



FOUR OVEN

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



CZ2100160_02

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

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

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



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	4
1 INSTALLATION	6
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique	7
2 ENVIRONNEMENT	7
Respect de l'environnement.....	7
3 PRÉSENTATION DU FOUR	8
Les commandes et l'afficheur	9
Verrouillage des touches.....	9
Les accessoires (selon modèle).....	10
4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES	11
Première mise en service	11
Menu réglages (selon modèle).....	11
5 MODE DE CUISSON MANUEL	12
Démarrage d'une cuisson	14
6 CONSEILS DE CUISSON	15
Fonction déshydratation	15
7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE	16
Présentation du mode automatique	16
Présentation des catégories de plats	17
Démarrage d'une cuisson automatique	20
Cuisson immédiate.....	20
8 AUTRES FONCTIONS	21
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson).....	21
Fonction minuterie.....	21
9 ENTRETIEN	22
Nettoyage et entretien :.....	22
Remplacement de la lampe	24
10 ANOMALIES ET SOLUTIONS	25
11 SERVICE APRÈS-VENTE	26
12 ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION	28

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

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

— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal.

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

— 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.



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



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 devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



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.

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— 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.

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

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

— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.



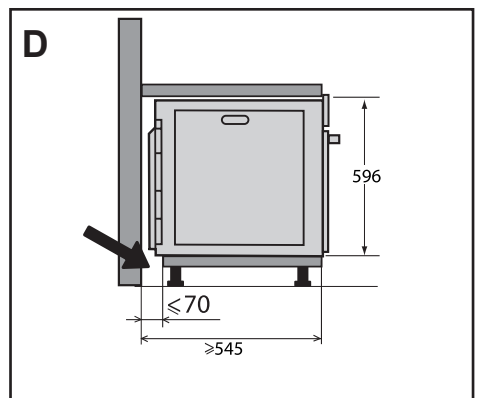
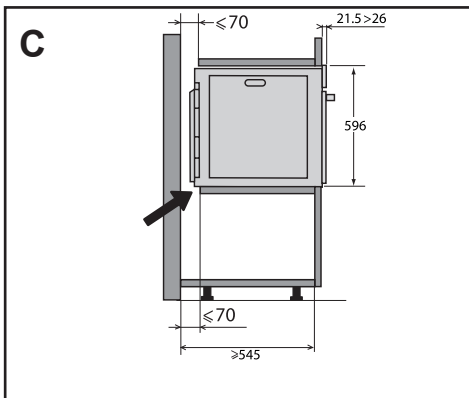
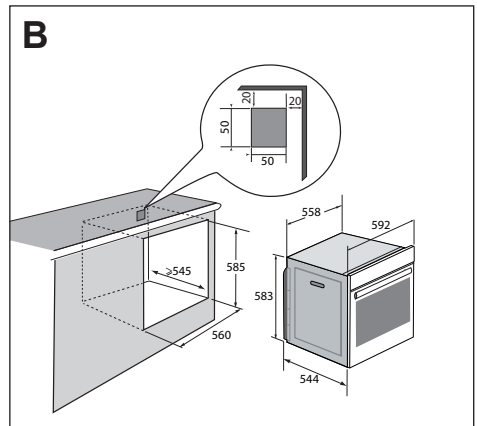
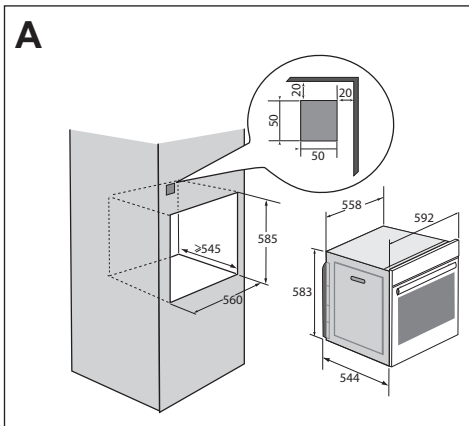
• 1 *INSTALLATION*

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en 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.

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



• 1 INSTALLATION

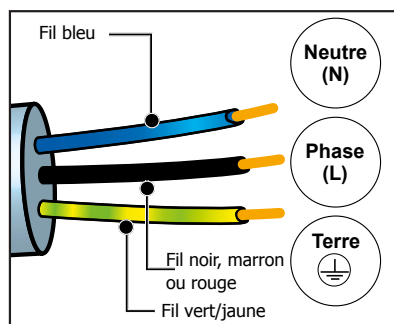
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

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.

Votre appareil est prévu de fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz sans aucune intervention particulière de votre part.



⚠ 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.

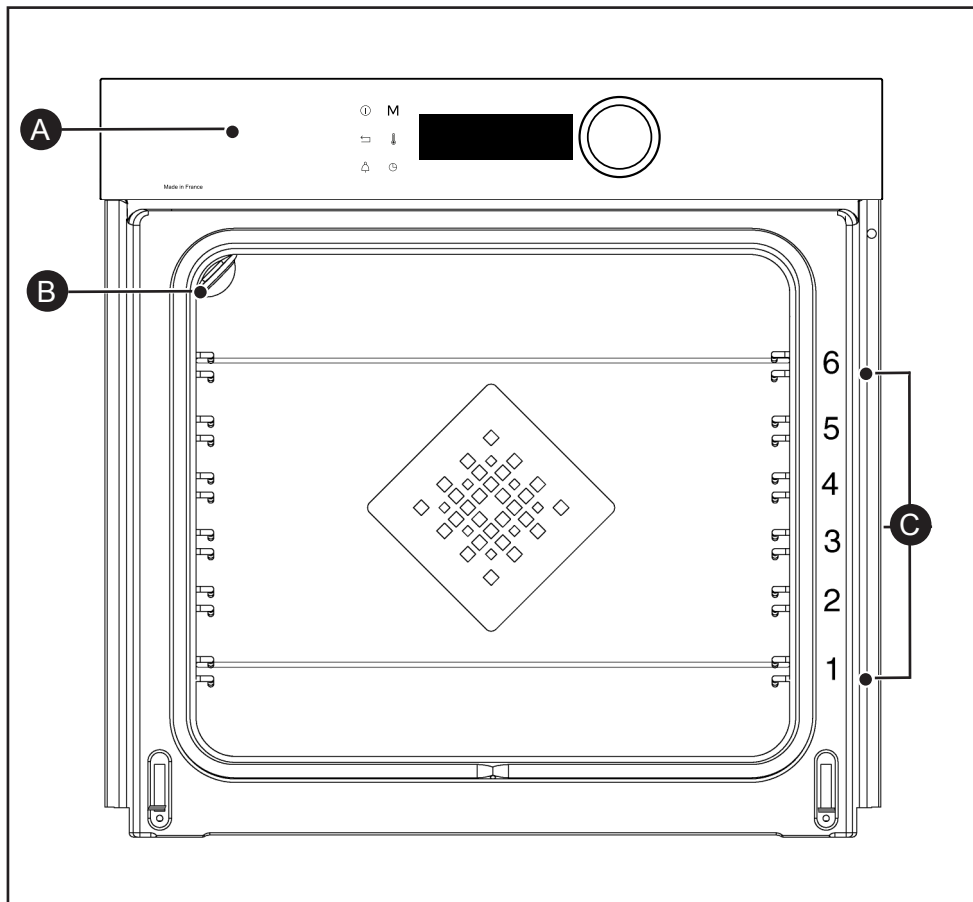
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

