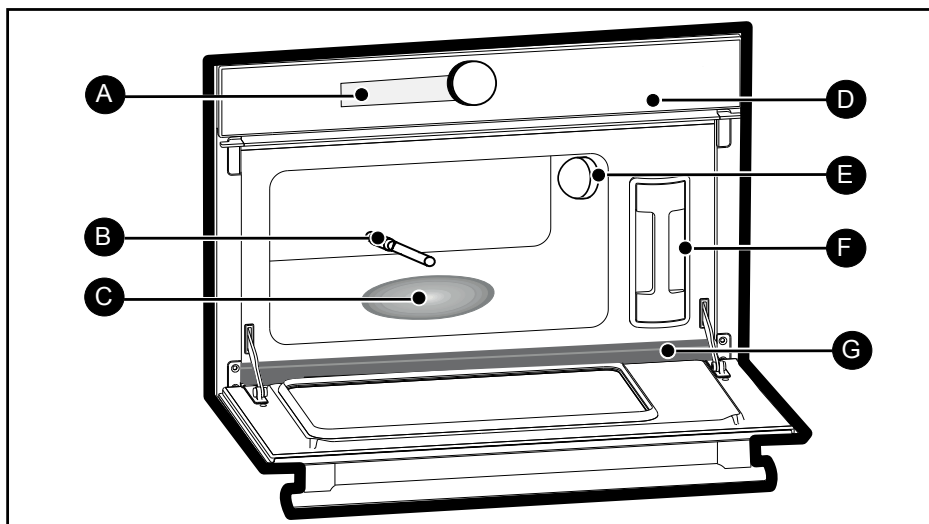
Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour  et  jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.





# 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

## PRÉSENTATION DU FOUR



- A** Afficheur
- B** Tuyau d'arrivée d'eau
- C** Générateur de vapeur
- D** Bandeau de commandes
- E** Lampe
- F** Réservoir
- G** Goulotte



# 3 PRÉSENTATION DE VOTRE APPAREIL

## LES ACCESSOIRES

### Plat support aliment (fig. H).

Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

### Plat à condensats (fig.I)

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.

### Réservoir amovible (fig.J)

Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante. Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).

### Grille (fig.K)

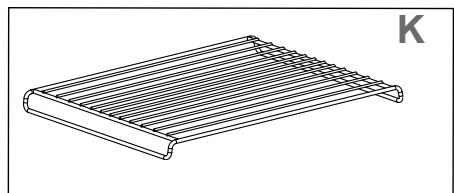
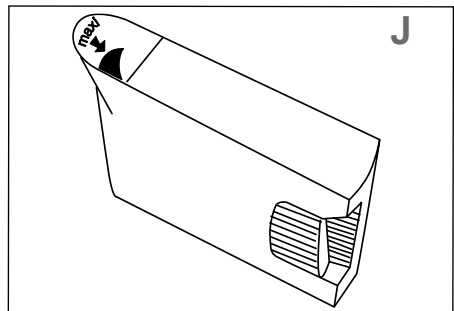
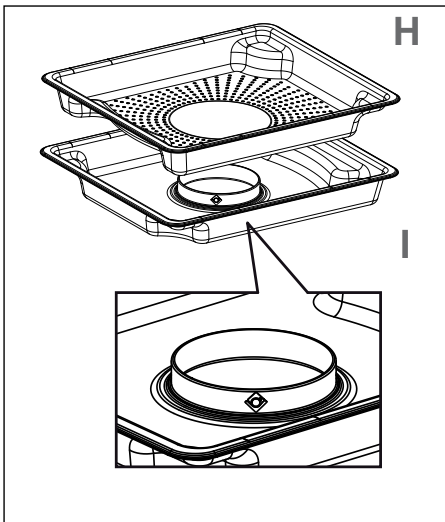
Grille support amovible en inox : à enfourner obligatoirement.



#### Conseil

Pour la cuisson, posez le plat fig.H sur le plat fig.I dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas.

Pour le rangement, posez le plat fig.H sur le plat fig.I dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.



# 4 MISE EN SERVICES ET RÉGLAGES

## PREMIERE MISE EN SERVICE

### - Sélectionnez la langue

A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, 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 «REGLAGES» 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.

### - 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.

### - Sleep Mode

Vous avez également 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.

### - 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.



# 4 MISE EN SERVICES ET RÉGLAGES

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:

il s'agit du générateur de vapeur.

Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroleserie spécialement étudiée pour une cuisson parfaite .

## UTILISATION DU RÉSERVOIR

Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

## GESTION DE L'EAU

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur de gestion de l'eau apparaît et un bip retentit.

Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifié ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.



**Attention :**

**Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.**



# 5 MODE DE CUISSON MANUEL

## VOTRE FOUR POSSÈDE 3 MODES DE CUISSON À LA VAPEUR :

### 1 - Mode "Vapeur" manuel



Température mini 55°C maxi 100°C, vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température et durée de cuisson.

### 2 - Mode Réchauffage



Température préconisée 95°C vous permet de régler vous-même la durée de cuisson.

### 3 - Mode Décongélation



Température préconisée 65°C vous permet de régler vous-même la durée de cuisson (voir guide de décongélation).



#### Attention :

**Remplissez IMPÉRATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.**

## CUISSON IMMEDIATE

Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

Votre four vous préconise une température et une durée modifiable, selon le mode de cuisson. Validez.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température définie.

## PROGRAMMER LA TEMPERATURE

Uniquement en mode "EXPERT".

Appuyez sur

Ajustez la température en tournant la manette et appuyez sur la manette pour valider.

## PROGRAMMER LA DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. **Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.**

## CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche

L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.



# 5 MODE DE CUISSON AUTO

Dans le mode AUTO vous trouverez une multitude de recettes variées classées par catégories que vous pourrez cuisiner de différentes manières. L'intelligence sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et son poids à sélectionner aisément dans l'interface de navigation.

LÉGUMES
CHOUX-FLEUR
BROCOLIS
HARICOTS VERTS
CAROTTES
POMMES DE TERRE
PETIT POIS
POIREAUX
ASPERGES
ÉPINARDS

POISSONS
POISSON FRAIS ENTIER
FILET DE POISSON FRAIS
FRUITS DE MER

VIANDES
CUISSES DE POULET
LONGE DE PORC FUMÉE
ESCALOPES DE VOLAILLE
FILET DE PORC ENTIER
SAUCISSES

OEUF
OEUF DUR
OEUF MOLLET
OEUF COQUE

RIZ PÂTES CÉRÉALES
RIZ BASMATI
RIZ NOIR
COUSCOUS
RIZ VAPEUR
RIZ COLLANT
RAVIOLIS CONGELÉS
RAVIOLIS FRAIS
RAVIOLES

DESSERT
YAOURT

STÉRILISATION
STÉRILISATION DE BIBERONS
STÉRILISATION DE LÉGUMES
STÉRILISATION DE FRUITS



# 5 MODE DE CUISSON AUTO

## CUISSON AUTOMATIQUE

Sélectionnez «AUTO» à l'écran en tournant la manette puis validez.

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix.

Un poids proposé clignote à l'écran. Renseignez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.


Le four calcule automatiquement la durée de cuisson idéale et l'affiche, il démarre immédiatement. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

## FONCTION MINUTERIE


Cette fonction peut être utilisée lorsque le four est à l'arrêt ou lors d'une cuisson.

- Appuyez sur la touche  , ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler.

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


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.**

Rappuyez sur la touche .

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.**

Rappuyez sur la touche  ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler.


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



# • 6 *ENTRETIEN*

## **SURFACE EXTERIEURE**

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

 **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.**

## **ENTRETIEN DES ACCESSOIRES**

Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

## **NETTOYAGE DE LA CAVITÉ (APRÈS CHAQUE CUISSON)**

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entre ouverte.

## **NETTOYAGE DU TUYAU D'ARRIVÉE D'EAU (1 FOIS PAR MOIS)**

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.

Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

## **NETTOYAGE DE LA GOULOTTE**

Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.

## **NETTOYAGE DU GÉNÉRATEUR VAPEUR (1 FOIS PAR MOIS)**

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.

Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau. Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.





# • 6 *ENTRETIEN*

## REPLACEMENT DE LA LAMPE



**Mise en garde :**

**Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.**

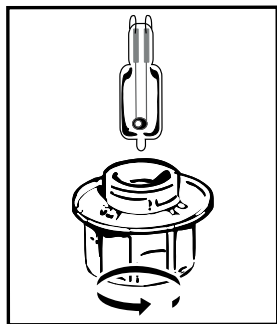
**Caractéristiques de l'ampoule:**

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus.

Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage).

Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G



## 7 ANOMALIES ET SOLUTIONS

ANOMALIES	SOLUTIONS
<b>Votre afficheur ne s'allume pas.</b>	Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation).
<b>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</b>	Vérifiez si la porte du four est bien fermée.
<b>La lampe du four ne fonctionne pas.</b>	Vérifiez si le four est bien branché
<b>Le four ne chauffe pas.</b>	Vérifiez si le four est bien branché. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

Contactez le SAV si un des défauts persiste.

### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



## RELATIONS

### CONSOUMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

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

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

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

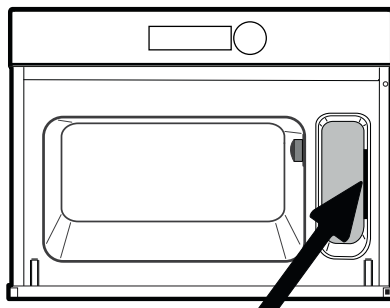
RCS Nanterre 801 250 531.




### 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.



	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>G</b>
SERVICE:	<b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	<b>I</b> <b>CE</b> 
	<b>E</b>	<b>F</b>	
Nr	<b>H</b>	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.



## ESSAIS D'APTITUDES A LA FONCTION

### TEST VAPEUR : SELON IEC 60350-1 -ART. 8

Brocolis	Vapeur 100%	500 g	18 min plat 1 dans plat 2
Petits pois surgelés	Vapeur 100%	1000 g	27 min plat 1 dans plat 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# CONTENTS

---

<b>IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS .....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALLATION .....</b>	<b>6</b>
Choice of location and fitting .....	6
Electrical connections .....	7
<b>2 ENVIRONMENT .....</b>	<b>7</b>
Caring for the environment .....	7
<b>3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE .....</b>	<b>8- 10</b>
The controls and display .....	8
Control panel locking (child safety lock).....	8
Description of the oven .....	9
Accessories.....	10
<b>4 FIRST USE AND SETTINGS.....</b>	<b>11-12</b>
Using the oven for the first time .....	11
Settings menu .....	11
Operating principles .....	12
Using the tank .....	12
Water management.....	12
<b>5 MANUAL COOKING MODE .....</b>	<b>13-15</b>
Steam cooking mode .....	13
Immediate cooking.....	13
Programming the temperature .....	13
Programming the duration .....	13
Delayed start time .....	13
Automatic cooking.....	15
Timer function .....	15
<b>6 CARE.....</b>	<b>16-17</b>
Replacing the light bulb.....	17
<b>7 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS.....</b>	<b>18</b>
<b>FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS .....</b>	<b>19</b>

---

# 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.



Important:

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 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 old must be kept away from the hob unless they are supervised at all times.

— Do not use a steam cleaner.  
— Do not use abrasive cleaners or hard metal scrapers to clean the oven's glass door; they could scratch the surface and cause the glass to.



WARNING:

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.





---

## ***IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS***

---

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.

— 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.

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.



# 1 INSTALLATION

## CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

This appliance may be installed either under a worktop (fig. A) or in a column (fig. B).

Caution: if the bottom of the cabinet is open (Under a worktop or in a column), the space between

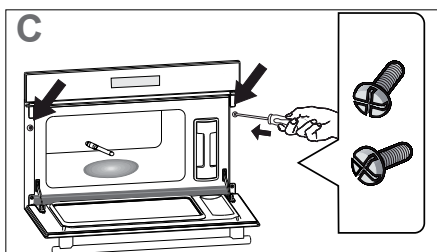
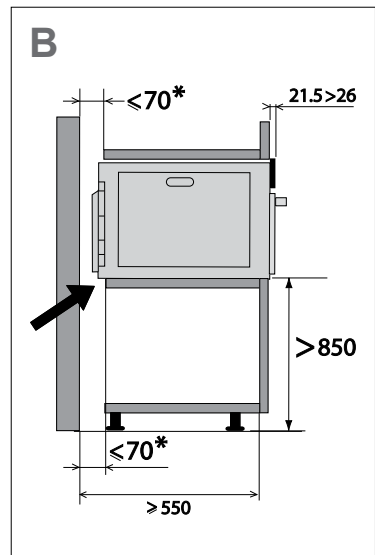
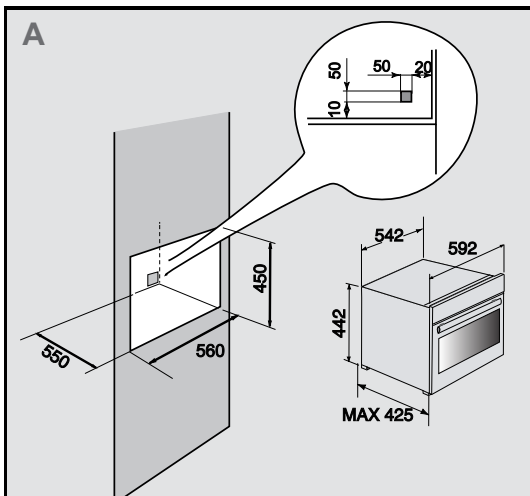
the wall and the board on which the oven rests must be of 70 mm maximum\* (fig. C).

If the furniture is closed at the back, make a 50 x 50 mm opening through which to route the electrical cable.

Install the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.



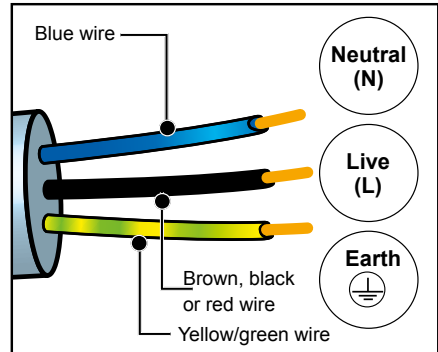
**To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.**



# 1 INSTALLATION

## ELECTRICAL CONNECTION

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm<sup>2</sup> (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V single-phase grid by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the installation's earth. The fuse in your set-up must be 16 amperes. We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing or non-compliant connection.



### Important:

**If the electrical installation of your home requires a modification to connect the appliance, call a qualified electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.**

# 2 ENVIRONMENT

## CARING FOR THE ENVIRONMENT

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 conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.

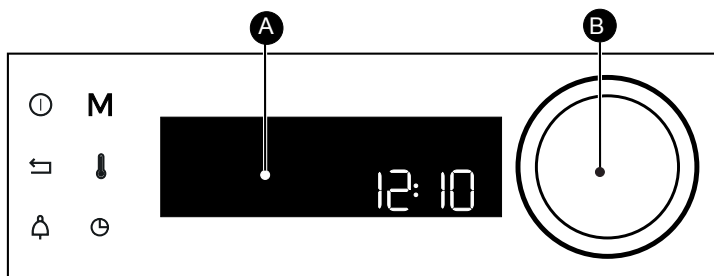
Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.



# 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

## THE CONTROLS AND DISPLAY



**A** Display

**B** Rotating knob with central button (cannot be removed): programme selection, and increase or reduce values by turning it. Validate each action by pressing the centre.

Oven off touch control (press and hold)

Back key

Timer button






**MANUAL** Mode direct access key


Adjusting the temperature and power




Cooking time/ delayed start

## - LOCKING THE CONTROLS

Press the back key  and  at the same time until the  symbol appears on the screen.

Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

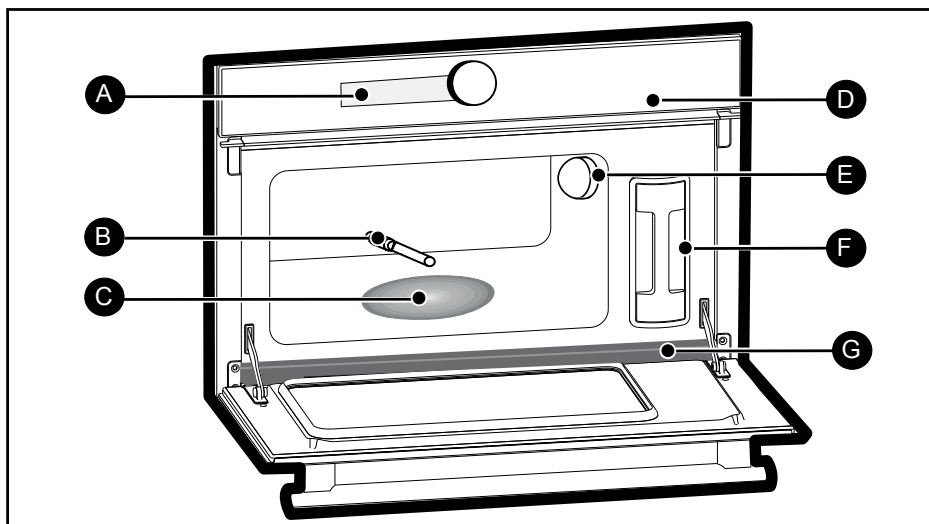
NOTE: only the stop key  remains active.

To unlock the keypad, press the back  and stop  keys at the same time until the padlock symbol  disappears from the screen



# 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

## DESCRIPTION OF THE OVEN



- A** Display
- B** Water supply hose
- C** Steam generator
- D** Control panel
- E** Light
- F** Tank
- G** Gutter



# 3 PRESENTATION OF YOUR APPLIANCE

## ACCESSORIES

### Food dish (fig. H).

Perforated stainless steel cooking dish to prevent contact between food and condensation water.

### Condensate dish (fig. I)

Stainless steel dish for the recovery of condensation water.

### Removable tank (fig.J)

Tank providing an independent water supply to the oven. Its capacity is approximately 1 litre (maximum level).

### Shelf (fig.K)

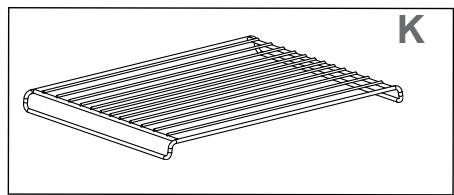
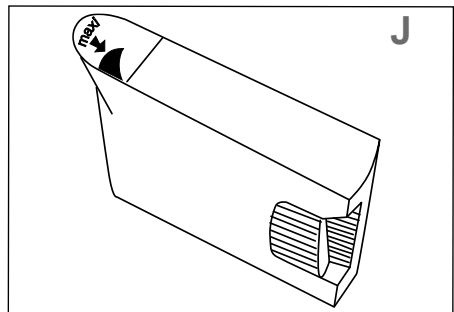
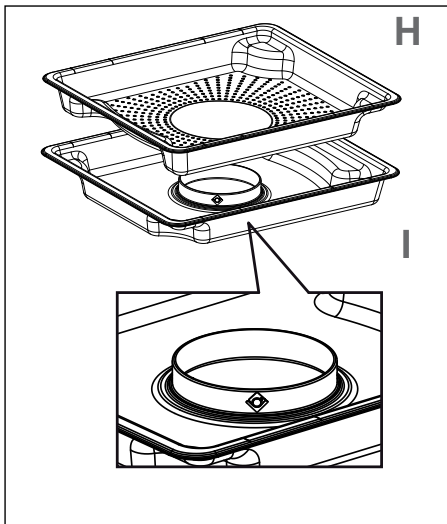
Stainless steel removable shelf: it must be placed in the oven.



#### Tip

When cooking, place the dish in fig.H on top of the dish in fig.I the other way round, so that they do not nest inside each other.

For storage, place the dish in fig.H on top of the dish in fig.I the same way round, so that they nest inside each other.



# • 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 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.

### - 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.

### - 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.

### - 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 heat 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.



# 4 FIRST USE AND SETTINGS

## OPERATING PRINCIPLE

The water contained in the tank arrives in the cavity via a pipe. This water is transformed into steam when it comes into contact with the hot surface of the floor of the cavity:

this is the steam generator.

There is no need to add water to the cooking dish. To ensure REAL STEAM COOKING, your oven is supplied with specially designed cookware that will produce perfect cooking.

## USING THE TANK

You MUST fill the water tank to the max. level before cooking. Replace the tank in its housing by firmly pushing it ALL THE WAY IN, until you feel it LOCK INTO POSITION.

## WATER MANAGEMENT

In the event of a water circuit-related problem during cooking, the water management indicator appears and a beep is emitted.

This error relates specifically to:

- an empty tank.
- a poorly seated tank.

After these two items have been checked, cooking automatically restarts as soon as the door is closed.



**Important:**  
**When in use, the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door of the appliance. Keep children at a distance.**





# 5 MANUAL COOKING MODE

## YOUR OVEN HAS 3 STEAM COOKING MODES:

### 1 - Manual “Expert” mode



Temperature: min 55°C max 100°C, this mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature and cooking time.

### 2 - Reheating Mode



Recommended temperature: 95°C, this mode lets you set the cooking time yourself.

### 3 - Defrost mode



Recommended temperature: 65°C, this mode lets you set the cooking time yourself (see defrost guide).



#### Important:

You **MUST** fill the water- to the max. level before cooking. Replace the tank in its housing by firmly pushing it **ALL THE WAY IN**, until you feel it **LOCK INTO POSITION**.

## IMMEDIATE COOKING

The timer must only display the time. It should not be flashing.

Turn the control knob until you get to the cooking function of your choose, then confirm.

Your oven will recommend a temperature and time, which can be altered, depending on the cooking mode. Confirm.

The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.


## PROGRAMMING THE TEMPERATURE

Only in “EXPERT” mode.

Press 

Adjust the temperature by turning the knob and then press the knob to confirm.


## PROGRAMMING THE DURATION

Use the immediate cooking programme, then press , the cooking time flashes and can be set. Turn the knob to adjust the cooking time. Press to confirm.

Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

The cooking time is saved automatically after a few seconds. **The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.**

## DELAYED START COOKING

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press .

The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob.

The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.



# 5 AUTO COOKING MODE

In the AUTO mode, you will find many varied recipes sorted into categories, which you can cook in different ways. The AI selects for you the suitable cooking parameters according to the food to be prepared and its weight, to be selected in the navigation interface.

VEGETABLES
CAULIFLOWER
BROCCOLI
GREEN BEANS
CARROTS
POTATOES
PEAS
LEEKS
ASPARAGUS
SPINACH

FISH
WHOLE FRESH FISH
FRESH FISH FILLET
SEAFOOD

MEAT
CHICKEN THIGHS
SMOKED PORK LOIN
POULTRY ESCALOPEs
WHOLE PORK FILLET
SAUSAGES

EGGS
HARD-BOILED EGGS
MEDIUM-BOILED EGGS
SOFT-BOILED EGGS

RICE PASTA GRAINS
BASMATI RICE
BLACK RICE
COUSCOUS
STEAMED RICE
STICKY RICE
FROZEN RAVIOLI
FRESH RAVIOLI
RAVIOLI

DESSERTS
YOGHURT

STERILISATION
BABY BOTTLE STERILISATION
VEGETABLE STERILISATION
FRUIT STERILISATION



# 5 AUTO COOKING MODE

## AUTOMATIC COOKING

Select "AUTO" on the screen by turning the knob and then confirm.

Use the control knob to scroll through the food choices and press to confirm.


A suggested weight flashes on the screen. Enter the actual weight of your food by turning the knob, then confirm.

The oven automatically calculates the ideal cooking time and displays it. Cooking starts immediately. If you wish, you can change the cooking end time by pressing the key and displaying the new cooking end time when the oven has started.

Confirm by pressing the knob.


The oven stops and will start later so that cooking ends at the desired time.

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

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.

## TIMER FUNCTION

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

- 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.

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.



## EXTERNAL SURFACE

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

 **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.**

## ACCESSORY MAINTENANCE

Dish washer or hand washable, with a small amount of detergent. Soak them if they are very dirty.

## CLEANING THE CAVITY (AFTER EACH USE)

Wipe the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or let the cavity air-dry by leaving the door open.

## CLEANING THE WATER INTAKE TUBE (ONCE A MONTH)

Remove the water intake tube by unscrewing it.

Remove any hard-water deposits that may be inside (using a thin, pointed object such as a thin skewer or a knitting needle).

## CLEANING THE GUTTER

Remove the gutter by pulling it upward. Wipe it and return it to its position using the three notches provided.

## CLEANING THE STEAM GENERATOR (ONCE A MONTH)

Pour 1/2 cup of white alcohol vinegar on the generator.

Leave for a few minutes, then clean and rinse with water. Do not use sponges, abrasive powders or coffee maker descalers.



## REPLACING THE LIGHT BULB



### Warning:

Make sure the appliance is disconnected from the power supply before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.

### Bulb specification:

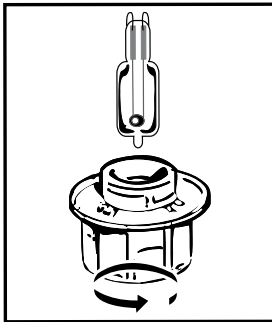
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

You can replace the bulb yourself.

Unscrew the view port and remove the bulb

(use a rubber glove, which will make it easier to remove).

Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source with energy rating G.



## 7 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

PROBLEMS	SOLUTIONS
The display does not light up.	Check the power (fuse OK).
Water or steam leak around the door during cooking.	Check that the oven door is properly closed.
The oven light is not working.	Check that the oven is correctly connected
The oven is not heating.	Check that the oven is correctly connected. Check that the oven is not set to "DEMO" mode (see settings menu).

Contact the After-Sales Service if a problem persists.

### GENUINE PARTS

During servicing, ask for only original spare parts to be used.



## FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS

### STEAM TEST: AS PER IEC 60350-1 -ART. 8

Broccoli	Steam 100%	500 g	18 min, dish 1 inside dish 2
Frozen peas	Steam 100%	1000 g	27 min, dish 1 inside dish 2









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.

Jsme 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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ .....</b>	<b>4–5</b>
<b>1 INSTALACE .....</b>	<b>6</b>
Výběr místa a vestavění .....	6
Připojení ke zdroji elektrického napětí .....	7
<b>2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ .....</b>	<b>7</b>
Ochrana životního prostředí .....	7
<b>3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE.....</b>	<b>8–10</b>
Ovládací tlačítka a displej .....	8
Zamknutí ovládacího panelu (dětská pojistka).....	8
Popis trouby .....	9
Příslušenství .....	10
<b>4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ .....</b>	<b>11–12</b>
První uvedení do provozu .....	11
Nabídka nastavení .....	11
Provozní princip .....	11
Používání zásobníku .....	11
Kontrola vody .....	12
<b>5 REŽIMY RUČNÍ PEČENÍ .....</b>	<b>13–15</b>
Režim parního pečení .....	13
Okamžité pečení .....	13
Programování teploty .....	13
Programování doby .....	13
Pečení s odloženým startem .....	13
Okamžité pečení .....	15
Funkce minutky .....	15
<b>6 ÚDRŽBA.....</b>	<b>16–17</b>
Výměna žárovky .....	17
<b>7 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ.....</b>	<b>18</b>
<b>TEST FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI.....</b>	<b>19</b>

# 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.



Důležité:

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika. — Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru. — 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 musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musí být pod stálým dohledem

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



UPOZORNĚNÍ:

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Zásah proveďte, až zařízení vychladne. K odšroubování stínítka a žárovky použijte gumovou rukavici, abyste usnadnili jejich vyjmutí.



---

## ***DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ***

---

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.

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

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

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



# . 1 INSTALACE

## VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena.

Tento spotřebič lze instalovat samostatně pod pracovní desku (**obr. A**) nebo do vestavného nábytku (**obr. B**).

Pozor: pokud je dno skříně otevřené

(pod pracovní deskou nebo ve skříní), mezera mezi

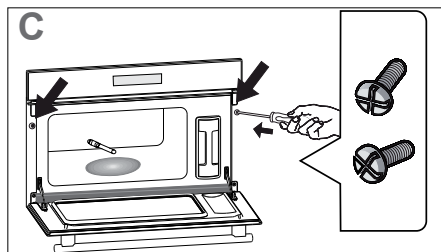
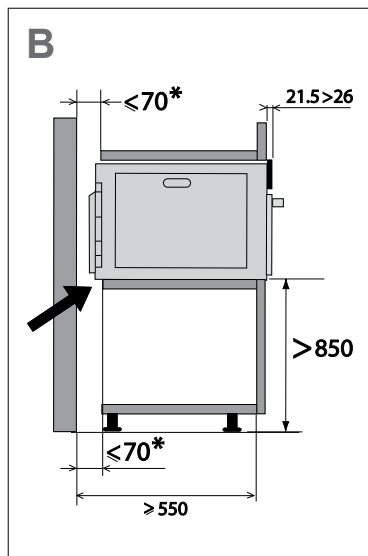
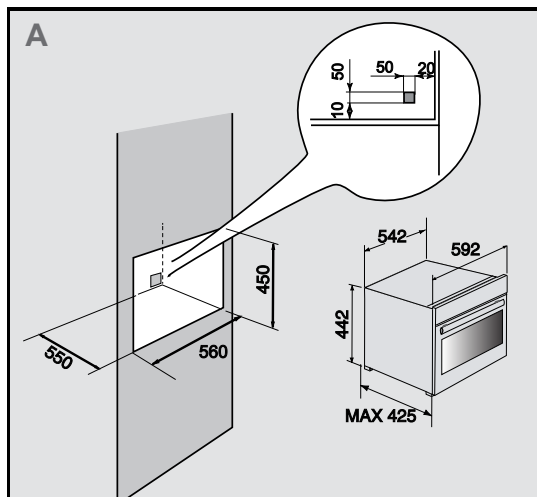
stěnou a deskou, na které trouba spočívá, musí být maximálně 70 mm\* (**obr. C**).

Když je nábytek vzadu uzavřen, vytvořte otvor 50 x 50 mm pro průchod elektrického kabelu.

Přípevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtejte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštípnutí dřeva. Troubu připevněte 2 šrouby. Vraťte gumové kryty na místo.

## Doporučení

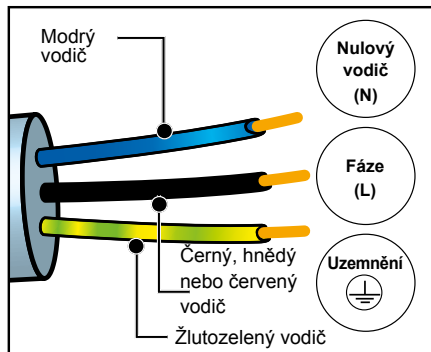
**Abyste se ujistili, že vaše instalace je vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.**



# 1 INSTALACE

## PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm<sup>2</sup> (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. Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér. Neodpovídáme za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.



### Upozornění:

**Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení spotřebiče obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení trouby.**

# 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 označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení nesmí být mícháno s jiným odpadem.

Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

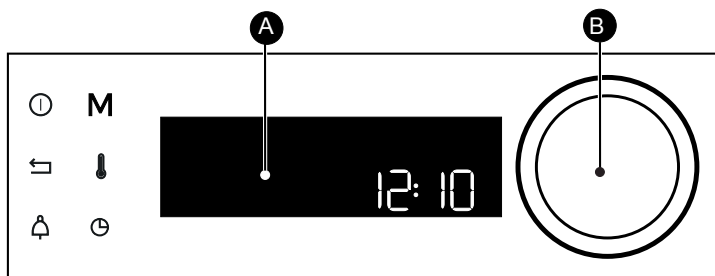
Obraťte se na obecní úřad nebo na svého prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče ve vašem okolí.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



# 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

## OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



**A** Displej

**B** Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):  
umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.  
Umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

Tlačítko vypnutí trouby  
(dlouhý stisk)

Tlačítko návrat

Tlačítko  
časovače





Tlačítko pro přímý přístup do  
MANUÁLNÍHO režimu




Nastavení teploty  
a výkonu

Tlačítko doby pečení /  
odložený start

## - UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

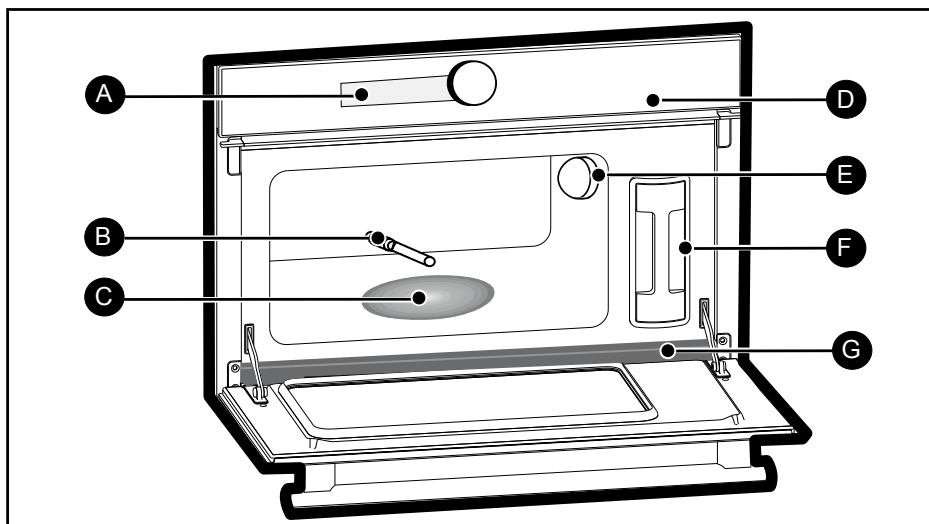
POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

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



# 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

## POPIS TROUBY



- A** Displej
- B** Trubice pro přívod vody
- C** Parní generátor
- D** Ovládací panel
- E** Světlo
- F** Zásobník
- G** Žlábek



# 3 POPIS VAŠEHO PŘÍSTROJE

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Plech na potraviny (obr. H)

Děrovaný nerezový plech zabraňující kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.

### Nádoba na kondenzát (obr. I)

Nerezová nádoba pro zachycení kondenzované vody.

### Vyjímatelný zásobník (obr. J)

Zásobník umožňuje nezávislý přísun vody do trouby. Jeho objem činí přibližně 1 litr (maximální úroveň).

### Rošt (obr. K)

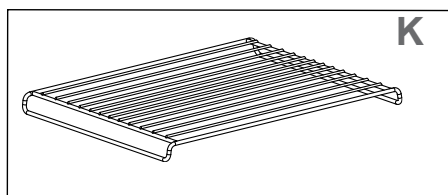
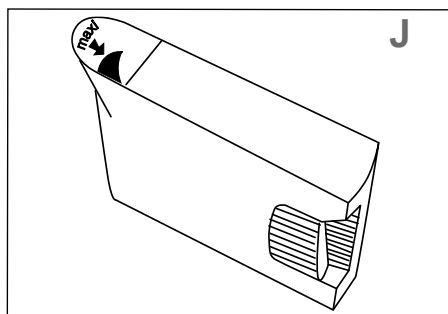
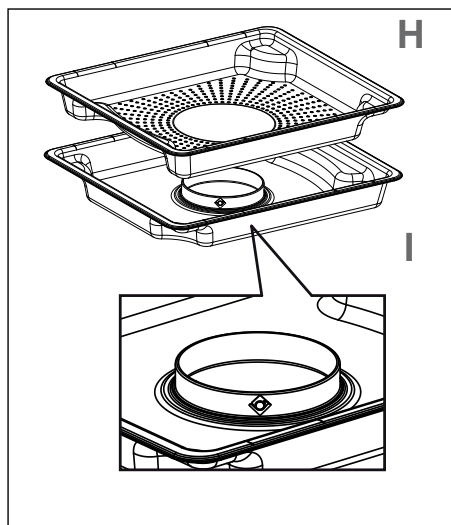
Vyjímatelný nerezový rošt: musí být bezpodmínečně použit.



### Doporučení

Při pečení položte plech (obr. H) na nádobu pro zachycení kondenzátu v opačném směru (obr. I) tak, aby do sebe navzájem nezapadly.

Při jejich uskladňování umístěte plech (obr. H) na nádobu (obr. I) ve stejném směru tak, aby do sebe zapadly.



# • 4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ

## PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

### - Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu nebo po výpadku elektrického proudu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.

### - Nastavení času

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.

### - Zvuk

Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování těchto zvukových signálů zvolte ZAP, v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením VYP a následným potvrzením.

### - Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

### - 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.

### - Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

### - Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě, že je aktivován DEMO režim (poloha ON), režim prezentace produktů na prodejně, vaše trouba se nezahřeje.

### - Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

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



# • 4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ

## PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Voda ze zásobníku je přiváděna do vnitřního prostoru trouby trubící. Tato voda se při kontaktu s horkou plochou spodní části trouby přeměňuje na páru:

je to parní generátor.

Do varných nádob s jídlem se proto již nemusí voda přidávat. Aby v troubě docházelo ke SKUTEČNÉMU PEČENÍ V PÁŘE, dodávají se k troubě speciální varné nádoby koncipované k dokonalému pečení.

## POUŽÍVÁNÍ ZÁSObNÍKU

Před vařením je NEZBYTNĚ nutné naplnit zásobník na vodu až k maximální úrovni. Zásobník dejte na místo tak, že ho ZCELA zasunete, až uslyšíte ZACVAKNUTÍ DO ZÁŘEZU.

## KONTROLA VODY

V případě problému na vodním okruhu během pečení se zobrazí ukazatel kontroly vody a zazní zvukový signál.

Příčinou této poruchy je zejména:

- prázdný zásobník,
- špatně zasunutý zásobník.

Po zkontrolování těchto dvou bodů se po zavření dvířek pečení automaticky znovu spustí.



**Upozornění:**

**Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.**



# 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

## TROUBA JE VYBAVENA 3 REŽIMY PEČENÍ V PÁŘE:

### 1 - Ruční režim „Pára“



V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu a dobu pečení (min. 55 °C – max. 100 °C).

### 2 - Režim ohřevu



V tomto režimu vám přednastavená teplota na 95 °C umožňuje nastavit dobu ohřevu.

### 3 - Režim rozmrazování:



Doporučená teplota 65 °C v tomto režimu vám umožní nastavit dobu rozmrazování (viz průvodce rozmrazováním).



#### Upozornění:

**Před vařením je NEZBYTNĚ nutné naplnit zásobník na vodu až k maximální úrovni. Zásobník dejte na místo tak, že ho ZCELA zasunete, až uslyšíte ZACVAKNUTÍ DO ZÁŘEZU.**

## OKAMŽITÉ PEČENÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

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

Trouba vám dle režimu pečení zobrazí doporučenou teplotu a dobu pečení, kterou lze upravit. Potvrďte.

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

## NAPROGRAMOVÁNÍ TEPLoty

Pouze v režimu „Expert“.

Stiskněte tlačítko

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte jeho stisknutím.

## NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Použijte funkci pečení s okamžitým startem a poté stiskněte tlačítko . Doba pečení bliká, nastavení je nyní možné. Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

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

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund. **Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.**

## PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako při programování doby pečení. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko .

Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

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



# • 5 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

V režimu AUTO najdete množství různých receptů rozdělených do kategorií, které můžete připravovat různými způsoby. Počítač za vás vybere vhodné parametry vaření v závislosti na připravovaném pokrmu a jeho hmotnosti, které lze snadno nastavit v navigačním rozhraní.

<b>ZELENINA</b>
KVĚTÁK
BROKOLICE
FAZOLOVÉ LUSKY
MRKEV
BRAMBORY
HRÁŠEK
PÓREK
CHŘEST
ŠPENÁT

<b>RYBY</b>
ČERSTVÁ RYBA, CELÁ
FILETY Z ČERSTVÝCH RYB
MOŘSKÉ PLODY

<b>MASO</b>
KUŘECÍ STEHNA
UZENÝ VEPŘOVÝ HŘBET
DRŮBEŽÍ ŘÍZKY
VEPŘOVÝ ROŠTĚNEC, CELÝ
PÁRKY

<b>VEJCE</b>
VAŘENÉ VEJCE
VEJCE NA HNILÍČKO
VEJCE NA MĚKKO

<b>RÝŽOVÉ CEREÁLNÍ TĚSTOVINY</b>
RÝŽE BASMATI
ČERNÁ RÝŽE
KUSKUS
RÝŽE, PÁRA
LEPKAVÁ RÝŽE
MRAŽENÉ RAVIOLI
ČERSTVÉ RAVIOLI
RAVIOLI

<b>ZÁKUSEK</b>
JOGURT

<b>STERILIZACE</b>
STERILOVÁNÍ KOJENECKÝCH LAHVÍ
STERILOVÁNÍ ZELENINY
STERILOVÁNÍ OVOCE



# 5 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

## AUTOMATICKÉ PEČENÍ

Otočným knoflíkem zvolte na displeji možnost „AUTO“ a volbu potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.

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


Trouba automaticky vypočítá ideální dobu pečení, zobrazí ji a ihned se spustí. Chcete-li upravit čas konce pečení, po zahájení pečení stiskněte tlačítko a nastavte nový čas konce pečení.

Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

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

## FUNKCE MINUTKY


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

- Stiskněte tlačítko  , upravte čas nebo jej nastavte na 0 m00s pro zrušení.

Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.


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 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 svůj čas nebo jej zrušte nastavením na 0m00s.

Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se také zastaví.



## VNĚJŠÍ POVRCH

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



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

## ÚDRŽBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Lze mýt v myčce nebo ručně, s trochou čisticího prostředku. V případě silného znečištění je nechte odmočit.

## ČIŠTĚNÍ DUTINY (PO KAŽDÉM PEČENÍ)

Po vychladnutí parního generátoru otřete vnitřek trouby suchým hadříkem anebo ji nechte při pootevřených dvířkách vyschnout.

## ČIŠTĚNÍ PŘÍVODNÍ HADICE VODY (JEDNOU ZA MĚSÍC)

Vyšroubujte trubici pro přívod vody.

Odstraňte zevnitř případné vápenité usazeniny (tenkým a ostrým předmětem typu opékací nebo pletací jehlice).

## ČIŠTĚNÍ ŽLÁBKU

Žlábek vytáhněte směrem nahoru, otřete ho a poté ho znovu nasadte do příslušných třech zářezů.

## ČIŠTĚNÍ PARNÍHO GENERÁTORU PÁRY (JEDNOU ZA MĚSÍC)

Nalijte na generátor 1/2 sklenice bílého lihového octa.

Nechte několik minut působit a poté ho vyčistěte a opláchněte vodou. Nepoužívejte drsné houbičky nebo práškový čisticí prostředek ani prostředek k odstraňování vodního kamene z kávovarů.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY



### Upozornění:

**Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Zásah proveďte, až zařízení vychladne.**

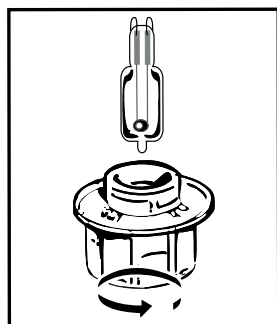
### Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.

Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami.

Odšroubujte krytku a vyjměte lampu (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž).

Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo. Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G





## 7 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

NEOBVYKLÉ SITUACE	ŘEŠENÍ
Displej se nerozsvěcuje.	Zkontrolujte napájení (pojistku vaší elektrické sítě).
Únik vody nebo páry v oblasti dvířek během pečení.	Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby správně zavřená.
Žárovka trouby je nefunkční.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena
Trouba se nezahřívá.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídka nastavení).

**Pokud některé závady přetrvávají, kontaktujte servisní oddělení.**

### ORIGINÁLNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby vyžadujte použití pouze originálních náhradních dílů s osvědčením původu.



## TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI

### TEST PÁRY: PODLE NORMY IEC 60350-1 čl. 8

Brokolice	Pára 100%	500 g	18 min nádoba 1 v nádobě 2
Zmražený hrášek	Pára 100%	1000 g	27 min nádoba 1 v nádobě 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSİGTIGHEDSREGLER</b> .....	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Valg mellem placering og indbygning.....	6
Elektrisk tilslutning.....	7
<b>2 MILJØ</b> .....	<b>7</b>
Beskyttelse af miljøet.....	7
<b>3 BESKRIVELSE AF APPARATET</b> .....	<b>8-10</b>
Betjeneringer og display.....	8
Låsning af betjeningsfelt (børnesikring).....	8
Præsentation af ovnen.....	9
Tilbehør.....	10
<b>4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER</b> .....	<b>11-12</b>
Første ibrugtagning.....	11
Indstillingsmenu.....	11
Driftsprincip.....	11
Brug af tanken.....	11
Styring af vandtank.....	12
<b>5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION</b> .....	<b>13-15</b>
Damptilberedningsfunktion.....	13
Øjeblikkelig tilberedning.....	13
Programmere temperaturen.....	13
Programmere varigheden.....	13
Tilberedning med udskudt start.....	13
Automatiske tilberedning.....	15
Funktion for minutur.....	15
<b>6 VEDLİGEHOLDELSE</b> .....	<b>16- 17</b>
Udskiftning af pære.....	17
<b>7 FEJL OG AFHJÆLPNINGER</b> .....	<b>18</b>
<b>PRÆSTATIONSPRØVNING</b> .....	<b>19</b>

---

# VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

---

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE 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 fragsedlen, og behold en kopi af den.



Vigtigt:

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. — 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, medmindre de er under konstant opsyn.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat. — 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.



PAS PÅ:

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

Det skal være muligt at frakoble apparatet fra elnettet ved at ind-



---

## **VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER**

---

sætte en afbryder i de faste ledninger i henhold til bestemmelserne for elektrisk installation.

Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.

— 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.

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

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



# 1 INSTALLATION

## VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.

Dette apparat kan installeres enten under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).

Vigtigt: Hvis bagsiden af enheden er åben

Hvis bunden af møblet er åben (under køkkenbord eller i kolonne), skal pladsen mellem

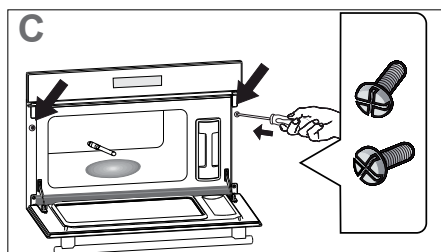
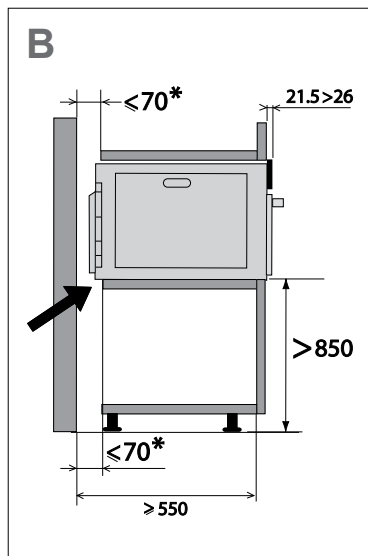
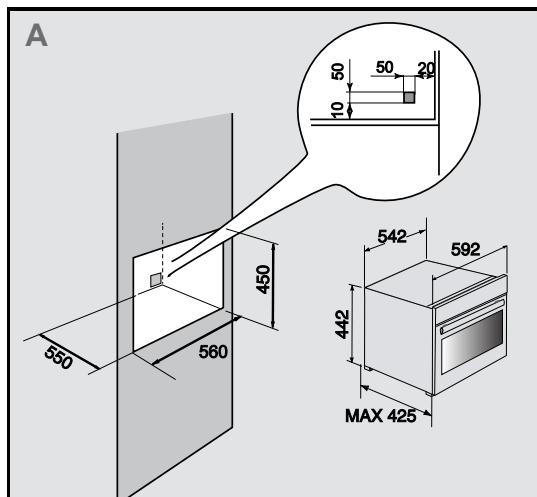
væggen og pladen, som ovnen hviler på, må højst være 70 mm\* (**fig. C**).

Når møblet er lukket bagpå, skal der laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de 2 skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.



**For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.**

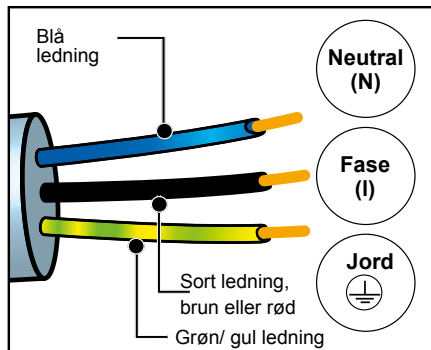




# 1 INSTALLATION

## ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen er forsynet med et standardiseret forsyningskabel med 3 ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (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 flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne. Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 A. 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.



### Vigtigt:

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.

# 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. Dette angives med dette logo for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

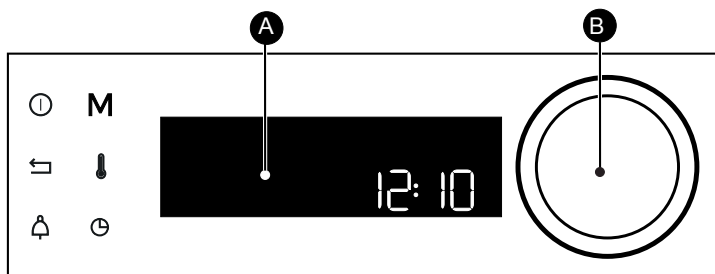
Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

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



# 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

## BETJENINGER OG DISPLAY



**A** Display

**B** Drejeknap med trykfunktion i midten (kan ikke afmonteres):

Bruges til at vælge programmer, forøge eller sænke værdier ved at dreje på knappen.

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

Tast Stop  
(langt tryk)



Returtast

Tasten  
minutur



Tast til direkte adgang til MANUEL funktion

Indstilling af temperatur og styrke

Tast for tilberedningens varighed/udskudt start

## - LÅSNING AF TASTER

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

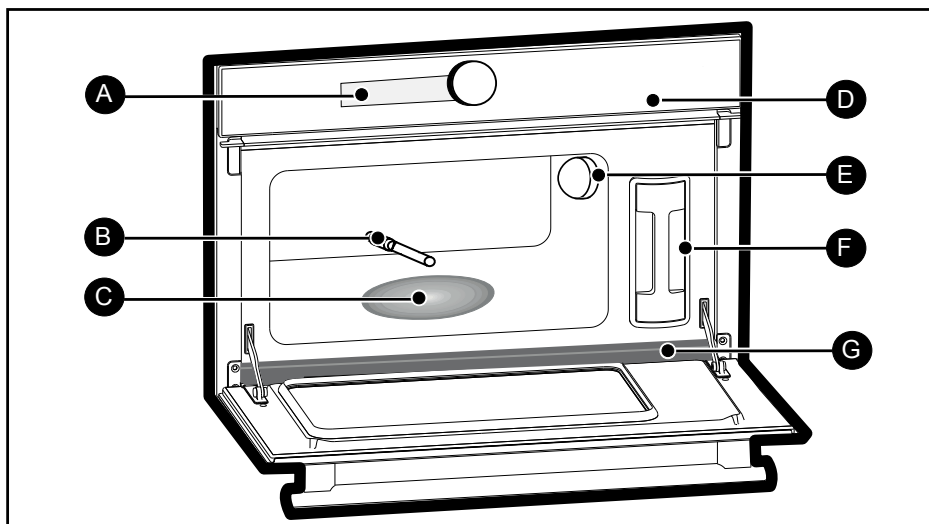
BEMÆRK: Kun tasten Stop forbliver aktiv.

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



# 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

## PRÆSENTATION AF OVNE



- A** Display
- B** Tilslutning til indgangsvand
- C** Dampudvikler
- D** Betjeningspanel
- E** Lampe
- F** Tank
- G** Dråbefang

# 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

## TILBEHØR

### Plade til maden (fig. H).

Hullet inoxplade så kontakt udgås mellem maden og kondensvandet.

### Kondensvandsplade (fig. I)

Inoxplade til opsamling af kondensvand.

### Udtagelig tank (fig. J)

Tank til uafhængig forsyning af vand i ovnen. Den kan rumme cirka 1 liter (maks. niveau).

### Rist (fig. K)

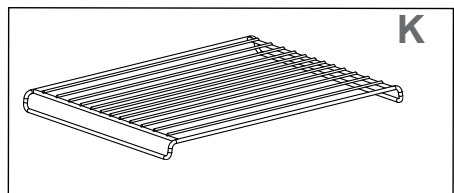
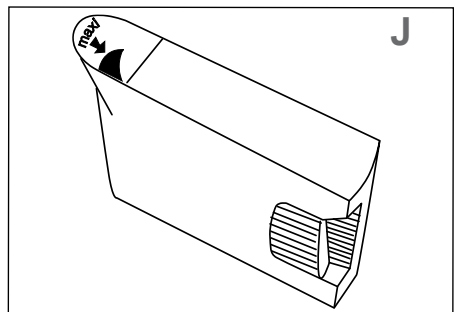
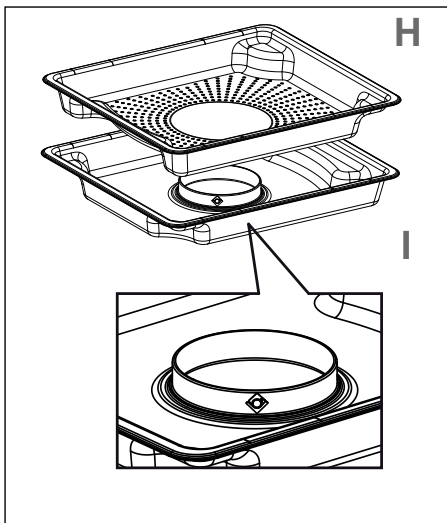
Aftagelig ristholder i inox: skal være i ovnen.



#### Gode råd

Ved tilberedningen sættes pladen fig. H på pladen fig. I i omvendt retning, for at de ikke skal gå ind i hinanden.

Når de ikke bruges, sættes pladen fig. H på pladen fig. I i samme retning, så de går ind i hinanden.



# 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

## FØRSTE IBRUGTAGNING

### - Vælg sprog

Ved første ibrugtagning eller efter en strømafbrydelse, 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 i midten for at godkende.

Ovnen viser klokken.

## MENUEN INDSTILLINGER (IFØLGE MODELLEN)

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.

### - 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 godkend derefter.

### - Belysning

Vælg den ønskede lysstyrke.

### - Standby

Du kan også sætte displayet i standby:

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

### - Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.

### - Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

Hvis den er aktiveret i DEMO-tilstand (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.



# 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

## DRIFTSPRINCIP

Vandet i tanken løber til ovnrummet via et rør. Dette vand omdannes til damp, når det kommer i kontakt med den varme overflade placeret i ovnrummets nedre del:

Det er dampudvikleren.

Det er ikke nødvendigt at tilføje vand i pladen med maden. For at sikre EN ÆGTE DAMPTILBEREDNING tilbydes ovnen med grydesæt, der er specielt udviklet til at opnå en perfekt tilberedning.



**Vigtigt:**

**Apparatet bliver varmt under tilberedningen. Der kommer varm damp ud, når ovnlågen åbnes. Hold børn på afstand.**

## BRUG AF TANKEN

Det er ABSOLUT NØDVENDIGT at fylde tanken med vand helt op til det maksimale niveau før tilberedningen. Tanken sættes tilbage på plads og skubbes helt I BUND, indtil du mærker, at den er KOMMET FORBI ET HAK.

## STYRING AF VANDTANK

Hvis der er problemer i forbindelse med vandkredsløbet under tilberedningen, vises indikatoren for styring af vand, og der lyder et bip.

Denne fejl opstår typisk når:

- tanken er tom.
- tanken ikke er korrekt indsat.

Efter at have tjekket de to ovenstående punkter, starter tilberedningen automatisk, efter at lågen er lukket.



# 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

## OVNEN HAR 3 FUNKTIONER FOR TILBEREDNING MED DAMP:

### 1 - Manuel "Damp"



Temperatur min. **55 °C maks. 100 °C**, så du selv kan indstille alle tilberedningsparametre: temperatur og tilberedningstid.

### 2 - Genopvarmning



Anbefalet temperatur **95 °C** giver dig mulighed for selv at indstille tilberedningsvarigheden.

### 3 - Optøning



Anbefalet temperatur **65 °C** giver dig mulighed for selv at indstille tilberedningsvarigheden (se optøningsvejledningen).



#### Vigtigt:

Det er **ABSOLUT NØDVENDIGT** at fylde tanken med vand helt op til det maksimale niveau før tilberedningen. Tanken sættes tilbage på plads og skubbes helt **I BUND**, indtil du mærker, at den er **KOMMET FORBI ET HAK**.

## ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.

Drej drejeknappen, indtil du opnår den tilberedningsfunktion, du ønsker, og godkend.

Ovnen anbefaler en temperatur og en varighed, der kan ændres, ifølge tilberedningsmåden. Godkend.

Ovnen varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovnen udsender en række bip, når den har nået den angivne temperatur.

## PROGRAMMER

### TEMPERATUREN

Kun for funktionen "EKSPERT".

Tryk på

Indstil temperaturen ved at dreje drejeknappen, og trykke på den for at godkende.

### PROGRAMMER VARIGHEDEN

Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på , tilberedningstiden blinker og indstillingen er nu mulig. Drej drejeknappen for at indstille tilberedningstiden. Tryk på den for at godkende.

Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder. **Ned-tælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.**

## TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningsvarighed trykkes på tasten

Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen.

Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af afslutning på tilberedning blinker ikke mere.



# 5 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

I automatisk funktion finder du et væld af forskellige opskrifter, klassificeret efter kategori, som du kan tilberede på en række forskellige måder. Intelligensen vælger de passende tilberedningsparametre for dig afhængigt af den mad, der skal tilberedes, og dens vægt, som du nemt kan vælge fra navigationsinterfacet.

GRØNTSAGER
BLOMKÅL
BROCCOLI
GRØNNE BØNNER
GULERØDDER
KARTOFLER
ÆRTER
PORRER
ASPARGES
SPINAT

FISK
FRISK HEL FISK
FRISKE FISKEFILETTER
SKALDYR

KØD
KYLLINGELÅR
RØGET SVINEKAM
FJERKRÆSFILETTER
HEL SVINEFILET
PØLSER

ÆG
HÅRDKOGT ÆG
BLØDKOGT ÆG
SMILENDE ÆG

RIS PASTA KORNPDUKTER
BASMATI RIS
SORTE RIS
COUSCOUS
DAMPET RIS
UDKOGTE RIS
FROSSET RAVIOLI
FRISK RAVIOLI
RAVIOLI

DESSERT
YOGHURT

STERILISERING
STERILISERING AF SUTTEFLASKER
STERILISERING AF GRØNTSAGER
STERILISERING AF FRUGT





# 5 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

## AUTOMATISKE TILBEREDNING

Vælg "AUTO" på skærmen ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

Rul gennem madvarerne med drejeknappen, og godkend den, du ønsker.

En foreslået vægt blinker på skærmen. Indfør den faktiske vægt på madvaren, du skal tilberede, ved at dreje med drejeknappen, og godkend derefter.

Ovnen beregner automatisk den ideelle tilberedningstid og viser den, og den starter straks. Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for slutning på tilberedningen ved at trykke på tasten og få vist et nyt tidspunkt for slutning på tilberedningen.

Godkend ved at trykke på drejeknappen.

Ovnen slukker og starter senere, for at tilberedningen kan slutte på det ønskede tidspunkt.

## FUNKTIONEN MINUTUR


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

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.

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 tasten .

Indstil minuturet ved at dreje på drejeknappen og trykke 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.



# • 6 VEDLIGEHOELDELSE

## UDVENDIGE FLADER

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

 **Pas på:** Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

## VEDLIGEHOELDELSE AF TILBEHØR

Kan vaskes i opvaskemaskine eller i hånden med lidt opvaskemiddel. Læg det i blød, hvis det er meget snavset.

## RENGØRING AF OVNRUMMET (EFTER HVER TILBEREDNING)

Aftør ovnrømmet med en tør klud, efter at dampudvikleren er afkølet, eller lad ovnrømmet tørre ved at holde lågen åben.

## RENGØRING AF INDGANGSVANDSLANGEN (1 GANG OM MÅNEDEN)

Tag vandrøret af ved at skrue det løst.

Fjern aflejringer af kalk, der eventuelt er fremkommet inde i røret (ved brug af en tynd, spids genstand som et fint spyd eller en strikkepind).

## RENGØRING AF DRÅBEFANGET

Afmonter dråbefange ved at trække opad, aftør det, og sæt det på plads igen ved brug af de tre indhak hertil.

## RENGØRING AF DAMPUDVIKLEREN (1 GANG OM MÅNEDEN)

Hæld 1/2 glas husholdningseddike på udvikleren.

Lad det virke i nogle minutter, rengør og skyl med vand. Der må ikke anvendes slibende svampe, skurepulver eller afkalkningsmiddel til kaffemaskiner.



# 6 VEDLIGEHOVELDELSE

## UDSKIFTNING AF PÆRE



**Pas på:**

**Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampen for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.**

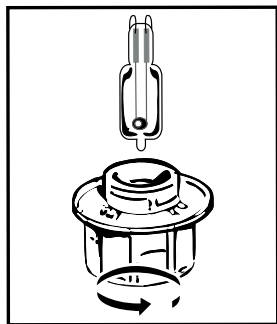
**Pærens egenskaber:**

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere.

Skrul lampeglasset af, og tag pæren ud (Brug en gummihandske, det gør afmonteringen lettere).

Indsæt den nye pære, og sæt lampeglasset tilbage på plads. Dette produkt omfatter en lyskilde af energieffektivitetsklasse G.



## 7 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

FEJL	LØSNINGER
Displayet tænder ikke.	Kontroller strømtilførslen (sikring i din el-installation)
Vandudsivning eller damp ved lågen under tilberedningen.	Kontroller, at ovnlågen er korrekt lukket.
Lampen i ovnen fungerer ikke.	Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet
Ovnen varmer ikke op.	Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet. Kontroller, om ovnen er indstillet til "DE-MO"-funktion (se indstillingsmenu).

**Kontakt kundeservice, hvis fejlen vedvarer.**

### ORIGINALE DELE

Ved vedligeholdelsesreparationer, skal du bede om, at der udelukkende anvendes godkendte originale reservedele.



## PRÆSTATIONSPRØVNING

### DAMPTEST: IFØLGE IEC 60350-1 -ART. 8

Broccoli	Damp 100 %	500 g	18 min. plade 1 i plade 2
Frosne ærter	Damp 100 %	1000 g	27 min. plade 1 i plade 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN .....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALLATION .....</b>	<b>6</b>
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau.....	6
Elektrischer Anschluss .....	7
<b>2 UMWELT .....</b>	<b>7</b>
Umweltschutz.....	7
<b>3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>8- 10</b>
Bedienelemente und Anzeige .....	8
Tastensperre (Kindersicherung).....	8
Beschreibung des Backofens .....	9
Zubehör.....	10
<b>4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN .....</b>	<b>11- 12</b>
Erste Inbetriebnahme.....	11
Menü Einstellungen .....	11
Funktionsprinzipien .....	11
Verwendung des Tanks.....	11
Wasser-Management.....	12
<b>5 MANUELLER GARMODUS .....</b>	<b>13-15</b>
Dampfgarmodus .....	13
Sofortiges Garen.....	13
Programmierung der Temperatur.....	13
Programmierung der Dauer .....	13
Startzeitvorwahl Garen .....	13
Automatisches Garen .....	15
Funktion Zeitschaltuhr.....	15
<b>6 PFLEGE .....</b>	<b>16-17</b>
Austausch der Lampe.....	17
<b>7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN.....</b>	<b>18</b>
<b>EIGNUNGSVERSUCHE DER FUNKTION.....</b>	<b>19</b>



---

# **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.



**Wichtig:**

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 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.

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



**WARNHINWEIS:**

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



---

## **SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

---

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.

— 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.

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.



# . 1 INSTALLATION

## WAHL DES AUFSTELLUNGORTS UND EINBAU

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann.

Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

Achtung: Wenn die Rückwand des Möbels offen ist

(Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen

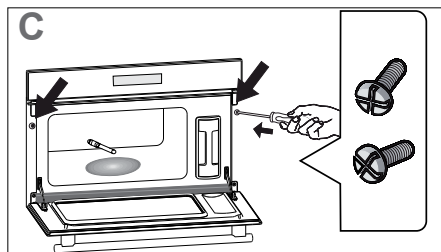
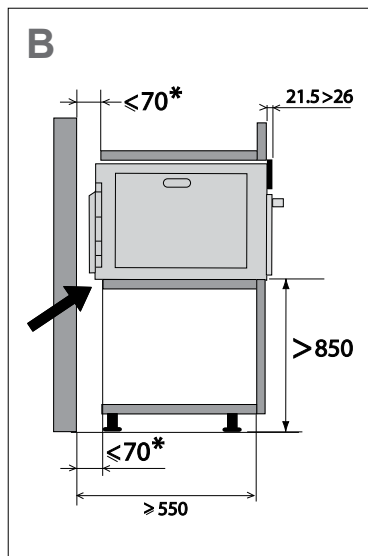
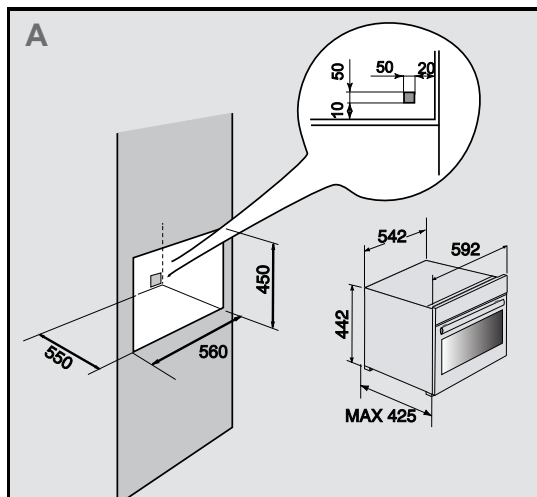
der Wand und dem Boden, auf dem das Gerät aufliegt, max. 70 mm betragen\* (**Abb. C**).

Wenn das Möbel auf der Rückseite geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor.

Das Gerät im Möbel befestigen. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Das Gerät mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.

### Empfehlung

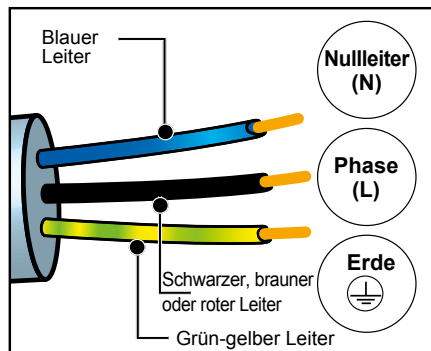
Lassen Sie von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.



# 1 INSTALLATION

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm<sup>2</sup> (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. Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung. Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



### Achtung:

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.



# .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.

### **Getrennte Erfassung von Altgeräten - Nur gültig für Deutschland**

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### **Batterien und Akkus sowie Lampen**

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwertung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### **Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-

rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

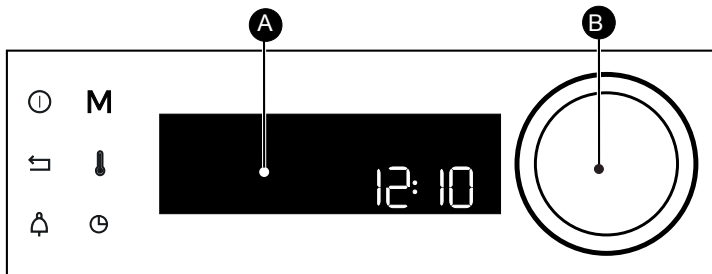
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt.

### **Löschung von Daten**

Der Endnutzer ist für das Löschen der eventuell gespeicherten, personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich.

# 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

## BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



**A** Anzeige

**B** Drehschalter für mittig ausgeübten Druck (nicht abnehmbar):  
Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen. Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.

Ausschalttaste Backofen  
(lange drücken)



Taste zurück

Taste der  
Zeitschaltuhr





Taste für den direkten Zugriff auf den  
MANUELLEN Modus


Einstellung der Temperatur und  
Leistung




Taste für Garzeit /  
Startzeitvorwahl

## - 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.

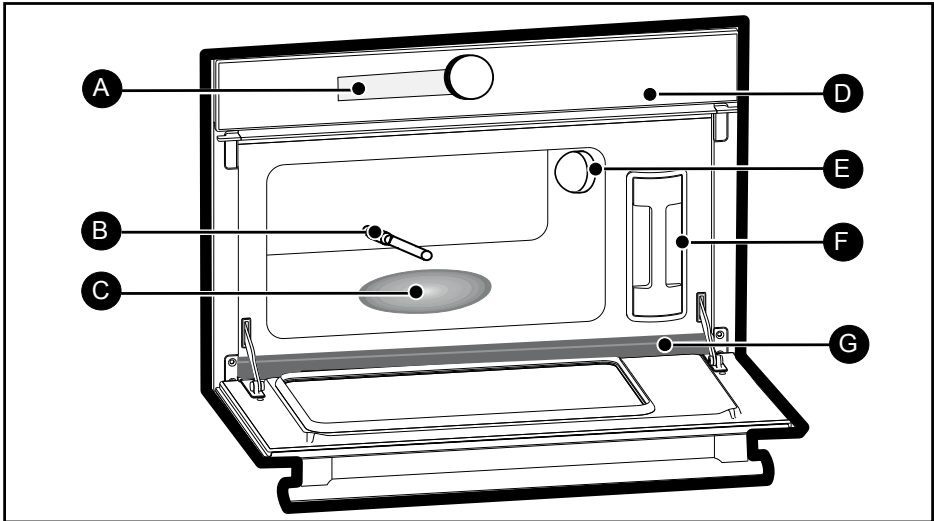
HINWEIS: Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv.

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



# 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Anzeige
- B** Wasserzuführung
- C** Dampfgenerator
- D** Bedienleiste
- E** Lampe
- F** Tank
- G** Wasserablauffrinne



# 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

## ZUBEHÖR

### Lebensmittelschale (Abb. H).

Perforierte Edelstahlschale, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.

### Kondensatgefäß (Abb. I)

In diesem Gefäß wird das Kondenswasser gesammelt.



### Empfehlung

Legen Sie zum Garen die Schale Abb. H umgekehrt auf das Gefäß Abb. I, damit sie nicht ineinandergreifen.

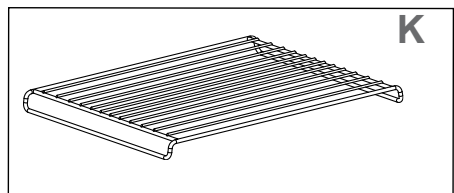
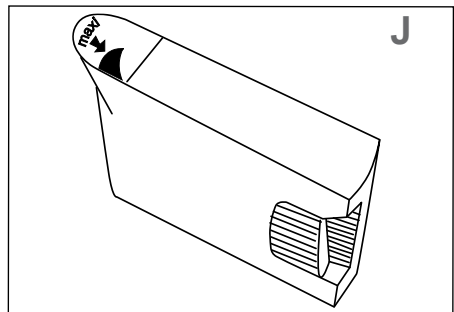
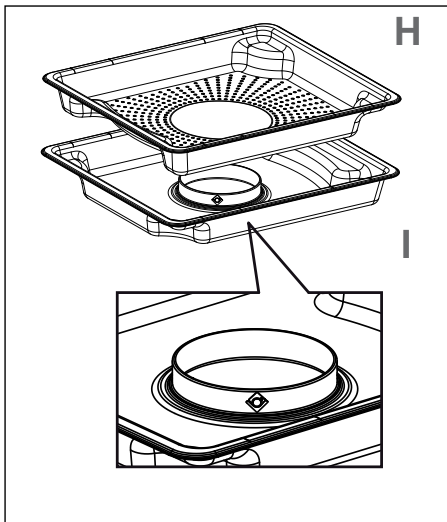
Beim Wegräumen die Schale Abb. H in derselben Lage in das Gefäß Abb. I legen, damit sie ineinandergreifen.

### Herausnehmbarer Tank (Abb. J)

Durch den Tank wird der Ofen unabhängig mit Wasser versorgt. Sein Fassungsvermögen beträgt ungefähr 1 Liter (maximaler Füllstand).

### Gitter (Abb. K)

Herausnehmbares Gitter aus Edelstahl, das unbedingt eingeschoben werden muss.





# 4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN

## ERSTE INBETRIEBNAHME

### - Wählen Sie die Sprache aus

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall 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.

## MENÜ EINSTELLUNGEN (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.

### - 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.

### - 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.

### - 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.



# 4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN

## FUNKTIONSPRINZIP

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Garraum. Dieses Wasser wird durch den Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Ofens verdampft:

Dies ist der Dampfgenerator.

Es braucht kein Wasser in das Kochgefäß gegeben zu werden. Zum ECHTEN DAMPFKOCHEN wird der Herd mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

## VERWENDUNG DES TANKS

Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis ein EINRASTEN zu spüren ist.

## WASSER-MANAGEMENT

Bei Problemen mit der Wasserleitung während des Garens erscheint die Anzeige Wasser-Management und ein Signalton ertönt.

Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:

- einem leeren Tank.
- einem falsch eingesetzten Tank.

Nach Prüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schließen der Tür.



**Achtung:**

**Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Beim Öffnen der Gerätetür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten.**



# 5 MANUELLER GARMODUS

## DER BACKOFEN BESITZT 3 DAMPFGARFUNKTIONEN:

### 1 - Manuelle Funktion „Dampf“



Temperatur **mindestens 55 °C**, **höchstens 100 °C**, damit stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur und Gardauer.

### 2 - Aufwärmfunktion



Empfohlene Temperatur 95 °C, damit stellen Sie selbst die Gardauer ein.

### 3 - Auftaufunktion



Empfohlene Temperatur 65 °C, damit stellen Sie selbst die Gardauer ein (siehe Leitfaden für das Auftauen).



#### Achtung:

**Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis ein EINRASTEN zu spüren ist.**

## SOFORTIGES GAREN

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.

Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.

Der Backofen schlägt Ihnen eine veränderbare Temperatur und Dauer vor, je nach Garart. Bestätigen.

Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

## PROGRAMMIERUNG DER TEMPERATUR

Nur in der Funktion „EXPERTE“.

Drücken Sie auf

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie dann auf den Bedienschalter zur Bestätigung.

## PROGRAMMIERUNG DER DAUER

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch, drücken Sie dann auf , die Garzeit blinkt, die Einstellung ist nun möglich. Durch Drehen des Bedienschalters die Garzeit einstellen. Zum Bestätigen die Taste drücken.

Ihr Backofen ist mit der Funktion “SMART ASSIST” ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. **Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.**

## STARTZEITVORWAHL GAREN

Wie bei programmierter Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie die Taste

Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitenende durch Drehen des Bedienschalters ein.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.



# 5 AUTOMATISCHER GARMODUS

Im AUTO-Modus finden Sie eine Vielzahl an abwechslungsreichen Rezepten, die nach Kategorien geordnet sind und die Sie auf verschiedene Arten zubereiten können. Das System wählt für Sie die geeigneten Garparameter aus, je nach dem zuzubereitenden Lebensmittel und dessen Gewicht, das Sie ganz einfach über die Navigationsschnittstelle auswählen können.

GEMÜSE
BLUMENKOHL
BROKKOLI
GRÜNE BOHNEN
KAROTTEN
KARTOFFELN
ERBSEN
LAUCH
SPARGEL
SPINAT

FISCH
GANZER FRISCHER FISCH
FRISCHES FISCHFILET
MEERESFRÜCHTE

FLEISCH
HÄHNCHENSCHENKEL
GERÄUCHERTE SCHWEINELENDE
GEFLÜGELSCHNITZEL
GANZES SCHWEINSFILET
WÜRSTCHEN

EI
HARTES EI
KERNWEICHES EI
WEICHES EI

REIS NUDELN GETREIDE
BASMATIREIS
SCHWARZER REIS
COUSCOUS
GEDÜNSTETER REIS
KLEBREIS
RAVIOLI TIEFGEKÜHLT
RAVIOLI FRISCH
RAVIOLI

DESSERT
JOGHURT

STERILISATION
STERILISIERUNG VON BABYFLASCHEN
STERILISIERUNG VON GEMÜSE
STERILISIERUNG VON OBST




# 5 AUTOMATISCHER GARMODUS

## AUTOMATISCHE GARFUNKTION

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters „AUTO“ auf dem Display aus und bestätigen Sie.

Durch Drehen des Bedienschalters die Lebensmittel anzeigen lassen und Ihre Auswahl bestätigen.

Ein vorgeschlagenes Gewicht blinkt auf dem Display. Geben Sie das tatsächliche Gewicht Ihres Lebensmittels durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl.


Der Backofen berechnet automatisch die ideale Garzeit und zeigt sie an, er startet sofort. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes durch Drücken der Taste  und durch Anzeige des neuen Garzeitendes nach Einschalten des Backofens geändert werden.

Drücken Sie zum Bestätigen den Bedienschalter.

Der Backofen schaltet aus und startet zu einem späteren Zeitpunkt neu, damit der Garvorgang zur gewünschten Zeit endet.

## FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Drücken Sie 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.


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 .

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.



## AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.



**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.**

## PFLEGE DES ZUBEHÖRS

Die Zubehörteile können im Geschirrspülautomaten oder von Hand mit etwas Detergens gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung sollten sie vorher eingeweicht werden.

## REINIGUNG DES GARRAUMES (NACH JEDEM GARVORGANG)

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Garraum mit einem trockenen Tuch abwischen oder ihn bei halboffener Tür trocknen lassen.

## REINIGUNG DER WASSERZUFÜHRUNG (1 MAL PRO MONAT)

Das Röhrchen der Wasserzuführung herausschrauben.

Die Kalkablagerungen entfernen, die sich eventuell innen abgesetzt haben (mit einem dünnen und spitzen, spießähnlichen Gegenstand oder einer Stricknadel).

## REINIGUNG DER WASSERABLAUF RinNE

Diese Wasserablauf Rinne nach oben ziehen und ausbauen, sie abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.

## REINIGUNG DES DAMPFGENERATORS (1 MAL PRO MONAT)

1/2 Glas weißen Alkoholesig auf den Generator gießen.

Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen. Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

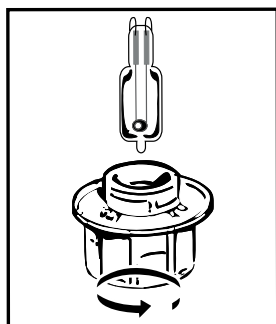


### Warnhinweis:

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

### Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen.

Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe

(das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert die Demontage).

Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle mit der Energieeffizienzklasse G.

# 7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

FUNKTIONSSTÖRUNGEN	LÖSUNGEN
Die Anzeige leuchtet nicht auf.	Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage).
Wasser- oder Dampffleck an der Tür während des Garens.	Überprüfen Sie, ob die Tür des Backofens richtig geschlossen ist.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.	Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist
Der Backofen heizt nicht.	Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).

**Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn eines der Probleme weiter besteht.**

## ORIGINAL-ERSATZTEILE

Bitten Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.





## EIGNUNGSVERSUCHE DER FUNKTION

### DAMPFTEST: GEMÄSS IEC 60350-1-ART. 8

Brokkoli	Dampf 100%	500 g	18 Min. Schale 1 in Schale 2
Tiefkühlerbsen	Dampf 100%	1000 g	27 Min. Schale 1 in Schale 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALACIÓN.....</b>	<b>6</b>
Elección del emplazamiento y empotramiento.....	6
Conexión eléctrica.....	7
<b>2 MEDIO AMBIENTE .....</b>	<b>7</b>
Respeto del medio ambiente.....	7
<b>3 PRESENTACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>8-10</b>
Los mandos y la pantalla.....	8
Bloqueo de las teclas (seguridad para niños).....	8
Presentación del horno.....	9
Accesorios.....	10
<b>4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES .....</b>	<b>11-12</b>
Primera puesta en servicio.....	11
Menú de ajustes.....	11
Principios de funcionamiento.....	11
Uso del depósito.....	11
Gestión del agua.....	12
<b>5 MODO DE COCCIÓN MANUAL .....</b>	<b>13-15</b>
Modos de cocción al vapor.....	13
Cocción inmediata.....	13
Programar la temperatura.....	13
Programar el tiempo.....	13
Cocción con inicio diferido.....	13
Cocción automática.....	15
Función minutero.....	15
<b>6 MANTENIMIENTO.....</b>	<b>16-17</b>
Sustitución de la lámpara.....	17
<b>7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES .....</b>	<b>18</b>
<b>PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN.....</b>	<b>19</b>

---

## 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.



Importante:

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 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.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor. — 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.



ADVERTENCIA:

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la lámpara. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.



---

## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

---

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.

— 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.

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.



# 1 INSTALACIÓN

## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.

Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (**fig. A**) o en columna (**fig. B**).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre

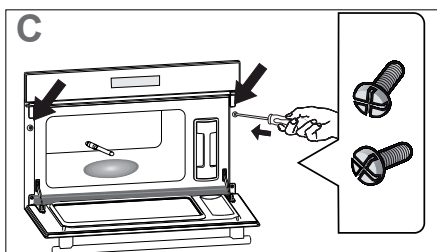
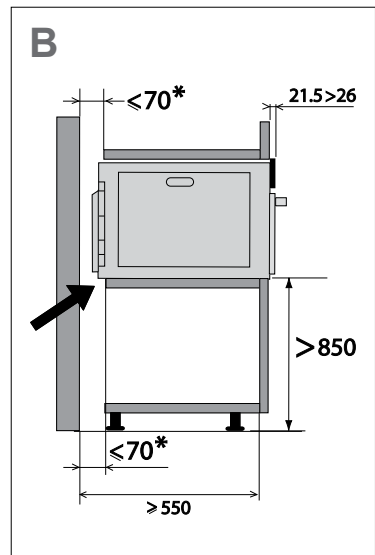
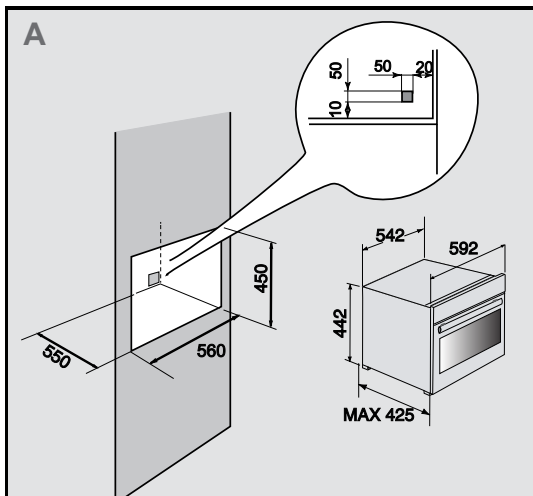
la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo\* (**fig. C**).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de  $\varnothing$  2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.

### Consejo

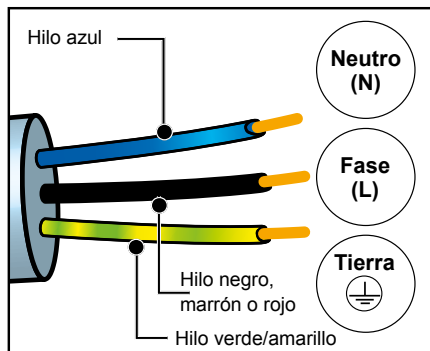
**Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.**



# 1 INSTALACIÓN

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (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. El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios. 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!

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado. Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.

# 2 MEDIO AMBIENTE

## RESPETO 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.



Su aparato también contiene 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 sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

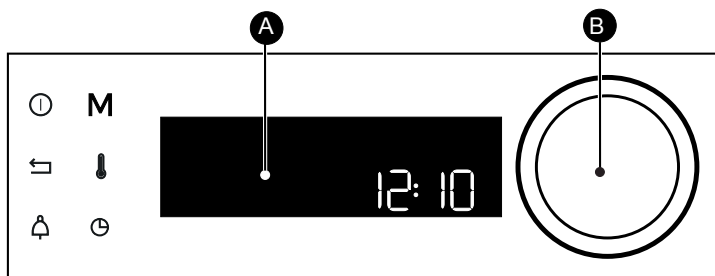
Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.





# 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

## LOS MANDOS Y LA PANTALLA



**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

Botón parada de horno  
(pulsación larga)



Tecla de retorno

Botón Temporizador

**M**

Botón de acceso directo al modo **MANUAL**

Ajuste de temperatura y potencia

Tecla de tiempo de cocción/  
inicio diferido

## - 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.

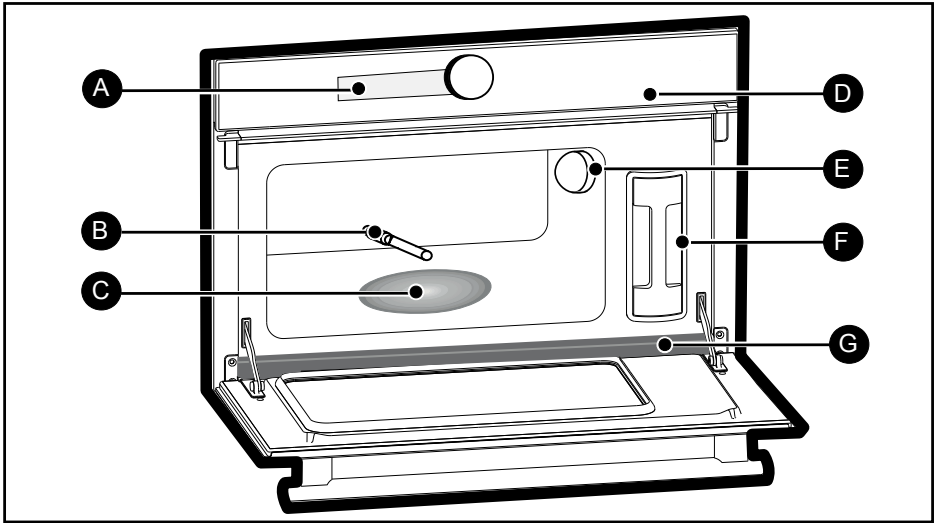
NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno y hasta que desaparezca el símbolo de candado de la pantalla.



# 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

## PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Pantalla
- B** Tubo de alimentación de agua
- C** Generador de vapor
- D** Panel de control
- E** Luz
- F** Depósito de agua
- G** Bandeja recolectora



# 3 PRESENTACIÓN DEL APARATO

## ACCESORIOS

### Bandeja soporte alimento (fig. H)

Fuente perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.

### Bandeja para la condensación (fig. I)

Bandeja de acero inoxidable para recuperar el agua de condensación.



#### Consejo

Para la cocción, coloque la bandeja fig. H sobre la bandeja fig. I en sentido inverso para que no se encajen.