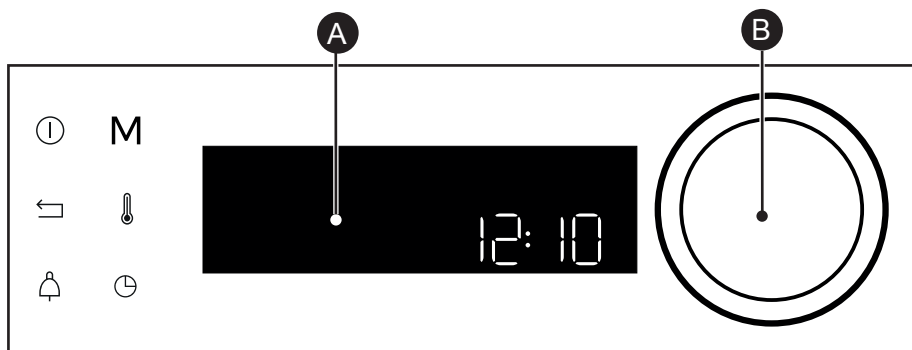


- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)



3 PRESENTATION DU FOUR

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.

Touche arrêt du four
(appui long)



M

Touche d'accès direct au
Mode MANUEL

Touche retour



Touche de température

Touche
minuterie



Touche durée de cuisson/
départ différé

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.

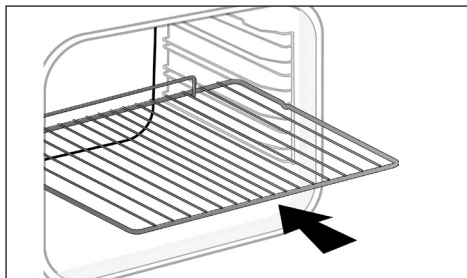
Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches retour ← et 🔔 jusqu'à ce que le symbole cadenas 🗝 disparaisse de l'écran.



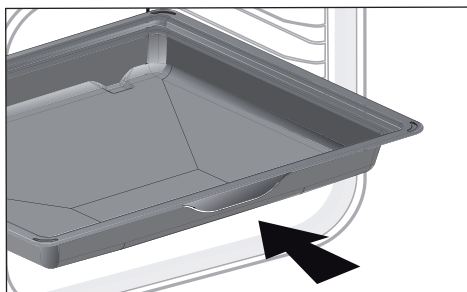
3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

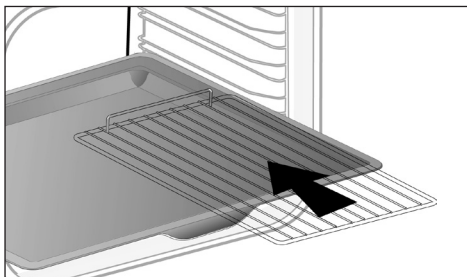
- **Grille anti basculement.** Insérée dans les gradins, la grille peut être utilisée pour supporter les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner ou pour les grillades (à poser directement dessus). Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- **Plat multi usages, lèche-frite 45 mm.** Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques, poignée vers la porte du four. Placé sous la grille, il recueille jus et graisses des grillades. Il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- **Grilles «saveur».** Ces 2 demi-grilles s'utilisent ensemble ou indépendamment l'une de l'autre, posées dans un plat ou lèche-frite avec la poignée anti basculement vers le fond du four. En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

PREMIERE MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

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



Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée.

- 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.

- Gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés : Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout d'un certain temps lors des cuissons. Choisissez votre position et validez.

- 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.










5 MODE DE CUISSON MANUEL

Ce mode vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson. Lors de votre navigation, vous pouvez directement accéder à ce menu en appuyant sur la touche «M».








Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.


Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril ventilé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole ventilée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.

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



• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc... se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Levage de pâte	40°C	Programme recommandé pour faire lever en douceur toutes les pâtes telles que pâtes à pain, brioche, pizza, kouglof, etc. Déposer votre plat directement sur la sole.
 Déshydratation	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique P.16.
 Shabbat	90°C	Séquence spéciale: le four fonctionne 25 à 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.

 **Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.**

 **Conseil économie d'énergie.**
Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.



• 5 *MODE DE CUISSON MANUEL*

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMEDIATE


Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple : Sole ventilée, appuyez sur la manette pour valider, le préchauffage démarre; un bip signale que votre four a atteint la température de consigne. Vous pouvez enfourner votre plat aux hauteurs de gradin conseillées.

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


MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :


- Appuyez sur la touche .
- Tournez la manette pour modifier la température puis validez votre choix.

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant durée à l'aide de la touche  puis entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

RÉGLAGE FIN DE CUISSON

(départ différé)

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée appuyez deux fois sur la touche  puis entrez la fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez. L'heure de fin de cuisson reste affichée.

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

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

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

«**ARRETEZ**» s'affiche à l'écran

Confirmez en appuyant sur la manette, ou par un appui long sur la touche arrêt du four.



• 6 CONSEILS DE CUISSON



FONCTION DÉSHYDRATATION

La déshydratation est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritionnelles des aliments (minéraux, protéines et autres vitamines). Il permet un stockage optimal des denrées grâce à la réduction de leur volume et offre une facilité d'emploi une fois réhydratés.