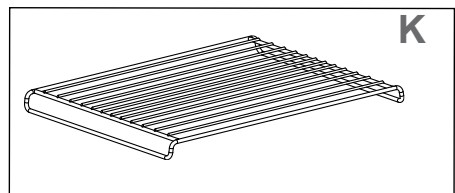
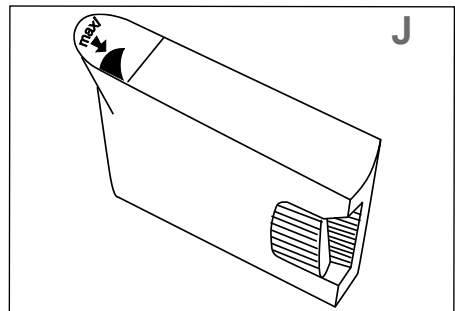
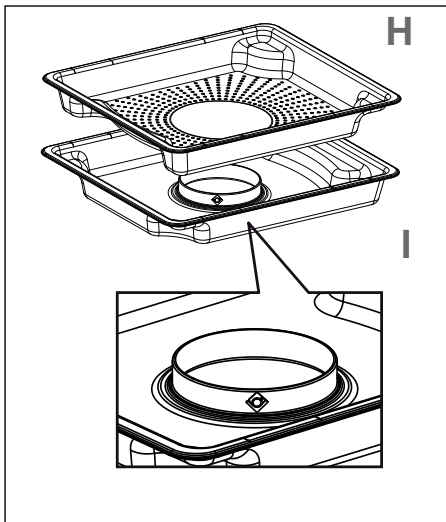
Para guardarlas, coloque la bandeja fig. H sobre la bandeja fig. I en el mismo sentido para que se encajen.

### Depósito extraíble (fig. J)

Depósito que permite agregar agua al horno de forma independiente. Posee una capacidad de aproximadamente 1 litro (nivel máximo).

### Parrilla (fig. K)

Parrilla soporte extraíble de acero inoxidable: debe estar introducida obligatoriamente.



# 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

## PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

### - Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio o tras un corte de electricidad, 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.

### - 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.

### - 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.

### - 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.



# 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El agua que contiene el depósito llega a la cavidad por un tubo. Esta agua se transforma en vapor al entrar en contacto con una superficie caliente colocada en la parte inferior de la cavidad;

se trata del generador de vapor.

No es necesario añadir agua a la fuente de cocción. Para lograr UNA VERDADERA COCCIÓN AL VAPOR, le recomendamos utilizar una cacerola especialmente diseñada para ello.

## USO DEL DEPÓSITO

Antes de cada cocción, es OBLIGATORIO llenar el depósito con agua hasta el nivel máximo. Coloque el depósito nuevamente en la base, presionando FIRMEMENTE hasta que sienta el PASO DE UNA MUESCA.

## GESTIÓN DEL AGUA

Si durante la cocción surge un problema relacionado con el circuito de agua, aparecerá el indicador de gestión del agua y sonará un bip.

Este fallo se activa sobre todo en dos casos:

- el depósito de agua está vacío
- el depósito está mal encajado

Tras solucionar cualquiera de estos dos problemas, solo tiene que cerrar la puerta del horno para que la cocción continúe.



¡Atención!

**El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños.**



# 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

## EL HORNO TIENE 3 MODOS DE COCCIÓN AL VAPOR:

### 1 - Modo "Vapor" manual



Con este modo, a temperaturas mín. de **55 °C** y máx. de **100 °C**, puede ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura y tiempo de cocción.

### 2 - Modo Calentar



Con este modo, a la temperatura recomendada de **95 °C**, puede ajustar usted mismo el tiempo de cocción.

### 3 - Modo Descongelación



Con este modo, a la temperatura recomendada de **65 °C**, puede ajustar usted mismo el tiempo de cocción. (Ver guía de descongelación).



#### Atención:

**Antes de cada cocción, es OBLIGATORIO llenar el depósito con agua hasta el nivel máximo. Coloque el depósito nuevamente en la base, presionando FIRMEMENTE hasta que sienta el PASO DE UNA MUESCA.**

## COCCIÓN INMEDIATA

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.


Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

El horno recomienda una temperatura y un tiempo variable dependiendo del modo de cocción. Valide.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.


## PROGRAMAR LA TEMPERATURA

Solo en modo "EXPERTO".

Pulse en 

Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.


## PROGRAMAR EL TIEMPO

Efectúe una cocción inmediata y después pulse . El tiempo de cocción parpadeará y podrá ajustarlo. Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

Su horno está equipado con la función "SMART ASSIST", la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. **La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.**

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón .

El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda.

El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.



# • 5 MODO DE COCCIÓN AUTO

En el modo AUTO encontrará muchas recetas diferentes, clasificadas por categorías, para que pueda cocinar de diversas maneras. El sistema inteligente del horno selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del tipo de alimento que vaya a preparar y de su peso, que podrá seleccionar fácilmente desde la interfaz de navegación.

VERDURAS
COLIFLOR
BRÓCOLI
JUDÍAS VERDES
ZANAHORIAS
PATATAS
GUISANTES
PUERROS
ESPÁRRAGOS
ESPINACAS

PESCADO
PESCADO FRESCO ENTERO
FILETE DE PESCADO FRESCO
MARISCO

CARNES
MUSLOS DE POLLO
LOMO DE CERDO AHUMADO
ESCALOPES DE AVE
SOLOMILLO DE CERDO ENTERO
SALACHICHAS

HUEVO
HUEVO DURO
HUEVO MOLLET
HUEVO PASADO POR AGUA

ARROZ PASTA CEREALES
ARROZ BASMATI
ARROZ NEGRO
CUSCÚS
ARROZ VAPORIZADO
ARROZ GLUTINOSO
RAVIOLIS CONGELADOS
RAVIOLIS FRESCOS
RAVIOLIS

POSTRE
YOGUR

ESTERILIZACIÓN
ESTERILIZACIÓN DE BIBERONES
ESTERILIZACIÓN DE VERDURAS
ESTERILIZACIÓN DE FRUTA




# 5 MODO DE COCCIÓN AUTO

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

Seleccione «AUTO» en la pantalla girando la rueda y después valide.

Desplácese por los alimentos girando la rueda y púlsela para confirmar su selección.

En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso real de su alimento girando la rueda y confírmelo.


El horno calculará automáticamente el tiempo de cocción ideal y lo indicará; comenzará inmediatamente. Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción pulsando la tecla , visualizando la nueva hora de fin de cocción cuando el horno comience a funcionar.

Valide pulsando la rueda.

El horno se apagará y volverá a encenderse más tarde para que la cocción finalice a la hora deseada.

## FUNCIÓN TEMPORIZADOR


Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado o durante una cocción.

- Pulse 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.


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.**

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.





# 6 MANTENIMIENTO

## SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.



**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.**

## MANTENIMIENTO DE LOS ACCESORIOS

Pueden lavarse en el lavavajillas o a mano, con un poco de detergente. Cuando estén muy sucios, déjelos en remojo.

## LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO (DESPUÉS DE CADA COCCIÓN)

Seque el interior del horno con un paño seco después de que el generador de vapor se haya enfriado o deje la puerta del horno entreabierta.

## LIMPIEZA DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN DE AGUA (1 VEZ AL MES)

Retire el tubo de alimentación de agua desenroscándolo.

Elimine los depósitos de cal que puedan encontrarse en el interior (para ello, utilice un objeto fino y puntiagudo, como un pincho o una aguja de tejer).

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOLECTORA

Desmunte la bandeja tirando hacia arriba. Séquela y vuelva a ponerla en su lugar, utilizando las tres muescas previstas para ello.

## LIMPIEZA DEL GENERADOR DE VAPOR (1 VEZ AL MES)

Vierta 1/2 vaso de vinagre blanco sobre el generador.

Deje actuar durante algunos minutos, limpie y enjuague con agua. No utilice ningún tipo de esponjas, polvos abrasivos ni desincrustantes de cafeteras.



# 6 MANTENIMIENTO

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA



### Advertencia:

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.

### Características de la bombilla:

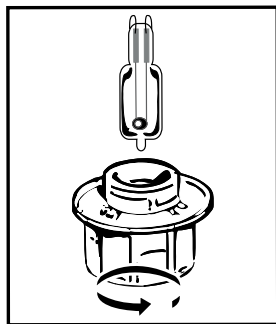
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar.

Suelte el cristal y saque la bombilla

(utilice un guante de goma para facilitar el desmontaje).

Introduzca la nueva bombilla y vuelva a poner el plafón. Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



## 7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

ANOMALÍAS	SOLUCIONES
La pantalla no se enciende.	Verifique la alimentación (fusible de su instalación).
Fuga de agua o vapor por la puerta del horno durante la cocción.	Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada.
La luz del horno no funciona.	Compruebe que el horno esté bien enchufado
El horno no calienta.	Compruebe que el horno esté bien enchufado. Compruebe que el horno esté en modo "DEMO" (ver menú Ajustes).

Contacte con el SPV si alguno de estos fallos persisten.

### PIEZAS ORIGINALES

Siempre que se realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



## PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN

### PRUEBA DE VAPOR: SEGÚN LA NORMA IEC 60350-1 -ART. 8

Brócolis	Vapor 100 %	500 g	18 min bandeja 1 en bandeja 2
Guisantes congelados	Vapor 100 %	1000 g	27 min bandeja 1 en bandeja 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ.....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....</b>	<b>6</b>
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός .....	6
Ηλεκτρική σύνδεση. ....	7
<b>2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....</b>	<b>7</b>
Προστασία του περιβάλλοντος.....	7
<b>3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ .....</b>	<b>8-10</b>
Οι εντολές και η οθόνη. ....	8
Κλειδωμά των πλήκτρων (σύστημα ασφάλειας για παιδιά). ....	8
Παρουσίαση του φούρνου.....	9
Εξαρτήματα. ....	10
<b>4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ .....</b>	<b>11-12</b>
Πρώτη έναρξη λειτουργίας.....	11
Μενού ρυθμίσεων .....	11
Αρχές λειτουργίας .....	11
Χρήση του δοχείου νερού .....	11
Έλεγχος του νερού.....	12
<b>5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....</b>	<b>13-15</b>
Λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.....	13
Άμεσο μαγείρεμα.....	13
Προγραμματισμός θερμοκρασίας.....	13
Προγραμματισμός διάρκειας. ....	13
Μαγείρεμα με καθυστερημένη έναρξη.....	13
Αυτόματο μαγείρεμα.....	15
Λειτουργία χρονοδιακόπτη.....	15
<b>6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....</b>	<b>16-17</b>
Αντικατάσταση της λυχνίας .....	17
<b>7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ.....</b>	<b>18</b>
<b>ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ .....</b>	<b>19</b>

# 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.



Σημαντικό:

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

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό. — 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.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την τροφοδοσία ρεύματος προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτήν την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καου-





---

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

---

τσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.

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.

— 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.

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

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



# 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.

Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (εικ. Α) είτε σε ένα επίπλο (εικ. Β).

Προσοχή: εάν το επίπλο είναι ανοικτό

στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα επίπλο), η απόσταση ανάμεσα

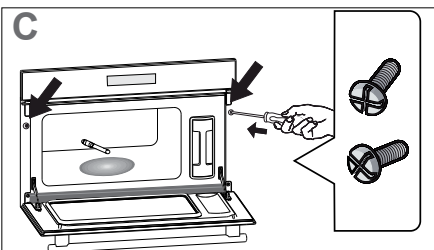
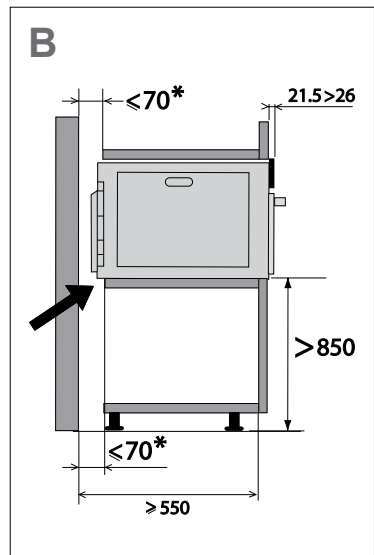
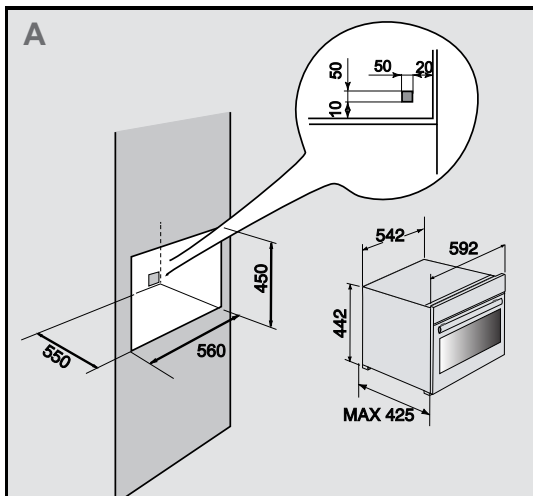
στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά\* (εικ. Γ).

Εάν το επίπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50 χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο επίπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή  $\varnothing$  2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.

## Συμβουλή

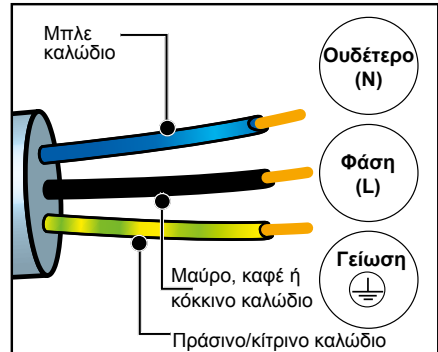
Προκειμένου να διασφαλίσετε ότι η εγκατάσταση συμβαδίζει με τους κανονισμούς, μην διστάσετε να καλέσετε ειδικό τεχνικό για ηλεκτρικές οικιακές συσκευές.



# 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm<sup>2</sup> (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. Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ. 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:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.

# 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 οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

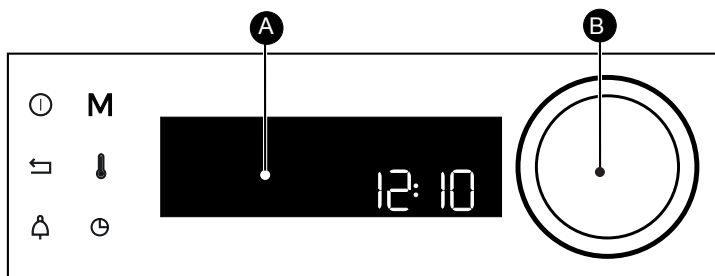
Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

## ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



**A** Οθόνη

**B** Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):  
μπορείτε να επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές. Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας (παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο «επιστροφή»

Πλήκτρο  
χρονοδιακόπτη






Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία


Ρύθμιση της θερμοκρασίας και της ισχύος




Πλήκτρο διάρκειας μαγειρέματος / καθυστέρησης εκκίνησης

## - ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής  και χρονοδιακόπτη  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.

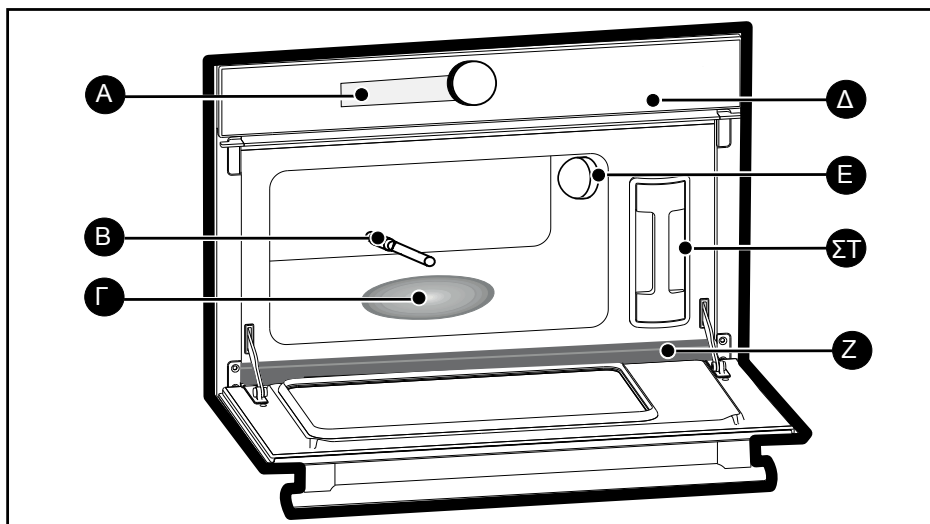
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας  παραμένει ενεργοποιημένο.

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



# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- A** Οθόνη
- B** Σωλήνας εισαγωγής νερού
- C** Γεννήτρια ατμού
- D** Πίνακας χειρισμού
- E** Λυχνία
- F** Δοχείο νερού
- G** Εγκοπή αποστράγγισης

# 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### Ταψί στήριξης τροφίμων (εικ. Η)

Τρυπητό ανοξείδωτο ταψί που εμποδίζει τα τρόφιμα να έρχονται σε επαφή με τους υδρατμούς.

### Ταψί συλλογής υδρατμών (εικ. Θ)

Ανοξείδωτο ταψί που επιτρέπει τη συλλογή των υδρατμών.



#### Συμβουλή

Για το μαγείρεμα, τοποθετήστε το ταψί της εικ. Η επάνω στο ταψί της εικ. Θ με αντίθετη φορά για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

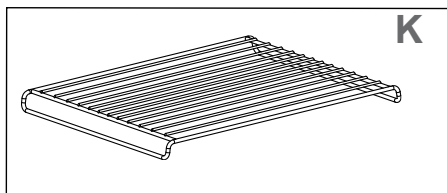
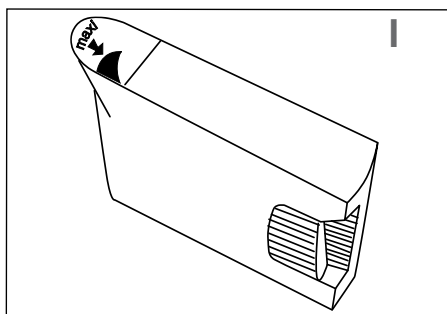
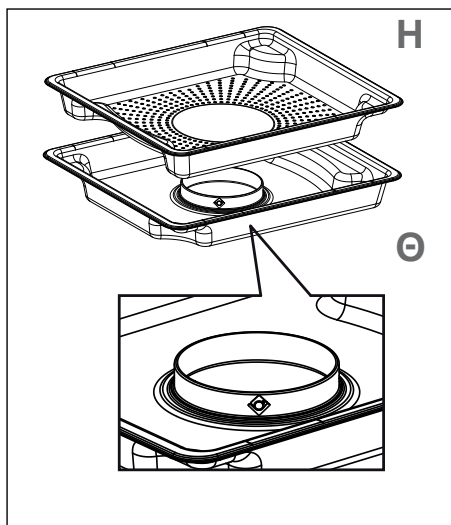
Για την αποθήκευση, τοποθετήστε το ταψί της εικ. Η επάνω στο ταψί της εικ. Θ με την ίδια φορά για να εφαρμόσουν μεταξύ τους.

### Αφαιρούμενο δοχείο νερού (εικ. Ι)

Το δοχείο νερού επιτρέπει την ανεξάρτητη τροφοδοσία του φούρνου με νερό. Έχει χωρητικότητα 1 λίτρο περίπου (μέγιστη στάθμη).

### Σχάρα (εικ. Κ)

Αφαιρούμενη ανοξείδωτη σχάρα στήριξης: τοποθετείται υποχρεωτικά στον φούρνο.



# • 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

## ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

### - Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας ή μετά από διακοπή ρεύματος, 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.

### - 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.

### - 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.

### - 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.



# • 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

## ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Το νερό που περιέχει το δοχείο φτάνει στον θάλαμο μέσω ενός σωλήνα. Αυτό το νερό μετατρέπεται σε ατμό μόλις έρθει σε επαφή με τη ζεστή επιφάνεια που υπάρχει στο κάτω μέρος του θαλάμου:

πρόκειται για μια γεννήτρια ατμού.

Δεν χρειάζεται να προσθέσετε νερό στο ταψί μαγειρέματος. Για ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε στον φούρνο σας σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για τέλειο μαγείρεμα.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Γεμίστε ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ το δοχείο νερού έως τη μέγιστη στάθμη πριν από το μαγείρεμα. Επανατοποθετήστε το δοχείο νερού στη θέση του στερεώνοντάς το ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ, μέχρι να εφαρμόσει στην ΕΓΚΟΠΗ.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Σε περίπτωση προβλήματος στο κύκλωμα του νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη ελέγχου νερού και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Αυτό το σφάλμα οφείλεται στα εξής:

- το δοχείο νερού είναι άδειο.
- το δοχείο νερού δεν έχει μπει σωστά στη θέση του.

Αφού ελέγξετε αυτά τα δύο στοιχεία, το μαγείρεμα ξεκινά πάλι αυτόματα μόλις κλείσει η πόρτα.



**Προσοχή:**  
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή θερμαίνεται. Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός ατμός. Απομακρύνετε τα παιδιά.





# • 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ΔΙΑΘΕΤΕΙ 3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ:

### 1 - Μη αυτόματη λειτουργία «Ατμός»



Θερμοκρασία: **ελάχιστη 55°C** **μέγιστη 100°C**, σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία και διάρκεια μαγειρέματος.

### 2 - Λειτουργία «Ζέσταμα»



Συνιστώμενη θερμοκρασία 95°C, σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας τη διάρκεια μαγειρέματος.

### 3 - Λειτουργία «Ξεπάγωμα»



Συνιστώμενη θερμοκρασία 65°C, σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας τη διάρκεια μαγειρέματος (βλ. οδηγίες ξεπαγώματος).

### Προσοχή:

**Γεμίστε ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ το δοχείο νερού έως τη μέγιστη στάθμη πριν από το μαγείρεμα. Επαναποθετήστε το δοχείο νερού στη θέση του στερεώνοντάς το ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ, μέχρι να εφαρμόσει στην ΕΓΚΟΠΗ.**

## ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.


Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία και μια διάρκεια που μπορεί να τροποποιηθεί, ανάλογα με τον τρόπο μαγειρέματος. Επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.


## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Μόνο στη λειτουργία «ΕΞΠΕΡ».

Πατήστε το πλήκτρο 


Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για επιβεβαίωση.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος. Η εγγραφή του χρόνου μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. **Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.**

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο .

Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η καταχώριση του τέλους μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.



# • 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στην ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία, μπορείτε να βρείτε πολλές και διαφορετικές συνταγές ταξινομημένες ανά κατηγορία, τις οποίες μπορείτε να μαγειρέψετε με διαφορετικούς τρόπους. Η επιλεγμένη λειτουργία νοημοσύνης επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε, τα οποία μπορείτε να επιλέξετε εύκολα στη διεπαφή πλοήγησης.

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ
ΜΠΡΟΚΟΛΟ
ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ
ΚΑΡΟΤΑ
ΠΑΤΑΤΕΣ
ΑΡΑΚΑΣ
ΠΡΑΣΑ
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
ΣΠΑΝΑΚΙ

<b>ΨΑΡΙΑ</b>
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ
ΦΙΛΕΤΟ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>
ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ
ΕΣΚΑΛΟΠ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ
ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

<b>ΑΥΓΑ</b>
ΒΡΑΣΤΑ ΑΥΓΑ ΣΦΙΚΤΑ
ΒΡΑΣΤΑ ΑΥΓΑ ΜΕΤΡΙΑ
ΒΡΑΣΤΑ ΑΥΓΑ ΜΕΛΑΤΑ

<b>ΡΥΖΙ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</b>
ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ
ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ
ΚΟΥΣΚΟΥΣ
ΡΥΖΙ ΑΤΜΟΥ
ΚΟΛΛΩΔΕΣ ΡΥΖΙ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ
ΡΑΒΙΟΛΕΣ

<b>ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ</b>
ΓΙΑΟΥΡΤΙ

<b>ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ</b>
ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΜΠΙΜΠΕΡΟ
ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ



# • 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Επιλέξτε «ΑΥΤΟ» στην οθόνη, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Εμφανίστε τα τρόφιμα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Στην οθόνη αναβοσβήνει το συνιστώμενο βάρος. Υποδείξτε το πραγματικό βάρος του τροφίμου, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.


Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα την ιδανική διάρκεια μαγειρέματος, την εμφανίζει στην οθόνη και τίθεται σε λειτουργία. Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο και υποδεικνύοντας τη νέα ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, αφού ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος σταματά και θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την επιθυμητή ώρα.

## 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 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.


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 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.



# • 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.



**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.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με λίγο απορρυπαντικό. Εάν είναι πολύ λερωμένα, να τα μουλιάζετε σε νερό.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ (ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)

Σκουπίζετε τον θάλαμο με στεγνό πανί αφού κρυώσει η γεννήτρια ατμού ή αφήστε την πόρτα μισάνοιχτη για να στεγνώσει ο θάλαμος.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΝΕΡΟΥ (1 ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ)

Αφαιρέστε τον σωλήνα εισαγωγής νερού ξεβιδώνοντάς τον.

Απομακρύνετε τα υπολείμματα αλάτων που ενδεχομένως έχουν συσσωρευτεί στο εσωτερικό (με τη βοήθεια λεπτού κι αιχμηρού αντικειμένου όπως σουβλί ή βελόνα πλεξίματος).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΓΚΟΠΗΣ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ

Αποσυναρμολογήστε την εγκοπή αποστράγγισης τραβώντας την προς τα πάνω, σκουπίστε την και τοποθετήστε την πάλι στη θέση της με τη βοήθεια των τριών υποδοχών που υπάρχουν γι' αυτόν τον σκοπό.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΑΤΜΟΥ (1 ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ)

Αδειάστε 1/2 ποτήρι λευκό ξίδι επάνω στη γεννήτρια.

Αφήστε το να δράσει λίγα λεπτά, καθαρίστε και ξεβγάλετε με νερό. Μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή αποξεστικές σκόνες, προϊόν αφαίρεσης αλάτων για καφετιέρες.



## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

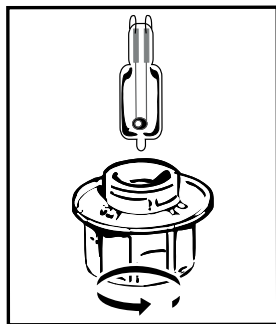


### Προειδοποίηση:

Πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτήν την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.

### Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον.

Ξεβιδώστε το κάλυμμα και αφαιρέστε τη λυχνία

(χρησιμοποιήστε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση).

Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα. Αυτό το προϊόν περιέχει μία πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.

## • 7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Η οθόνη δεν ανάβει.	Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος (ασφάλεια της εγκατάστασης).
Διαρροή νερού ή διαφυγή ατμού από την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι καλά κλεισμένη.
Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.	Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.
Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.	Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).

Επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών αν το σφάλμα επιμένει.

### ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων συντήρησης, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.



## ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

### ΔΟΚΙΜΗ ΑΤΜΟΥ: ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΙΕC 60350-1 - ΑΡΘΡΟ 8

Μπρόκολο	Ατμός 100%	500 g	18 λεπτά ταψί 1 μέσα στο ταψί 2
Κατεψυγμένος αρακάς	Ατμός 100%	1000 g	27 λεπτά ταψί 1 μέσα στο ταψί 2









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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET</b> .....	<b>4-5</b>
<b>1 ASENNUS</b> .....	<b>6</b>
Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta .....	6
Sähköliitännät .....	7
<b>2 YMPÄRISTÖ</b> .....	<b>7</b>
Ympäristönsuojelu .....	7
<b>3 LAITTEEN KUVAUS</b> .....	<b>8-10</b>
Ohjauspainikkeet ja näyttö .....	8
Painikkeiden lukitus (lapsilukko) .....	8
Uunin yleiskuvaus .....	9
Lisävarusteet .....	10
<b>4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET</b> .....	<b>11-12</b>
Ensimmäinen käyttöönotto .....	11
Asetukset-valikko .....	11
Toimintaperiaatteet .....	11
Säiliön käyttö .....	11
Veden hallinta .....	12
<b>5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA</b> .....	<b>13-15</b>
Höyrykypsennystila .....	13
Pikakypsennys .....	13
Lämpötilan ohjelmointi .....	13
Keston ohjelmointi .....	13
Ohjelmoitu kypsennyksen käynnistys .....	13
Automaattinen kypsennys .....	15
Ajastintoiminto .....	15
<b>6 HUOLTOTOIMET</b> .....	<b>16-17</b>
Valon vaihtaminen .....	17
<b>7 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS</b> .....	<b>18</b>
<b>TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT</b> .....	<b>19</b>

---

# 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 lähetyksitositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



**Tärkeää:**

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 käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäessään laitetta. — Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. — Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.

**VAROITUS:**

— Laite 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.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta. — Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.



**VAROITUS:**

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikäsineitä helpottaaksesi suoja-lasin ja lampun irrottamista.



---

## ***TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET***

---

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.

— 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 tukevuuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.

Tämä laite on asennettava yli 850 mm korkeuteen lattiasta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.



# 1 ASENNUS

## ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.

Laite voidaan asentaa joko työtason alle (**kuva A**) tai kalusteisiin (**kuva B**).

Huomio: jos kalusteen pohja on auki (työtason alla tai kalusteessa),

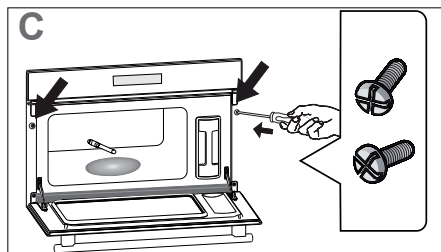
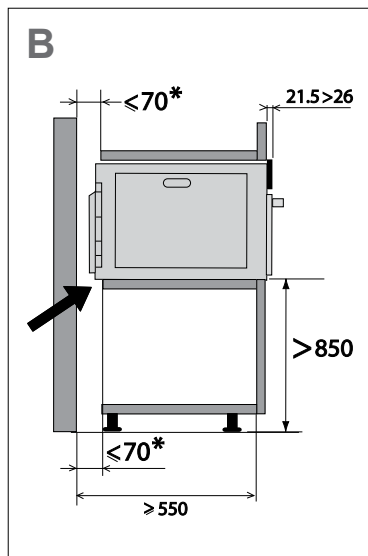
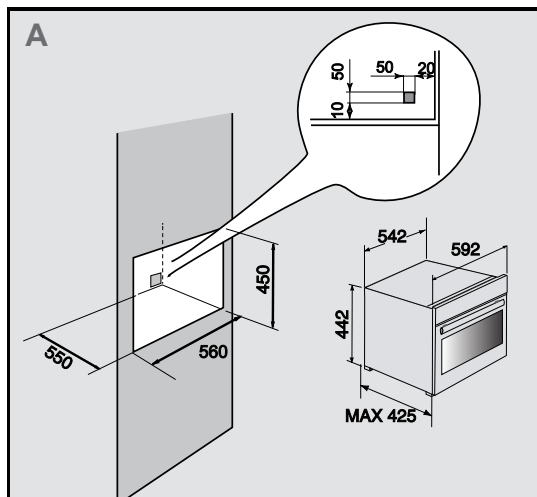
seinän ja levyn, jonka päällä uuni on, välinen tila on oltava enintään\* 70 mm (**kuva C**).

Jos kalusterakenteen takaosa on suljettu, tee niihin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.

Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät  $\varnothing$  2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla. Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.



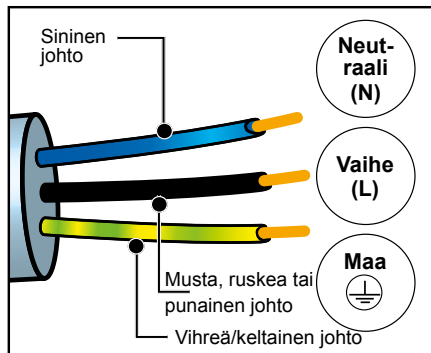
**Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.**



# 1 ASENNUS

## SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni on varustettu 3-johtimisella (johdin 1,5 mm<sup>2</sup>; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohtolalla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti. Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria. Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitântään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



### Varoitus:

Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.

# 2 YMPÄRISTÖ

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

Myös itse laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.



Valmistajan järjestämä laitteen kierrätys suoritetaan oikein

lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

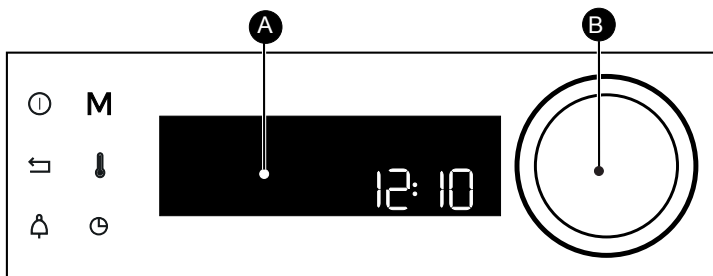
Ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästasi yhteistyöstä.



# 3 LAITTEEN KUVAUS

## OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



**A** Näyttö

**B** Painikkeella varustettu valintakiekko (ei irrotettavissa):

valintakiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.

Valintakiekkon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

Uunin pysäytyspainike  
(pitkä painallus)



Paluupainike

Ajastin-  
painike



Suorapainike **MANUAALISEEN**  
tilaan

Tehon ja  
lämpötilan asetukset

Kypsennyksen keston/  
ohjelmoidun käynnistyksen painike

## - PAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Paina samanaikaisesti paluupainiketta ja painiketta , kunnes symboli ilmestyy näyttöön.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

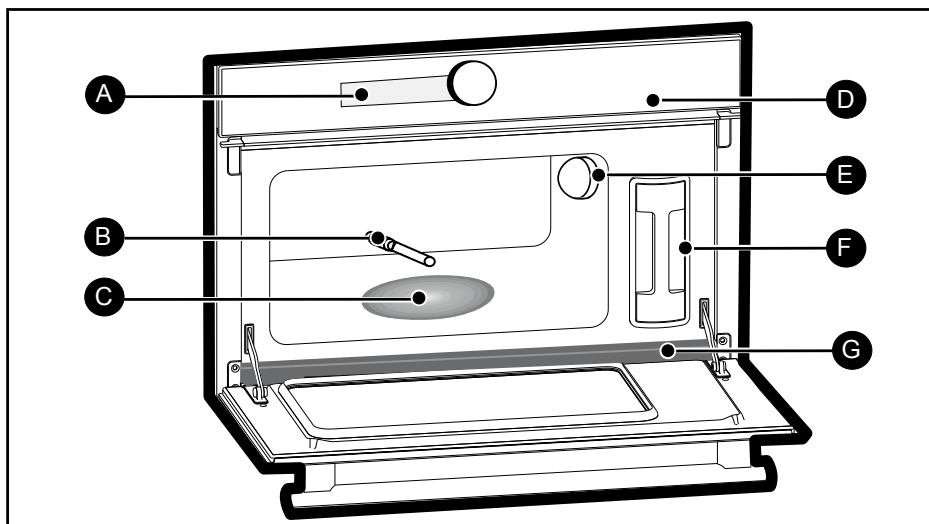
HUOMAA: vain pysäytyspainike on käytettävissä

Vapauttaaksesi komennot paina samanaikaisesti paluupainiketta ja painiketta , kunnes lukkosymboli häviää näytöstä.



# 3 LAITTEEN KUVAUS

## UUNIN YLEISKUVAUS



- A** Näyttö
- B** Vedentuloletku
- C** Höyrykattila
- D** Ohjauspaneeli
- E** Valo
- F** Säiliö
- G** Kouru





# 3 LAITTEEN KUVAUS

## LISÄVARUSTEET

### Ruoka-aineastia (kuva H).

Rei'itetty ruostumaton teräspelti, joka ei ole kosketuksissa ruoka-aineiden ja tiivistyneen veden kanssa.

### Kondensaattiasia (kuva I)

Ruostumaton teräsastia, jonka avulla tiivistynyt vesi voidaan poistaa.

### Irrotettava säiliö (kuva J)

Säiliö, jonka avulla uunisi tuottaa veden-syötön itsenäisesti. Sen tilavuus on noin 1 litra (maksimitaso).

### Ritilä (kuva K)

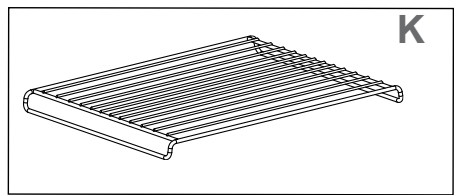
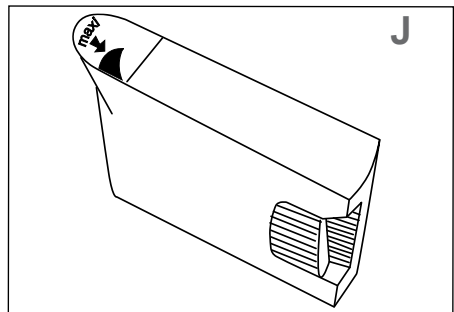
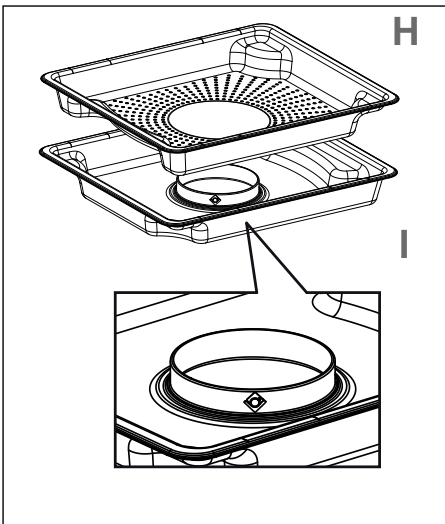
Irrotettava ruostumaton teräsritilä: asennettava uuniin.



### Vinkki

Kypsennyksen aikana aseta kuvan H astia kuvan I astian päälle päinvastoin, jotta ne eivät mene sisäkkäin.

Säilytyksen aikana aseta kuvan H astia kuvan I astian päälle samansuuntaisesti, jotta ne menevät sisäkkäin.



# 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

### - Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana tai sähkökatkoksen jälkeen 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 (MALLIKOHTAINEN)

- Valitse valintakiekkolla 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.

### - 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.

### - Valmiustila

Voit myös säätää näytön valmiustilan:

ON-asento, näyttö sammuu tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee tietyn ajan kuluttua.

### - Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

### - DEMO-tila

Uunisi oletustila on normaali kypsennystila.

Jos 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 huoltopalveluun, sinulta kysytään vianmääritysvalikossa näkyviä koodeja.



# 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

## TOIMINTAPERIAATE

Säiliössä oleva vesi valuu uunin sisäosaan letkun kautta. Tämä vesi muuttuu höyryksi ollessaan kontaktissa uunin sisäosan alaosassa olevan kuuman pinnan kanssa:

kyseessä on höyrykattila.

Vettä ei tarvitse lisätä kypsennysastiaan. **TODELLISEN HÖYRYKYPSENNYKSEN TAKAAMISEKSI** uunisi mukana toimitetaan erityinen kattilasarja, joka on suunniteltu täydellistä kypsennystä varten .

## SÄILIÖN KÄYTTÖ

Vesisäiliö ON täytettävä maksimitasolle ennen kypsennystä. Aseta säiliö paikoilleen painamalla se työntämällä se POHJAAN, kunnes tunnet, että säiliö ASETUU LOVEEN.

## VEDEN HALLINTA

Jos kypsennyksen aikana vesipiirin kanssa on ongelmia, veden hallinnan ilmaisin näkyy ja laitteesta kuuluu äänimerkki.

Tämän vian syynä on:

- tyhjä säiliö.
- väärin asennettu säiliö.

Kun olet tarkistanut nämä kohdat, kypsennys käynnistyy automaattisesti luukun sulkemisen jälkeen.



**Varoitus:**

**Kypsennyksen aikana laite kuumentuu. Kun avaat laitteen luukun, laitteen sisältä pääsee kuumaa höyryä. Pidä lapset kaukana laitteesta.**



# 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

## UUNISI ON VARUSTETTU 3 HÖYRYKYPSENNYSTILALLA:

### 1 - Manuaalinen "Höyry"-tila



Lämpötilan mini 55°C maxi 100°C avulla voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila ja kypsennyksen kesto.

### 2 - Lämmitystila



Suosittelun lämpötilan 95°C avulla voit säätää kypsennyksen kestoajan itse.

### 3 - Sulatustila



Suosittelun lämpötilan 65°C avulla voit säätää kypsennyksen kestoajan itse (katso sulatusopas).



#### Varoitus:

**Vesisäiliö ON täytettävä maksimitasolle ennen kypsennystä. Aseta säiliö paikoilleen painamalla se työntämällä se POHJAAN, kunnes tunnet, että säiliö ASETTUULOVEEN.**

## PIKAKYPSENNYS

Näytössä saa näkyä vain kello. Se ei saa vilkkua.

Käännä valintakiekkoa, kunnes olet valinnut haluamasi kypsennystoiminnon, ja vahvista valinta.

Uuni suosittelee sinulle muokattavan lämpötilan ja keston riippuen kypsennysajasta. Vahvista.

Uuni lämpenee ja lämpötilan ilmaisin vilkkuu. Kuulet äänimerkkisarjan, kun uuni saavuttaa halutun lämpötilan.


## OHJELMOI LÄMPÖTILA

Vain "OHJELMAVALINTA".

Paina 

Säädä lämpötila kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista painamalla valintakiekkoa.


## KESTON OHJELMOINTI

Suorita pikakypsennys ja paina sitten , kypsennyksen kesto aika vilkkuu, jolloin voit tehdä asetukset. Käännä valintakiekkoa kypsennyksen keston valitsemiseksi. Vahvista valinta painamalla.

Uuni on varustettu "SMART ASSIST" -toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kesto aikaa valitun kypsennystilan mukaan.

Kypsennysajan tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin jälkeen. **Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä heti, kun kypsennyksen lämpötila saavutetaan.**

## MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Tee kuten ohjelmoidulle kestolle. Kypsennyksen keston asetuksen jälkeen paina painiketta .

Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja hyväksy valinta.

Kypsennysajan päätyminen tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin jälkeen. Kypsennyksen päättymisaajan näyttö ei vilku enää.



# 5 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISESSA tilassa löydät erilaisia luokittain järjestettyjä reseptejä, joita voit valmistaa eri tavoilla. Älykäs tila valitsee helposti puolestasi sopivat kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen ja valitun painon mukaan selainliittymässä.

VIHANNEKSET
KUKKAKAALI
PARSAKAALI
VIHREÄT PAVUT
PORKKANAT
PERUNAT
HERNEET
PURJOSIPULI
PARSA
PINAATTI

KALA
TUORE KALA
TUOREET KALAFILEET
ÄYRIÄISET

LIHARUUAT
KANANKOIVET
SAVUSTETUN POSSUN MUNUAIS-PAISTI
LINNUNLIHAN RINTA
KOKONAINEN PORSAAN SISÄFILE
MAKKARAT

MUNAT
KOVA KANANMUNA
PEHMEÄKSI KEITETTY KANANMUNA
KEITETTY MUNA

RIISI, PASTA, VILJAT
BASMATIRIISI
MUSTA RIISI
KUSKUS
HÖYRYTETTY RIISI
TAHMARIISI
PAKASTETUT RAVIOLIT
TUOREET RAVIOLIT
RAVIOLIT

JÄLKIRUOAT
JUGURTIT

STERILOINTI
TUTTIPULLOJEN STERILOINTI
VIHANNESTEN STERILOINTI
HEDELMIEN STERILOINTI



# 5 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

## AUTOMAATTINEN KYPSENNYS

Valitse näytössä "AUTO" valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

Vieritä ruoka-aineita kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valintasi painamalla.