N'utilisez que des aliments frais. Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

TABLEAU INDICATIF POUR DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS

Fruits, légumes et herbes	Température	Durée en heures	Accessoires
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	6	1 ou 2 grilles



• 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

Dans le mode AUTO vous trouverez une multitude de recettes variées classées par catégories que vous pourrez cuisiner de différentes manières. L'intelligence du four vous proposera automatiquement un mode de cuisson présélectionné ou des alternatives à sélectionner aisément dans l'interface de navigation.

AI

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

BASSE TEMPERATURE

Pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique.

Ce mode de cuisson permet d'attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson lente associée à des températures peu élevées. La qualité de cuisson est optimale.



La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.



Cuisiner en basse température nécessite d'employer des aliments d'une extrême fraîcheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l'intérieur et l'extérieur à l'eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.



7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

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

- Viandes, Poissons, Plats, Pain et pâtes, Desserts.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.



Conseil

Pour toutes les cuissons, avant d'insérer votre plat, le four vous indique le niveau de gradin auquel insérer le plat

VIANDES	AI	BASSE TEMPÉRATURE
TERRINE DE VIANDE	0	
EPAULE AGNEAU	0	
GIGOT AGNEAU SANS OS		0
GIGOT AGNEAU AVEC OS		0
COTES DE VEAU	0	
ROTI DE VEAU	0	0
JARRET DE PORC	0	
PORC ECHINE	0	
FILET MIGNON	0	0
ROTI DE PORC	0	0
ROTI DE BOEUF	0	0
POULET	0	0
CANARD	0	
MAGRETS DE CANARD	0	
CUISSE DE DINDE	0	
DINDE	0	
OIE	0	



• 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

POISSONS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
TRUITE	0	0
SAUMON	0	0
GROS POISSONS	0	0
PETITS POISSONS	0	0
BAR	0	0
HOMARD	0	
TERRINE DE POISSON	0	

PLATS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
LÉGUMES FARCIS	0	
GRATIN DE LÉGUMES	0	
TOMATES FARCIES	0	
LASAGNES	0	
TOURTE A LA VIANDE	0	
TARTE SALÉE	0	
TARTE AU FROMAGE	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATIN DE POMMES DE TERRE	0	0
MOUSSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

PAIN ET PATES	AI	BASSE TEMPÉRATURE
BRIOCHE	0	
BAGUETTES	0	
PAIN	0	
PÂTE BRISÉE	0	
PÂTE FEUILLETÉE	0	

DESSERTS	AI	BASSE TEMPÉRATURE
YAOURTS		0
KOUGLOF	0	
GENOISE	0	
GATEAU POMMES	0	
QUATRE QUARTS	0	
CAKE	0	
GATEAU CHOCOLAT	0	
GATEAU AU YAOURT	0	
CRUMBLE DE FRUITS	0	
TARTE AUX FRUITS	0	
SABLÉS/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	
PÂTE À CHOUX	0	
CRÈMES CARAMEL	0	



• 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

La fonction «**AUTO**» sélectionne pour vous le mode de cuisson approprié en fonction de l'aliment à préparer.


CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «**AUTO**» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories d'aliments (Viandes, Poissons, Plats, Pain et Pâtes, Desserts) :

En fonction du plat sélectionné le mode AI propose un poids par défaut que vous devrez ajuster si besoin avant de valider. Le four calcule automatiquement les paramètres de temps et température de cuisson. La hauteur de gradin s'affiche, insérez votre plat et validez.

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

 **Pour certaines recettes AI un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**

Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

• 8 AUTRES FONCTIONS

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

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

CROUSTILLANT

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

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


Votre cuisson démarre. Le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD

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

FONCTION MINUTERIE

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

- Appuyez 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.

AJOUTER 5 MIN (uniquement en mode manuel)

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

BON APPETIT : à la fin de votre cuisson votre four affiche «**Bon Appétit**», vous pouvez retirer votre plat du four. Pour éteindre votre four, appuyez sur la manette ou sur la touche arrêt four.

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.



9 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

AUTONETTOYAGE PAR CATALYSE

Le four est constitué de deux parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes.

⚠ Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par CATALYSE.

AUTONETTOYAGE IMMEDIAT

Pour lancer le nettoyage, sélectionnez le mode nettoyage sur l'afficheur, puis validez. Un décompte de 1 heure commence.

AUTONETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez fin de cuisson.
- Réglez l'heure de fin de nettoyage que vous souhaitez avec la manette puis validez.

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ du nettoyage est différé pour qu'il se termine à l'heure de fin programmée.

Quand votre nettoyage est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche ①.

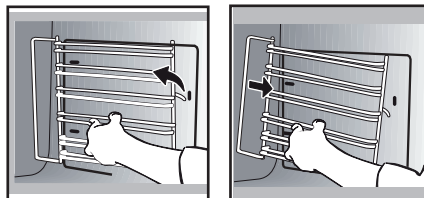
SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

Soulevez la partie avant du gradin-fil vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (selon modèle)

Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles qui sont emboîtées dans les gradins-fils. Ces parois sont recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) aux qualités auto dégraissantes.

Les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer du commerce.

Remplacez les parois lorsqu'elles sont trop sales par des parois neuves et fixez-les sur les gradins avant de remettre en place ces derniers.

NETTOYAGE DE LA VITRE INTERIEURE

Pour nettoyer la vitre intérieure, démontez la porte. Avant le démontage de la glace enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.



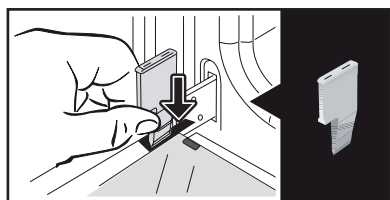
9 ENTRETIEN

⚠ 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.

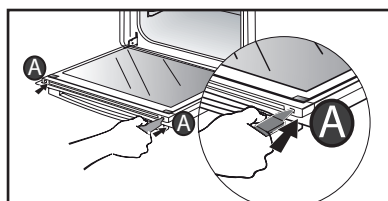
DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

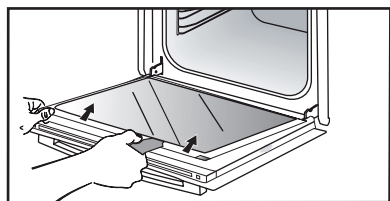


Retirez la glace clippée :

A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.

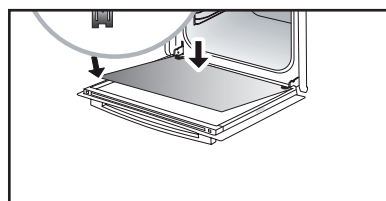
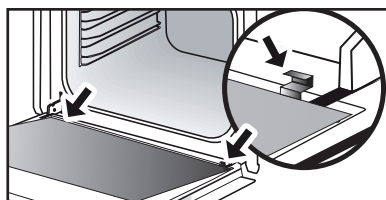


Retirez la glace.



Ne pas immerger la glace dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, engagez la glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, **face brillante à l'extérieur**.



Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

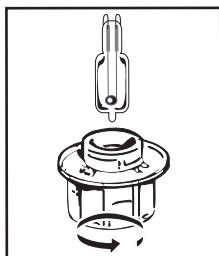


• 9 *ENTRETIEN*

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.

• 10 ANOMALIES ET SOLUTIONS

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

• 11 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

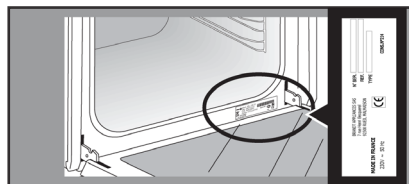
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au
capital social de 100.000.000 euros. RCS
Nanterre 801 250 531.



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.



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

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



CONSEIL DE CUISSON DU MODE MANUEL

PLATS		 *		 *		 *		 *		 *		Temps de cuisson en minutes	
		°C		°C		°C		°C		°C			
		NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU	NIVEAU				
VIANDES	Rôti de porc (1kg)	200	2							190	2	60	
	Rôti de veau (1kg)	200	2							190	2	60-70	
	Rôti de boeuf	240	2							200	2	30-40	
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2		210	2	60
	Volailles (1 kg)	200	3	220	3			210	3		185	3	60
	Cuisses de poulet			220	3			210	3				20-30
	Côtes de porc / veau			210	3								20-30
	Côtes de boeuf (1kg)			210	3			210	3				20-30
	Côtes de mouton			210	3								20-30
POISSONS	Poissons grillés			275	4							15-20	
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3							190	3	30-35	
	Poissons papillottes	220	3							200	3	15-20	
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2							30	
	Gratins dauphinois	200	3							180	3	45	
	Lasagnes	200	3							180	3	45	
	Tomates farcies	170	3							170	3	30	
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise								180	3	180	4	35
	Biscuit roulé	220	3						180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2								180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3						180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3								190	3	30-35
	Cookies - Sablés	175	3								170	3	15-20
	Kugelhopf								180	2			40-45
	Meringues	100	4						100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3								210	3	5-10
	Pâtes à choux	200	3						180	3	200	3	30-40
	Petits fours feuilletés	220	3								200	3	5-10
	Savarin	180	3						175	3	180	3	30-35
	Tarte pâte brisée	200	1								200	1	30-40
	Tarte pâte feuilletée fine	215	1								200	1	20-25
DIVERS	Pâté en terrine	200	2								190	2	80-100
	Pizza					240	1						15-18
	Quiche	190	1			180	1				190	1	35-40
	Soufflé								180	2			50
	Tourte	200	2								190	2	40-45
	Pain	220	2								220	2	30-40
	Pain grillé			275	4-5								2-3

N.B : Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

* Selon modèle



ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME IEC/EN 60350

ALIMENT	* MODE DE CUISSON	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	DUREE min.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.

Recette avec levure (selon modèle)

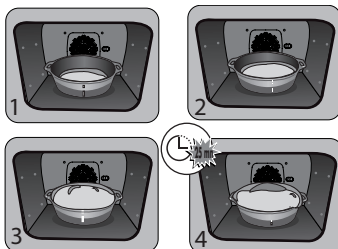
Ingrédients:

- Farine 2 kg • Eau 1240 ml • Sel 40 g • 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.





EN

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

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

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

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

indication of their provenance.



www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS	4
1 INSTALLATION	6
Choice of location and fitting	6
Electrical connection	7
2 ENVIRONMENT	7
Caring for the environment.....	7
3 DESCRIPTION OF THE OVEN	8
The controls and display	9
Locking the controls	9
Accessories (depending on model).....	10
4 FIRST USE AND SETTINGS	11
Using the oven for the first time	11
Settings menu (depending on model)	11
5 MANUAL COOKING MODE	12
Start a cooking programme	14
6 COOKING TIPS	15
Drying function	15
7 AUTOMATIC COOKING MODE	16
Presentation of the automatic mode	16
Presentation of dish categories.....	17
Starting an automatic cooking programme	20
Immediate cooking.....	20
8 OTHER FUNCTIONS	21
Cooking end options (according to the type of cooking)	21
Timer function	21
9 CARE	22
Cleaning and maintenance:	22
Replacing the light bulb.....	24
10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS	25
11 FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS	27

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 should not be allowed

near the appliance unless they are constantly supervised

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

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use.

It is advisable to keep children away from the appliance.

— 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.



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS



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.



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 or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— This appliance may be installed either under a worktop or in a column as shown in the installation diagram.

— 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.

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

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

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

Do not use your oven as a larder or to store any items after use.



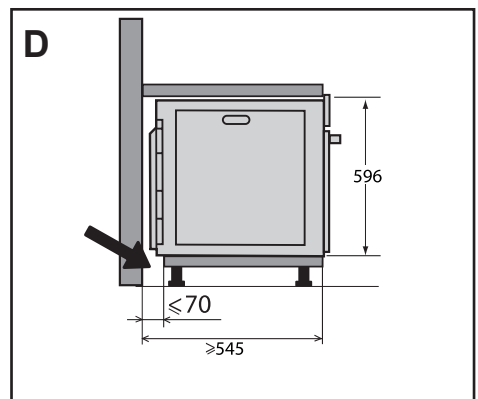
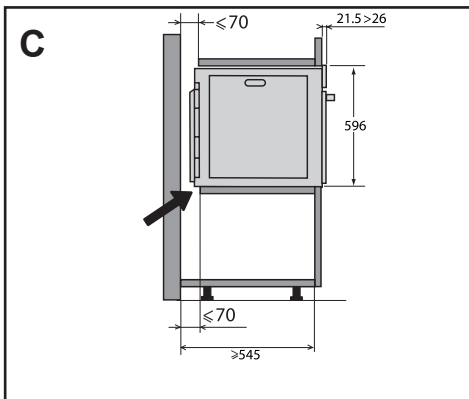
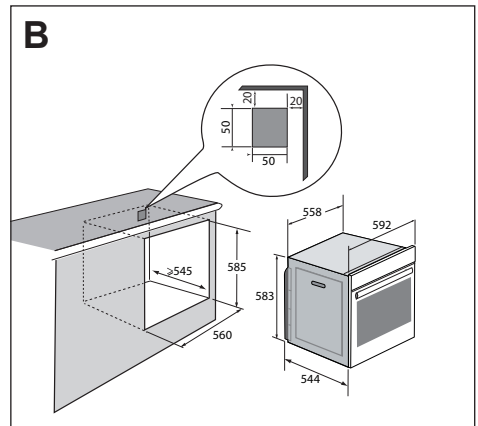
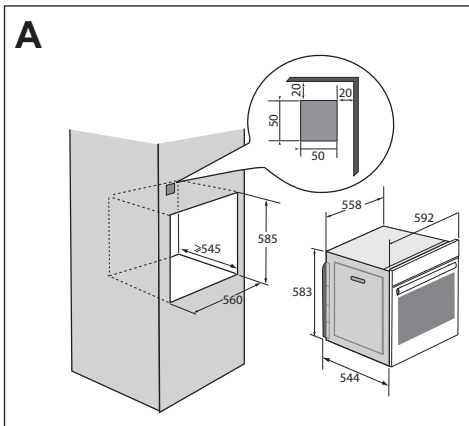
• 1 *INSTALLATION*