Ehdotettu paino vilkkuu näytössä. Syötä ruoka-aineen todellinen paino kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Uuni laskee automaattisesti ihanteellisen kypsennyksen keston ja näyttää se näytöllä. Uuni käynnistyy välittömästi. Voit halutessasi muokata kypsennyksen päätymisaikaa painamalla painiketta ja näyttämällä uuden kypsennysajan, kun uuni on käynnistynyt.

Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni sammuu ja käynnistyy myöhemmin, jotta kypsennys päättyy haluttuun aikaan.

## MUNAKELLOTOIMINTO


Voit käyttää tätä toimintoa, kun uuni on pysäytetty tai kypsennyksen aikana.

- Paina painiketta  , muokkaa aikaa tai peruuta säätämällä 0m00s.

Voit pysäyttää myös ajastimen sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.


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  .

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.



# 6 HUOLTOTOIMET

## ULKOPINTA

Käytä pehmeää liinaa, joka on upotettu lasinpesuaineeseen. Älä käytä hankausaineita tai hankaavaa sientä.



**Varoitus:** Älä käytä laitteen lasiluekun puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

## LISÄVARUSTEIDEN HUOLTO

Voidaan pestä koneessa tai käsin, pienellä määrällä astianpesuainetta. Liota hetki, jos lisävarusteet ovat erittäin likaisia.

## UUNIN SISÄOSAN PUHDISTUS (AINA KYPSENNYKSEN JÄLKEEN)

Pyyhi uunin sisäosa kuivalla liinalla sen jälkeen, kun höyrykattila on jäähtynyt tai anna uunin sisäosan kuivua pitämällä luukku kokonaan auki.

## VEDENTULOETKUN PUHDISTUS (1 KERRAN KUUSSA)

Irrota vedentuloletku ruuvaamalla se auki.

Poista sisäosaan mahdollisesti kerääntynyt kalkki (ohuella ja teräväkärkisellä esineellä, kuten varrastikulla tai neulepukolla).

## KOURUN PUHDISTUS

Irrota kouru vetämällä sitä ylöspäin. Puhdista se ja aseta se takaisin paikoilleen kolmeen kourulle tarkoitettuun loveen.

## HÖYRYKATTILAN PUHDISTUS (1 KERRAN KUUSSA)

Kaada 1/2 lasillista valkoviinietikkaa höyrykattilaan.

Anna vaikuttaa muutaman minuutin ajan, puhdista ja huuhtelee vedellä. Älä käytä puhdistukseen pesusientä tai hankaavia jauheita tai kahvinkeitin kalkanpoistoaainetta.



# 6 HUOLTOTOIMET

## LAMPUN VAIHTAMINEN



### Varoitus:

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.

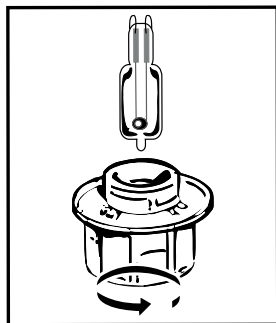
### Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse.

Irrota suojalasi ja poista sitten lappu (käytä kumikäsineitä irrottamisen helpottamiseksi).

Aseta uusi lamppu paikalleen ja suojalasi paikalleen. Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G





## 7 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

ONGELMAT	RATKAISUT
Näyttö ei syty.	Tarkista virransyöttö (asennuksen sulake).
Vettä tai höyryä valuu luukusta kypsennyksen aikana.	Tarkista, että uunin luukku on kunnolla kiinni.
Uunin valo ei toimi.	Tarkista uunin virtakytkennät
Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkennät. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DE-MO"-tilaan (katso asetukset-valikko).

Ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun, jos viat jatkuvat.

### ALKUPERÄISET OSAT

Pyydä käyttämään huoltotoimissa vain alkuperäisiä sertifioituja varaosia.



## TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT

### HÖYRYTESTI: NORMIN IEC 60350-1 -ART MUKAAN. 8

Parsakaali	100 % Höyry	500 g	18 min astia 1 astiaan 2
Pakasteherneet	100 % Höyry	1000 g	27 min astia 1 astiaan 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# TARTALOMJEGYZÉK

<b>BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK.....</b>	<b>4–5</b>
<b>1 TELEPÍTÉS.....</b>	<b>6</b>
Az elhelyezés megválasztása és beépítés .....	6
Elektromos bekötés .....	7
<b>2 KÖRNYEZET .....</b>	<b>7</b>
A környezet tiszteletben tartása .....	7
<b>3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA.....</b>	<b>8–10</b>
A vezérlés és a kijelző.....	8
Vezérlés reteszelve (gyerekzár).....	8
A sütő bemutatása .....	9
Tartozékok.....	10
<b>4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK.....</b>	<b>11–12</b>
Első üzembe helyezés .....	11
Beállítások menü .....	11
Működési elvek .....	11
A tartály használata.....	11
A víz kezelése .....	12
<b>5 KÉZI SÜTÉSI MÓD .....</b>	<b>13–15</b>
Gőzölős sütési mód .....	13
Azonnali sütés.....	13
Hőmérséklet beprogramozása.....	13
Időtartam beprogramozása.....	13
Sütés késleltetett indítással .....	13
Automatikus sütés.....	15
Időzítő funkció.....	15
<b>6 KARBANTARTÁS .....</b>	<b>16–17</b>
A lámpa cseréje .....	17
<b>7 RENDELLENSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK.....</b>	<b>18</b>
<b>ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK .....</b>	<b>19</b>

# 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.



Fontos:

Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, 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 gyermekek a készüléktől távol tartandók, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

— Gőztisztító készüléket ne használjon. — Asütő üvegajtájának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsít, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethetne



FIGYELMEZTETÉS:

Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva mielőtt kicserélné a lámpát, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Csak akkor nyúljon a készülékhez, ha már kihűlt. Az üvegbura és a lámpa kicsavarásának megkönnyítéséhez használjon gumikesztyűt.



---

## **BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK**

---

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.

— 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.

Ezt a készüléket a padlótól 850 mm-nél nagyobb magasságban kell felszerelni.

— A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé felszerelni.



# 1 TELEPÍTÉS

## AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS

Az ábrák megmutatják a bútor azon részeit, melyek lehetővé teszik a sütő beszerelését.

A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pult alá (A ábra) vagy függőleges elrendezésű bútorba (B ábra).

Figyelem: ha a bútor alja nyitott (pult alatt vagy kamraszekrényben)

a fal és a sütőt tartó padló közötti távolság legfeljebb 70 mm\* lehet (C ábra).

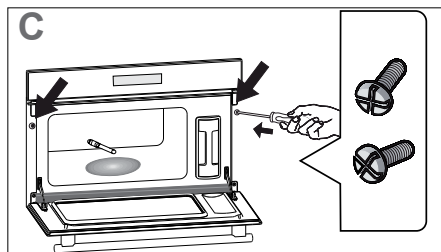
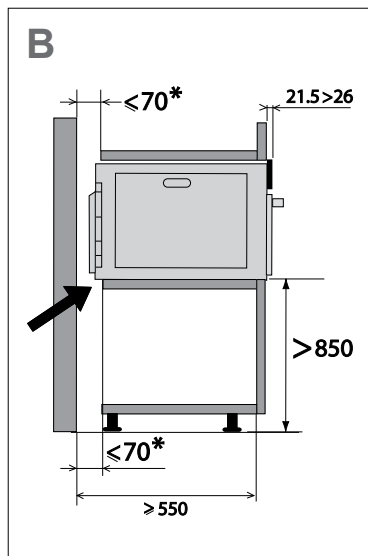
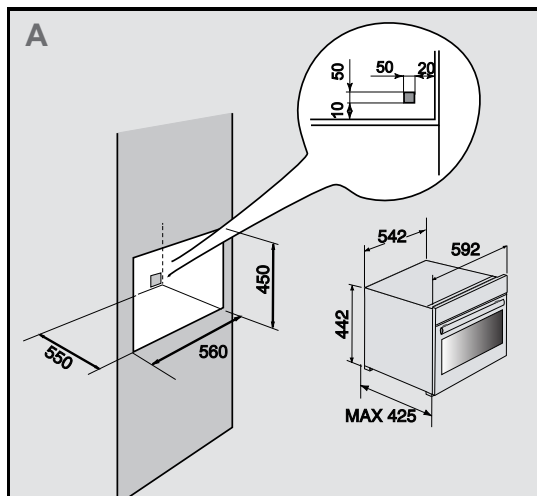
Ha a bútor hátul zárt, készítsen egy 50 x 50 mm-es nyílást az elektromos kábel átvezetéséhez.

Rögzítse a sütőt a bútorban. Ehhez távolítsa el a gumi ütközőket, és fúrjon elő egy Ø 2 mm-es lyukat a bútor oldalfalába, hogy megakadályozza a fa szétpattanását. Rögzítse a sütőt a 2 csavarral. Helyezze vissza a gumi ütközőket.



Tanács

**Annak érdekében, hogy biztosított legyen a megfelelő beszerelés, ne habozzon háztartásigép-szerelőt hívni.**

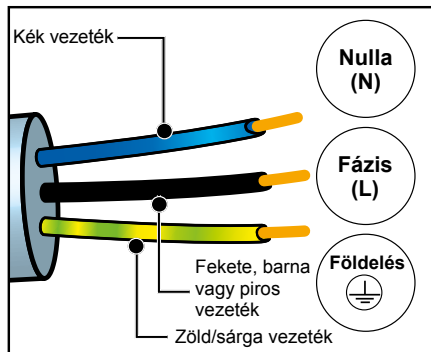




# 1 TELEPÍTÉS

## ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A sütő három, a 220~240 voltos hálózatra a telepítési előírásoknak megfelelően szabványos IEC 60083 csatlakozóaljzattal vagy omnipoláris leválasztó berendezéssel keresztül csatlakoztatandó 1,5 mm<sup>2</sup> vezetékkel (1 fázis + 1 nulla + földelés) tartalmazó szabványos tápkábellel van felszerelve. A védővezeték (zöld-sárga) a készülék kapcsához van csatlakoztatva, és a beszerelésnél földelni kell. A berendezés biztosítékának 16 amperesnek kell lennie. Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következik be.



### Figyelem:

**Ha az Ön lakóhelyének elektromos hálózatát módosítani kell a készülék csatlakoztatásához, hívjon szakképzett villanszerelőt. Ha a sütőnél bármiféle rendellenesség lép fel, húzza ki a készüléket, vagy vegye ki a sütő bekötési vezetékéhez tartozó biztosítékot.**

# 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, hogy az elhasználtott készülékeket egy erre a célra szolgáló gyűjtőhelyen kell elhelyezni.

A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően.

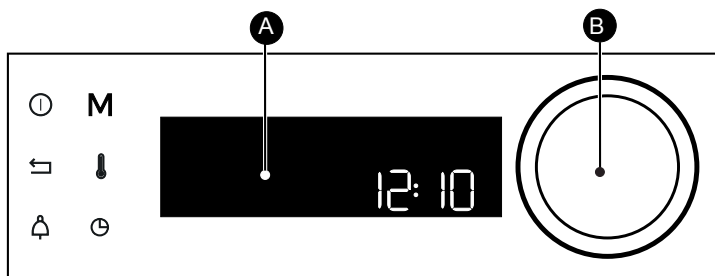
A lakóhelyéhez legközelebb eső elhasznált készülékek gyűjtőpontjairól érdeklődjön a helyi önkormányzatnál vagy a viszonteladójánál.

Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.



# 3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

## A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELEZŐ



**A** Kijelző

**B** Forgógomb közepén megnyomható (nem leszerelhető):  
Elforgatásával kiválaszthatók a programok, illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők. Középen történő megnyomásával jóváhagyhatók az egyes műveletek.

A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)



Vissza gomb

Időzítő gomb

**M**

A MANUÁL üzemmód közvetlen eléréséhez szükséges gomb

Hőmérséklet és teljesítmény választó

Sütési időtartam gomb/ késleltetett indítás

## - VEZÉRLÉS RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a Vissza és a gombot egészen addig, amíg a szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

A vezérlés reteszelve sítés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

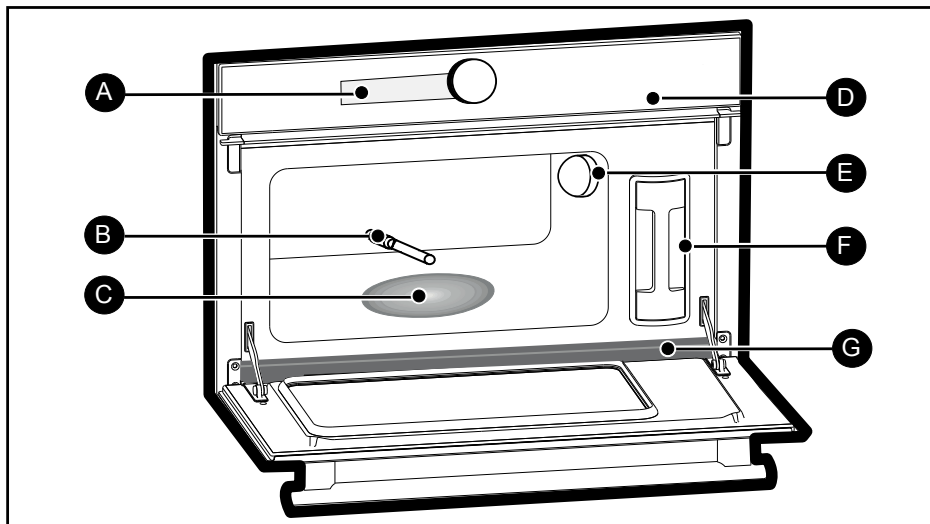
MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a kikapcsoló gomb marad aktív.

A vezérlés reteszelésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a Vissza és a gombot, egészen addig, amíg a lakat szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.



# 3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

## A SÜTŐ BEMUTATÁSA



- A** Kijelző
- B** Vízbevezető cső
- C** Gőzfejlesztő
- D** Kezelőpanel
- E** Lámpa
- F** Tartály
- G** Vízelvezető



# 3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

## TARTOZÉKOK

### Ételtartó tál (H ábra).

Perforált rozsdamentes az élelmiszerek és a kondenzvíz érintkezését megakadályozó acél tál.

### Kondenzvíz tál (I ábra)

Rozsdamentes acél tál a kondenzvíz összegyűjtésére.



### Tanács

A főzéshez helyezze a H ábrán látható tálat az I ábrán látható tálra, ellenkező irányban, úgy, hogy ne illeszkedjenek egymáshoz.

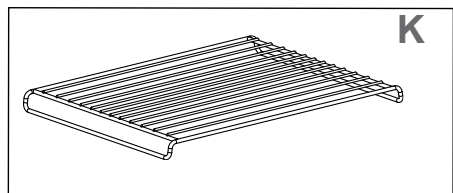
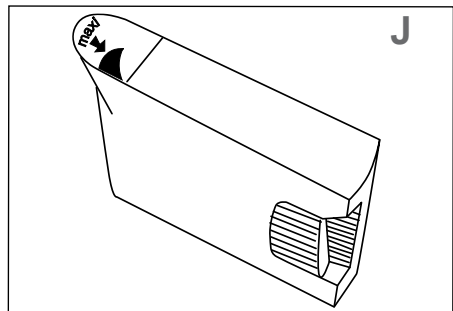
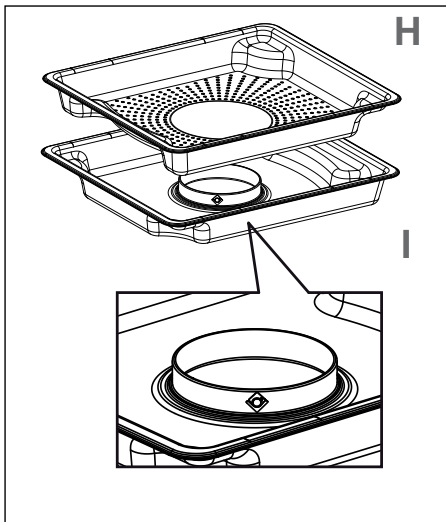
Tároláshoz helyezze a H ábra edényt az I ábrán látható edényre, ugyanabba az irányba, hogy fedjék egymást.

### Kivehető tartály (J ábra)

A sütő vízellátását önállóan biztosító tartály. Űrtartalma körülbelül 1 liter (maximális szint).

### Grillrács (K ábra)

Kivehető rozsdamentes acél grillrács: kötelezően a sütőben tartandó.



# • 4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

## ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

### - Nyelv kiválasztása

Első üzembe helyezéskor illetve áramszünet után 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.

## BEÁLLÍTÁSOK MENÜ (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

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 percekét, és hagyja jóvá újra. Ha a sütő áram alatt van, az idő kijelzése automatikusan frissül.

### - 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.

### - 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 nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

### - DEMO mód

Alapértelmezésben a sütő normál fűtési módra van állítva.

Abban az esetben, ha DEMO módban van aktiválva

(ON állás), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sütő nem melegszik fel.

### - Diagnosztika

Probléma esetén rendelkezésére áll a Diagnosztika menü.

Amikor felveszi a kapcsolatot a vevőszolgálattal, kérik Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat.



# 4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

## MŰKÖDÉSI ELV

A tartályban lévő víz egy csövön keresztül jut be az sütőtérbe. Ez a víz a sütőtér alsó részében elhelyezkedő forró felülettel érintkezve gőzzé alakul:

Ez a gőzfejlesztés.

Nem kell vizet önteni a főzőtálba. A VALÓDI GŐZÖLŐS FŐZÉS garانتálása érdekében sütőjét kifejezetten a tökéletes főzéshez tervezett lábassal szállítjuk.

## A TARTÁLY HASZNÁLATA

Főzés előtt FELTÉTLENÜL töltsse fel a víztartályt a maximális szintig. Tegye vissza a tartályt a helyére úgy, hogy TELJESEN rögzíti, amíg A METSZÉSEN BE NEM JUT.

## A VÍZ KEZELÉSE

Ha probléma van a vízkörrel ételkészítés közben, megjelenik a vízkezelés jelzőfénye, és hangjelzés hallható.

Ez a hiba különösen a következők miatt fordulhat elő:

- üres tartály;
- rosszul behelyezett tartály.

E két pont ellenőrzése után az ajtó becsukását követően a főzés automatikusan újraindul.



**Figyelem:**

**Főzés közben a készülék felforrósodik. Amikor kinyitja a készülék ajtaját, forró gőz ömlik ki. Tartsa távol a gyermekeket.**



# 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

## SÜTŐJÉNEK 3 GŐZÖLŐS FŐZÉSI MÓDJA VAN:

### 1 – Manuális „Gőz” mód



Minimális hőmérséklet 55°C maximum 100°C, lehetővé teszi, hogy minden főzési paramétert: a hőmérsékletet és a főzési időt saját maga állítson be.

### 2 – Újramelegítés mód



A 95°C ajánlott hőmérséklet lehetővé teszi, hogy saját maga állítsa be a főzési időt.

### 3 – Kiolvasztás mód



A 65°C ajánlott hőmérséklet lehetővé teszi, hogy saját maga állítsa be a főzési időt (lásd a kiolvasztási útmutatót).



#### Figyelem:

**Főzés előtt FELTÉTLENÜL töltsse fel a víztartályt a maximális szintig. Tegye vissza a tartályt a helyére úgy, hogy TELJESEN rögzíti, amíg A METSZÉSEN ÁT NEM JUT.**

## AZONNALI SÜTÉS

A programozónak csak az óraállást kell beállítania. Ez utóbbinak nem szabad villognia.


Forgassa el a gombot, amíg el nem éri a kívánt sütési funkciót, majd hagyja jóvá.

A sütő olyan hőmérsékletet és időtartamot ajánl, ami a főzési módtól függően módosítható. Hagyja jóvá.

A sütő melegszik, és a hőmérsékletjelző villog. Egy sor sípoló hang hallatszik, amikor a sütő eléri a megadott hőmérsékletet.


## A HŐMÉRSÉKLET BEPROGRAMOZÁSA

Csak „EXPERT” módban.

Nyomja meg a 

Állítsa be a hőmérsékletet a gomb elforgatásával, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.


## IDŐTARTAM PROGRAMOZÁSA

Azonnal végezze el a főzést, majd nyomja meg a  főzési idő gomb villog, ekkor lehetséges a beállítás. Forgassa el a forgógombot a sütési idő beállításához. Nyomja meg a jóváhagyáshoz.

A sütő rendelkezik „SMART ASSIST” funkcióval. Ez a főzési idő beprogramozásakor a választott főzési módtól függően módosítható főzési időt ajánl.

A főzési idő vége néhány másodperc múlva automatikusan rögzül. **Az idő visszaszámlálása azonnal megkezdődik, amint elérte a főzési hőmérsékletet.**

## ÉTEL KÉSZÍTÉSE KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

Tegyen úgy, mint az időtartam beprogramozásánál. A főzési idő beállítása után nyomja meg a  gombot.

A kijelző villog, állítsa be a főzési idő végét a gomb elforgatásával

A főzési idő vége néhány másodperc múlva automatikusan rögzül. A főzés vége kijelzés már nem villog.



# 5 AUTO MÓD

AUTO módban sokféle különféle módon elkészíthető receptet találhat típus szerint rendezve. A mesterséges intelligencia az elkészítendő, a navigációs felületen egyszerűen kiválasztható étel és annak súlya alapján választja ki a megfelelő főzési paramétereket.

ZÖLDSÉGEK
KARFIOL
BROKKOLI
ZÖLDBAB
SÁRGARÉPA
BURGONYA
ZÖLDBORSÓ
PÓRÉHAGYMA
SPÁRGA
SPENÓT

HALAK
FRISS HAL EGÉSZBEN
FRISS HALFÉLÉ
TENGERI GYÜMÖLCSÖK

HÚSOK
CSIRKECOMB
FÜSTÖLT SERTÉS KARAJ CSONT NÉLKÜL
BAROMFIHÚS SZELETEK
SZŰZPECSENYE
KOLBÁSZOK

TOJÁS
KEMÉNYTOJÁS
LÁGYTOJÁS
FŐTT TOJÁS

RIZS TÉSztÁK GABONAFÉLÉK
BASMATI RIZS
FEKETE RIZS
KUSZKUSZ
PÁROLT RIZS
RAGACSOS RIZS
FAGYASZTOTT RAVIOLI
HŰTÖTT RAVIOLI
RAVIOLI

DESSZERT
JOGHURT

STERILIZÁLÁS
CUMI STERILIZÁLÁSA
ZÖLDSÉGEK STERILIZÁLÁSA
GYÜMÖLCSÖK STERILIZÁLÁSA





# • 5 AUTO MÓD

## AUTOMATIKUS FŐZÉS

Válassza az „AUTO” lehetőséget a képernyőn a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.

A forgógomb forgatásával görgessen az ételek között, és a választás jóváhagyásához nyomja meg a gombot.

A javasolt súly villog a képernyőn. Adja meg az étel tényleges súlyát a gomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.


A sütő automatikusan kiszámítja az ideális főzési időt, és kijelzi azt, majd azonnal elindul. Ha kívánja, módosíthatja a sütés befejezésének idejét a gomb megnyomásával, és a sütő beinduláskor megjeleníti az új sütés befejezési időpontját.

Hagyja jóvá a programválasztó gomb megnyomásával.

A sütő leáll és később indul el, hogy a főzés a kívánt időpontban fejeződjék be.

## IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ


Ez a funkció a sütő kikapcsolt állapotában vagy főzés közben használható.

- Nyomja meg a  gombot, állítsa be az időt, vagy állítsa 0 óra 00 másodpercre a törléshez.

Ha visszaszámlálás közben megnyomja a forgógombot, az időzítőt is leállítja.


Állítsa be a gomb elforgatásával az időzítőt, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul. Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

**Megjegyzés: Az időzítő programbeállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.**

Nyomja meg újra a -t

Állítsa be a gomb elforgatásával az időzítőt, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul. Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

**Megjegyzés: Az időzítő 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 időzítőt is leállítja.



# 6 KARBANTARTÁS

## Külső felület

Használjon ablaktisztítóval átítatott puha rongyot. Ne használjon súrolókrémet vagy fém dörzsit.



**FIGYELMEZTETÉS:** Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fém dörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

## TARTOZÉKOK KARBANTARTÁSA

Mosogatógépben vagy kézzel moshatók, kevés tisztítószerrel. Aztassa be őket, ha nagyon szennyezettek.

## A SÜTŐTÉR TISZTÍTÁSA (MINDEN FŐZÉS UTÁN)

Miután a gőzfejlesztő lehűlt, törölje meg a sütőteret egy száraz ruhával, vagy részben nyitott ajtó mellett hagyja megszáradni a sütőteret.

## A VÍZBEVEZETŐ CSŐ TISZTÍTÁSA (HAVONTA EGYSZER)

Csavarja le és vegye ki a vízbevezető tömlőt.

Távolítsa el minden esetleges vízkőlerakódást (vékony, hegyes tárggyal, például finom nyárs vagy kötőtű segítségével).

## VÍZELVEZETŐ TISZTÍTÁSA

Szerelje szét a vízvezetetőt úgy, hogy felfelé húzza, törölje meg, majd helyezze vissza a helyére az erre a célra szolgáló három bevágás segítségével.

## A GŐZFEJLESZTŐ TISZTÍTÁSA (HAVONTA 1-SZER)

Öntsön 1/2 pohár fehér alkoholból készült fehéreccet a gőzfejlesztőre.

Hagyja hatni néhány percig, tisztítsa meg és öblítse le vízzel. Ne használjon súrolószivacsot vagy -port, illetve kávéfőző vízkőmentesítésére használt szereket.



# 6 KARBANTARTÁS

## A LÁMPA CSERÉJE



### Figyelmeztetés:

Mielőtt kicserélné a lámpát, az áramütés veszélyének teljes elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról. Csak akkor nyúljon a készülékhez, ha már kihűlt.

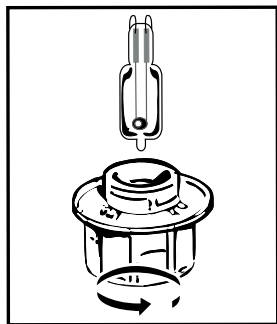
### Az izzó jellemzői:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

A lámpát saját maga is kicserélheti, ha kiégett.

Csavarja ki a búrát, majd vegye ki a lámpát (használjon a szétszerelést megkönnyítő gumikesztyűt).

Helyezze be az új lámpát és tegye vissza a búrát. Ez a termék Genergiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz



# 7 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

RENDELLENESSÉGEK	MEGOLDÁSOK
A kijelző nem kapcsol be.	Ellenőrizze a tápellátást (a berendezés biztosítékát).
Főzés közben víz vagy gőz szivárog az ajtóból.	Ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja megfelelően becsukódott-e.
A sütő világítása nem működik.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik.
A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik. Ellenőrizze, hogy a sütő nincs-e „DEMO” módra állítva (lásd a beállítások menüt).

Ha a hibák bármelyiket továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálatához.

## EREDETI ALKATRÉSZEK

A karbantartási célú beavatkozás esetén kérje kizárólag hitelesített eredeti gyári pótalkatrészek használatát.



## MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK

### GŐZ TESZT: AZ IEC 60350-1 – CIKK SZERINT 8

Brokkoli	100 % gőz	500 gr	18 perc 1 tál 2 tál
Fagyasztott zöldborsó	100 % gőz	1000 gr	27 perc 1 tál 2 tálban







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI</b> .....	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALLAZIONE</b> .....	<b>6</b>
Scelta della collocazione e incasso.....	6
Collegamento elettrico.....	7
<b>2 AMBIENTE</b> .....	<b>7</b>
Rispetto dell'ambiente.....	7
<b>3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>8- 10</b>
I comandi e il display.....	8
Blocco dei tasti (sicurezza bambini).....	8
Presentazione del forno.....	9
Accessori.....	10
<b>4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI</b> .....	<b>11-12</b>
Prima messa in servizio.....	11
Menu regolazioni.....	11
Principi di funzionamento.....	11
Uso del serbatoio.....	11
Gestione dell'acqua.....	12
<b>5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE</b> .....	<b>13-15</b>
Modalità di cottura a vapore.....	13
Cottura immediata.....	13
Programmazione la temperatura.....	13
Programmazione la durata.....	13
Cottura con partenza differita.....	13
Cottura automatica.....	15
Funzione timer.....	15
<b>6 MANUTENZIONE</b> .....	<b>16-17</b>
Sostituzione della lampada.....	17
<b>7 ANOMALIE E SOLUZIONI</b> .....	<b>18</b>
<b>TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE</b> .....	<b>19</b>



---

## 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.



Importante:

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. — 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.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore. — 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.



AVVERTENZA:

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.



---

## ***SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI***

---

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.

— 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.

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.



# . 1 INSTALLAZIONE

## SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (fig. A) o in un mobile a colonna (fig. B).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra

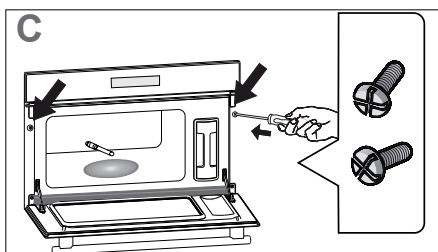
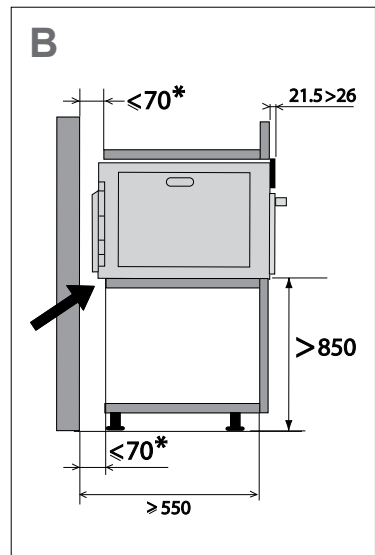
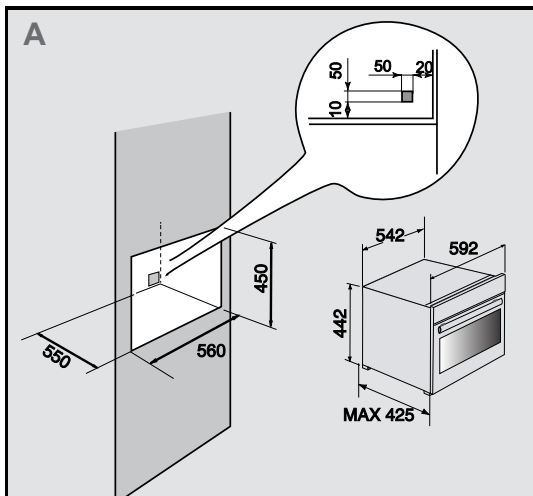
il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm\* (fig. C).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di  $\varnothing 3$  mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.

 **Consiglio**

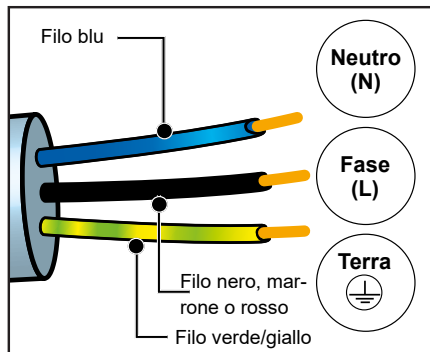
**Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgerti ad uno specialista di elettrodomestici.**



# 1 INSTALLAZIONE

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm<sup>2</sup> (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. Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere. 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:

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

# 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.

Per il corretto riciclo degli imballaggi dei nostri prodotti e articoli, visita il sito :

[https://notices.groupebrandt.com/docs/notices/CZ2100238\\_Leaflet\\_Packaging\\_IT.pdf](https://notices.groupebrandt.com/docs/notices/CZ2100238_Leaflet_Packaging_IT.pdf)



Anche l'apparecchio contiene 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 relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

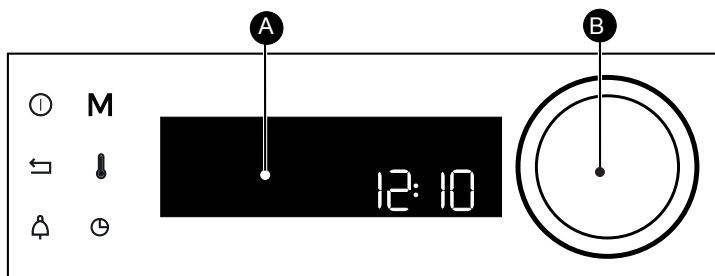
Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.



# 3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

## I COMANDI E IL DISPLAY



**A** Display

**B** Manopola rotativa con pulsante centrale (non smontabile):  
permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola. Permette di confermare ogni azione premendo al centro.

Tasto spegnimento del forno  
(pressione lunga)



Tasto indietro

Tasto timer



Tasto di accesso diretto alla  
modalità MANUALE

Regolazione della temperatura e  
potenza




Tasto durata di cottura/  
partenza differita

## - BLOCCO DEI TASTI

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e  fino a quando il simbolo  non viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

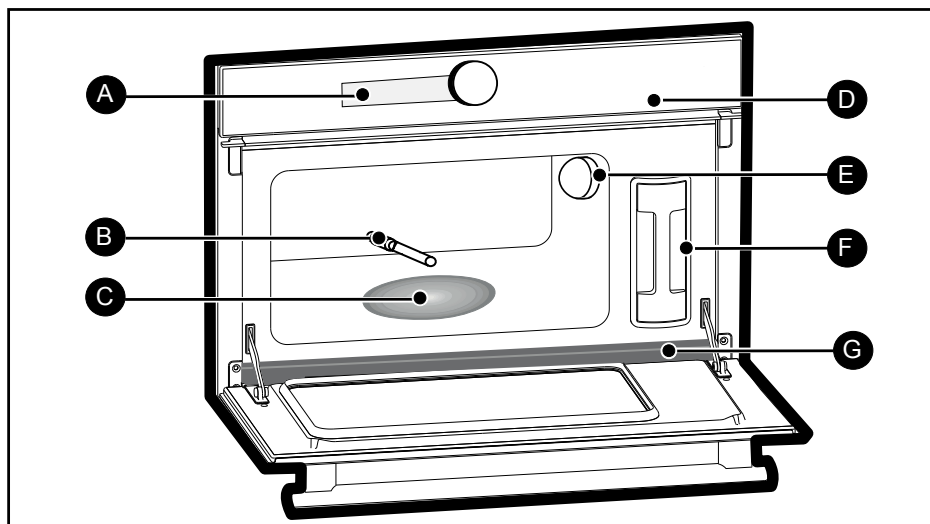
NOTA: solo il tasto di spegnimento  resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e  fino a quando il simbolo del lucchetto  non scompare dal display.



# 3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

## PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Display
- B** Tubo di ingresso dell'acqua
- C** Generatore di vapore
- D** Pannello dei comandi
- E** Lampada
- F** Serbatoio
- G** Canale

# 3 PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

## GLI ACCESSORI

### Teglia supporto alimento (fig. H).

Teglia in acciaio inox perforato per evitare il contatto tra gli alimenti e l'acqua di condensa.

### Teglia per condensa (fig.I)

Teglia in acciaio inox che permette di recuperare l'acqua di condensa.

### Serbatoio amovibile (fig.J)

Serbatoio che permette un rifornimento idrico indipendente nel forno. La sua capacità è di circa 1 litro (livello max.).

### Griglia (fig.K)

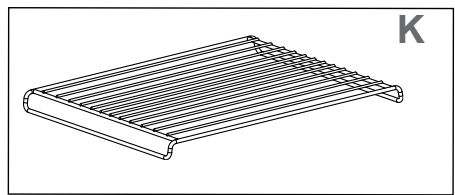
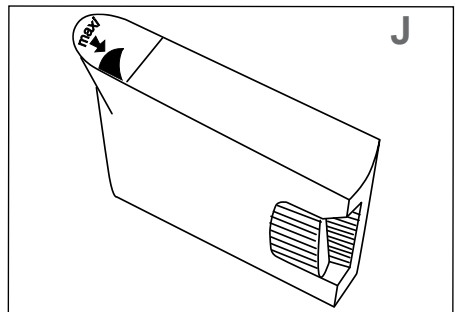
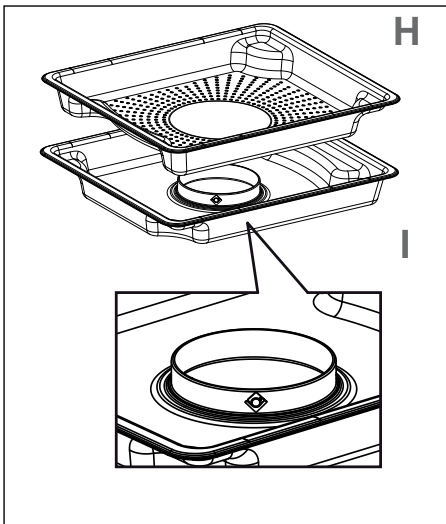
Griglia supporto amovibile in acciaio inox: infornare tassativamente.



#### Consiglio

Per la cottura, collocare il piatto della fig. H sul piatto della fig. I nel senso inverso, in modo che non si incastrino.

Per lo stoccaggio, collocare il piatto della fig. H sul piatto della fig. I nello stesso senso, in modo che si incastrino.



# 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI

## PRIMA MESSA IN SERVIZIO

### - Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio, o in seguito a un'interruzione di corrente, selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per convalidare le scelta.

### - Regolare l'ora

Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

Il forno visualizza l'ora.

## MENU REGOLAZIONI (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.

### - Suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.

### - Luminosità

Selezionare il livello di luminosità desiderato.

### - 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.

### - 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 presenti nella diagnostica.





# ● 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI

## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

L'acqua contenuta nel serbatoio raggiunge la cavità mediante un tubo. Quest'acqua viene trasformata in vapore a contatto con una superficie calda collocata nella parte inferiore della cavità:

si tratta del generatore di vapore.

Non è necessario aggiungere acqua nella teglia di cottura. Al fine di garantire UNA VERA COTTURA A VAPORE, il forno viene proposto con una batteria di pentole appositamente studiata per una cottura perfetta.

## USO DEL SERBATOIO

Riempire TASSATIVAMENTE il serbatoio d'acqua fino al livello max. prima della cottura. Ricollocare il serbatoio nel vano corrispondente agganciandolo A FONDO fino a sentire UNO SCATTO.

## GESTIONE DELL'ACQUA

In caso di problemi legati al circuito dell'acqua durante la cottura, viene visualizzato l'indicatore di gestione dell'acqua e viene emesso un segnale acustico.

Questo errore in genere dipende da:

- un serbatoio vuoto.
- un serbatoio agganciato in modo incorretto.

Una volta verificati questi due punti, è sufficiente chiudere lo sportello affinché la cottura riprenda automaticamente.



**Attenzione:**

**Durante la cottura l'unità si scalda. Aprendo lo sportello dell'unità il vapore caldo fuoriesce. Tenere lontani i bambini.**



# 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

## IL FORNO DISPONE DI 3 MODALITÀ DI COTTURA A VAPORE:

### 1 - Modalità "Vapore" manuale



La temperatura minima di 55 °C e massima di 100 °C permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura e durata di cottura.

### 2 - Modalità Riscaldamento



La temperatura raccomandata di 95 °C permette di regolare manualmente la durata della cottura.

### 3 - Modalità Scongelo



La temperatura raccomandata di 65 °C permette di regolare manualmente la durata della cottura (vedere la guida per lo scongelamento).



#### Attenzione:

**Riempire TASSATIVAMENTE il serbatoio d'acqua fino al livello max. prima della cottura. Ricollocare il serbatoio nel vano corrispondente agganciandolo A FONDO fino a sentire UNO SCATTO.**

## COTTURA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata, quindi confermare.

Il forno raccomanda una temperatura e una durata modificabili a seconda della modalità di cottura. Convalidare.

Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura definita.

## PROGRAMMARE LA TEMPERATURA

Solo in modalità "ESPERTO".

Premere

Regolare la temperatura ruotando la manopola, quindi premerla per confermare.

## PROGRAMMARE LA DURATA

Effettuare una cottura immediata, poi premere la durata di cottura lampeggia. La regolazione è ora possibile. Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per confermare.

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

Il salvataggio del tempo di cottura viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo. **Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.**

## COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura premere il tasto .

Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola.

Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.



# 5 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

Nella modalità AUTO sono presenti moltissime ricette diverse classificate per categoria che possono essere cucinare in differenti modi. L'intelligenza seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare. Il peso può essere comodamente selezionato nell'interfaccia di navigazione.

VERDURE
CAVOLFIORE
BROCCOLI
FAGIOLINI
CAROTE
PATATE
PISELLI
PORRI
ASPARAGI
SPINACI

PESCE
PESCE FRESCO INTERO
FILETTO DI PESCE FRESCO
FRUTTI DI MARE

CARNE
COSCE DI POLLO
LONZA DI MAIALE AFFUMICATA
COTOLETTE DI POLLO
FILETTO DI MAIALE INTERO
SALSICCE

UOVO
UOVO SODO
UOVO BAZZOTTO
UOVO ALLA COQUE

RISO PASTA CEREALI
RISO BASMATI
RISO NERO
COUS COUS
RISO AL VAPORE
RISO GLUTINOSO
RAVIOLI CONGELATI
RAVIOLI FRESCHI
RAVIOLI

DESSERT
YOGURT

STERILIZZAZIONE
STERILIZZAZIONE DI BIBERON
STERILIZZAZIONE DI VERDURE
STERILIZZAZIONE DELLA FRUTTA



# 5 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

## COTTURA AUTOMATICA

Selezionare "AUTO" sullo schermo ruotando la manopola, poi confermare.

Far scorrere gli alimenti ruotando la manopola, quindi premere per confermare la propria scelta.


Un peso proposto lampeggia sullo schermo. Inserire il peso reale dell'alimento ruotando la manopola, quindi confermare.

Il forno calcola automaticamente la durata di cottura ideale e la visualizza, poi si avvia immediatamente. Volendo è possibile modificare l'ora di fine cottura premendo il tasto e visualizzando la nuova ora di fine cottura quando il forno si è avviato.

Confermare premendo la manopola.


Il forno si spegne e si avvierà più tardi affinché la cottura termini all'ora desiderata.

**NB: È possibile modificare o annullare la programmazione.**

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.

## FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata quando il forno è spento o durante una cottura.

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.

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.



# 6 MANUTENZIONE

## SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.



**Avvertenza:** Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

## MANUTENZIONE DEGLI ACCESSORI

Lavabili a mano o in lavastoviglie con un po' di detersivo. Lasciarli a bagno se sono molto sporchi.

## PULIZIA DELLA CAVITÀ (DOPO OGNI COTTURA)

Asciugare la cavità con un panno asciutto dopo il raffreddamento del generatore di vapore oppure far asciugare lasciando lo sportello socchiuso.

## PULIZIA DEL TUBO DI INGRESSO DELL'ACQUA (1 VOLTA AL MESE)

Togliere il tubo di ingresso dell'acqua svitandolo.