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 in a column (A) or under a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C and D). 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 cabinet to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws.

Re-position the rubber stops.

If the furniture is closed at the back, make a $50 \times 50\text{ mm}$ opening through which to route the electrical cable.



• 1 INSTALLATION

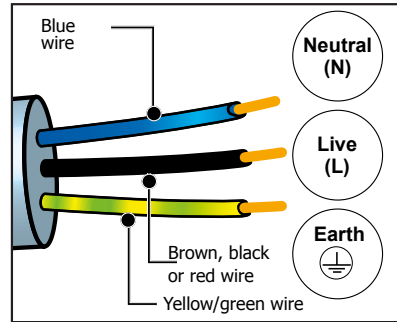
ELECTRIC CONNECTION

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to the 220-240 Volt grid by means of 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 circuit should be protected with a 16Amp fuse.

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

Your appliance is designed to work as is, at a frequency of 50Hz or 60Hz, without you having to do anything.



tion 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.



Important: If the electrical installa-

• 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.

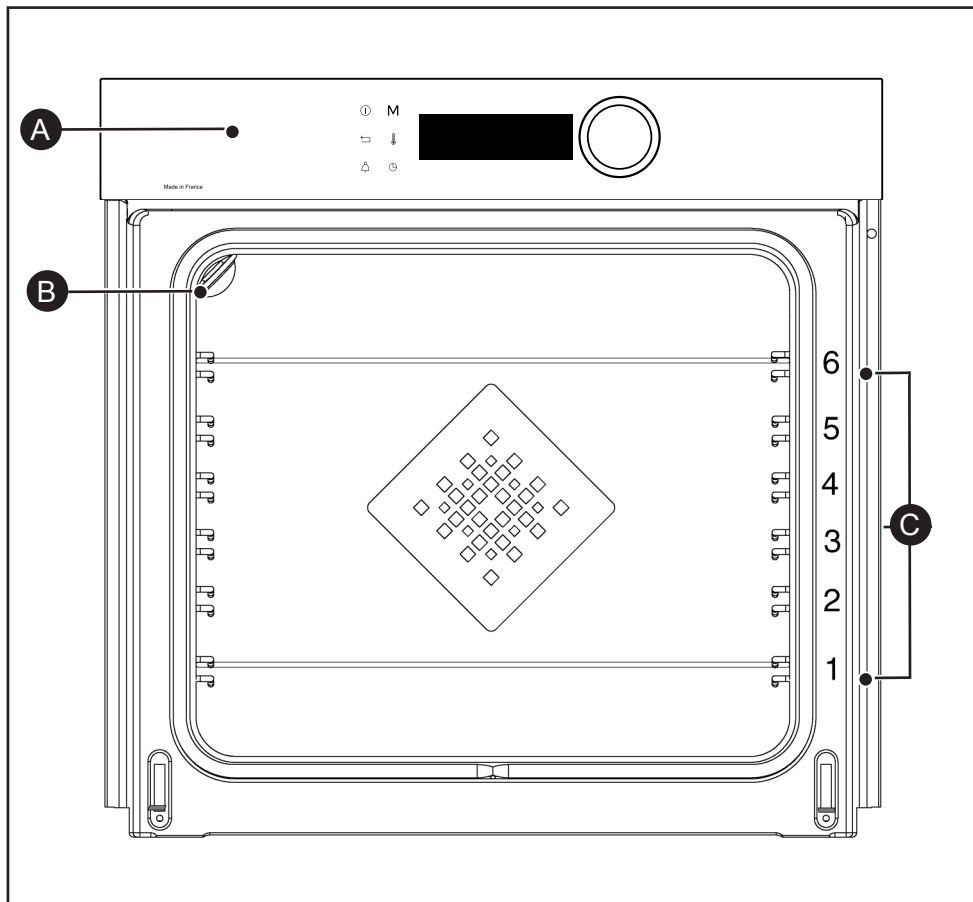


Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.

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 DESCRIPTION OF THE OVEN

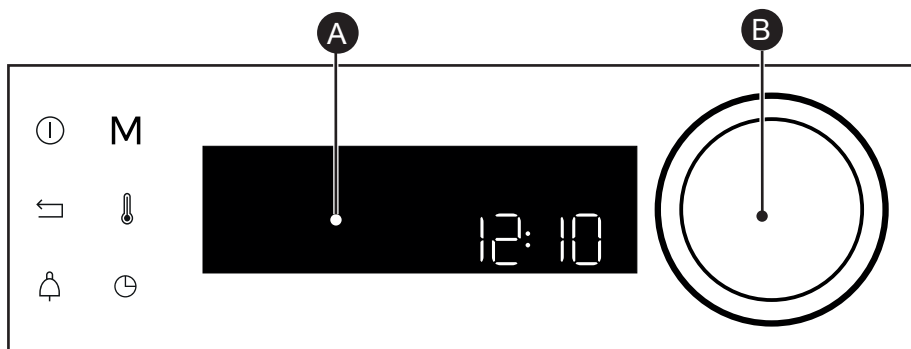


- A** Control panel
- B** Light
- C** Shelf runners (6 heights available)



• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



A Display

B Rotating knob with central button (cannot be removed):

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

Oven stop key (press and hold)



Back key



Timer button



M



MANUAL Mode direct access key

Temperature button

Cooking time / delayed start key

LOCKING THE CONTROLS

Press ← 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.

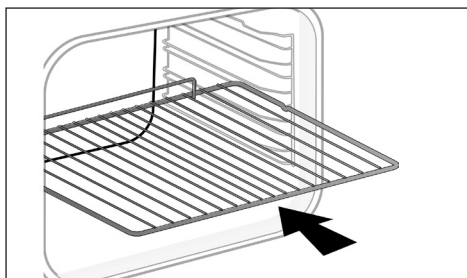
To unlock the keypad, press the back ← and stop 🔔 keys at the same time until the padlock symbol 🗝️ disappears from the screen.



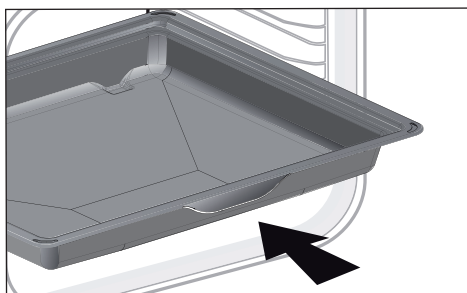
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

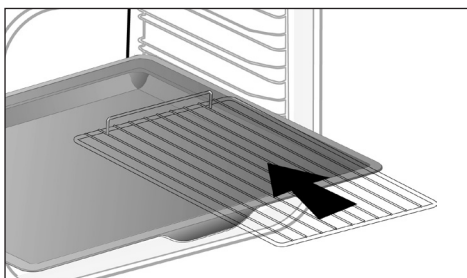
- **Anti-tip safety rack.** When inserted into the supports, the rack can be used to support dishes and moulds containing the food to be cooked or browned, or for grilling (place food directly onto the rack). Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



- **45 mm multi-purpose drip tray.** To be inserted into the supports or placed on the sliding rails, with the handle towards the oven door. When placed under the rack, it collects juices and fat from grilling, and can also be used half-filled with water as a double-boiler.



- **"Flavour" racks.** These 2 half-racks are used separately, but only when placed on a sheet or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven. By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.



• 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.



Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

- 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.

- Lamp management

Two setting options are proposed: ON position: the lamp remains on during all cooking programmes (except in ECO function). AUTO position: the oven lamp goes off after a certain period of time during the cooking programmes. Select your position and confirm.

- Language

Choose your language and confirm.

- DEMO mode

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

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

- Diagnostic

Access the Diagnostic menu if a problem occurs.








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



5 MANUAL COOKING MODE

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time. During your navigation, you can directly access this menu by pressing the “M” key.






 **Pre-heat your oven empty before cooking.**


Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Combined heat	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Fan oven*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Traditional	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Ventilated grill	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Bottom heat ventilated	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking controlled by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.

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



• 5 *MANUAL COOKING MODE*

Position	Recommended T°C mini - maxi	Use
 Keep warm function	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrost	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Defrost meat, bread rolls, etc. at 50°C (meat should be placed on the rack with a dish underneath to catch the drips).
 Dough rising	40°C	Programme recommended for all types of dough to rise, such as bread, brioche, pizza, kouglof, etc. Place your dish directly onto the bottom of the oven.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food items such as fruits, vegetables, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific table on P.16.
 Shabbat	90°C	Special sequence: the oven operates uninterrupted for 25 to 75 hours at 90°C only.

 **Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.**

 **Advice on how to save energy**
Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.



• 5 *MANUAL COOKING MODE*

STARTING A COOKING PROGRAMME

IMMEDIATE COOKING


When you have selected and validated your cooking function, example: Ventilated floor, press the knob to confirm, preheating starts; a beep informs you the oven has reached the set temperature. You can now place your dish in the oven at the recommended shelf heights.

NB: Certain parameters may be modified before cooking starts (temperature, cooking time and delayed start); see the following chapters.


CHANGING THE TEMPERATURE

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature.

This can be adjusted as follows:


- Press the  key.
- Turn the control knob to change the temperature then confirm your choice.

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by pressing the  key, enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

SETTING THE COOKING END TIME

(delayed start)

You can change the cooking end time if you want to delay it by pressing twice on the  key, then enter your cooking end time by turning the knob and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm. The cooking end time remains displayed.

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

In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the "Stopping cooking in progress" chapter).

STOPPING COOKING IN PROGRESS

To stop a cooking programme in progress, press the control knob.

“STOP” displays on the screen

Confirm by pressing the knob or by pressing and holding the oven stop key.



• 6 COOKING TIPS



DRYING FUNCTION

Drying is one of the oldest methods of preserving food. The aim is to remove all or some of the water in the food to preserve foodstuffs and prevent the development of microbes. Drying preserves the nutritional qualities of food (minerals, proteins and other vitamins). It allows food to be stored in optimal conditions thanks to their reduced size and makes food easy to use once re-hydrated.

 Only use fresh food. Wash the food carefully, drain and wipe.

Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3).

Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

GUIDE TABLE TO DEHYDRATE YOUR FOOD

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans
Herbs	60°C	6	1 or 2 grill pans



• 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF THE AUTOMATIC MODE

In the AUTO mode, you will find many varied recipes sorted into categories, which you can cook in different ways. The oven AI will offer you automatically a preselected automatic cooking mode or alternatives to be selected from the navigation interface.


AI


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

LOW TEMPERATURE

For a recipe managed completely by the oven using a specific electronic programme.

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to slow cooking at low temperature. Cooking quality is optimal.

 **Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.**

 **Cooking at low temperature requires food to be extremely fresh. For poultry, it is important to rinse the outside and inside with cold water and to dray with absorbent paper before cooking.**



7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

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

- Meat, Fish, Dishes, Bread & Doughs, Desserts.