Rimuovere il deposito di calcare depositato all'interno (servendosi di un oggetto fino e appuntito come uno spiedino o un ferro da maglia).

## PULIZIA DELLA CANALINA

Smontare la canalina tirandola verso l'alto, asciugarla e rimetterla al suo posto usando le tre tacche corrispondenti.

## PULIZIA DEL GENERATORE DI VAPORE (1 VOLTA AL MESE)

Versare 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco sul generatore.

Lasciar agire per qualche minuto, pulire e risciacquare con acqua. Non utilizzare spugne o polveri abrasive, né prodotti anti-calcare per caffettiere.



# 6 MANUTENZIONE

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA



### Avvertenza:

**Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.**

### Caratteristiche della lampada:

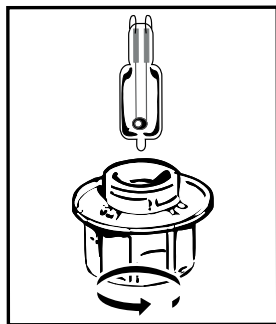
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare.

Svitare il coperchio ed estrarre la lampadina

(usare un guanto in gomma che faciliterà lo smontaggio).

Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica G.



## 7 ANOMALIE E SOLUZIONI

ANOMALIE	SOLUZIONI
<b>Il display non si accende.</b>	Controllare l'alimentazione (fusibile dell'impianto).
<b>Fuga d'acqua o di vapore a livello della porta durante la cottura.</b>	Verificare che lo sportello del forno sia chiuso correttamente.
<b>La lampada del forno non funziona più.</b>	Verificare che il forno sia correttamente collegato
<b>Il forno non riscalda.</b>	Verificare che il forno sia correttamente collegato. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

**Se il problema persiste, contattare il SPV.**

### PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di pezzi di ricambio originali certificati.



## TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE

### TEST VAPORE: CONFORMEMENTE A IEC 60350-1 -ART. 8

Broccoli	100% vapore	500 g	18 min teglia 1 nella teglia 2
Piselli congelati	100% vapore	1000 g	27 min teglia 1 nella teglia 2









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 ontplooiën.

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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN .....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALLATIE .....</b>	<b>6</b>
Keuze van de plaatsing en inbouw .....	6
Elektrische aansluiting .....	7
<b>2 MILIEU.....</b>	<b>7</b>
Respect voor het milieu .....	7
<b>3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT .....</b>	<b>8-10</b>
De bedieningsknoppen en het display .....	8
Vergrendeling van de toetsen (kinderbeveiliging) .....	8
Voorstelling van de oven .....	9
Accessoires.....	10
<b>4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN .....</b>	<b>11-12</b>
Eerste ingebruikname .....	11
Menu instellingen .....	11
Werkingsprincipes.....	11
Gebruik van het reservoir.....	11
Waterbeheer.....	12
<b>5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE .....</b>	<b>13-15</b>
Stoomkoken .....	13
Onmiddellijk bereiding.....	13
De temperatuur programmeren .....	13
De tijdsduur programmeren .....	13
Bereiding met geprogrammeerde inschakeling .....	13
Automatische bereiding .....	15
Timerfunctie .....	15
<b>6 ONDERHOUD.....</b>	<b>16-17</b>
Vervanging van de lamp .....	17
<b>7 STORINGEN EN OPLOSSINGEN.....</b>	<b>18</b>
<b>BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE.....</b>	<b>19</b>

---

# 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.



**Belangrijk:**

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische 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. — 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 verwarmings-elementen in de oven niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Gebruik geen stoomreiniger. — 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.



**WAARSCHUWING:**

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld. Gebruik om het venster en de lamp los te schroeven, een rubberen handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken.



---

## **VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN**

---

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 door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— 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.

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.



# . 1 INSTALLATIE

## KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (fig. A) als in een inbouwkast (fig. B) worden geïnstalleerd.

Opgelet: als de bodem van een meubel open is

(onder een werkblad of in een inbouwkast), moet de ruimte tussen

de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm\* zijn (fig. C).

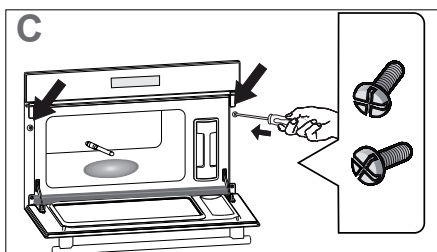
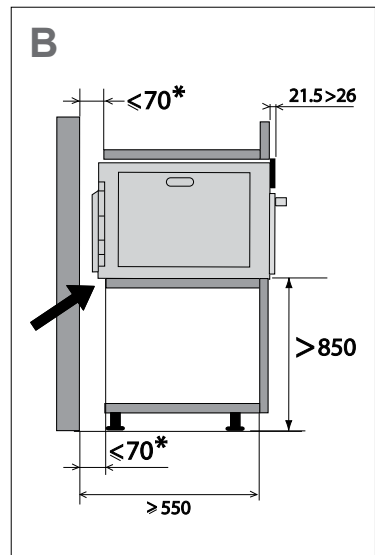
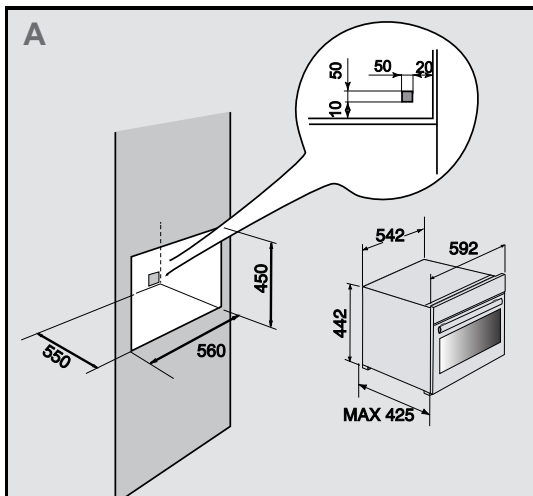
Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50

x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van  $\varnothing 2$  mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.

### Advies

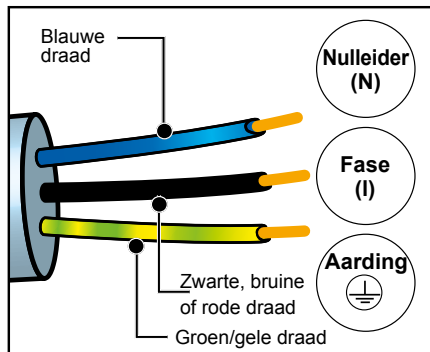
**Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, is het verstandig een beroep te doen op een specialist in huishoudelijke apparatuur.**



# 1 INSTALLATIE

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm<sup>2</sup> (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. De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn. Onze aansprakelijkheid kan niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.



### Opgelet:

**Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u het beste een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven een willekeurig probleem heeft, koppelt u het apparaat af of verwijderd u de zekering die met de leiding overeenkomt waarop de oven is aangesloten.**

# 2 MILIEU

## 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.

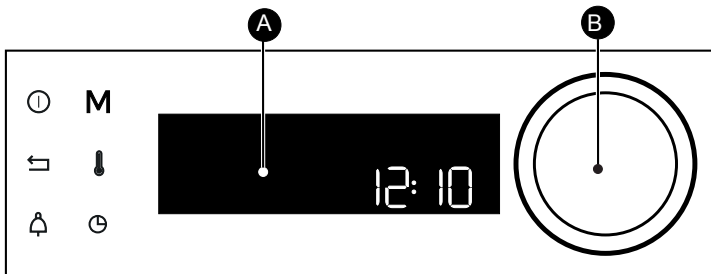
Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



# 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

## DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



**A** Display

**B** 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.

Stoptoets van de oven  
(lang drukken)

Terugkeertoets

Timertoets



Toets voor directe toegang in de **HANDBEDIENDE** modus

Instelling van de temperatuur en het vermogen

Toets bereidingstijd / geprogrammeerde inschakeling

## - VERGRENDING VAN DE TOETSSEN

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.

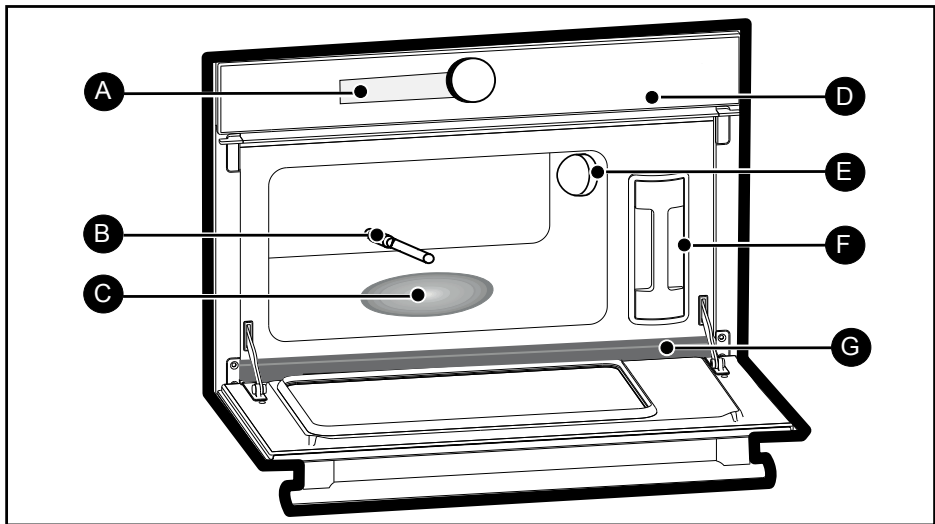
Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen en totdat het hang-slotensymbool van het scherm verdwijnt.





# 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

## VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Display
- B** Watertoevoerleiding
- C** Stoomgenerator
- D** Bedieningspaneel
- E** Lamp
- F** Reservoir
- G** Goot

# 3 VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

## DE ACCESSOIRES

### Voedselplaat (fig. H).

Geperforeerde roestvrijstalen plaat om contact tussen het voedsel en het condensatiewater te vermijden.

### Opvangplaat voor condenswater (fig.I)

Roestvrijstalen plaat waarop het condenswater kan worden opgevangen.

### Afneembaar reservoir (fig.J)

Reservoir om uw oven op onafhankelijke wijze van water te voorzien. De inhoud is ongeveer 1 liter (max. niveau).

### Rooster (fig.K)

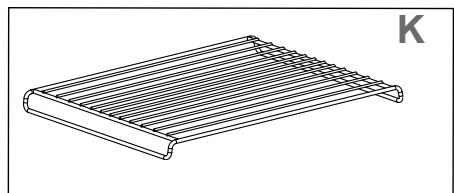
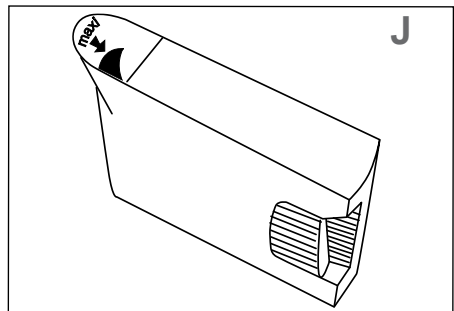
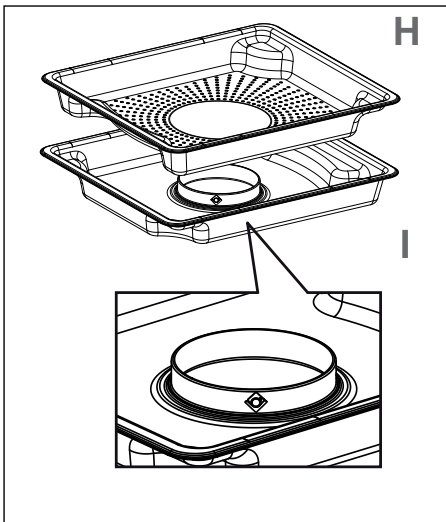
Verwijderbaar roestvrijstalen steunrooster: moet zich in de oven bevinden.



#### Advies

Zet voor de bereiding de plaat fig.H op de plaat fig.I in omgekeerde richting zodat ze niet in elkaar schuiven.

Zet voor het opbergen de plaat fig.H op de plaat fig.I in dezelfde richting, zodat ze in elkaar schuiven.



# • 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

## EERSTE INGEBRUIKNAME

### - Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking 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 hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

## MENU INSTELLINGEN (AFHANKELIJK VAN HET 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.

### - 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.

### - 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.

### - 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.



# • 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

## WERKINGSPRINCIPE

Het water in het reservoir bereikt de ovenruimte via een leiding. Dit water wordt omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich in het onderste deel van de ovenruimte bevindt:

dit is de stoomgenerator.

Het is niet nodig om water aan de bakplaat toe te voegen. Om DAADWERKELIJK he STOOMKOKEN te garanderen, wordt de oven geleverd met een speciaal ontworpen kookstelsel voor een perfecte bereiding.

## GEBRUIK VAN HET RESERVOIR

Vul alvorens met de bereiding te beginnen ALTIJD het waterreservoir tot aan het maximumniveau. Plaats het reservoir VOLLEDIG terug in de houder totdat u een KLIK VAN EEN NOK voelt.

## WATERBEHEER

Als er zich een probleem voordoet i.v.m. het watercircuit tijdens de bereiding, verschijnt de indicator van het waterbeheer en klinkt er een piepton.

Deze storing heeft met name betrekking op:

- een leeg reservoir.
- een verkeerd gemonteerd reservoir.

Na het controleren van deze twee punten, herstart automatisch de bereiding na het sluiten van de deur.



**Opgelet:**

**Tijdens de bereiding wordt het apparaat warm. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen uit de buurt.**



# 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

## UW OVEN HEEFT 3 STOOMKOOKWIJZEN:

### 1 - Handmatig "Stoomkoken"



Met Temperatuur **min. 55°C, max. 100°C** kunt uzelf alle bereidingsparameters instellen: temperatuur en bereidingstijd.

### 2 - Opwarmen



Aanbevolen temperatuur 95°C; u kunt zelf de bereidingstijd instellen.

### 3 - Ontdooien



Aanbevolen temperatuur 65°C; u kunt zelf de bereidingstijd instellen (zie de ontdooigids).



#### Opgelet:

**Vul alvorens met de bereiding te beginnen ALTIJD het reservoir met water tot aan het maximumniveau. Plaats het reservoir VOLLEDIG terug in de houder totdat u de KLIKVAN EEN NOK voelt.**

## ONMIDDELLIJKE BEREIDING

Op de timer wordt alleen het uur weergegeven. Dit uur mag niet knippen.

Draai de knop op de gewenste bereidingsfunctie en valideer uw keuze.

Uw oven adviseert u een temperatuur en tijdsduur die u kunt wijzigen aan de hand van de bereidingswijze. Valideer.

De oven verwarmt en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.


## DE TEMPERATUUR PROGRAMMEREN

Uitsluitend in de "EXPERT" modus.

Druk op 

Pas de temperatuur aan door aan de knop te draaien en druk hierop om te valideren.


## DE TIJDSDUUR PROGRAMMEREN

Begin onmiddellijk met de bereiding en druk daarna op , de bereidingstijd knippen, instellen is dan mogelijk. Draai aan de knop om de bereidingstijd in te stellen. Druk om te valideren.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een bereidingstijd aanbeveelt die u kunt wijzigen aan de hand van de gekozen bereidingswijze.

De bereidingstijd wordt automatisch na een paar seconden geregistreerd. **Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.**

## BEREIDING MET GEPROGRAMMEERDE INSCHAKELING

Procedure zoals bij de geprogrammeerde tijdsduur. Na het instellen van de bereidingstijd drukt u op de toets .

De weergave knippert, stel het einde van de bereidingstijd in door aan de knop te draaien.

Het einde van de bereidingstijd wordt automatisch na een paar seconden geregistreerd. Het display met het einde van de bereidingstijd knippert niet meer.



# 5 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

In de AUTO modus vindt u talrijke gevarieerde recepten, geklasseerd op categorie, die u verschillende manieren kunt bereiden. De intelligente modus selecteert voor u de juiste bereidingsparameters op basis van het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht dat eenvoudig te selecteren is in de navigatie-interface.

GROENTEN
BLOEMKOOL
BROCCOLI
SPERZIEBONEN
WORTELEN
AARDAPPELEN
DOPERWTEN
PREI
ASPERGES
SPINAZIE

VIS
VERSE HELE VIS
VERSE VISFILET
ZEEVRUCHTEN

VLEES
KIPPENBOUTEN
GEROOKTE VARKENSLLENDE
GEVOGELTEFILET
HELE VARKENSFILET
WORSTEN

EI
HARDGEKOOKT EI
ZACHTGEKOOKT EI
ZACHTGEKOOKT EI MET VLOEIBAAR EIGEEL

RIJST DEEGWAREN GRANEN
BASMATIRIJST
ZWARTE RIJST
COUSCOUS
GESTOOMDE RIJST
KLEVERIGE RIJST
DIEPGEVROREN RAVIOLI
VERSE RAVIOLI
RAVIOLI

DESSERT
YOGHURT

STERILISATIE
STERILISATIE VAN ZUIGFLESSEN
STERILISATIE VAN GROENTEN
STERILISATIE VAN FRUIT



# 5 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

## AUTOMATISCHE BEREIDING

Selecteer "AUTO" op het scherm door aan de knop te draaien en valideer uw keuze.

Ga met de knop langs de voedingsmiddelen en druk op uw keuze om deze te valideren.

Op het scherm wordt knipperend een gewicht voorgesteld. Voer het werkelijke gewicht van uw voedingsmiddel in door aan de knop te draaien en valideer uw keuze.

De oven berekent automatisch de ideale bereidingstijd en geeft deze weer, hij start onmiddellijk. Indien u dat wenst, kunt u het einde van de bereidingstijd wijzigen door een druk op de toets en het nieuwe einde van de bereidingstijd weergeven wanneer de oven gestart is.

Valideer door op de knop te drukken.

De oven schakelt uit en start later, zodat het bereiden op de gewenste tijd eindigt.

## TIMERFUNCTIE


Deze functie kan gebruikt worden wanneer de oven uit staat of tijdens een bereiding.

- Druk op de toets  , pas uw tijd aan of stel deze in op 0m00s om te annuleren.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u ook de timer.


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  .

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.



# 6 ONDERHOUD

## BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel of een schuurspons.



**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.

## ONDERHOUD VAN DE ACCESSOIRES

Wasbaar in de vaatwasser of met de hand met een beetje afwasmiddel. Laat deze weken als ze erg vuil zijn.

## REINIGING VAN DE OVENRUIMTE (NA IEDER GEBRUIK)

Veeg de ovenruimte schoon met een droge doek na het afkoelen van de stoomgenerator en laat deze drogen met de deur half geopend.

## REINIGING VAN DE WATERTOEVOERLEIDING (1 KEER PER MAAND)

Verwijder de watertoevoerleiding door deze los te schroeven.

Verwijder de kalkafzetting die zich eventueel aan de binnenzijde gevormd heeft (met een dun, puntig voorwerp type spies of breinaald).

## REINIGING VAN DE GOOT

Verwijder de goot door deze omhoog te trekken, veeg deze af en zet hem terug vast met de drie daarvoor bedoelde uitsparingen.

## REINIGING VAN DE STOOMGENERATOR (1 KEER PER MAAND)

Giet een 1/2 glas witte azijn op de generator.

Laat een paar minuten inwerken, maak schoon en spoel af met water. Gebruik geen sponzen, schuurmiddelen, of ontkalkingsmiddel voor koffiezetapparaten.





# • 6 ONDERHOUD

## VERVANGING VAN DE LAMP



### Waarschuwing:

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

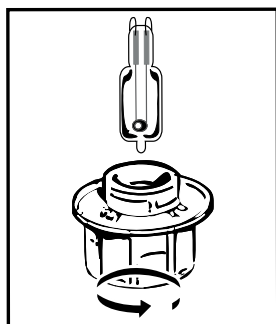
### Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt.

Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken).

Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug. Dit product bevat een lichtbron van de energie-efficiëntieklasse G.



## 7 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

STORINGEN	OPLOSSINGEN
Het display licht niet op.	Controleer de voeding (elektrische zekering van de installatie).
Tijdens de bereiding lekt er water of stoom bij de deur.	Controleer of de deur van de oven goed gesloten is.
De ovenverlichting werkt niet.	Controleer of de oven goed is aangesloten
De oven wordt niet warm.	Controleer of de oven goed is aangesloten. Controleer of de oven niet in de "DEMO" modus staat (zie menu instellingen).

**Neem contact op met de servicedienst als de storing aanhoudt.**

### **ORIGINELE ONDERDELEN**

Eis bij een interventie het gebruik van uitsluitend gegarandeerd originele reserveonderdelen.



## BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE

### STOOMTEST: VOLGENS IEC 60350-1 -ART. 8

Broccoli	Stoom 100%	500 g	18 min plaat 1 in plaat 2
Diepvries doperwten	Stoom 100%	1000 g	27 min plaat 1 in plaat 2





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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# ***INNHALDSFORTEGNELSE***

---

**NO**

<b>VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER.....</b>	<b>4- 5</b>
<b>1 INSTALLASJON.....</b>	<b>6</b>
Valg av installasjonssted og innbygging.....	6
Elektrisk tilkobling.....	7
<b>2 MILJØ.....</b>	<b>7</b>
Miljøvern.....	7
<b>3 PRESENTASJON AV APPARATET.....</b>	<b>8-10</b>
Kontroller og display.....	8
Tastelås (barnesikring).....	8
Presentasjon av ovnen.....	9
Tilbehør.....	10
<b>4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER.....</b>	<b>11-12</b>
Første idriftsetting.....	11
Innstillingsmeny.....	11
Slik fungerer apparatet.....	11
Slik bruker du vanntanken.....	11
Problem med vannkretsen.....	12
<b>5 MANUELL MODUS.....</b>	<b>13-15</b>
Dampmodus.....	13
Umiddelbar start.....	13
Programmere temperaturen.....	13
Programmere varigheten.....	13
Utsatt start.....	13
Automatisk oppstart.....	15
Tidsur.....	15
<b>6 VEDLIKEHOLD.....</b>	<b>16-17</b>
Bytte lyspære.....	17
<b>7 FEIL OG LØSNINGER.....</b>	<b>18</b>
<b>SAMSVARSTESTER.....</b>	<b>19</b>

---

## 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 leveringseddelen som du beholder et eksemplar av.



Viktig:

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 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 berørbare delene kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de ikke blir holdt øye med hele tiden.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon. — 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.



ADVARSEL:

Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru løs lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.



---

## **VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER**

---

Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnett i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige grunner skiftes ut av fabrikanten, dennes kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjon for å unngå fare.

— 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, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.

Dette apparatet må installeres høyere enn 850 mm over gulvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.





# 1 INSTALLASJON

## VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.

Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (**fig. A**) eller i et høyskap (**fig. B**).

Viktig: hvis skapbunnen er åpen

(under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være

maksimalt\* 70 mm avstand mellom veggen og platen som ovnen hviler på (**fig. C**).

Når skapet er lukket bak, må det lages en

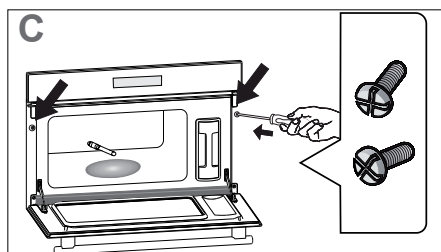
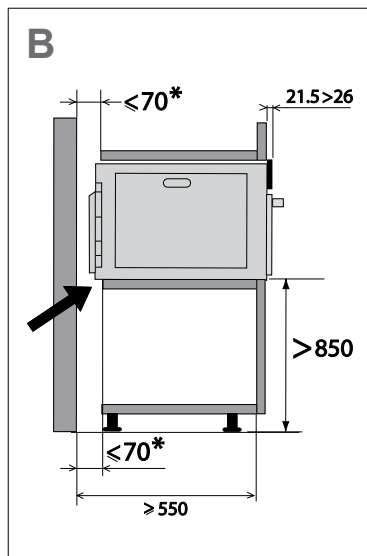
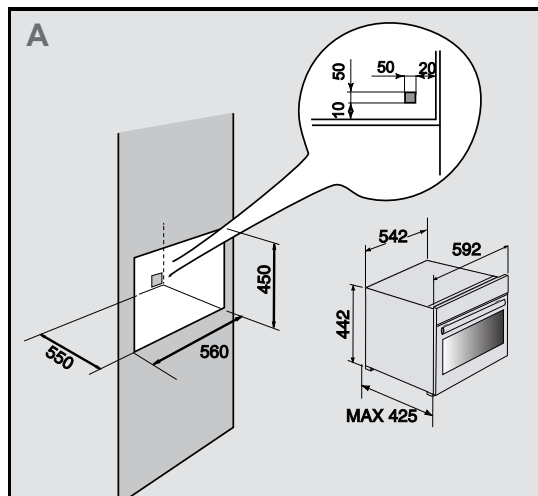
åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømledninger.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med  $\varnothing 2$  mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



Råd

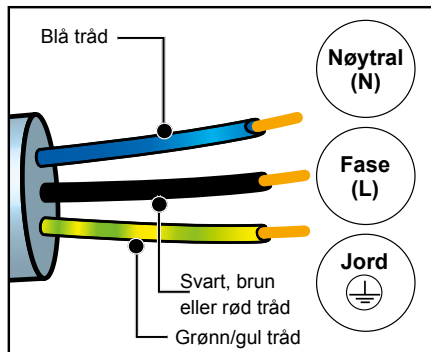
Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.



# 1 INSTALLASJON

## ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm<sup>2</sup> (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. Jordledningen (grønn-gul) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere. 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:

**Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.**

# 2 MILJØ

## 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 europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

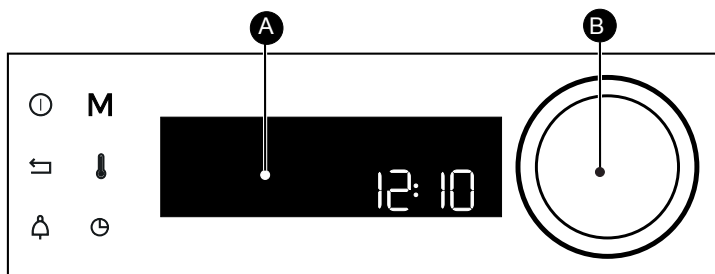
Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.



# 3 PRESENTASJON AV APPARATET

## KONTROLLER OG DISPLAY



**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.

Tast for å slå av ovnen  
(langt trykk)



Tilbaketast

Tidsur-tast



Direkte tilgang til MANU-ELL  
modus.




Innstilling av temperatur og styrke

Tast for steketid/  
utsatt start

## - TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten  og  inntil symbolet  vises på skjermen. Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

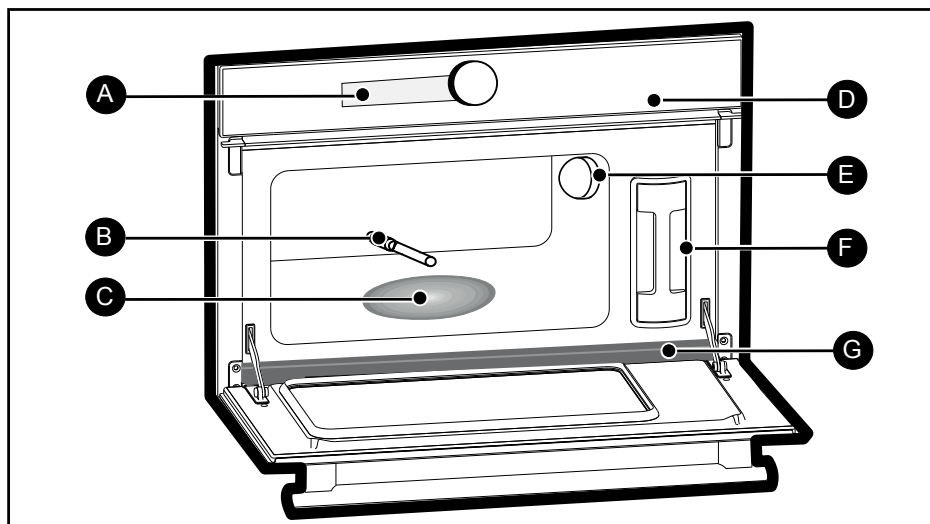
NB: bare av-tasten  kan fortsatt brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten  og  inntil hengelåsen  forsvinner fra displayet.



# 3 PRESENTASJON AV APPARATET

## PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Display
- B** Vanninntak
- C** Dampkoker
- D** Kontrollpanel
- E** Lampe
- F** Beholder
- G** Kanal



# 3 PRESENTASJON AV APPARATET

## TILBEHØR

### Damppanne (fig.H).

Perforert dampkokerpanne i rustfritt stål som hindrer kontakt mellom matvarene og kondensvannet.

### Kondenspanne (fig.I)

Oppsamlingsbrett i rustfritt stål for kondensvann.

### Avtakbar beholder (fig.J)

Beholder for separat tilførsel av vann til ovnen. Volumet er på ca. 1 liter (maks.).

### Rist (fig.K)

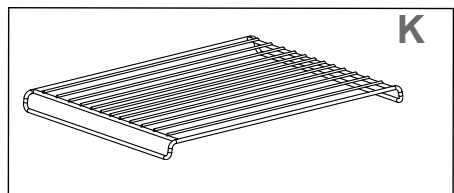
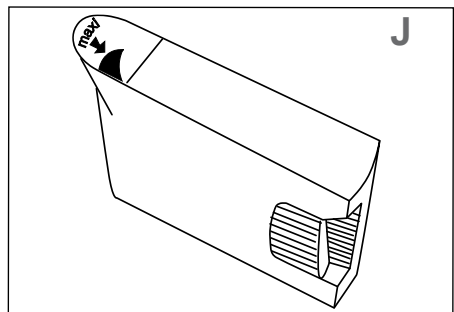
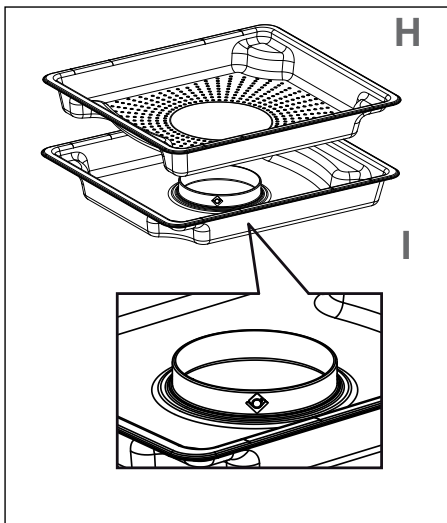
Uttakbar støtterist av inox: skal alltid benyttes.



#### Råd

Når pannene brukes, sett damppannen (fig.H) på kondenspannen (fig.I) i motsatt retning slik at de ikke passer inn i hverandre.

Når pannene skal ryddes bort, sett damppannen (fig.H) på kondenspannen (fig.I) i samme retning slik at de passer inn i hverandre.



# • 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

## FØR BRUK

### - Velg språk

Første gang du bruker ovnen eller etter et strøbrudd, 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 bekrefte. Du kan foreta ulike innstillinger.

Vri bryteren for å velge en innstilling og bekrefte.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekrefte dem.

### - Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekrefte. Endre minuttene og bekrefte på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk.

### - 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 bekrefte.

### - Lys

Velg ønsket lysstyrke.

### - 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.

### - Språk

Velg ditt språk og bekrefte.

### - Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis DEMO-modus er aktivert på ovnen (posisjon ON), vil ovnen ikke varmes opp. 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.



# 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

## SLIK FUNGERER APPARATET

Vannet fra beholderen føres til ovnsrommet via en slange. Dette vannet omdannes til damp når det kommer i kontakt med den varme overflaten nederst i ovnsrommet.

Dette er dampkokeren.

Det er ikke nødvendig å helle ekstra vann i kokekaret. For å kunne garantere EKTE DAMPKOKING, leveres ovnen med kokekar og brett som er spesielt utviklet til perfekt koking.



**Viktig:**

**Ovnen blir varm når den er i bruk. Når ovnsdøren åpnes, vil varm damp komme ut. Hold barn på god avstand.**

## SLIK BRUKER DU VANNTANKEN

Vanntanken SKAL fylles helt opp til maksimalt nivå før den brukes. Sett tanken på plass og skyv den HELT INN inntil du kjenner at den GÅR INN ET HAKK.

## PROBLEM MED VANNKRETSEN

Hvis det oppstår problemer med vannkretsen mens du bruker ovnen, vil du se indikatoren for vannproblem og høre en pipelyd.

Vanlige årsaker til dette problemet:

- Beholderen er tom.
- Beholderen er ikke riktig satt på plass.

Når disse to punktene er kontrollert, gjenopptas kokingen automatisk når døren lukkes.



# 5 MANUELL MODUS

## OVNEN HAR 3 MODUSER FOR DAMPKOKING:

### 1 - Manuell "dampmodus"



Minste temperatur er **55°C** og maks **100°C** og du kan selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur og steketid.

### 2 - Oppvarming



Anbefalt temperatur er **95°C** og du kan selv innstille steketid.

### 3 - Tining



Anbefalt temperatur er **65°C** og du kan selv innstille steketid (se tiningsguiden).



#### Viktig:

**Vanntanken SKAL fylles helt opp til maksimalt nivå før den brukes. Sett tanken på plass og skyv den HELT INN inntil du kjenner at den GÅR INN ET HAKK.**

## UMIDDELBAR STEKESTART

Displayet skal kun vise klokkeslettet. Klokkeslettet skal ikke blinke.

Vri bryteren for å velge stekefunksjon, og bekreft valget.

Ovnen anbefaler temperatur og steketid som kan innstilles avhengig av stekeprogrammet. Bekreft.

Ovnen varmes opp og symbolet på temperatur blinker. Når ovnen når den innstilte temperaturen, piper den flere ganger.

## PROGRAMMERE TEMPERATUREN

Kun i modusen "PROGRAMVALG".

Trykk på

Innstill temperaturen ved å vri bryteren. Trykk på bryteren for å bekrefte.

## PROGRAMMERE VARIGHETEN

Slå på ovnen med umiddelbar start og trykk på . Steketiden blinker. Nå kan du innstille tiden. Vri bryteren for å innstille steketiden. Trykk for å bekrefte.

Ovnen er utstyrt med funksjonen "SMART ASSIST" som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

Lagring av steketiden gjøres automatisk etter noen sekunder. **Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.**

## STEKING MED UTSATT START

Stilt inn steketid på vanlig måte. Når du har stilt inn steketiden, trykk på tasten

Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt.

Lagring av slutten på steketiden gjøres automatisk etter noen sekunder. Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.





# 5 AUTOMATISK MODUS

I AUTO-modus finner du mange ulike oppskrifter sortert etter kategori som du kan lage på forskjellige måter. Programmet velger de riktige innstillingene for deg basert på ingrediensene og vekten som du enkelt kan velge i programmet.

<b>GRØNNSAKER</b>
BLOMKÅL
BROKKOLI
BREKKBØNNER
GULRØTTER
POTETER
GRØNNE ERTER
PURRE
ASPARGES
SPINAT

<b>FISK</b>
HEL FERSK FISK
FERSK FISKEFILET
SKALLDYR

<b>KJØTT</b>
KYLLINGLÅR
RØKT SVINEKAM
KYLLINGBRYST
HEL SVINEFILET
PØLSER

<b>EGG</b>
HARDKOKT EGG
MIDDELS KOKT EGG
BLØTKOKT EGG

<b>RIS PASTA KORN</b>
BASMATIRIS
SVART RIS
COUSCOUS
DAMPKOKT RIS
KLEBRIG RIS
FROSSEN FYLT PASTA
FERSK FYLT PASTA
SMÅ FYLTE PASTARUTER

<b>DESSERT</b>
YOGHURT

<b>STERILISERING</b>
STERILISERING AV TÅTEFLASKER
STERILISERING AV GRØNNSAKER
STERILISERING AV FRUKT



# 5 AUTOMATISK MODUS

## AUTOMATISK OPPSTART

Vri bryteren, velg "AUTO" på displayet og bekreft.

Vri på bryteren for å bla gjennom matvarene og trykk for å bekrefte valget ditt.

En foreslått vekt blinker på displayet. Legg inn den reelle vekten på matvarene ved å vri på bryteren og bekreft.


Ovnen beregner automatisk den perfekte steketiden og viser den på displayet. Ovnen starter opp umiddelbart. Hvis du vil, kan du endre klokkeslettet for stekeslutt ved å trykke på tasten. Det nye klokkeslettet for stekeslutt vises når ovnen har startet.

Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

Ovnen stopper og starter senere. Den vil stoppe på det programmerte tidspunktet for stekeslutt.

## TIDSUR


Denne funksjonen kan brukes når stekeovnen er slått av eller under steking.

- Trykk på tasten  , innstill tiden eller still den på 0m00s for å avbryte.

Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du også tidsuret.


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 .

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.



# • 6 VEDLIKEHOLD

## YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.



**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.

## VEDLIKEHOLD AV TILBEHØRSDELENE

Tilbehørsdelene kan vaskes i oppvaskmaskin eller håndvaskes med litt vaskemiddel. La dem ligge i vann hvis de er ekstra skitne.

## RENGJØRING AV OVNENS INNSIDE (ETTER HVER BRUK)

Tørk ovnsrommet med en tørr klut når dampkokeren er avkjølt eller la ovnsrommet tørke med døren halvåpen.

## RENGJØRING AV VANNLEDNINGEN (1 GANG I MÅNEDEN)

Skru løs vannledningen for å ta den ut.

Fjern eventuelle kalkavsetninger i beholderen (bruk en tynn og spiss gjenstand, for eksempel et stekespidd eller en strikkepinne).

## RENGJØRING AV KANALEN

Demonter kanalen ved å trekke den oppover, vask den med en klut og sett den på plass igjen i de tre hakkene.

## RENGJØRING AV DAMPKOKEREN (1 GANG I MÅNEDEN)

Hell et halvt glass hvitvinseddik på dampkokeren.

La virke i noen minutter, vask og skyll med vann. Svamp, skuremidler eller kafferensmiddel skal ikke benyttes.



# 6 VEDLIKEHOLD

## BYTTE LYSPÆRE



**Advarsel:**

Sørg for at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt.

**Spesifikasjoner for lyspæren:**

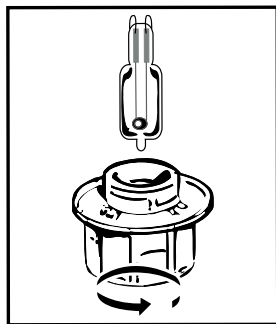
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer.

Skruløs lampens beskyttelsesglass og ta ut lyspæren

(det er enklere å skru den løs med gummihansker).

Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset. Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse G



## 7 FEIL OG LØSNINGER

PROBLEMER	LØSNINGER
Displayet lyser ikke.	Kontroller strømtilførselen (sikringen for det aktuelle området).
Vann eller damp lekker ut gjennom ovnsdøren under koking.	Sjekk at ovnsdøren er lukket ordentlig.
Lampen i ovnen fungerer ikke.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm
Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "DEMO" (se innstillingsmeny).

Kontakt kundeservice hvis en av feilene vedvarer.

### ORIGINALE DELER

Hvis deler skal skiftes ut, må det kun brukes opprinnelige reservedeler.



# SAMSVARSTESTER

## DAMPTEST: IEC 60350-1 -ART. 8

Brokkoli	100% damp	500 g	18 min panne 1 i panne 2
Frosne erter	100% damp	1000 g	27 min panne 1 i panne 2







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 – Orleanie 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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



<b>WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....</b>	<b>4–5</b>
<b>1 INSTALACJA.....</b>	<b>6</b>
Wybór miejsca instalacji i wbudowania .....	6
Podłączenie elektryczne. ....	7
<b>2 OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>7</b>
Ochrona środowiska. ....	7
<b>3 PREZENTACJA URZĄDZENIA .....</b>	<b>8–10</b>
Elementy sterowania i wyświetlacz. ....	8
Blokowanie przycisków (blokada rodzicielska). ....	8
Prezentacja piekarnika.....	9
Akcesoria. ....	10
<b>4 URUCHOMIENIE I REGULACJA .....</b>	<b>11–12</b>
Pierwsze uruchomienie .....	11
Menu ustawień.....	11
Zasady działania .....	11
Użytkowanie zbiornika .....	11
Zarządzanie wodą.....	12
<b>5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....</b>	<b>13–15</b>
Tryb gotowania na parze.....	13
Pieczenie natychmiastowe.....	13
Programowanie temperatury.....	13
Programowanie czasu. ....	13
Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem.....	13
Pieczenie automatyczne .....	15
Funkcja minutnika .....	15
<b>6 KONSERWACJA.....</b>	<b>16–17</b>
Wymiana lampki.....	17
<b>7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>18</b>
<b>TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI .....</b>	<b>19</b>

# 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.



Uwaga:

z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych 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 piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą. — Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.



## OSTRZEŻENIE.

Przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Do odkręcania oprawy i lampy używać gumo-



---

# **WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

---

wej rękawicy, która ułatwi demontaż.

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.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.



# 1 INSTALACJA

## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte

(pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy

ścianą a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik, musi wynosić maksymalnie 70 mm\* (rys. C).

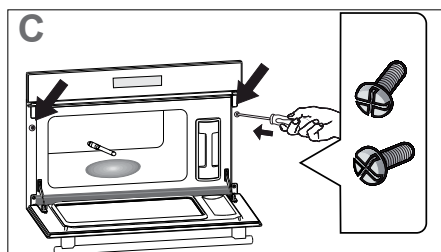
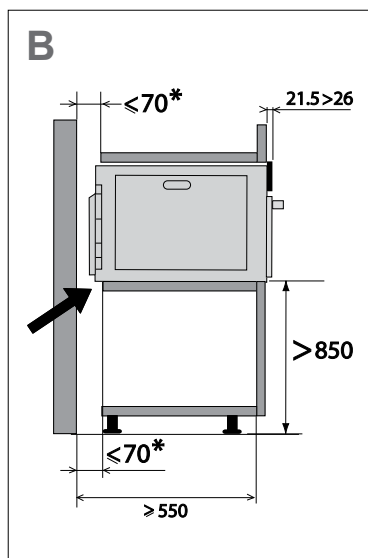
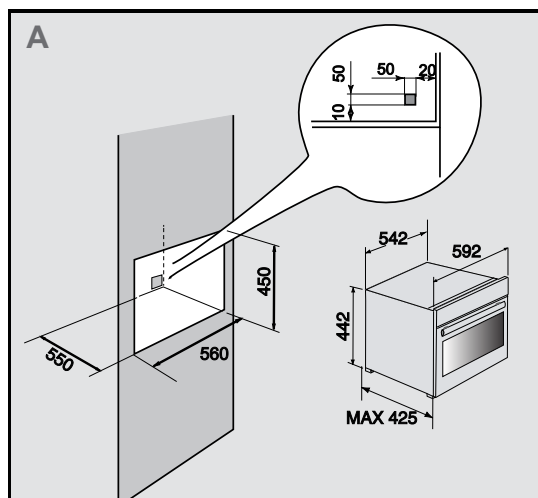
Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



### Porada

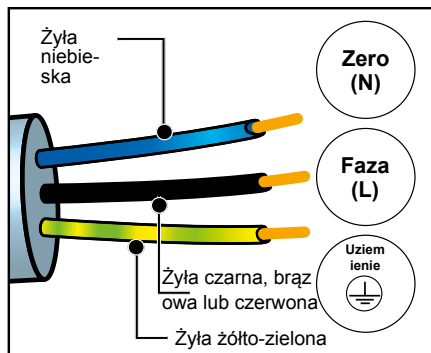
**Aby zapewnić zgodność instalacji, w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.**



# 1 INSTALACJA

## PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony 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. Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 A. Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



**⚠ Uwaga:** Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnik należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

# 2 OCHRONA RODOWISKA

## OCHRONA 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.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie po-

winny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

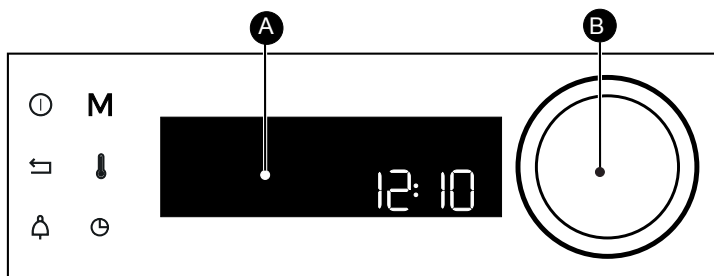
W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



# 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

## ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



**A** Wyświetlacz

**B** Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

Wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.

Umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe wciśnięcie przycisku)

Przycisk powrotu

Przycisk minutnika





Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO

Ustawienie temperatury i mocy




Przycisk czasu trwania gotowania / rozpoczęcie z opóźnieniem

## - BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

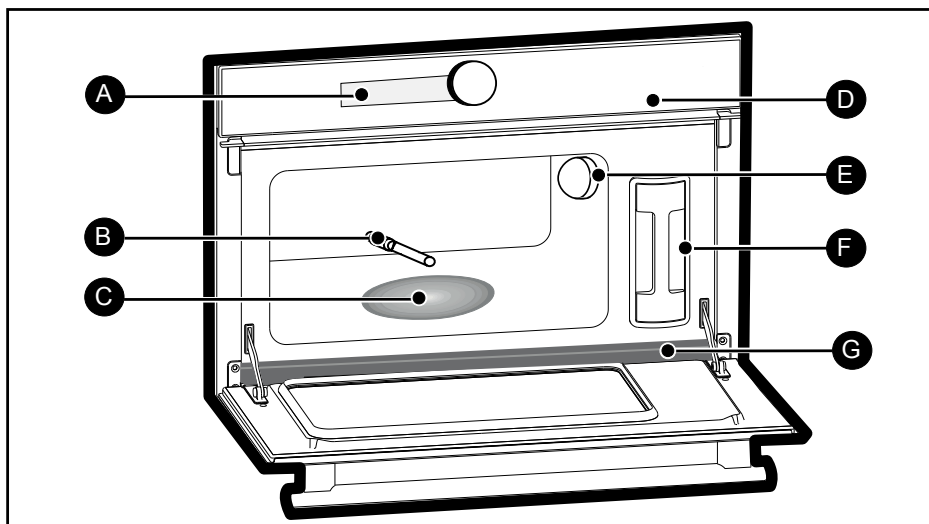
UWAGA: tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.



# 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

## PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Wyświetlacz
- B** Przewód doprowadzenia wody
- C** Wytwornica pary
- D** Pasek elementów sterowania
- E** Lampka
- F** Zbiornik
- G** Lej



# 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

## AKCESORIA

### Talerz na produkty (rys. H).

Talerz ze stali nierdzewnej, zapobiegający możliwości kontaktu pomiędzy produktami a wodą pochodzącą z kondensacji.

### Talerz na kondensat (rys. I)

Talerz ze stali nierdzewnej umożliwiający zbieranie wody pochodzącej z kondensacji.



#### Porada

W celu pieczenia ułożyć talerz (rys. H) na talerzu (rys. I) w odwrotnym kierunku, tak aby nie zostały wzajemnie zablokowane.

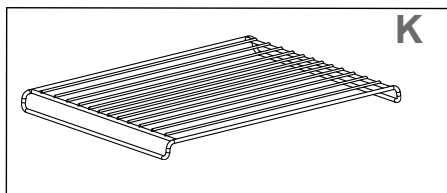
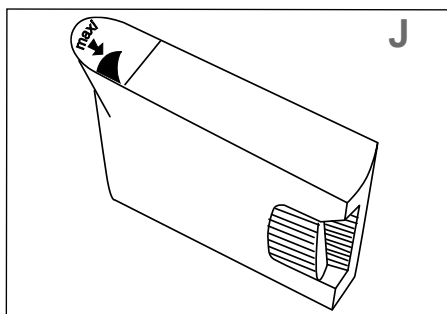
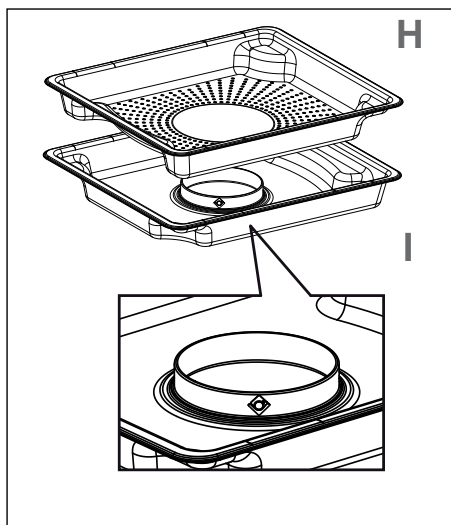
W celu przechowywania ułożyć talerz (rys. H) na talerzu (rys. I) w takim samym kierunku, tak aby zostały zablokowane ze sobą.

### Zbiornik wymowany (rys. J)

Zbiornik zapewniający niezależne odprowadzanie wody do piekarnika. Jego pojemność wynosi około 1 litr (poziomy maks.).

### Kratka (rys. K)

Wymowana kratka podtrzymująca ze stali nierdzewnej; musi zostać koniecznie włożona do piekarnika.





# 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

## PIERWSZE URUCHOMIENIE

### - Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu 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.

Piekarnik 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 piekarnik jest połączony z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

### - Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.

### - Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

### - 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.

### - Język

Wybrać język i zatwierdzić.

### - Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO

(pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

### - Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.



# 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

## ZASADA DZIAŁANIA

Woda znajdująca się w zbiorniku jest doprowadzana do wnętrza za pomocą przewodu. W kontakcie z gorącą powierzchnią w dolnej części wnętrza woda zamienia się w parę wodną:

jest to wytwornica pary.

Nie jest konieczne dodawanie wody do naczynia do pieczenia. Aby zagwarantować PRAWDZIWE GOTOWANIE NA PARZE, piekarnik jest wyposażony w naczynia opracowane specjalnie dla zapewnienia najwyższej jakości.

## UŻYTKOWANIE ZBIORNIKA

Przed rozpoczęciem gotowania należy KONIECZNIE napełnić zbiornik wodą do poziomu maksymalnego. Ponownie włożyć zbiornik do urządzenia AŻ DO SPODU, kiedy wyczuwalne będzie ZATRZAŚNIĘCIE.

## ZARZĄDZANIE WODĄ

W razie jakichkolwiek problemów dotyczących obiegu wody podczas pieczenia wyświetlany jest wskaźnik zarządzania wodą i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Błąd ten może być spowodowany między innymi przez następujące czynniki:

- zbiornik jest pusty.
- zbiornik jest włożony nieprawidłowo.

Po sprawdzeniu powyższych dwóch elementów, urządzenie zaczyna działać automatycznie po zamknięciu drzwiczek.



**Uwaga:**

**Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości.**



# 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

## PIEKARNIK POSIADA 3 TRYBY GOTOWANIA NA PARZE:

### 1 – Tryb ręczny „Para”



Temperatura min. 55°C maks. 100°C umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury i czasu pieczenia.

### 2 – Tryb „Podgrzewanie”



Zalecana temperatura 95°C umożliwia ustawienie przez użytkownika czasu pieczenia.

### 3 – Tryb „Rozmrażanie”



Zalecana temperatura 65°C umożliwia ustawienie przez użytkownika czasu pieczenia (patrz przewodnik rozmrażania).

## Uwaga:

**Przed rozpoczęciem gotowania należy KONIECZNIE napędnąć zbiornik wodą do poziomu maksymalnego. Ponownie włożyć zbiornik do urządzenia AŻ DO SPODU, kiedy wyczuwalne będzie ZATRZAŚNIĘCIE.**

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Przekręcić pokrętkę aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.


W zależności od trybu pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę i czas, które mogą zostać zmodyfikowane. Zatwierdzić.

Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

## PROGRAMOWANIE


### TEMPERATURY

Wyłącznie w trybie „EKSPERT”.

Wcisnąć 

Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć pokrętkę, aby zatwierdzić.


### PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  – czas pieczenia miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. **Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.**

### PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk .

Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.



# 5 TRYB PIECZENIA AUTOMATYCZNY

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Funkcja inteligentna wybiera odpowiednie parametry gotowania na podstawie przygotowywanego produktu i jego wagi, którą można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

<b>WARZYWA</b>
KALAFIOR
BROKUŁ
FASOLKA SZPARAGOWA
MARCHEW
ZIEMNIAKI
GROSZEK
POR
SZPARAGI
SZPINAK

<b>RYBY</b>
ŚWIEŻE RYBY CAŁE
FILETY RYBNE ŚWIEŻE
OWOCE MORZA

<b>MIĘSA</b>
UDKA KURCZAKA
POŁĘDWICA WIEPRZOWA WĘDZONA
ESKALOPKI DROBIOWE
FILET WIEPRZOWY W CAŁOŚCI
KIEŁBASA

<b>JAJKA</b>
JAJKA NA TWARDO
JAJKA SADZONE
JAJKA NA MIĘKKO

<b>RYŻ, MAKARON, PRODUKTY ZBOŻOWE</b>
RYŻ BASMATI
RYŻ CZARNY
KUSKUS
RYŻ NA PARZE
RYŻ KLEISTY
PIEROGI ZAMROŻONE
PIEROGI ŚWIEŻE
PIEROGI

<b>DESERY</b>
JOGURT

<b>STERYLIZACJA</b>
STERYLIZACJA BUTELEK NA POKARM DLA NIEMOWLĄT
STERYLIZACJA WARZYW
STERYLIZACJA OWOCÓW



# 5 TRYB PIECZENIA AUTOMATYCZNY

## PIECZENIE AUTOMATYCZNE

Wybrać na ekranie „AUTO”, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybraną pozycję.

Proponowana waga miga na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.


Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się włączy. Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

## FUNKCJA MINUTNIKA


Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy kuchenka jest wyłączona lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.


Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, 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 przycisk .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, 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 pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.



# 6 KONSERWACJA

## POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.



**Ostrzeżenie:** Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

## KONSERWACJA AKCESORIÓW

Mogą być myte w zmywarce lub ręcznie, z niewielką ilością detergentu. Jeżeli są bardzo zabrudzone, należy wcześniej je namoczyć.

## CZYSZCZENIE WNĘTRZA (PO KAŻDYM PIECZENIU)

Wytrzeć wnętrze suchą szmatką po całkowitym wystygnięciu wytwornicy pary lub pozostawić wnętrze piekarnika do wyschnięcia przy otwartych drzwiczkach.

## CZYSZCZENIE PRZEWODU DOPROWADZENIA WODY (RAZ W MIESIĄCU)

Wyjąć przewód doprowadzenia wody, odkręcając go.

Usunąć osady kamienia, które mogą pozostać we wnętrzu (używając cienkiego, spiczastego przedmiotu, na przykład szpikulca do szaszłyków lub szydełka).

## CZYSZCZENIE LEJA

Zdemontować lej, wyjmując go do góry, wytrzeć do sucha i ponownie założyć na miejsce, korzystając z trzech wycięć przeznaczonych do tego celu.

## CZYSZCZENIE WYTWORNICY PARY (RAZ W MIESIĄCU)

Wlać do wytwornicy 1/2 szklanki białego octu.

Pozostawić do zadziałania na kilka minut, wyczyścić i spłukać wodą. Nie używać gąbki lub proszków abrazyjnych, ani produktów do usuwania kamienia przeznaczonych do ekspresów do kawy.



# 6 KONSERWACJA

## WYMIANA LAMPKI



### Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

### Specyfikacje żarówki:

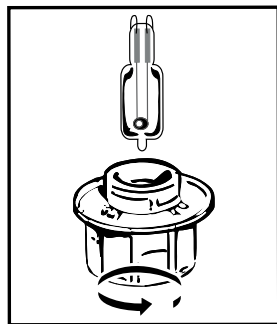
25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika.

Odkręcić szybę i wyjąć lampkę

(należy używać gumowych rękawic – ułatwi to przeprowadzenie demontażu).

Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



## 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Wyświetlacz nie włącza się.	Sprawdzić zasilanie (bezpiecznik w instalacji użytkownika).
Woda lub para wydostaje się przez drzwiczki pracującego urządzenia.	Sprawdzić, czy drzwiczki piekarnika są prawidłowo zamknięte.
Lampka piekarnika nie działa.	Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

### ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.





# TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI

## TEST PARY: ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60350-1 – ART. 8

Brokuły	Para 100%	500 g	18 min – naczynie 1 w naczyniu 2
Mrożony groszek zielony	Para 100%	1000 g	27 min – naczynie 1 w naczyniu 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES</b> .....	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALAÇÃO</b> .....	<b>6</b>
Escolha de posicionamento e encastramento.....	6
Ligação elétrica.....	7
<b>2 MEIO AMBIENTE</b> .....	<b>7</b>
Respeito do meio ambiente.....	7
<b>3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>8-10</b>
Comandos e visor.....	8
Bloqueio dos botões (segurança para crianças).....	8
Apresentação do forno.....	9
Acessórios.....	10
<b>4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES</b> .....	<b>11-12</b>
Primeira colocação em serviço.....	11
Menu de configurações.....	11
Princípios de funcionamento.....	11
Utilização do depósito.....	11
Gestão de água.....	12
<b>5 MODO DE COZEDURA MANUAL</b> .....	<b>13-15</b>
Modo de cozedura a vapor.....	13
Cozedura imediata.....	13
Programar a temperatura.....	13
Programar a duração.....	13
Cozedura com início diferido.....	13
Cozedura automática.....	15
Função de temporizador.....	15
<b>6 MANUTENÇÃO</b> .....	<b>16-17</b>
Substituição da lâmpada.....	17
<b>7 ANOMALIAS E SOLUÇÕES</b> .....	<b>18</b>
<b>TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO</b> .....	<b>19</b>

---

# 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.



Importante:

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 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.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. — 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.



ADVERTÊNCIA:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



---

## **SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES**

---

Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

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.

— 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.

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.



# 1 INSTALAÇÃO

## ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B).

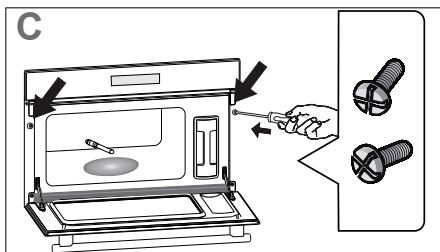
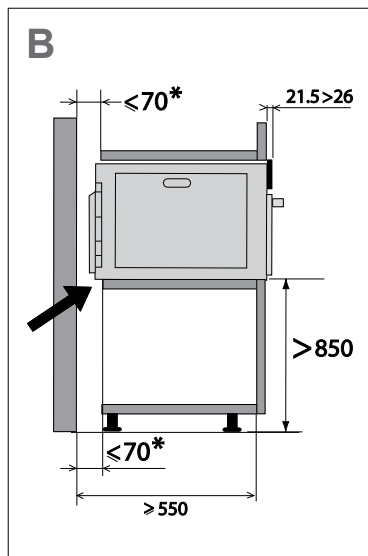
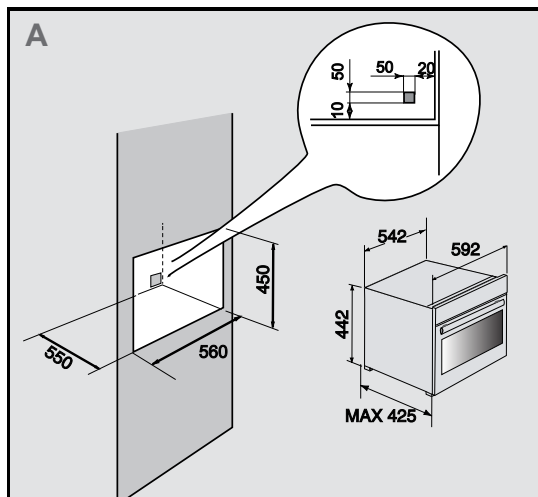
Atenção: se o fundo do móvel estiver aberto (sob plano ou em coluna), o espaço entre a parede e o placa sobre a qual está o forno deve ser de 70 mm no máximo\* (fig. C).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de  $\varnothing 2$  mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

### Recomendação

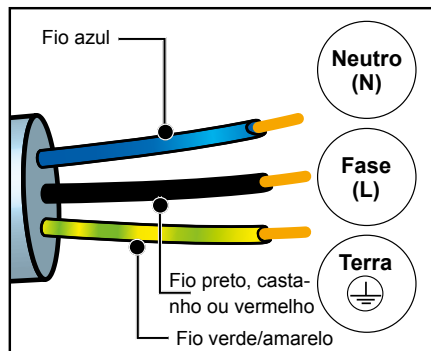
**De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.**



# 1 INSTALAÇÃO

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm<sup>2</sup> (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. O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes. 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.



### Atenção:

**Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.**

# 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. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com

outros resíduos.

A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

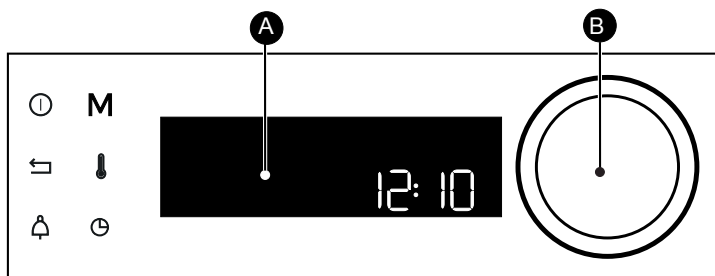
Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.





# 3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

## COMANDOS E VISOR



**A** Visualizador

**B** 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.

Botão de paragem do forno (pressão longa)



Tecla de retorno

Botões do temporizador

**M**

Botão de acesso ao Modo MANUAL

Configuração da temperatura e potência

Botão de duração da cozedura/ início diferido

## - 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.

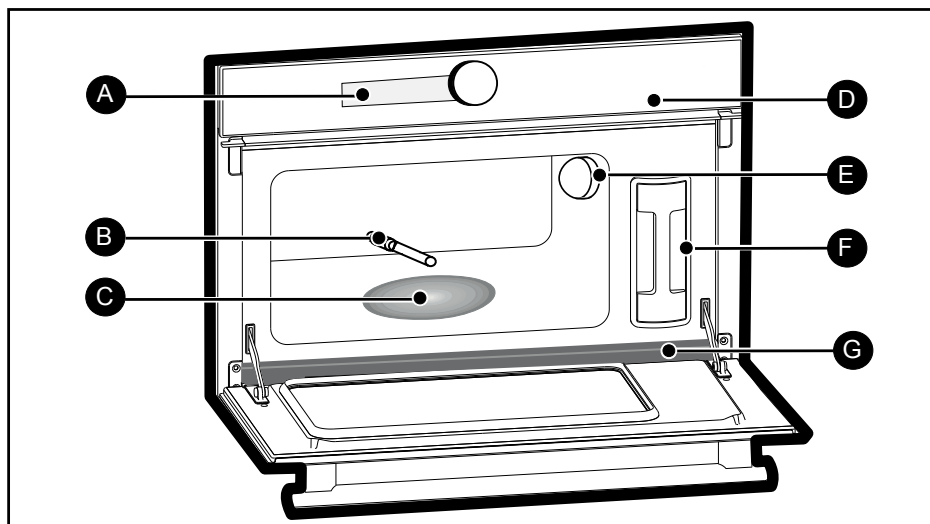
NOTA: apenas o botão de paragem fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno e até o símbolo do cadeado desaparecer do ecrã.



# 3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

## APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Visualizador
- B** Tubo de chegada de água
- C** Gerador de vapor
- D** Painel de comandos
- E** Lâmpada
- F** Depósito
- G** Goteira

# 3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

## OS ACESSÓRIOS

### Prato de suporte de alimentos (fig. H).

Prato em inox perfurado para evitar o contacto entre os alimentos e a água de condensação.

### Tabuleiro dos condensados (Fig. I)

Tabuleiro em inox para recuperação da água de condensação.

### Depósito amovível (Fig. J)

Depósito que permite o abastecimento independente de água para o forno. A sua capacidade é de cerca de 1 litro (nível máximo).

### Grelha (fig. K)

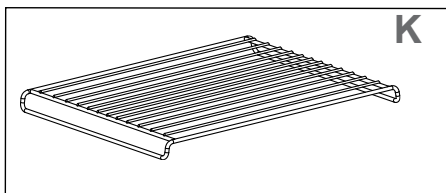
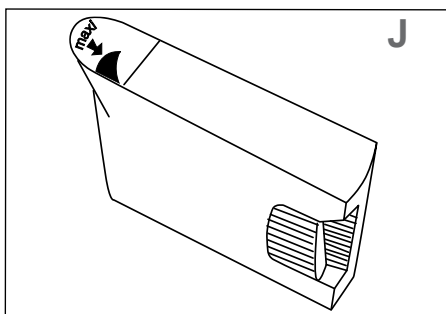
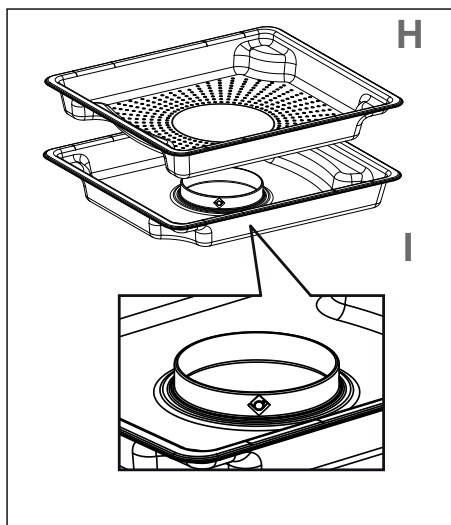
Grelha de suporte amovível em inox: a enfiar obrigatoriamente.



### Recomendação

Para a cozedura, coloque o tabuleiro da fig. H por cima do tabuleiro da fig. I no sentido inverso, de modo a que não se encaixem

Para a arrumação, coloque o prato da Fig. H sobre o prato da Fig. I no mesmo sentido para ficarem integrados.



# 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

## PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

### - Seleccione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, seleccione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

### - Ajuste a hora

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

## MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO)

No menu geral, seleccione 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.

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.

### - Hora

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente.

### - Idioma

Escolha o seu idioma e valide.

### - 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.

### - Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado no modo DEMO

(posição ON), modo de apresentação dos produtos em loja, o forno não aquecerá.

### - Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

### - 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.

### - Modo de suspensão



# 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

## PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

A água contida no depósito chega à cavidade por um tubo. Esta água transforma-se em vapor ao entrar em contacto com uma superfície quente, instalada na parte inferior da cavidade:

Trata-se do gerador de vapor.

Não é necessário acrescentar água no tabuleiro de cozedura. Para garantir UMA COZEDURA AUTÊNTICA A VAPOR, este forno está equipado com tabuleiros e grelhas especialmente concebidos para obter uma cozedura perfeita.

## UTILIZAÇÃO DO DEPÓSITO

Deve IMPERATIVAMENTE encher o depósito de água até ao nível máximo antes da cozedura. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o COMPLETAMENTE até sentir que está ENGATADO.

## GESTÃO DE ÁGUA

Em caso de problemas ligados ao circuito de água durante a cozedura, o indicador de gestão de água aparece e soa um sinal sonoro.

Esta falha deve-se especialmente ao facto de:

- O depósito estar vazio.
- O depósito estar mal encaixado.

Depois de ter verificado estes dois aspectos, a cozedura arranca automaticamente após o fecho da porta.



**Atenção:**

**O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças.**



# 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

## O FORNO TEM 3 MODOS DE COZEDURA A VAPOR:

### 1 - Modo "Vapor" manual



A temperatura mínima de 55°C e máxima de 100°C permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

### 2 - Modo de reaquecimento



A temperatura recomendada de 95°C permite ajustar a duração da cozedura.

### 3 - Modo de descongelção



A temperatura recomendada de 65°C permite configurar a duração da cozedura (ver guia de descongelção).



#### Atenção:

Deve **IMPERATIVAMENTE** encher o depósito de água até ao nível máximo antes da cozedura. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o **COMPLETAMENTE** até sentir que está ENGATADO.

## COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

O forno recomenda uma temperatura e uma duração que podem ser modificadas, consoante o modo de cozedura. Valide.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura definida, ouvirá uma série de sons.

## PROGRAMAR


### A TEMPERATURA

Apenas em modo "EXPERT".

Pressione 

Ajuste a temperatura girando o manípulo e pressione o manípulo para validar.


### PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Efectue uma cozedura imediata e em seguida, pressione  , a duração da cozedura fica intermitente e a configuração já é possível. Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. **A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.**

### COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada. Após a configuração da duração da cozedura, pressione o botão .

O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



# 5 MODO DE COZEDURA AUTO

No modo AUTO, encontrará uma série de receitas variadas classificadas por categorias que poderá cozinhar de diferentes maneiras. A inteligência seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso, a selecionar facilmente na interface de navegação.

LEGUMES
COUVE-FLOR
BRÓCOLOS
FEIJÃO VERDE
CENOURAS
BATATAS
ERVILHAS
ALHO-FRANCÊS
ESPARGOS
ESPINAFRES

PEIXE
PEIXE FRESCO INTEIRO
FILETE DE PEIXE FRESCO
FRUTOS DO MAR

CARNES
COXAS DE FRANGO
LOMBO DE PORCO FUMADO
ESCALOPES DE AVES
FEBRA DE PORCO INTEIRA
SALSICHAS

OVOS
OVO DURO
OVO MAL COZIDO
OVO NA CASCA

ARROZ MASSA CEREAIS
ARROZ BASMATI
ARROZ NEGRO
CUSCUZ
ARROZ A VAPOR
ARROZ CAROLINO
RAVIOLIS CONGELADOS
RAVIOLIS FRESCOS
RAVIOLIS

SOBREMESA
IOGURTE

ESTERILIZAÇÃO
ESTERILIZAÇÃO DE BIBERÕES
ESTERILIZAÇÃO DE LEGUMES
ESTERILIZAÇÃO DE FRUTA



# 5 MODO DE COZEDURA AUTO

## COZEDURA AUTOMÁTICA

Selecione "AUTO" no ecrã, girando o manípulo e depois, valide.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.

Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar. Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.


O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura. Se desejar, pode modificar a hora de fim de cozedura pressionando o botão e mostrando a nova hora de fim de cozedura quando o forno estiver ligado.

Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

## FUNÇÃO MINUTEIRO

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão  , configure o tempo ou ajuste a 0m00s para anular.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.


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.

**NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação.**

Volte a pressionar 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.

**NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação.**

Volte a pressionar o botão  ajuste a hora ou configure a 0m00s para anular.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.





# 6 MANUTENÇÃO

## SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.



**Cuidado:** 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.

## MANUTENÇÃO DOS ACESSÓRIOS

Laváveis na máquina de lavar a loiça ou à mão, com um pouco de detergente. Embeba em água se estiverem muito sujos.

## LIMPEZA DA CAVIDADE (APÓS CADA COZEDURA)

Limpe a cavidade com um pano seco depois de o gerador de vapor ter arrefecido, ou então deixe secar a cavidade, mantendo a porta entreaberta.

## LIMPEZA DO TUBO DE CHEGADA DE ÁGUA (1 VEZ POR MÊS)

Retire o tubo de chegada de água puxando-o para fora.

Remova o tártaro que se encontra eventualmente depositado no interior (com o auxílio de um objeto fino e bicudo, do tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

## LIMPEZA DA GOTEIRA

Desmonte a goteira, puxando-a para cima, seque-a com um pano e volte a colocá-la, encaixando-a nos três encaixes previstos para este efeito.

## LIMPEZA DO GERADOR DE VAPOR (1 VEZ POR MÊS)

Deite 1/2 copo de vinagre branco de álcool sobre o gerador.

Deixe atuar durante alguns minutos, limpe e enxague com água. Não use esponjas, detergentes abrasivos em pó ou produtos para o tártaro das máquinas de café.



# 6 MANUTENÇÃO

## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



### Cuidado:

**Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.**

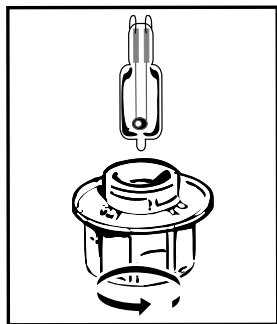
### Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar.

Desaperte a portinhola e retire a lâmpada (utilize luvas de borracha para facilitar a desmontagem).

Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética G



## 7 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

ANOMALIAS	SOLUÇÕES
O visor não acende.	Verifique a alimentação (fusível da sua instalação elétrica).
Há fugas de água ou de vapor ao nível da porta durante a cozedura.	Verifique se a porta está bem fechada.
A lâmpada do forno não funciona.	Verifique se o forno está bem conectado
O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem conectado. Verifique se o forno não está em modo "DEMO" (ver menu de acertos).

Contacte o SAV se as anomalias persistirem.

### PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem.



## TESTES DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO

### TESTE DE VAPOR: CONFORME A NORMA IEC 60350-1 -ART. 8

Brócolo	Vapor 100%	500 g	18 min. prato 1 no prato 2
Ervilhas congeladas	Vapor 100%	1000 g	27 min. prato 1 no prato 2







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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

---

# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ</b> .....	<b>4–5</b>
<b>1 УСТАНОВКА</b> .....	<b>6</b>
Выбор места и установка .....	6
Электрические соединения.....	7
<b>2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА</b> .....	<b>7</b>
Охрана окружающей среды.....	7
<b>3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА</b> .....	<b>8–10</b>
Панель управления и дисплей .....	8
Блокировка кнопок (защита детей) .....	8
Описание духового шкафа .....	9
Принадлежности.....	10
<b>4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА</b> .....	<b>11–12</b>
Первый запуск .....	11
Меню настроек .....	11
Принципы работы.....	11
Использование резервуара .....	11
Контроль воды.....	12
<b>5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> .....	<b>13–15</b>
Режим приготовления на пару.....	13
Обычный режим приготовления.....	13
Программирование температуры .....	13
Программирование длительности .....	13
Приготовление с отложенным стартом.....	13
Автоматические функции приготовления .....	15
Функция таймера.....	15
<b>6 УХОД</b> .....	<b>16–17</b>
Замена лампочки.....	17
<b>7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ</b> .....	<b>18</b>
<b>ТЕСТЫ РАБОТОСПОСОБНОСТИ</b> .....	<b>19</b>

# 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.



Важно!

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 притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Не используйте приборы чистки паром. — Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте





---

## **БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

---

замену только на остывшем приборе. Для снятия стекла и лампочки используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

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.

— 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.

Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.



# 1 УСТАНОВКА

## ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (рис. А) или над ней (рис. В).

Внимание: если мебель не имеет задней стенки

(под рабочей поверхностью или над ней), расстояние между

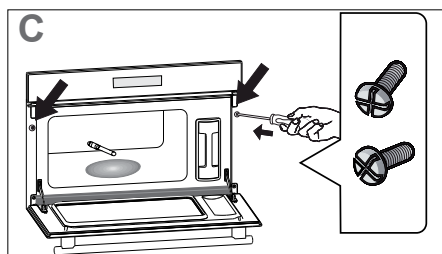
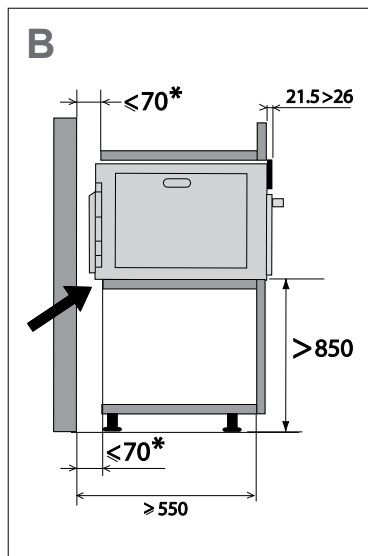
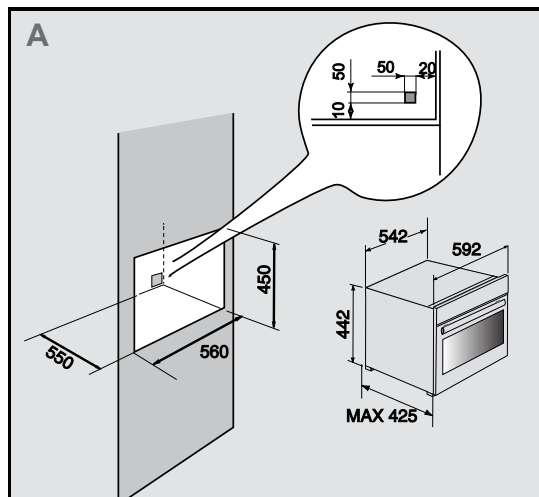
стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм\* (рис. С).

Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.

Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов. Установить резиновые упоры на место.

### Рекомендация

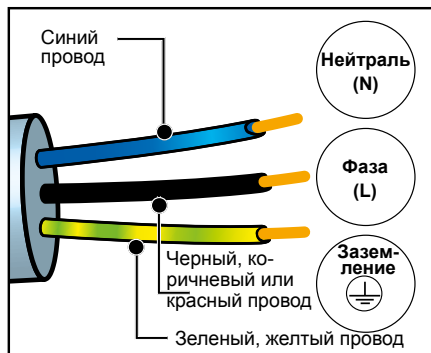
Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



# 1 УСТАНОВКА

## ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм<sup>2</sup> (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. Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Значение плавкого предохранителя должно составлять 16 ампер. Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.



### **⚠ Внимание!**

Если для подключения прибора требуется внести изменения в электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.

# 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Побойтесь 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 требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

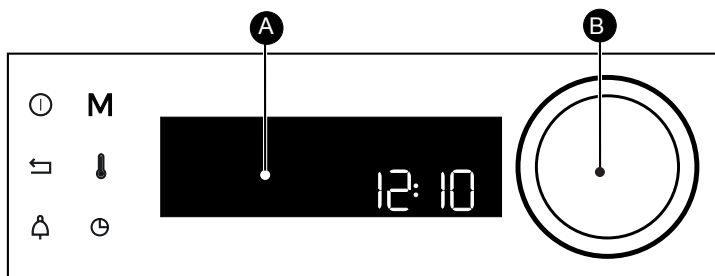
Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие по защите окружающей среды.



# 3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



**A** Дисплей

**B** Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):  
поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;  
подтверждаете каждое действие нажатием на центр кнопки.

Кнопка останова работы духового шкафа (длительное нажатие)

Клавиша возврата

Кнопка таймера



Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму

Настройка температуры и мощности

Кнопка задания продолжительности приготовления / отложенного запуска

## - 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.

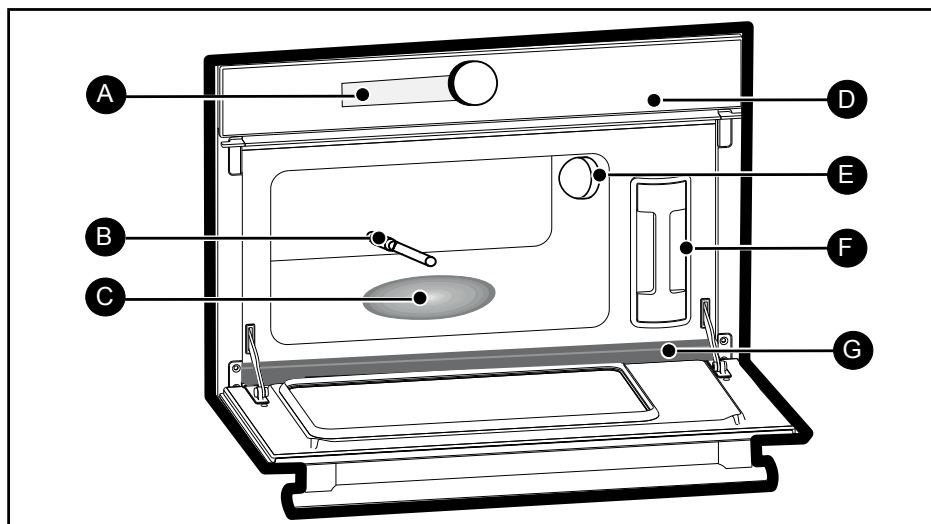
ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка с экрана.



# 3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

## ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Дисплей
- B** Трубка для поступления воды
- C** Генератор пара
- D** Панель управления
- E** Лампочка
- F** Резервуар
- G** Лоток



# 3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### Блюдо для продукта (рис. Н).

Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсационной водой.

### Блюдо для конденсата (рис. I)

Блюдо из нержавеющей стали, позволяющее собирать конденсационную воду.



#### Рекомендация

Для приготовления поставьте блюдо (рис. Н) на блюдо (рис. I) в противоположном направлении, чтобы они не вкладывались друг в друга.

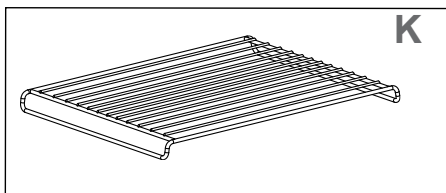
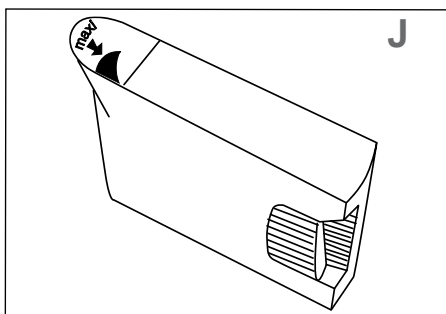
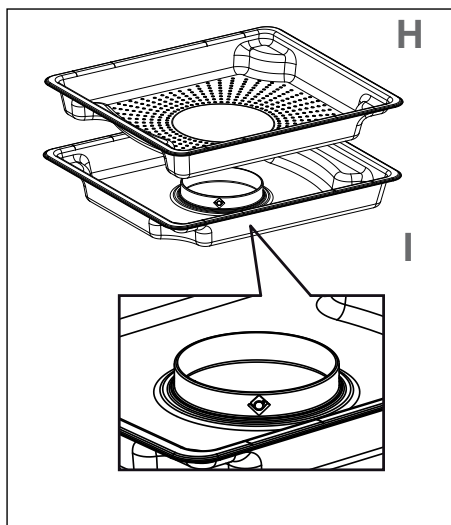
При хранении поставьте блюдо (рис. Н) на блюдо (рис. I) в одном направлении, чтобы они вкладывались друг в друга.

### Съемный резервуар (рис. J)

Резервуар, обеспечивающий поступление воды в вашу печь независимым способом. Его вместительность около 1 литра (макс. уровень).

### Решетка (рис. К)

Съемная решетка-подставка из нержавеющей стали: ставить в печь в обязательном порядке.



# 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

## ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

### - Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электроснабжения 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 СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

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.

### - 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.

### - 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.

### - Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

### - Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае если он установлен на режим ДЕМО

(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.



# 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

## ПРИНЦИП РАБОТЫ

Содержащаяся в резервуаре вода поступает по трубке в камеру. Эта вода преобразуется в пар при контакте с горячей поверхностью, находящейся в нижней части камеры,

речь идет о генераторе пара.

Нет необходимости в добавлении воды на блюдо для приготовления. Для обеспечения ПРАВИЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ для вашего духового шкафа предлагается посуда, специально разработанная для отличного приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА

Перед приготовлением В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ наполните резервуар водой до максимального уровня. Установите резервуар на свое место, вставляя его ДО КОНЦА, пока не почувствуете ПРОХОЖДЕНИЕ ВЫЕМКИ.

## КОНТРОЛЬ ВОДЫ

В случае возникновения проблемы с водоснабжением в процессе приготовления появится индикатор контроля воды и раздастся звуковой сигнал.

Данная неполадка связана в частности с такими причинами:

- резервуар пустой;
- резервуар плохо вставлен.

После проверки этих двух моментов приготовление запускается после закрытия дверцы автоматически.



**Внимание!**

**Во время приготовления печь нагревается. При открытии дверцы печи выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей.**





# 5 РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВАШ ДУХОВОЙ ШКАФ ИМЕЕТ 3 РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.

## 1. Ручной режим «Пар»



Минимальная температура 55 °С, максимальная — 100 °С; позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру и продолжительность приготовления.

## 2. Режим «Разогрев»



Рекомендуемая температура 95 °С позволяет вам самим настраивать продолжительность приготовления.

## 3. Режим «Разморозка»



Рекомендуемая температура 65 °С позволяет вам самим настраивать продолжительность приготовления (см. инструкции по разморозке).



### Внимание!

Перед приготовлением **В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ** наполните резервуар водой до максимального уровня. Установите резервуар на свое место, вставляя его **ДО КОНЦА**, пока не почувствуете **ПРОХОЖДЕНИЕ ВЫЕМКИ**.

## ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите выбор.

Ваша печь рекомендует вам температуру и продолжительность, изменяющуюся в зависимости от приготовления. Подтвердите выбор.

После этого печь начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда печь разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Исключительно для режима "СПЕЦИАЛИСТ".

Нажмите

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДЛИТЕЛЬНОСТИ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите , показатели времени приготовления мигают, настройка возможна. Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваша печь оснащена функцией "Умный помощник" (SMART ASSIST), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. **Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите кнопку

Отображение на дисплее мигает; настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Индикатор окончания приготовления прекращает мигать.



# • 5 АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, сгруппированных по категориям, и готовить разными способами. Интеллект устройства подбирает подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно готовить, и его веса, что можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

<b>ОВОЦИ</b>
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
БРОККОЛИ
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ
МОРКОВЬ
КАРТОФЕЛЬ
ГОРОШЕК
ЛУК-ПОРЕЙ
СПАРЖА
ШПИНАТ

<b>РЫБА</b>
СВЕЖАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ
ФИЛЕ СВЕЖЕЙ РЫБЫ
МОРЕПРОДУКТЫ

<b>МЯСО</b>
КУРИНЫЕ НОЖКИ
КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
ЭСКАЛОП ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
СВИНОЕ ФИЛЕ ЦЕЛИКОМ
СОСИСКИ/КОЛБАСКИ

<b>ЯЙЦА</b>
ЯЙЦО ВКРУТУЮ
ЯЙЦО ВСМЯТКУ
ЯЙЦА В МЕШОЧЕК

<b>РИС, МАКАРОНЫ, КРУПЫ</b>
РИС БАСМАТИ
ЧЕРНЫЙ РИС
КУСКУС
РИС НА ПАРУ
КЛЕЙКИЙ РИС
ЗАМОРОЖЕННЫЕ РАВИОЛИ
СВЕЖИЕ РАВИОЛИ
РАВИОЛИ

<b>ДЕСЕРТ</b>
ЙОГУРТ

<b>СТЕРИЛИЗАЦИЯ</b>
СТЕРИЛИЗАЦИЯ БУТЫЛОЧЕК
СТЕРИЛИЗАЦИЯ ОВОЩЕЙ
СТЕРИЛИЗАЦИЯ ФРУКТОВ



# 5 АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите на экране АВТО с помощью вращения ручки и подтверждения.

Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии.

Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите выбор.


Печь автоматически рассчитывает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работать. По желанию вы можете изменить время окончания приготовления, нажав кнопку, и отобразится новое время окончания приготовления после начала работы духового шкафа.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Печь останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.

## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА


Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку , настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер.

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.


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 на 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.



# • 6 УХОД

## ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.



**Предостережение.** Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

## УХОД ЗА ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

Мыть в посудомоечной машине или вручную с небольшим количеством моющего средства. Замочить, если они слишком грязные.

## ОЧИСТКА КАМЕРЫ (ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Вытрите камеру сухой тканью после остывания генератора пара или же дайте камере высохнуть, оставив дверцу открытой.

## ОЧИСТКА ТРУБКИ ДЛЯ ПОСТУПЛЕНИЯ ВОДЫ (1 РАЗ В МЕСЯЦ)

Вытащите трубку для поступления воды, открутив ее.

Снимите отложения накипи, которые возможно появились внутри (с помощью тонкого и острого предмета типа тонкой шпильки или вязальной спицы).

## ОЧИСТКА ЛОТКА

Извлеките данный лоток, потянув его вверх, высушите и установите на место с помощью предусмотренных для этого трех выемок.

## ОЧИСТКА ТРУБКИ ДЛЯ ГЕНЕРАТОРА ПАРА (1 РАЗ В МЕСЯЦ)

Залейте генератор 1/2 стакана белого спиртового уксуса.

Оставьте на несколько минут, прочистите и сполосните водой. Не используйте губку, абразивный порошок или средство для удаления накипи в кофеварках,



# • 6 уход

## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ



**Предостережение.**

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

**Параметры лампочки:**

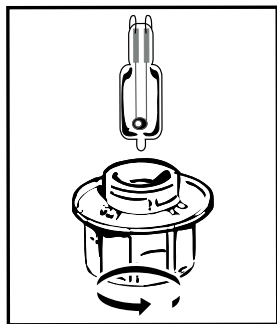
25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.

Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает.

Для откручивания светильника и лампочки

используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G



## 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

НЕИСПРАВНОСТИ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Ваш дисплей не загорается.	Проверьте питание (предохранитель вашей установки).
Во время приготовления утечка воды или пара на уровне дверцы.	Проверьте, чтобы дверца вашей печи была хорошо закрыта.
Лампочка духового шкафа не светится.	Проверьте правильность подключения духового шкафа
Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте правильность подключения духового шкафа. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим «ДЕМО» (см. меню настроек).

Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность осталась.

### ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

Во время технического обслуживания требуйте использования только оригинальных запасных деталей.



## ТЕСТЫ РАБОТОСПОСОБНОСТИ

### ПРОВЕРКА ПАРА: ПО СТАНДАРТУ CEI 60350-1 -ART. 8

Брокколи	Пар 100%	500 г	18 мин, блюдо 1 в блюде 2
Замороженный горошек	Пар 100%	1000 г	27 мин, блюдо 1 в блюде 2









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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER.....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 INSTALLATION.....</b>	<b>6</b>
Val av plats och inbyggnad .....	6
Elanslutning .....	7
<b>2 MILJÖ .....</b>	<b>7</b>
Miljöaspekter .....	7
<b>3 PRESENTATION AV APPARATEN.....</b>	<b>8-10</b>
Reglage och skärm .....	8
Låsa knapparna (barnlås) .....	8
Presentation av ugnen .....	9
Tillbehör.....	10
<b>4 START OCH INSTÄLLNINGAR.....</b>	<b>11-12</b>
Första användning .....	11
Inställningsmeny .....	11
Funktionsprinciper.....	11
Använda tanken .....	11
Vattenhantering .....	12
<b>5 MANUELL TILLAGNING .....</b>	<b>13-15</b>
Ångtillagningsläge.....	13
Omedelbar tillagning .....	13
Programmera temperaturen.....	13
Programmera tiden .....	13
Tillagning med fördröjd start.....	13
Automatisk tillagning .....	15
Timerfunktion .....	15
<b>6 UNDERHÅLL .....</b>	<b>16- 17</b>
Byta ugnslampan .....	17
<b>7 PROBLEM OCH LÖSNINGAR .....</b>	<b>18</b>
<b>FUNKTIONSPRÖVNING .....</b>	<b>19</b>

---

# 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.



Viktigt!

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, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker hen 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.

– Använd inte apparater för rengöring med ånga. – Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.



WARNING:

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.



---

## SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

---

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.

– 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.

Denna apparat ska installeras på en höjd av minst 850 mm från golvet.

– För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.



# . 1 INSTALLATION

## VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (Fig. A) eller på höjden (Fig. B).

OBS! Är botten på möbeln öppen

(under en bänk eller på höjden), får mellanrummet

mellan väggen och den bänk ugnen står på vara högst 70 mm \* (Fig. C).

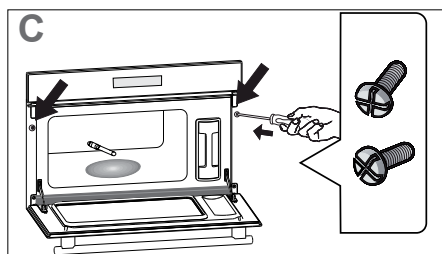
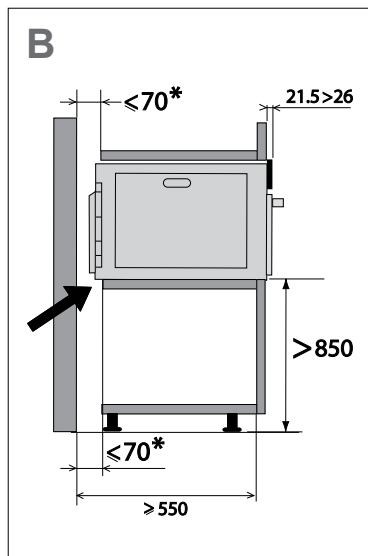
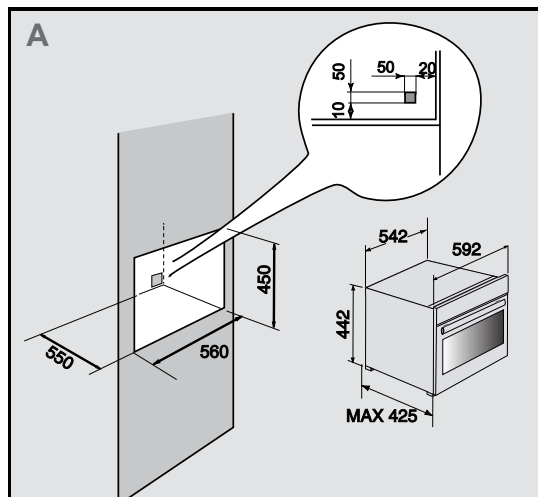
Är möbeln sluten bak till ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med  $\varnothing 2$  mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.



Tips

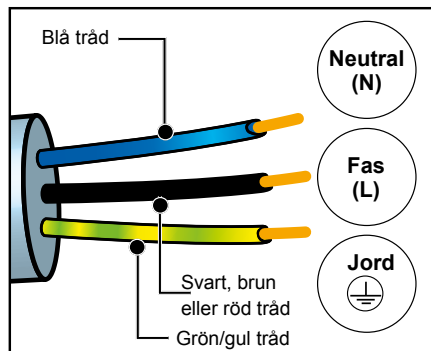
**Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsapparater för att vara säker på att installationen utförs korrekt.**



# 1 INSTALLATION

## ELANSLUTNING

Ugnen är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm<sup>2</sup> 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 fränskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna. Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint och ska anslutas till installationens jordning. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere. 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.



### Observera:

**Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ifrån apparaten eller ta ut motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.**

# 2 MILJÖ

## RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att återvinna 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 EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.

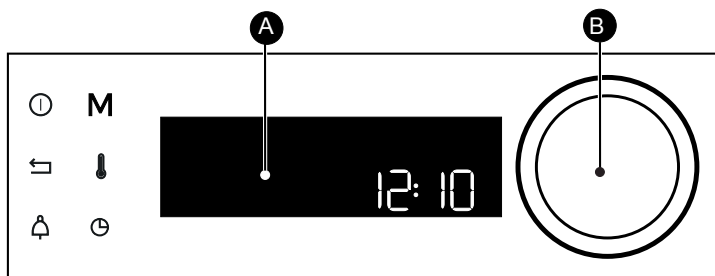
Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.



# • 3 PRESENTATION AV APPARATEN

## REGLAGE OCH SKÄRM



**A** Display

**B** Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):  
för att välja program samt höja eller sänka värden genom att vrida. Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)



Returknapp

Timerknapp



Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu




Ställa in temperatur och effekt

Knapp för tillagningstid/ fördröjd start

## – LÅSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur  och  tills symbolen  visas på skärmen. Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

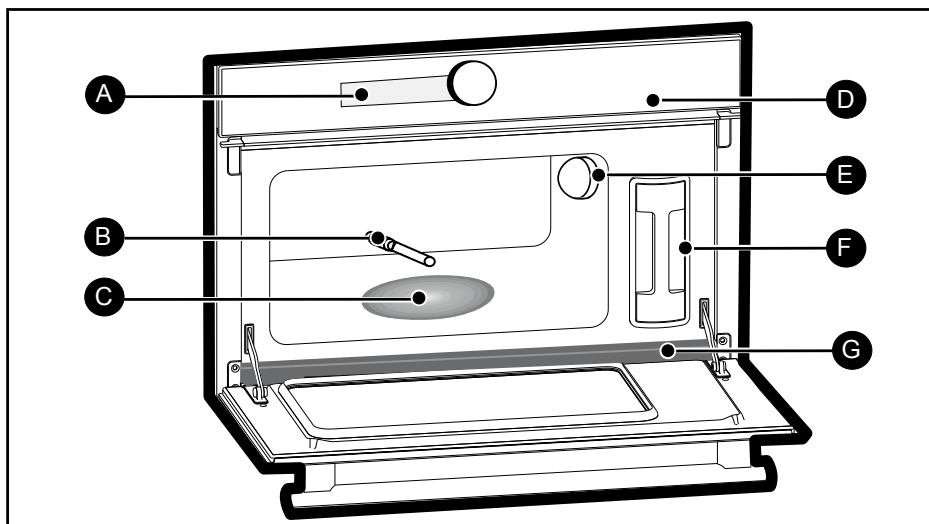
OBS! Endast stoppknappen  förblir aktiv.

Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur  och  tills låssymbolen  försvinner från skärmen.



# 3 PRESENTATION AV APPARATEN

## PRESENTATION AV UGNEN



- A** Display
- B** Slang för vattenanslutning
- C** Ånggenerator
- D** Reglagepanel
- E** Lampa
- F** Behållare
- G** Ingång



# 3 PRESENTATION AV APPARATEN

## TILLBEHÖR

### Plåt med särskilt stödgaller (fig. H).

Perforerad plåt i rostfritt stål för att undvika kontakt mellan livsmedel och kondensation.

### Kondensplåt (fig.I)

Plåt i rostfritt stål för att samla upp kondensvatten.

### Borttagbar behållare (fig.J)

Behållare för oberoende vattentillförsel till din ugn. Den rymmer cirka 1 liter (maxnivå).

### Galler (fig.K)

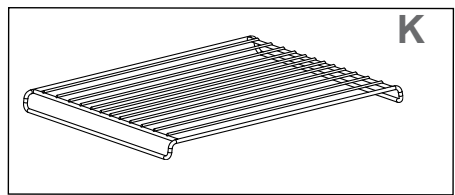
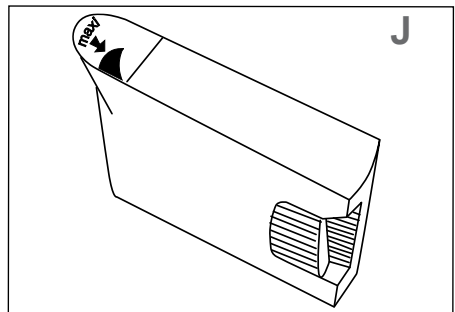
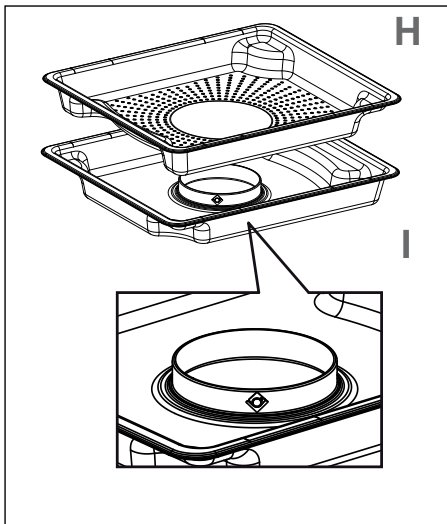
Löstagbart stödgaller i rostfritt stål: måste placeras i ugnen.



#### Tips

För tillagning, placera plåten fig.H på plåten fig.I i motsatt riktning så att de inte placeras i varandra.

Lägg vid förvaring plåten Fig. H på plåten Fig. I åt samma håll, så att de passar in i varandra.



# • 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

## FÖRSTA ANVÄNDNING

### – Välj språk

Vid den första idrifttagningen eller efter ett strömavbrott, välj ditt språk genom att vrida ratten och tryck för att bekräfta ditt val.

### – Ställ in klockslag

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

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.

### – 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.

### – 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.

### – Språk

Välj språk och bekräfta.

### – DEMO-läge

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läge

(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 vid en felsökning.



# • 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

## FUNKTIONSPRINCIP

Vattnet i behållaren hamnar i utrymmet via en slang. Vattnet omvandlas till ånga vid kontakt med varma ytor som placerats i utrymmets nedre del:

det är ånggeneratorn.

Det är inte nödvändigt att tillsätta vatten i tillagningsplåten. För att garantera EN RIKTIG ÅNGTILLAGNING, har din ugn utrustats med ett särskilt kärl för perfekt tillagning.

## ANVÄNDA TANKEN

Vattentanken MÅSTE fyllas till maxnivå före tillagning. Sätt tillbaka tanken i sitt fack och för in den SÅ LÅNGT DET GÅR, tills du känner att den KLICKAT FAST.

## VATTENHANTERING

Vid problem med vattenkretsen under tillagning visas indikatorn för vattenhantering och en ljudsignal hörs.

Detta fel beror i huvudsak på:

- en tom behållare.
- en dåligt infogad behållare.

Efter att ha kontrollerat dessa två punkter, startar tillagningen automatiskt efter att luckan stängts.



**Observera:**

**Under tillagning blir apparaten varm. Varm ånga tränger ut när du öppnar apparatens lucka. Håll på avstånd från barn.**



# 5 MANUELL TILLAGNING

## UGNEN HAR TRE LÄGEN FÖR TILLAGNING MED ÅNGA:

### 1 – Manuell tillagning med ånga



Temperatur **minst 55 och högst 100 °C**, för att du själv ska kunna ställa in värdena för tillagningen: temperatur och tillagningstid.

### 2 – Uppvärmningsläge



Rekommenderad temperatur 95 °C, för att du själv ska kunna ställa in tillagningstid.

### 3 – Uptiningsläge



Rekommenderad temperatur 65 °C, för att du själv ska kunna ställa in tillagningstid (se upptiningsguide).



**OBS!**

**Vattentanken MÅSTE fyllas till maxnivå före tillagning. Sätt tillbaka tanken i sitt fack och för in den SÅ LÅNGT DET GÄR, tills du känner att den KLICKAT FAST.**

## OMEDELBAR TILLAGNING

Programverket ska bara visa tiden. Det ska inte blinka.

Vrid på ratten tills du uppnår önskad tillagningsfunktion och tryck sedan för att bekräfta.

Din ugn rekommenderar en temperatur och en tillagningstid som kan ändras, beroende på tillagningssätt. Bekräfta.

Ugnen blir varm och temperaturindikatorn blinkar. En rad ljudsignaler hörs när ugnen uppnått angiven temperatur.

## PROGRAMMERA TEMPERATUREN

Endast i läget “PROGRAMVAL”.

Tryck på

Ställ in temperaturen genom att vrida på vredet och trycka på vredet för att bekräfta.

## PROGRAMMERA TILLAGNINGSTID

Gör en omedelbar tillagning och tryck sedan på tillagningstiden blinkar och kan då ställas in. Vrid på vredet för att ställa in varaktighet för tillagningen. Tryck för att bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

Tillagningstiden sparas automatiskt efter några sekunder. **Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagnings-temperaturen har uppnåtts.**

## TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Gör som vid en programmerad varaktighet. Tryck på knappen efter att du ställt in tillagningstiden.

Displayen blinkar för att reglera tiden för slutet av tillagningen genom att vrida på vredet.

Tiden för avslutad tillagning sparas automatiskt efter några sekunder. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.



# 5 AUTO TILLAGNING

I AUTO-läget hittar du en mängd olika recept ordnade i kategorier som du kan använda på olika sätt. Automatiken väljer lämpliga värden för tillagning åt dig, beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger, och det är lätt att välja i gränssnittet.

GRÖNSAKER
BLOMKÅL
BROCCOLI
HARICOTS VERTS
MORÖTTER
POTATIS
GRÖNA ÄRTOR
PURJOLÖK
SPARRIS
SPENAT

FISK
HEL FÄRSK FISK
FÄRSK FISKFILE
SKALDJUR

VIANDES
KYCKLINGLÄR
RÖKT SIDFLÄSK
KOTLETT AV FÅGEL
HEL FLÄSKFILE
KORV

ÄGG
HÅRDKOKT ÄGG
LÖSKOKT ÄGG
KOKT ÄGG

RIS PASTA GRYN
BASMATIRIS
SVART RIS
COUSCOUS
ÅNGKOKT RIS
KLIBBIGT RIS
DJUPFRYSTA RAVIOLI
FÄRSKA RAVIOLI
RAVIOLI

DESSERT
YOGHURT

STERILISERING
STERILISERA NAPPFLASKOR
STERILISERA GRÖNSAKER
STERILISERA FRUKT



# 5 AUTO TILLAGNING

## AUTOMATISK TILLAGNING

Välj AUTO på skärmen genom att vrida på vredet och bekräfta.

Bläddra mellan minnena med vredet och tryck för att bekräfta ett av dem.

Ett förslag på vikt blinkar på skärmen. Ange den faktiska vikten för ditt livsmedel genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Ugnen beräknar automatiskt den idealiska tillagningstiden och visar den, startar den omedelbart. Om man så vill kan man ändra klockslag för när tillagningen ska vara klar genom att trycka på knappen. Det nya klockslaget för när tillagningen är klar visas efter att ugnen startat.

Bekräfta genom att trycka på vredet.

Ugnen stängs av och slås senare på för att slutföra tillagningen på önskad tidpunkt.

## MINUTURFUNKTION

Denna funktion kan användas när ugnen är avstängd eller under tillagning.

Tryck åter på knappen , ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta.

Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

Ställ in minuturet genom att vrida på ratten 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 på knappen  igen

Ställ in minuturet genom att vrida på ratten 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  igen, ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta.

Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.



# • 6 UNDERHÅLL

## UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller repande svampar.



**Varning:** Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

## UNDERHÅLL AV TILLBEHÖR

Kan diskas i diskmaskin eller för hand, med lite diskmedel. Lägg dem i blöt vid svår smuts.

## RENGÖRA INSATSEN (EFTER VARJE TILLAGNING)

Torka utrymmet med en torr trasa efter nedkylning av ånggeneratoren eller låt utrymmet torka med halvöppen lucka.

## RENGÖRA SLANGEN FÖR INKOMMANDE VATTEN (EN GÅNG PER MÅNAD)

Avlägsna slangen för vattenanslutning genom att skruva loss den.

Avlägsna eventuella kalkavlagringar på insidan (med hjälp av ett spetsigt föremål som t.ex. ett grillspett eller en sticka).

## RENGÖRA RÄNNAN

Avlägsna listen genom att dra den uppåt, torka av den och sätt tillbaka den på plats med hjälp av de tre springorna för detta ändamål.

## RENGÖRA ÅNGGENERATORN (EN GÅNG PER MÅNAD)

Häll 1/2 glas vit alkoholvinäger på generatoren.

Låt verka några minuter, rengör och skölj med vatten. Använd inte svamp eller frätande pulver, avkalkningsmedel för kaffebyggare.



# • 6 UNDERHÅLL

## BYTA UGNSLAMPA



### Varning:

Undvik eventuell risk för stöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

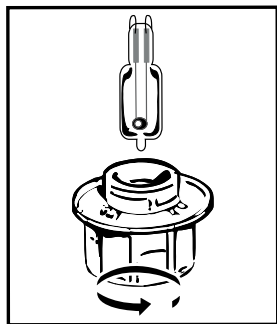
### Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar.

Skruva loss lampglaset och ta ut lampan (använd en gummihandske så går det lättare).

Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset. Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G





# 7 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

FELSÖKNING	LÖSNINGAR
Din skärm tänds inte.	Kontrollera strömtillförseln (säkring).
Vatten- eller ångläckage i luckan under tillagning.	Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd.
Ugnslampan fungerar inte.	Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet
Ugnen blir inte varm.	Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

Kontakta kundtjänst om felet kvarstår.

## ORIGINALDELAR

Kräv vid serviceåtgärder att endast certifierade originalreservdelar används .



## FUNKTIONSPROVNING

### ÅNGPROVNING: ENLIGT SS-EN 60350-1, ART. 8

Broccoli	Ånga 100 %	500 g	18 min, plåt 1 i plåt 2
Frusna gröna ärtor	Ånga 100 %	1000 g	27 min, plåt 1 i plåt 2







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 vašim 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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.....</b>	<b>4-5</b>
<b>1 INŠTALÁCIA.....</b>	<b>6</b>
Voľba umiestnenia a zabudovanie .....	6
Elektrické zapojenie .....	7
<b>2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE .....</b>	<b>7</b>
Ochrana životného prostredia .....	7
<b>3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA.....</b>	<b>8-10</b>
Ovládacie prvky a displej .....	8
Uzamknutie tlačidiel (detská poistka).....	8
Popis rúry .....	9
Príslušenstvo .....	10
<b>4 SPUSTENIE A NASTAVENIA .....</b>	<b>11-12</b>
Prvé uvedenie do prevádzky .....	11
Menu nastavenia .....	11
Princíp fungovania .....	11
Používanie nádrže .....	11
Údržba vody .....	12
<b>5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA .....</b>	<b>13-15</b>
Režim parného varenia .....	13
Rýchle varenie .....	13
Naprogramovanie teploty .....	13
Nastavenie dĺžky trvania .....	13
Varenie s odloženým štartom .....	13
Automatické varenie .....	15
Funkcia časovača .....	15
<b>6 ÚDRŽBA.....</b>	<b>16-17</b>
Výmena svetla .....	17
<b>7 PORUCHY A RIEŠENIA.....</b>	<b>18</b>
<b>TEST FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI.....</b>	<b>19</b>

# 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.



Dôležité:

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 približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Zariadenie nečistite parou. — Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.



UPOZORNENIE:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie



---

# ***DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA***

---

vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

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 podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— 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 je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.



# 1 INŠTALÁCIA

## VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).

Pozor: ak je dno skrinky otvorené

(pod doskou alebo v stípike), medzera medzi nimi

stena a doska, na ktorej jej rúra uložená, musia byť maximálne 70 mm\* (**obr. C**).

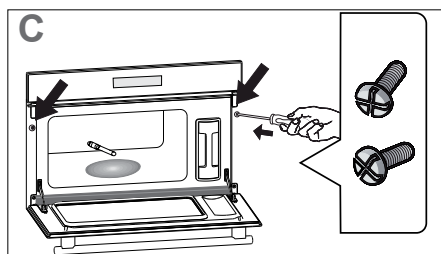
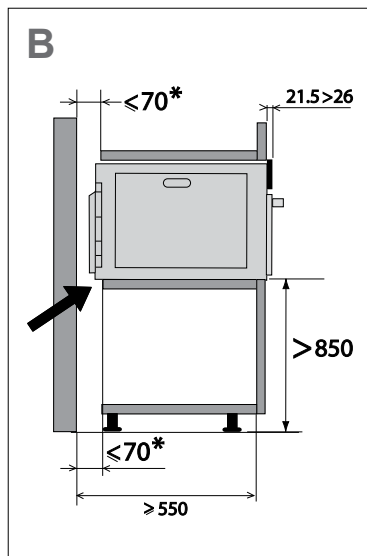
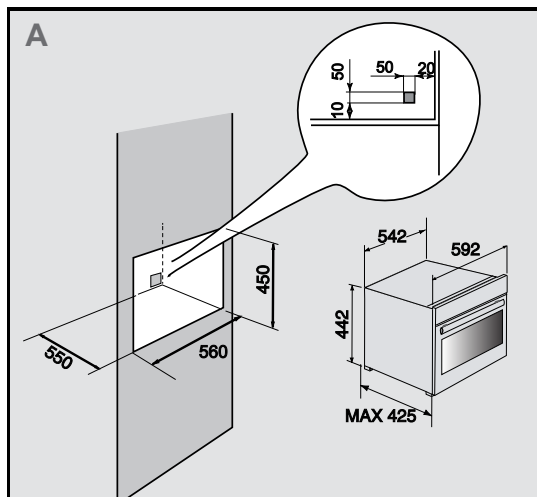
Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrťajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadíte gumenú pätku.



**Rada**

**S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.**

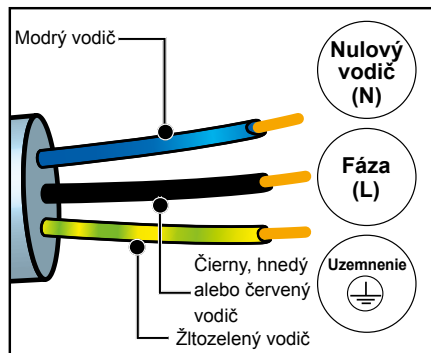




# 1 INŠTALÁCIA

## ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou štandardizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s profilom 1,5 mm<sup>2</sup> (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou štandardizovanej zásuvky IEC 60083 alebo viacpóloveho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie. Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov. Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.



### Pozor:

**Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.**

# 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 zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, čo

znamená, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

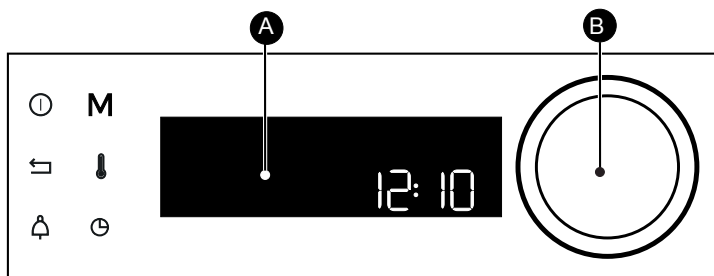
Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.



# 3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

## OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



**A** Displej

**B** Otočná páčka so stredovým tlačidlom (nie je odnímateľné):  
umožňuje voľbu programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním. Umožňuje potvrdiť každý krok stredovým stlačením.

Tlačidlo vypnutia rúry  
(dlhé stlačenie)



Tlačidlo späť

Tlačidlo časovača



Knapp för att gå direkt till manuellt läge

Nastavenie teploty a výkonu

Tlačidlo doby trvania varenia / odloženého štartu

## - UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Stlačte naraz tlačidlo späť a až kým sa symbol nezobrazí na obrazovke. Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

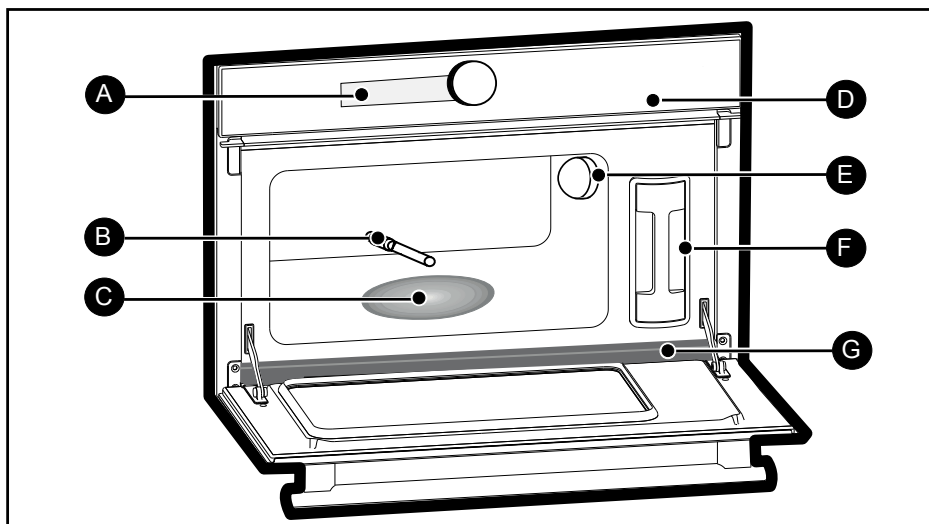
POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odistiť, stlačte zároveň tlačidlo späť a až kým symbol visacieho zámku z obrazovky nezmizne.



# 3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

## POPIS RÚRY



- A** Displej
- B** Rúrka pre prívod vody
- C** Parný generátor
- D** Ovládací panel
- E** Svetlo
- F** Nádrž
- G** Žliabok



# 3 PREDSTAVENIE VÁŠHO ZARIADENIA

## PRÍSLUŠENSTVO

**Špeciálny držiak na misy na potraviny (obr. H).**

Dierovaná misa z nehrdzavejúcej ocele na zabránenie kontaktu medzi potravinami a vyzrážanou vodou.

**Misa na kondenzát (obr. I)**

Misa z nehrdzavejúcej ocele, ktorá umožňuje zbierať vodný kondenzát.

• **Vymeniteľná nádrž (obr. J)**

Nádrž umožňuje doplniť nezávisle do rúry vodu. Jej kapacita je približne 1 liter (maximálna hladina).

• **Mriežka (obr. K)**

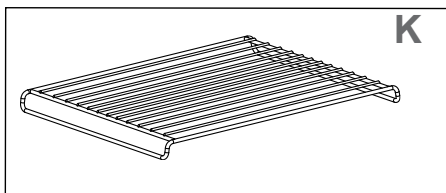
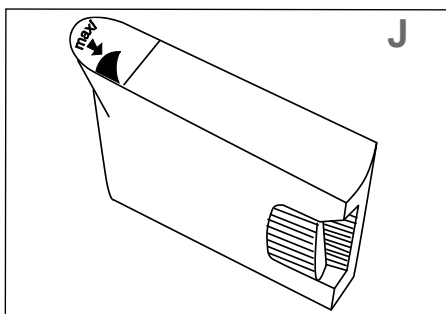
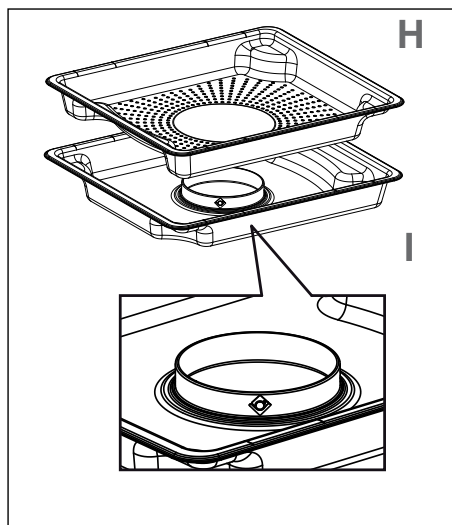
Podkladová mriežka z nehrdzavejúcej ocele: musí sa vložiť.



### Rada

Pri varení vložte misu obr. H na misu obr. I v opačnom smere tak, aby do seba nezapadli.

Pri odkladaní uložte misu obr. H na misu obr. I v rovnakom smere tak, aby do seba zapadli.



# • 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

## PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

### – Vyberte jazyk

Pri prvom spustení do prevádzky alebo po výpadku napájania vyberte jazyk otáčaním ovládača a stlačte na potvrdenie vašej voľby.

### – Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

## MENU NASTAVENIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrdte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrdte.

Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.

### - Čas

Zmeňte hodiny, potvrdte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrdte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky.

### - Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrdte.

### - Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

### - Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

### - Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.

### Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je aktivovaný v DEMO režime (poloha ON), režim prezentácie výrobkov 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 zobrazované v diagnostike.



# 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

## PRINCÍP FUNGOVANIA

Voda nachádzajúca sa v nádrži prejde do vnútra hadicou. Táto voda sa zmení na paru po kontakte s horúcim povrchom v spodnej časti otvoru:

to je parný generátor.

Nie je potrebné dopĺňať vodu do misy na pečenie. Na zabezpečenie SKUTOČNEJ PARY PRI VARENÍ je rúra vybavená špeciálnou súpravou hrncov pre dokonalé varenie.



**Pozor:**

**Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para uniká po otvorení dverí zariadenia. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti.**

## POUŽÍVANIE NÁDRŽE

Pred varením je NEVYHNUTNÉ naplniť nádržku vodou ma maximálnu úroveň. Nádržku vložte späť na do jej lôžka v ÚPLNE spodnej časti, kým neucítite ZACVAKNUTIE.

## ÚDRŽBA VODY

Ak sa počas varenia vyskytne problém s obehom vody, zobrazí sa ukazovateľ údržby vody a ozve sa pípnutie.

Táto chyba sa týka najmä:

- prázdnej nádržky,
- zle založenej nádržky.

Po skontrolovaní týchto dvoch bodov sa pečenie znova spustí po zatvorení dvierok.



# 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

## VAŠA RÚRA MÁ 3 REŽIMY VARENIA NA PARE:

### 1 - Režim „Para“ manuál



Teplota **minimálne 55°C**, **maximálne 100°C** vám umožňuje samostatne nastaviť všetky parametre varenia: teplotu aj dobu trvania varenia.

### 2 - Režim ohrevu



Odporúčaná teplota 95°C vám umožní samostatné nastavenie doby trvania varenia.

### 3 - Režim rozmrazovania



Odporúčaná teplota 65°C vám umožní samostatné nastavenie doby trvania varenia (pozri sprievodcu rozmrazovaním).



#### Upozornenie:

**Pred pečením je NEVYHNUTNÉ naplniť nádržku vodou až po maximum. Nádržku vložte späť na do jej lôžka v ÚPLNE spodnej časti, kým neucítite ZACVAKNUTIE.**

## RÝCHLE PEČENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu varenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdíte.


Rúra vám odporučí regulovateľnú teplotu a trvanie v závislosti od režimu pečenia. Potvrdíte.

Rúra nezohrieva a ukazovateľ teploty bliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

## NAPROGRAMOVANIE


### TEPLOTY

Len v režime „EXPERT“.

Stlačte tlačidlo .

Nastavte teplotu otáčaním páčky a následne páčku stlačte čím nastavenie potvrdíte.


## NAPROGRAMOVANIE DOBY TRVNIA

Spustíte okamžité varenie, potom stlačte , doba trvania varenia začne blikať, odteraz môžete nastavovať. Otočte ovládač a nastavte trvanie varenia. Stlačením voľbu potvrdíte.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.

Čas varenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. **Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.**

## ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení doby trvania varenia, stlačte tlačidlo .

Displej bliká, otáčaním páčky nastavte čas ukončenia varenia.

Koniec varenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.



# 5 REŽIM VARENIA AUTO

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligentná rúra pre vás zvolí vhodné parametre varenia v závislosti od potraviny, ktorú sa chystáte pripraviť. Jej hmotnosť si pristo nastavíte v navigačnom rozhraní.

<b>ZELENINA</b>
KARFIOL
BROKOLICA
ZELENÉ FAZUĽKY
MRKVA
ZEMIAKY
HRÁŠOK
PÓR
ŠPARGĽA
ŠPENÁT

<b>RYBY</b>
CELÉ ČERSTVÉ RYBY
ČERSTVÉ RYBIE FILÉ
MORSKÉ PLODY

<b>MÄSO</b>
KURACIE STEHNÁ
ÚDENÝ BRAVČOVÝ CHRÁT
REZNE Z HYDINY
CELÁ BRAVČOVÁ PANENKA
KLOBÁSY

<b>VAJCE</b>
VAJCE NA TVRDO
VAJCE NA HNILIČKU
VAJCE NA MÄKKO

<b>CEREÁLNE CESTOVINY A RYŽA</b>
RYŽA BASMATI
TMAVÁ RYŽA
KUSKUS
RYŽA NA PARE
LEPKAVÁ RYŽA
MRAZENÉ RAVIOLI
ČERSTVÉ RAVIOLI
RAVIOLI

<b>DEZERT</b>
JOGURT

<b>STERILIZÁCIA</b>
STERILIZÁCIA CUMLÍKOV
STERILIZÁCIA ZELENINY
STERILIZÁCIA OVOCIA





# 5 REŽIM VARENIA AUTO

## AUTOMATICKÉ VARENIE

Zvoľte „AUTO“ na obrazovke otočením páčky a potom potvrdte.

Rozbalte možnosti potravín otočením ovládača a stlačením potvrdte svoj výber.

Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke. Nastavte skutočnú hmotnosť svojich potravín otočením ovládača a stlačením ju potvrdte.


Rúra automaticky vypočíta ideálne trvanie pečenia, zobrazí ho a okamžite spustí. Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla.

Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.

## FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

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.


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.**

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.



## VONKAJŠÍ POVRCH

Použijte měkkou handričku navlhčenou produktem na čištění skla. Nepoužívejte čistič krém ani drsnou špongiu.

 **Upozornenie:** Na čistenie sklenených dverok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

## ÚDRŽBA PRÍSLUŠENSTVA

Možno umývať v umývačke riadu alebo ručne s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Ak sú veľmi znečistené, namočte ich.

## ČISTENIE VNÚTRA RÚRY (PO KAŽDOM VARENÍ).

Utrite vnútro rúry suchou handričkou vychladení parného generátora alebo vnútro nechajte vysušiť s otvorenými dverami.

## ČISTENIE HADICE NA PRÍVOD VODY (1 KRÁT ZA MESIAC).

Odstráňte hadicu na prívod vody odkrutkovaním.

Odstráňte vodný kameň, ktorý sa mohol prípadne nahromadiť vnútri (pomocou tenkého špicatého predmetu alebo ihly).

## ČISTENIE ŽLIABKU

Odmontujte žliabok vytiahnutím nahor, utrite ho a vložte naspäť pomocou troch uvedených drážok, ktoré slúžia na tento účel.

## ČISTENIE GENERÁTORA PARY (1 KRÁT ZA MESIAC).

Na generátor nalejte 1/2 pohára s bielym octom.

Nechajte postáť niekoľko minút, vyčistite ho a opláchnite vodou. Nepoužívajte špongiu alebo brúsne prášky na odstraňovanie usadeniny.

## VÝMENA SVETLA



### Varovanie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

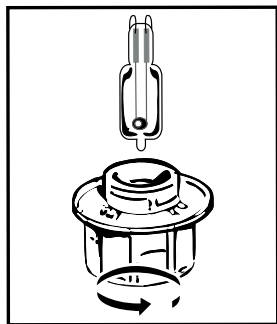
### Charakteristiky žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami.

Odskrutkujte otvor a žiarovku vyberte (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí demontáž).

Vložte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo. Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.



## 7 PORUCHY A RIEŠENIA

ANOMÁLIE	RIEŠENIA
Displej sa nezapne	Skontrolujte napájanie (elektrická poistka).
Počas pečenia cez dvierka uniká voda alebo vodná para.	Skontrolujte, či sú dvierka rúry dobre zatvorené.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená
Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

**Ak problémy pretrvávajú, obráťte sa na popredajný servis.**

### ORIGINÁLNE DIELY

Pri údržbe používajte výlučne certifikované originálne náhradné diely.



# TEST FUNKČNEJ SCHOPNOSTI

## TEST PAROU: PODĽA IEC 60350-1 ČI. 8

Brokolica	Para 100 %	500 g	18 min. misa 1 v mise 2
Zelený hrášok mrazený	Para 100 %	1 000 g	27 min. misa 1 v mise 2







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 допомагатимуть 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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

<b>ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ .....</b>	<b>4–5</b>
<b>1. УСТАНОВЛЕННЯ .....</b>	<b>6</b>
Вибір місця для розташування та вбудовування .....	6
Під'єднання до електромережі .....	7
<b>2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ .....</b>	<b>7</b>
Захист навколишнього середовища .....	7
<b>3. ОПИС ПРИСТРОЮ .....</b>	<b>8–10</b>
Органи управління та дисплей .....	8
Блокування кнопок (для захисту дітей) .....	8
Опис духової шафи .....	9
Акcesуари.....	10
<b>4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ .....</b>	<b>11–12</b>
Перше введення в експлуатацію.....	11
Меню налаштувань .....	11
Принцип роботи.....	11
Використання резервуара.....	11
Подача води.....	12
<b>5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ .....</b>	<b>13–15</b>
Режим приготування на парі.....	13
Негайне приготування.....	13
Програмування температури.....	13
Програмування тривалості .....	13
Відкладений запуск приготування.....	13
Приготування в автоматичному режимі.....	15
Функція таймера .....	15
<b>6. ДОГЛЯД.....</b>	<b>16–17</b>
Заміна лампочки.....	17
<b>7. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ .....</b>	<b>18</b>
<b>ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ В РІЗНИХ РЕЖИМАХ.....</b>	<b>19</b>



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.



Важливо!

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.

— Не використовуйте парочисник. — Заборонено використовувати абразивні чи стильні засоби або тверді металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.



### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою. Щоб зняти захисне скло й лампочку, використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу.

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.

— 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.

Цей пристрій необхідно встановлювати на висоті більше 850 мм від підлоги.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

# 1 УСТАНОВЛЕННЯ

## ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ

На схемах зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи.

Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо під стільницю (рис. А) або в шафу-пенал (рис. В).

Увага! Якщо задня стінка меблів буде відкритою

(під стільницею або в шафі-пеналі), відстань між

стілкою та поверхнею, на яку спирається шафа, не повинна перевищувати

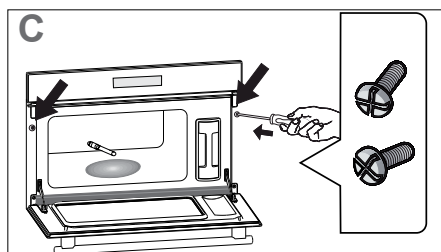
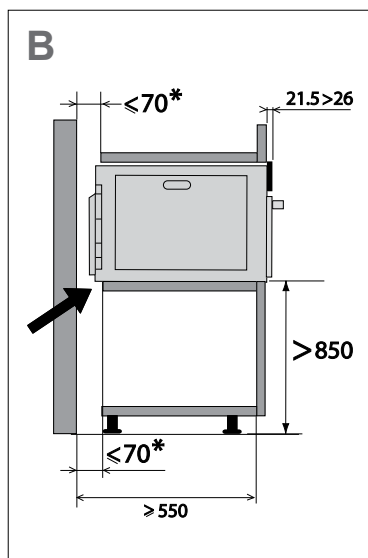
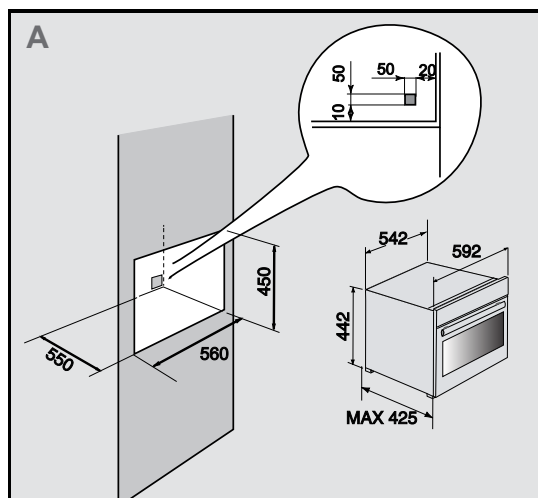
70 мм\* (рис. С).

Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50 × 50 мм для електричного кабелю.

Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір Ø 2 мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами. Установіть на місце гумові упори.

### Порада

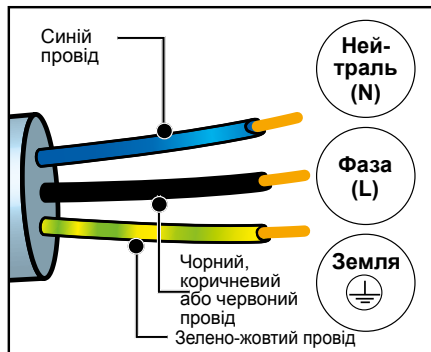
Щоб перевірити відповідність монтажу вимогам, зверніться до фахівця з електропобутових пристроїв.



# 1 УСТАНОВЛЕННЯ

## ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Піч оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм<sup>2</sup> (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. Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клеми пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем. Монтажник запобіжник повинен бути розрахований на 16 А. 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!

Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте, необхідно внести певні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.

# 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.

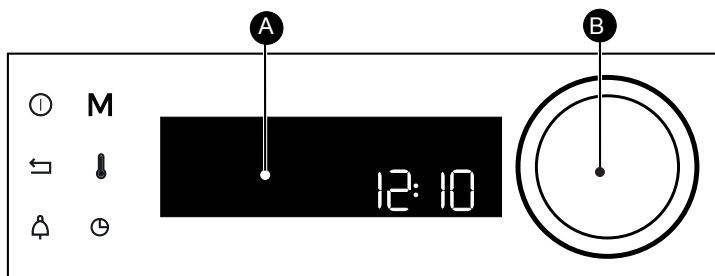
Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв.

Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.



# 3 ОПИС ПРИСТРОЮ

## ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



**A** Дисплей

**B** Поворотна натискна ручка (незнімна):  
повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;  
натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

Кнопка вимкнення духової шафи (довге натиснення)



Кнопка повернення назад

Кнопка таймера



Кнопка доступу до меню керування вручну **MANUEL**

Налаштування температури й потужності

Кнопка тривалості приготування та відкладеного старту

## - 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.

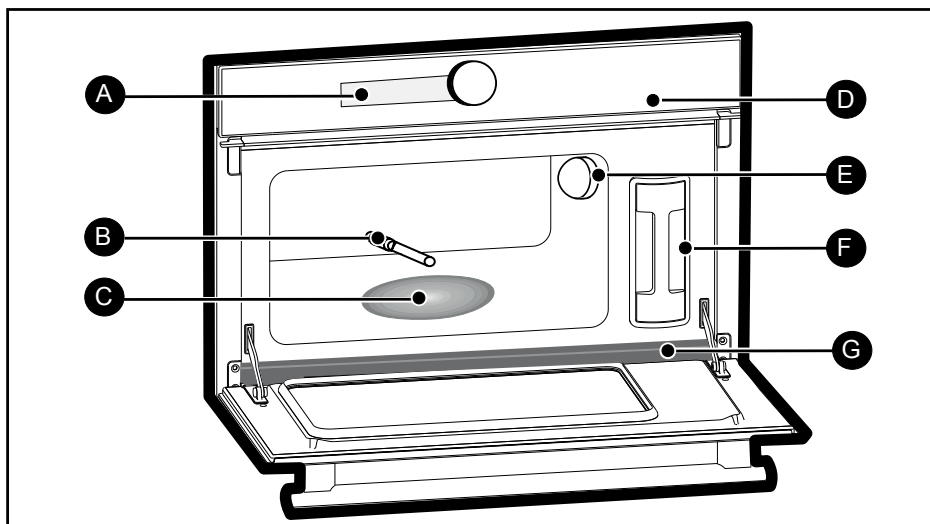
ПРИМІТКА. Активною залишається лише кнопка вимкнення .

Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад і кнопку та утримуйте до зникнення на екрані значка замка .



# 3 ОПИС ПРИСТРОЮ

## ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ



- A** Дисплей
- B** Трубка подачі води
- C** Парогенератор
- D** Панель керування
- E** Лампочка
- F** Резервуар
- G** Жолоб

# 3 ОПИС ПРИСТРОЮ

## АКСЕСУАРИ

### Деко для продуктів (рис. Н).

Перфороване деко з неіржавної сталі для запобігання контакту продуктів харчування з конденсатною водою.

### Деко для збору конденсату (рис. І)

Деко з неіржавної сталі для збору конденсатної води.



### Порада

Під час приготування встановлюйте деко, показане на рис. Н, на деко, показане на рис. І, у протилежному напрямку, щоб вони не увійшли одне в одне.

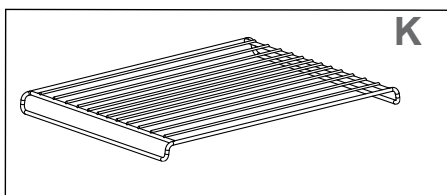
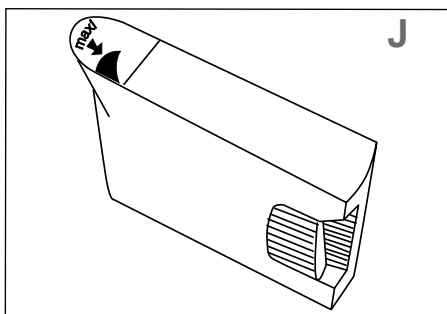
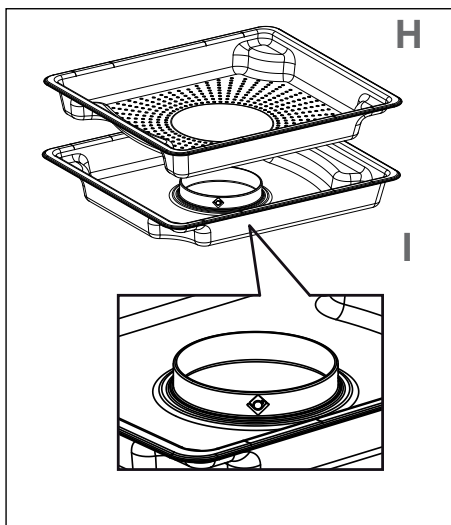
Під час зберігання встановлюйте деко, показане на рис. Н, на деко, показане на рис. І, в одному напрямку, щоб вони увійшли одне в одне.

### Знімний резервуар (рис. J)

Резервуар, який дозволяє подавати воду в піч в автономному режимі. Його об'єм складає приблизно 1 літр (макс. рівень).

### Решітка (рис. K)

Знімна підтримувальна решітка з неіржавної сталі: обов'язково встановлювати в піч.



# 4 УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

## ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

### - Вибір мови

Під час першого введення в експлуатацію або після відключення електроенергії виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть на неї, щоб підтвердити вибір.

### - Налаштування часу

Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї духової шафи відобразиться час.

## МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ (залежно від моделі)

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 (УВИМКН.), 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 (УВИМКН.) 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 DEMO (положення ON), режимі презентації у магазині, духову шафу не нагріватиметься.

### - 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.





## 4 УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

### ПРИНЦИП РОБОТИ

Вода, що міститься в резервуарі, подається в шафу через трубку. Ця вода перетворюється на пару в результаті контакту з гарячою поверхнею в нижній частині печі

— це результат роботи парогенератора.

Додавати воду в посуд для приготування не потрібно. Щоб гарантувати СПРАВЖНЄ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ, в комплект печі входить посуд, спеціально розроблений для ідеального приготування.

### ВИКОРИСТАННЯ РЕЗЕРВУАРА

Перед початком приготування **ОБОВ'ЯЗКОВО** заповніть резервуар водою до максимального рівня. Установіть резервуар на місце, **ПОВНІСТЮ** вставивши його у відсік, доки ви не відчуєте, що він **УВІЙШОВ ДО ПАЗА**.

### ПОДАЧА ВОДИ

Якщо під час приготування виникне проблема, пов'язана з водяним контуром, на екрані з'явиться індикатор подачі води та пролунає звуковий сигнал.

Ця несправність пов'язана зокрема з:

- порожнім резервуаром;
- неналежним чином встановленим резервуаром.

Після перевірки цих двох моментів приготування запуститься автоматично після закриття дверця.



**Увага!**

**Під час приготування пристрій нагрівається. Під час відкриття дверця виходить гаряча пара. Не підпускайте до пристрою дітей.**



# 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

## ДУХОВА ШАФА МАЄ ТРИ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ.

### 1. Ручний режим приготування на

парі



Мінімальна температура 55 °С, максимальна — 100 °С; ви можете самостійно налаштувати всі параметри приготування: температуру й тривалість приготування.

### 2. Режим підігріву



Рекомендована температура 95 °С; ви можете самостійно налаштувати тривалість приготування.

### 3. Режим розморожування



Рекомендована температура 65 °С; ви можете самостійно налаштувати тривалість приготування (див. інструкцію з розморожування).



**Увага!**

**Перед початком приготування ОБОВ'ЯЗКОВО заповніть резервуар водою до максимального рівня. Установіть резервуар на місце, ПОВНІСТЮ вставивши його у відсік, доки ви не відчуєте, що він УВІЙШОВ ДО ПАЗА.**

## ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

На дисплеї має відобразитися лише час. Він не має миготіти.

Повертайте ручку до отримання необхідного режиму приготування, потім підтвердьте.

Духова шафа порекомендує вам змінну температуру та тривалість залежно від режиму приготування. Підтвердьте.

Духова шафа почне нагріватися, а індикатор температури буде миготіти. Коли вона досягне встановленої температури, пролунає низка звукових сигналів.

## ПРОГРАМУВАННЯ


### ТЕМПЕРАТУРИ

Виключно в режимі EXPERT (ЕКСПЕРТ).

Натисніть 

Відрегулюйте температуру за допомогою ручки та натисніть її, щоб підтвердити.


### ПРОГРАМУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

Виконайте негайне приготування, потім натисніть . Налаштування можливе, коли значення тривалості приготування миготить. Повертайте ручку, щоб налаштувати тривалість приготування. Натисніть, щоб підтвердити.

Духова шафа має функцію SMART ASSIST, яка під час програмування тривалості порекомендує змінну тривалість приготування залежно від обраного режиму приготування.

Час приготування зберігається автоматично через декілька секунд. **Щойно буде досягнуто встановленої температури приготування, негайно розпочнеться відлік тривалості.**

## ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК ПРИГОТУВАННЯ

Виконайте всі етапи як для запрограмованої тривалості. Після налаштування тривалості приготування натисніть кнопку .

Дисплей замиготить; налаштуйте час приготування, повертаючи ручку.

Час завершення приготування зберігається автоматично через декілька секунд. Час завершення приготування більше не миготить.



# 5 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

В автоматичному режимі доступно безліч різноманітних рецептів, класифікованих за категоріями, які можна готувати різними способами. Програма вибере для вас відповідні параметри приготування залежно від продуктів харчування, які ви бажаєте приготувати, і вагу, яку можна без зусиль обрати в інтерфейсі навігації.

<b>ОВОЧІ</b>
ЦВІТНА КАПУСТА
БРОКОЛІ
СТРУЧКОВА КВАСОЛЯ
МОРКВА
КАРТОПЛЯ
ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК
ПОР
СПАРЖА
ШПИНАТ

<b>РИБА</b>
ЦІЛА СВІЖА РИБА
ФІЛЕ СВІЖОЇ РИБИ
МОРЕПРОДУКТИ

<b>М'ЯСО</b>
КУРЯЧІ СТЕГНА
КОПЧЕНА КОРЕЙКА ЗІ СВИНИНИ
ЕСКАЛОП ІЗ ПТИЦІ
ЦІЛЕ ФІЛЕ СВИНИНИ
КОВБАСИ

<b>ЯЙЦЯ</b>
КРУТО ЗВАРЕНЕ ЯЙЦЕ
НЕКРУТО ЗВАРЕНЕ ЯЙЦЕ
ЯЙЦЕ В МІШЕЧОК

<b>РИС, МАКАРОНИ, КРУПИ</b>
РИС БАСМАТІ
ЧОРНИЙ РИС
КУСКУС
РИС НА ПАРІ
КЛЕЙКИЙ РИС
ЗАМОРОЖЕНІ РАВІОЛІ
СВІЖІ РАВІОЛІ
РАВІОЛІ

<b>ДЕСЕРТИ</b>
ЙОГУРТИ

<b>СТЕРИЛІЗАЦІЯ</b>
СТЕРИЛІЗАЦІЯ ДИТЯЧИХ ПЛЯШЕЧОК
СТЕРИЛІЗАЦІЯ ОВОЧІВ
СТЕРИЛІЗАЦІЯ ФРУКТІВ



# • 5 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

## ПРИГОТУВАННЯ В АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

Виберіть АВТО на екрані, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Повертайте ручку, щоб вибрати з різних продуктів харчування, та натисніть її, щоб підтвердити вибір.

Значення рекомендованої ваги буде миготіти на екрані. Введіть дійсну вагу вашого продукту, повертаючи ручку, потім підтвердьте.


Духова шафа автоматично розрахує ідеальну тривалість приготування, яка відобразиться на екрані. Приготування розпочнеться негайно. За бажанням ви можете змінити час завершення приготування, натиснувши кнопку, і новий час завершення приготування відобразиться після початку роботи печі.

Підтвердьте, натиснувши ручку.

Шафа зупиниться та увімкнеться пізніше, щоб приготування завершилося в бажаний час.

## ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати, коли духовна шафа вимкнена, або під час приготування.

Натисніть кнопку , відрегулюйте час або встановіть 0m00s (0 хв 00 с) для відміни.

Якщо натиснути ручку під час зворотного відліку, це також зупинить відлік таймера.


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 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.



# • 6 ДОГЛЯД

## ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

Для очищення використовуйте м'яку ганчірку, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте очисний крем або губку для чищення.



**Застереження.** Заборонено використовувати мийні засоби, абразивні губки металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

## ДОГЛЯД ЗА АКСЕСУАРАМИ

Їх можна мити в посудомийній машині або вручну в невеликій кількості мийного засобу. Замочіть у разі сильного забруднення.

## ОЧИЩЕННЯ ВСЕРЕДИНІ ПЕЧІ (ПІСЛЯ КОЖНОГО ГОТУВАННЯ)

Протирайте піч всередині сухою ганчіркою після охолодження парогенератора або залиште сохнути камеру печі з відкритими дверцятами.

## ОЧИЩЕННЯ ТРУБКИ ПОДАЧІ ВОДИ (ОДИН РАЗ НА МІСЯЦЬ)

Відкрутіть трубку подачі води та зніміть її.

Видаліть накип, який міг відклатися всередині (за допомогою тонкого та гострого інструмента на кшталт тонкої шпательки чи спиці).

## ОЧИЩЕННЯ ЖОЛОБА

Зніміть жолоб, потягнувши його нагору, протріть його та встановіть на місце в передбачені для цього три пази.

## ОЧИЩЕННЯ ПАРОГЕНЕРАТОРА (ОДИН РАЗ НА МІСЯЦЬ)

Налийте півсклянки білого винного оцту на генератор.

Залиште на декілька хвилин, очистьте та промийте водою. Не використовуйте абразивні губки або порошок, а також мийний засіб для кавоварки.



## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

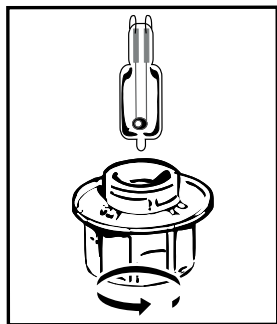


### Застереження.

Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою.

### Характеристики лампочки:

25 Вт, 220–240 В змінного струму,  
300 °С, G9.



Якщо лампочка перестала працювати, ви можете самостійно замінити її.

Відкрутіть захисне скло, потім дістаньте лампочку

(використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу).

Вставте нову лампочку та встановіть на місце захисне скло. Цей пристрій оснащено джерелом освітлення класу енергоефективності G

# 7 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

НЕСПРАВНОСТІ	РІШЕННЯ
Дисплей не вмикається.	Перевірте живлення (запобіжник пристрою).
Витік води або пари на рівні дверцят під час приготування.	Упевніться, що дверцята духової шафи добре зачинено.
Лампочка духової шафи не працює.	Упевніться, що духову шафу належним чином під'єднано до мережі живлення.
Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу належним чином під'єднано до мережі живлення. Упевніться, що духову шафу працює не в демонстраційному режимі DEMO (див. меню налаштувань).

Якщо проблема не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

## ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

Під час виконання операцій технічного обслуговування необхідно використовувати тільки оригінальні сертифіковані запчастини.



## ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ В РІЗНИХ РЕЖИМАХ

### ТЕСТУВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ: ЗГІДНО ЗІ СТАНДАРТОМ ІЕС 60350-1, СТАТТЯ 8

Броколі	Пара 100 %	500 г	18 хвилин, деку 1 в деку 2
Заморожений зелений горошок	Пара 100 %	1000 г	27 хвилин, деку 1 в деку 2









HE

## 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 מצוינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו תקן Origine 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](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

5-4.....	בטיחות וכללים חשובים
6.....	1 התקנה
6.....	בחירת המיקום והצבה
7.....	חבור לחשמל
7.....	2 איכות הסביבה
7.....	שמירה על איכות הסביבה
10-8.....	3 הצגת המכשיר
8.....	הבקרים והצג
8.....	3 נעילת מקשים (בטיחות ילדים)
9.....	תיאור התנור
10.....	אביזרים
12-11.....	4 הפעלה ראשונה והגדרות
11.....	הפעלה ראשונה
11.....	תפריט הגדרות
11.....	עקרונות פעולת התנור
11.....	שימוש במיכל
12.....	ניהול המים
15-13.....	5 מצב בישול ידני
13.....	מצב בישול באידוי
13.....	בישול מידי
13.....	תכנות החום
13.....	תכנות משך הבישול
13.....	בישול עם התחלה מושהית
15.....	בישול אוטומטי
15.....	טיימר
17-16.....	6 תחזוקה
17.....	החלפת הנורה
18.....	7 תקלות ותיקונים
19.....	ניסויים להתאמה לפונקציה

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.

ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

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

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהארזה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום הסתייגויות אם יהיו על תעודת המשלוח שעותק ממנה יישאר אצלכם.

— אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים. - אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

חשוב: 

— 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. — אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. - אין לאפשר לילדים לנקות ולתחזק את המכשיר ללא השגחה. - יש להשגיח על הילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.

אזהרה: 

יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר. לפירוק המנורה, כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק.

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.

— יש למקם 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). ליציבות רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד.

יש להתקין את המכשיר בגובה שמעל 850 מ"מ מהרצפה.

— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, למניעת התחממות יתר.

# 1. התקנה

יש לקבע את התנור ברהיט. לשם כך יש להסיר את רפידות הגומי ולקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוץ של העץ. יש לקבע את התנור בעזרת 2 הברגים. להחזיר את רפידות הגומי.



להתקנה בהתאם לתקנים, אל תהססו לפנות למומחה בהתקנת מכשירי חשמל.

## בחירת המיקום והצבה

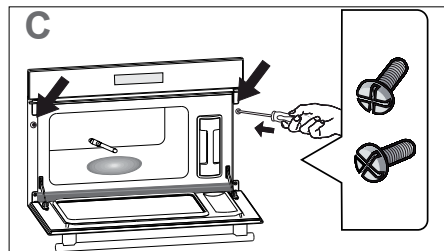
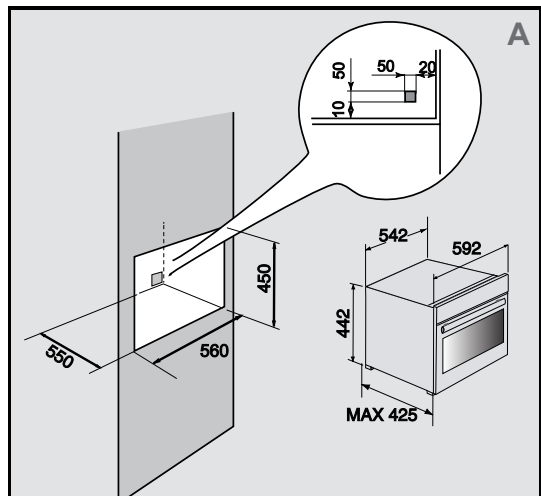
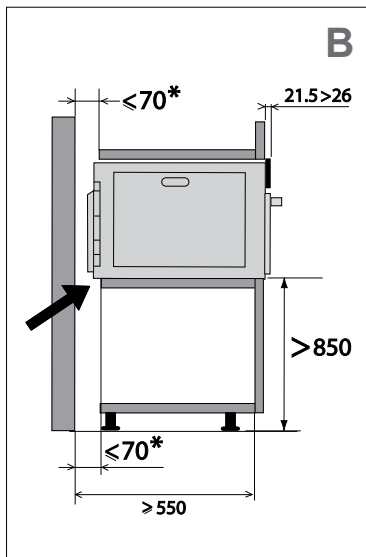
התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור. ניתן להתקין את המכשיר מתחת למשטח (שרטוט A) או ברהיט אנכי (שרטוט B).

הזירות: אם גב יחידת הארון פתוח

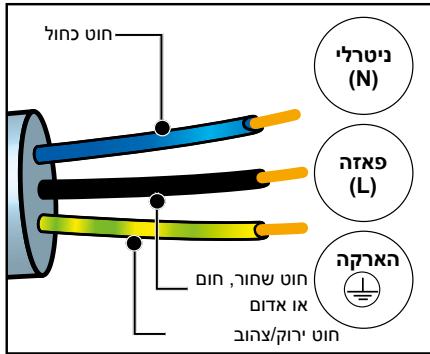
(מתחת למשטח או ביחידת ארון אנכית), המרווח המרבי בין

הקיר לבין המדף שעליו מונח התנור צריך להיות 70 מ"מ\* (איור C).

כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.



# 1. התקנה



## חיבורי חשמל

התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ<sup>2</sup> (1N+ph + הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות שקע חשמל תקני IEC 60083 או מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה. מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת. נתיך המערכת צריך להיות של 16 אמפר. אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.

**אזהרה!**

אם נדרש שינוי במערכת החשמל הבית לחיבור המכשיר שלך, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. בכל מקרה של תופעה חריגה בתנור, יש לנתק את המכשיר מהחשמל או להסיר את הנתיק המתאים לקו חיבור התנור.

# 2. איכות הסביבה

## שמירה על איכות הסביבה

חומרי הארזה 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. החומר הניתן למיחזור מסומן בתווית זו שפירושה שיש להשליך את המכשירים המשומשים יחד עם פסולת אחרת.



כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.

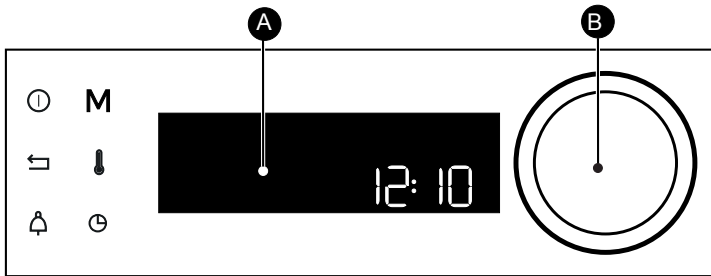
נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות.

אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.



# 3. הצגת המכשיר

## הבקרים והצג



ידיית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי  
(אינו ניתן לפירוק):

לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים  
באמצעות סיבובה.  
לאישור כל פעולה באמצעות לחיצה במרכז.

צג **A**

מקש התחלת פעולה מהירה פונקציה  
מיקרוגל (1000W+30s)

הגדרת טמפרטורה ועוצמה

מקש משך בישול / השהיית  
תחילת הבישול



מקש לגישה ישירה למצב ידני

מקש מגע לחזרה למצב הקודם

מקש טיימר

## - נעילת מקשים

לחצו בו זמנית על מקש החזרה ו- עד להופעת הסמל על הצג.  
ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה.

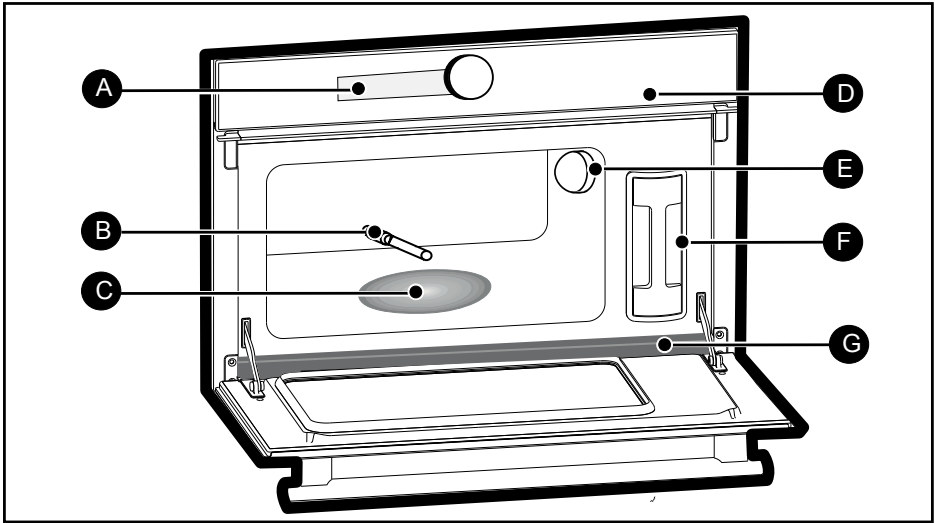
הערה: רק מקש הכיבוי נשאר פעיל.

לביטול נעילת המקשים, לחצו בו זמנית על מקש החזרה ו- עד שסמל המנעול נעלם מהצג.





## תיאור התנור



- צג **A**
- צינור הזנת מים **B**
- מחולל אדים **C**
- רצועת בקרים **D**
- מנורה **E**
- מכל **F**
- תעלת ניקוז **G**

## האביזרים

### מכל ניתן להסרה (איור J)

מכל להזנת מים לתנור באופן עצמאי. תכולתו היא של כליטר (מקסימום).

### רשת (איור K)

רשת תמיכה אל-חלד ניתנת להסרה: חובה להכניס אותה לתנור.

### מגש תחתי (איור H)

מגש אל-חלד מחורר המונע מגע בין המזון לבין מי האידוי.

### מגש איסוף (איור I)

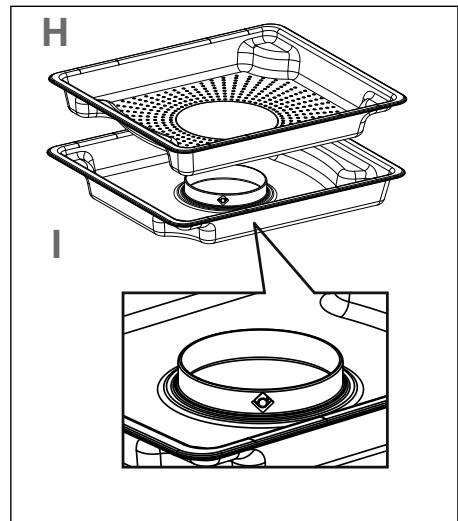
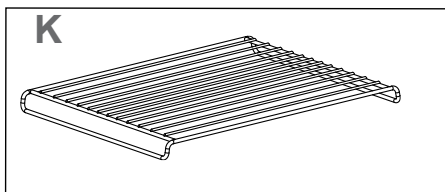
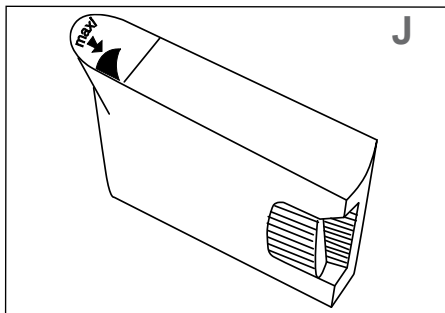
מגש אל-חלד לאיסוף מי האידוי.



עצה

לצורך בישול, הניחו מגש H על מגש I בכיוון הפוך כדי שלא ישתלבו אחד בשני.

לצורך אחסון, הניחו מגש H על מגש I באותו כיוון כדי שישתלבו אחד בשני.



# 4. הפעלה ראשונה והגדרות

## שימוש ראשון

### - בחירת שפה

בשימוש הראשון בתנור או לאחר הפסקת חשמל, בחרו את השפה שלכם על-ידי סיבוב הידית ולחיצה לאישור הבחירה.

### - כיוון השעה

כוונו שעות ולאחר מכן דקות באמצעות סיבוב הידית ולחיצה לאישור. התנור מציג את השעה.

## תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)

יש לבחור "הגדרות" בתפריט הכללי באמצעות סיבוב הידית ולאשר. מוצעות מספר הגדרות. בחרו את ההגדרה הרצויה באמצעות סיבוב הידית ואשרו. הגדירו את ההגדרות ואשרו.

### - מצב שינה

ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג: מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים. מצב OFF, החלשת האור לאחר פרק זמן מסוים.

### - שפה

בחרו את השפה ואשרו.

### - שעה

שנו את השעה ואשרו. לאחר מכן שנו את הדקות ואשרו פעם נוספת. אם התנור מחובר לחשמל, השעה תתעדכן באופן אוטומטי.

### - מצב הדגמה

ברירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל. אם הוא במצב DEMO Z (ON), שהוא המצב שבו מוצגים המכשירים בחנות, התנור לא יתחמם.

### - אבחנה

במקרה של בעיה, ניתן לגשת לתפריט האבחנה (Diagnostic).

במהלך שיחה עם שירות לקוחות, יש למסור את הקודים המופיעים באבחנה.

### - צליל

במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על צלילים אלה בחרו ON או OFF לביטולם ואשרו.

### - תאורה

בחרו את דרגת התאורה הרצויה.



## 4. הפעלה ראשונה והגדרות

### עקרון התפעול

המים שבמכל מגיעים לחלל התנור דרך צינור. מים אלה הופכים לאדים במגע עם משטח חם הנמצא בחלל התנור:

זהו מחולל האדים.

אין צורך להוסיף מים בכלי הבישול. לבישול באדים איכותי, אנו מציעים עם התנור מערכת סירים המותאמים במיוחד לבישול מושלם.

### שימוש בתכשיר ניקוי

**חובה** למלא את מכל המים עד רמה המקסימלית לפני תחילת הבישול. יש להחזיר את המכל למיקומו עד הסוף עד שמרגישים מעבר שלב.

### ניהול המים

במקרה של בעיה הקשורה לזרימת המים במהלך הבישול, יופיע על הצג סמן ניהול המים ויישמע צליל.

הבעיה קשורה בעיקר ל-:

- מכל ריק.

- מכל שאינו מוכנס כראוי.

לאחר בדיקת שתי הנקודות האלה, הבישול יתחיל לפעול שוב באופן אוטומטי לאחר סגירת הדלת.



אזהרה:

במהלך הבישול, המכשיר מתחמם. אדים חמים יוצאים כאשר פותחים את הדלת של התנור. יש להרחיק ילדים.



## התנור מציע 3 מצבים של בישול באידוי:



### 1 - אופן "אידוי" ידני

טמפרטורה מינימום  $55^{\circ}\text{C}$  מקסימום  $100^{\circ}\text{C}$ , מאפשר בחירה עצמית של הגדרות הבישול: חום ומשך הבישול.



### 2 - מצב חימום

טמפרטורה מומלצת  $95^{\circ}\text{C}$ , מאפשר בחירה עצמית של משך הבישול.



### 3 - מצב הפשרה

טמפרטורה מומלצת  $65^{\circ}\text{C}$ , מאפשר בחירה עצמית של משך הבישול (עיין בהוראות ההפשרה).

## תכנות

### טמפרטורה


רק במצב "EXPERT"



ללחוץ על

לכוון את הטמפרטורה תוך סיבוב הידית וללחוץ על הידית לאישור.

## תכנות משך הבישול

בחרו בישול מייד ו לאחר מכן לחצו על , משך הבישול מהבהב, אפשר לבצע את הכוונון. סובבו את הידית כדי לקבוע את משך הבישול. ללחוץ לאישור.

התנור מצויד בפונקציה "SMART ASSIST" אשר תמליץ במהלך תכנון משך הבישול על משך בישול, הניתן לשינוי בהתאם לסוג הבישול שנבחר.

זמן הבישול נשמר באופן אוטומטי לאחר מספר שניות. **הספירה לאחור של משך הבישול מתבצע מיד כאשר הושגה טמפרטורת הבישול.**



### אזהרה:

**חובה למלא את מכל המים עד רמה המקסימלית לפני תחילת הבישול. יש להחזיר את המכל למיקומו עד הסוף עד שמרגישים מעבר שלב.**

## בישול מייד


התנור מציג רק את השעה. תצוגת השעה אינה מהבהבת.

יש לסובב את הידית עד לבחירת הבישול הרצוי ולאשר.

התנור ממליץ על טמפרטורה ומשך בישול שניתן לשנות לפי אופן הבישול. אשרו.

התנור מתחמם תצוגת הטמפרטורה מהבהבת. תישמע סדרת צלילים כאשר התנור יגיע לטמפרטורה שהוגדרה.

## בישול עם התחלה מושהית

יש לפעול כמו לגבי משך בישול מתוכנת. לאחר הגדרת משך הבישול, יש ללחוץ על מקש .

התצוגה מהבהבת, יש להגדיר את שעת סיום הבישול על-ידי סיבוב הידית.

זמן הבישול נשמר באופן אוטומטי לאחר מספר שניות. תצוגת סיום הבישול כבר אינה מהבהבת.



# 5. מצב בישול אוטומטי

במצב AUTO תמצאו מגוון רב של מתכונים ממוינים לפי סוגים שניתן לבשל באופנים שונים. התוכנית בוחרת עבורכם את הגדרות הבישול המתאימות בהתאם למזון להכנה ומשקלו הניתנים להגדרה בקלות בממשק הניווט.

אורז פסטות דגנים
אורז בסמטי
אורז שחור
קוסקוס
אורז מאודה
אורז דביק
רביולי קפוא
רביולי טרי
רביולי קטן

קינח
יוגורט

עיקור
עיקור בקבוקים
עיקור ירקות
עיקור פרות

ירקות
כרובית
ברוקולי
שעועית ירוקה
גזר
תפוחי אדמה
אפונה
כרשה
אספראגוס
תרד

דגים
דג טרי שלם
פילה דג טרי
פרות ים

בשרים
שוקיים עוף
מותן בשר לבן מעושן
שניצל עוף
פילה בשר לבן שלם
נקניקיות

ביצים
ביצה קשה
ביצה רכה למחצה
ביצה רכה



## בישול אוטומטי

בחרו AUTO באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

גללו את סוגי המזון באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור הבחירה.

משקל מוצע מבהבה על המסך. הזינו את המשקל של המזון באמצעות סיבוב הידית ואשרו.


התנור ייחשב אוטומטית את משך הבישול האידיאלי ויציג אותו. הבישול יתחיל מיד. ניתן לשנות את שעת סיום הבישול באמצעות המקש והצגת השעה החדשה לסיום הבישול, לאחר תחילת פעולת התנור.

אשרו באמצעות לחיצה על הידית.

התנור מפסיק לפעול ויתחיל מאוחר יותר כדי שהבישול יסתיים בשעה הרצויה.

## טיימר


ניתן להתשמש בפונקציה זו כאשר התנור מכובה או במהלך הבישול.

לחצו על מקש , עדכנו את הזמן או הגדירו 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.

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.

לחצו שוב על מקש .

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחור מתחילה. בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.

לחצו על מקש , עדכנו את הזמן או הגדירו 0 דקות 00 שניות לביטול.

לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחור גם תעצור את פעולת הטיימר.




## משטח חיפוי

פרקו את התעלה על-ידי משיכה כלפי מעלה, נגבו והחזירו למקום באמצעות שלושת החריצים המיועדים לכך.

ניקוי באמצעות מטלית רכה, ספוגה בנוזל לניקוי חלונות. אין להשתמש באבקת/קרם ניקוי או בסקוצ'.

## ניקוי מחולל אדים (1 פעם בחודש)

שפכו חצי כוס חומץ לבן על המחולל. חכו כמה דקות, נקו ושטפו במים. אין להשתמש בספוגים או אבקות שוחקים, בחומר לניקוי אבנית של מכוונות קפה.

 אזהרה: אין להשתמש בחומרי ניקוי או בספוגים שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

## תחזוקת האביזרים

ניתנים להדחה במדיח או ביד, עם מעט נוזל כלים. יש להשרות אותם אם הם מלוכלים מאוד.

## ניקוי חלל התנור (לאחר כל שימוש)

נגבו את החלל עם מטלית יבשה לאחר שמחולל האדים התקרר או תנו לחלל להתייבש כאשר הדלת פתוחה.

## ניקוי צינור הזנת מים (1 פעם בחודש)

יש להסיר את צינור הזנת המים על-ידי סיבוב ההברגה.

הסירו את משקעי האבנית שאולי נוצרו בפנים (באמצעות חפץ דק וחד כגון שיפוד דק או מסרגה).



## החלפת הנורה



אזהרה:

יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר.

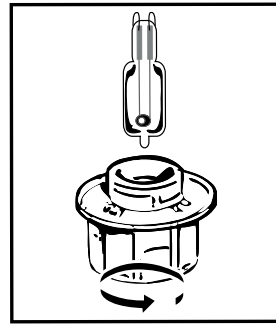
מאפייני הנורה:

G9, 300°C, 220-240 V~, 25 W

תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם.

סובבו את כיסוי נורת התאורה והסירו את הנורה (שימוש בכפפות גומי יקל על פעולת הפירוק).

הכניסו נורה חדשה והחזירו את כיסוי נורת התאורה. מוצר זה כולל מקור תאורה בדירוג אנרגטי G.



## 7. תקלות ותיקונים

תקלות	פתרונות
הצג לא נדלק.	בדקו את הזנת החשמל (במערכת הביתית).
נזילת מים או אדים בגובה הדלת במהלך הבישול.	בדקו שדלת התנור סגורה היטב.
נורות התנור אינה פועלת.	בדקו שהתנור מחובר לחשמל.
התנור אינו מתחמם.	בדקו שהתנור מחובר לחשמל. בדקו שהתנור אינו במצב DEMO (עיין תפריט הגדרות).

צרו קשר עם שירות לקוחות אם אחת התקלות ממשיכה.

### חלקים מקוריים

בזמן פעולת תחזוקה, בקשו להשתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.



## ניסויים להתאמה לפונקציה

### ניסויי אידי"י" בהתאם ל- IEC 60350-1 - סעיף 8

18 דקות מגש 1 בתוך מגש 2	500 גר'	אדים 100%	ברוקולי
27 דקות מגש 1 בתוך מגש 2	1000 גר'	אדים 100%	אפונה קפואה



## FR : Information réglementation UE 2023/826

**EN** : Information on EU regulation 2023/826 - **CS** : Informace o nařízení EU 2023/826 - **DA** : Information om EU-fordring 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-fordring 2023/826

<p><b>FR : Consommation électrique</b>  <b>EN</b> : Electricity consumption - <b>CS</b> : Spotřeba elektrické energie - <b>DA</b> : Elforbrug - <b>DE</b> : Stromverbrauch - <b>EL</b> : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - <b>ES</b> : Consumo de electricidad - <b>IT</b> : Consumo di energia elettrica - <b>NL</b> : Elektriciteitsverbruik - <b>FI</b> : Sähkönkulutus - <b>PL</b> : Zużycie energii elektrycznej - <b>PT</b> : Consumo de electricidade - <b>SK</b> : Spotřeba elektrickej energie - <b>SV</b> : Elförbrukning</p>	<p><b>FR : Laps de temps pour passer dans le mode</b>  <b>EN</b> : Time Frame to Switch to Mode - <b>CS</b> : Časový rámeček pro přepnutí do režimu - <b>DA</b> : Tidsramme for at skifte til tilstand - <b>DE</b> : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - <b>EL</b> : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - <b>ES</b> : Periodo de tiempo para cambiar al modo - <b>IT</b> : Intervallo di tempo per passare alla modalità - <b>NL</b> : Tijdsruimte om over te schakelen naar modus - <b>FI</b> : Aikaväli tilaan siirtymiselle - <b>PL</b> : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - <b>PT</b> : Período de tempo para mudar para o modo - <b>SK</b> : Časový rámeček na prepnutie do režimu - <b>SV</b> : Tidsram för att växla till läge</p>	
<p><b>FR : Mode arrêt</b>  <b>EN</b> : Off Mode - <b>CS</b> : Režim vypnutí - <b>DA</b> : Slukket tilstand - <b>DE</b> : Aus-Modus - <b>EL</b> : Αρνούμενος τρόπος λειτουργίας - <b>ES</b> : Modo apagado - <b>IT</b> : Modalità spenta - <b>NL</b> : Uit-modus - <b>FI</b> : Pois päältä - <b>PL</b> : Tryb wyłączenia - <b>PT</b> : Modo Desligado - <b>SK</b> : Režim vypnutia - <b>SV</b> : Av-läge</p>	<p style="text-align: center;"><b>Max 0,5W *</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>2 min</b></p>
<p><b>FR : Mode veille</b>  <b>EN</b> : Standby mode - <b>CS</b> : Pohotovostní režim - <b>DA</b> : Standbytilstand - <b>DE</b> : Bereitschaftsmodus - <b>EL</b> : Κατάσταση αναμονής - <b>ES</b> : Modo de espera - <b>IT</b> : Modalità standby - <b>NL</b> : Standby-modus - <b>FI</b> : Valmiustilassa - <b>PL</b> : Tryb czuwania - <b>PT</b> : Modo de espera - <b>SK</b> : Pohotovostný režim - <b>SV</b> : Passningsläge</p>	<p style="text-align: center;"><b>Max 0,8W</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>2 min</b></p>
<p><b>FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau</b>  <b>EN</b> : Standby mode with network connection - <b>CS</b> : Pohotovostní režim s připojením k síti - <b>DA</b> : Standbytilstand med netværksforbindelse - <b>DE</b> : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - <b>EL</b> : Κατάσταση αναμονής με διατηρούμενη σύνδεση στο δίκτυο - <b>ES</b> : Modo de espera con conexión a red - <b>NL</b> : Standby-modus met netwerkverbinding - <b>FI</b> : Valmiustila verkoyhteydellä - <b>PL</b> : Tryb czuwania z podzięciem sieciowym - <b>PT</b> : Modo de espera com ligação de rede - <b>SK</b> : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - <b>SV</b> : Standby-läge med nätverksanslutning</p>	<p style="text-align: center;"><b>2W *</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>2 min</b></p>

**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