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



Tip

Before inserting your dish, for all cooking programmes, the oven indicates which shelf level to place your dish on

MEAT	AI	LOW TEMPERATURE
MEAT TERRINE	0	
SHOULDER OF LAMB	0	
DE-BONED LEG OF LAMB		0
LEG OF LAMB ON THE BONE		0
VEAL RIBS	0	
VEAL ROAST	0	0
PORK SHANK	0	
PORK LOIN	0	
FILET MIGNON	0	0
PORK ROAST	0	0
BEEF ROAST	0	0
Poultry	0	0
DUCK	0	
DUCK BREAST	0	
TURKEY LEG	0	
TURKEY	0	
GOOSE	0	



• 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

FISH	AI	LOW TEMPERATURE
TROUT	0	0
SALMON	0	0
LARGE FISH	0	0
SMALL FISH	0	0
SEA BASS	0	0
LOBSTER	0	
FISH TERRINE	0	

TYPE OF FOOD	AI	LOW TEMPERATURE
STUFFED VEGETABLES	0	
VEGETABLE GRATIN	0	
STUFFED TOMATOES	0	
LASAGNE	0	
MEAT PIE	0	
SAVOURY TART	0	
CHEESE TART	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
POTATO GRATIN	0	0
MOUSSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

BREAD AND DOUGHS	AI	LOW TEMPERATURE
BRIOCHE	0	
BAGUETTES	0	
BREAD	0	
SHORTCRUST PASTRY	0	
PUFF PASTRY	0	

DESSERTS	AI	LOW TEMPERATURE
YOGHURT		0
KOUGLOF	0	
SPONGE CAKE	0	
APPLE CAKE	0	
POUND CAKE	0	
LOAF CAKE	0	
CHOCOLATE CAKE	0	
YOGHURT CAKE	0	
FRUIT CRUMBLE	0	
FRUIT PIE	0	
BISCUITS/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	
CHOUX PASTRY	0	
CRÈME CARAMEL	0	



• 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

STARTING AN AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

The “**AUTO**” function selects for you the suitable cooking parameters based on the food to be prepared.

IMMEDIATE COOKING

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

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

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

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

 **For certain AI recipes the oven must be preheated before you place your dish in it.**

You may open your oven to baste your dish at any time during cooking.



• 8 OTHER FUNCTIONS

COOKING END OPTIONS (ACCORDING TO THE TYPE OF COOKING)

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

CRISP

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

Select a cooking function, add the temperature and set a cooking time. Once cooked, select the “Crisp” function and confirm by pressing the control knob.

Cooking starts. The grill will automatically switch on during the 5 last minutes of your cooking time.

KEEP WARM

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

ADD 5 MIN (only in manual mode)

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

BON APPÉTIT: once cooked, your oven displays “Bon Appétit” and you can remove your dish from it. To switch off your oven, press the control knob or the stop oven key.

TIMER FUNCTION


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

- Press the  key.

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

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

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

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



CLEANING AND MAINTENANCE:

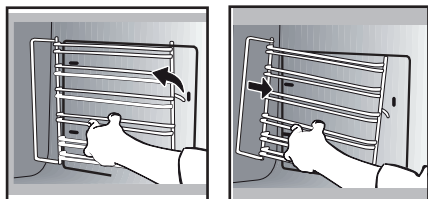
EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

Lift the front part of the shelf runner upwards. Press the entire shelf runner and release the front hook from its housing. Then, gently pull the whole of the shelf runner towards you to release the rear hooks from their housing. Pull out the two shelf supports.



REPLACING THE CATALYTIC LINERS (depending on model)

This oven has a cavity with removable liners which are slotted into the shelf supports. These liners are covered with a special micro-porous enamel (catalytic enamel) with self-cleaning properties.

Dirt spreads out and is dispersed into the micro-porous holes. It is oxidised on both sides and gradually disappears.

We strongly recommend:

- Avoid scrubbing these catalytic liners with metal brushes, pointed or sharp instruments.
- Avoid cleaning them with commercial scouring products.

Replace the liners when they get too dirty with new liners and fix them to the shelf runners before putting the shelf runners back.

CLEANING THE INNER GLASS

To clean the inner glass, remove the door. Before doing this, remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.



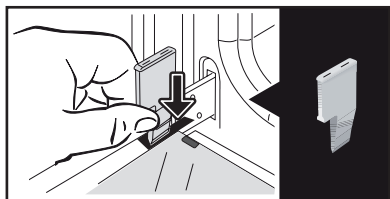
Warning

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.

. 9 CARE

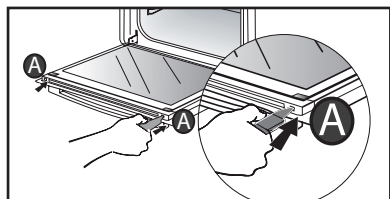
REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.

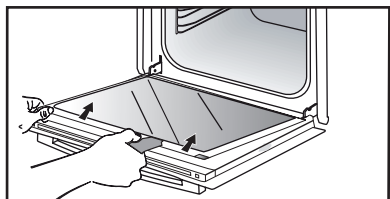


Remove the clipped glass panel:

Using the other wedge (or a screwdriver), press into the slots **A** to unclip the glass.

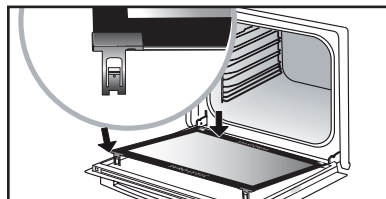
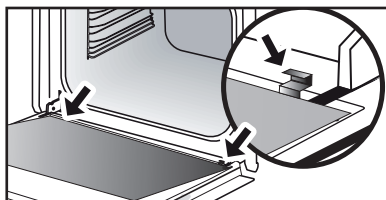


Remove the glass panel.



Do not soak the glass panel in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

After cleaning, reposition the glass panel and fix it into the metal stops, then clip it in with the **shiny side facing outwards**.



Remove the plastic wedge.

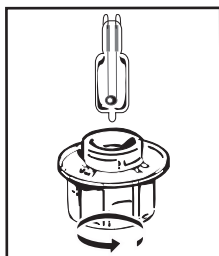
Your appliance is now ready to use again.

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 details:

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.

• 10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

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



COOKING TIME FOR THE MANUAL MODE

TYPE OF FOOD		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Cooking time in minutes
		°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	
MEAT	Roast pork (1 kg)	200	2									190	2	60
	Roast veal (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Roast beef	240	2									200	2	30-40
	Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Poultry (1kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Chicken thighs			220	3			210	3					20-30
	Pork/veal chops			210	3									20-30
	Beef ribs (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Mutton ribs			210	3									20-30
FISH	Grilled fish			275	4									15-20
	Cooked fish (bream)	200	3									190	3	30-35
	Fish papillote	220	3									200	3	15-20
VEGETABLES	Gratins (precooked ingredients)			275	2									30
	Potato gratins	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30
PASTRIES AND CAKES	Sponge cake - Génoise									180	3	180	4	35
	Swiss roll	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Pound cake	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Shortbread	175	3									170	3	15-20
	Kugelhof									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Choux pastry	200	3							180	3	200	3	30-40
	Individual puff pastry	220	3									200	3	5-10
	Savarin cake	180	3							175	3	180	3	30-35
	Shortcrust pastry tart	200	1									200	1	30-40
	Thin puff pastry tart	215	1									200	1	20-25
VARIOUS	Terrine pâté	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Pie	200	2									190	2	40-45
	Bread	220	2									220	2	30-40
	Toasted bread			275	4-5									2-3

Note: Before putting them in the oven, all meats must be kept at room temperature for at least one hour.

* Depending on model



FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH IEC/ EN 60350 STANDARD

FOOD	* COOKING MODE	LEVEL	ACCESSORIES	°C	Min. TIME	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		5	45-mm pan	150	30-40	yes
Short-bread (8.4.1)		5	45-mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	25-45	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45-mm pan	175	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	160	30-40	yes
Small cakes		5	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		5	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	20-40	yes
Small cakes		3	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	90-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-6	yes

* Depending on model

NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.

Recipe with yeast (depending on model)

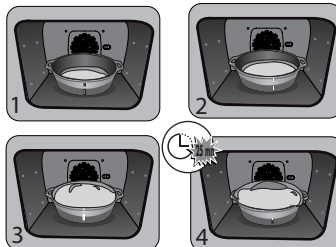
Ingredients:

- Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast

Mix the dough in a mixer and allow it to rise in the oven.

Method: For yeast-based pastry recipes. Pour the dough into a heat-resistant dish. Remove the wire shelf supports and put the dish on the bottom.

Pre-heat the oven to 40–50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.



Domestic Electric Oven - Product Fiche
As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204

Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOC4541*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	80,2
Energy Efficiency Class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,69kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,23kWh
Number of cavities	1
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	73l
European Union eco-label	





CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

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



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

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

jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ	4
1 INSTALACE	6
Výběr místa a vestavění.....	6
Připojení ke zdroji napájení.....	7
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
Ochrana životního prostředí.....	7
3 POPIS TROUBY	8
Ovládací tlačítka a displej	9
Uzamčení ovládacího panelu.....	9
Příslušenství (podle modelu).....	10
4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ	11
První uvedení do provozu	11
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)	11
5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ	12
Zahájení pečení	14
6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ	15
Funkce sušení.....	15
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	16
Popis automatického režimu	16
Popis kategorií jídel.....	17
Zahájení automatického pečení	20
Okamžité pečení	20
8 DALŠÍ FUNKCE	21
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení)	21
Funkce minutky.....	21
9 ÚDRŽBA	22
Čištění a údržba:.....	22
Výměna žárovky.....	24
10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	25
11 TEST FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI	27

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

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

— Před pyrolytickým čištěním trouby vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte všechny hrubé nečistoty.

— Při použití funkce čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání.

Dbejte na to, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

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



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



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.



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.

— Tento přístroj lze instalovat kdekoli pod pracovní desku nebo do vestavěného nábytku podle instalačního schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči 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.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo

k přehřívání.

— Tento spotřebič je určen pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelech a dalších ubytovacích zařízeních a v zařízení typu hostinských pokojů.

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte funkce tohoto zařízení, protože by to pro vás mohlo být nebezpečné.

Nepoužívejte troubu ke skladování nebo uchovávání potravin nebo k odkládání předmětů po použití.



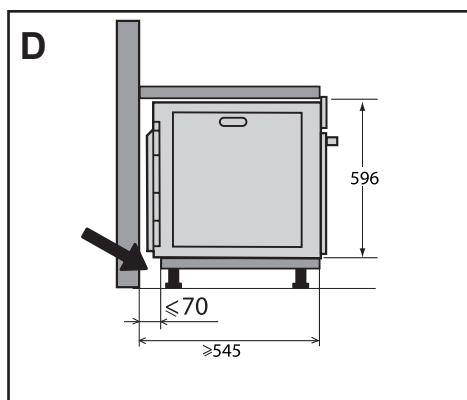
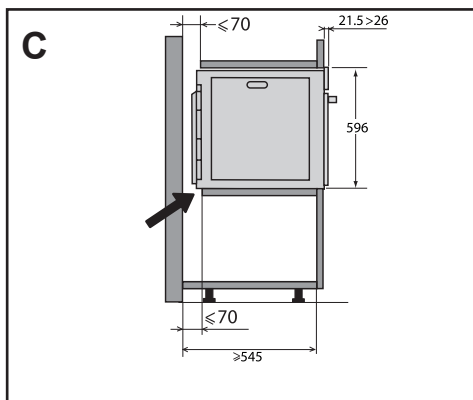
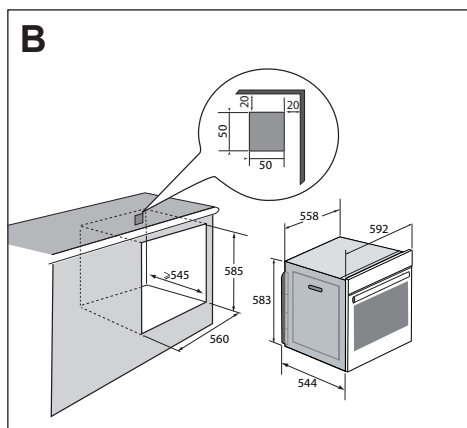
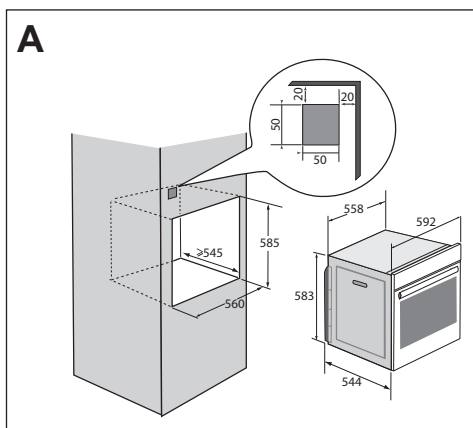
• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze nainstalovat do skříně (A) nebo pod pracovní desku (B). Je-li nábytek otevřený, otvor na zadní straně musí být maximálně 70 mm (C a D). Připevněte 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.

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



• 1 INSTALACE

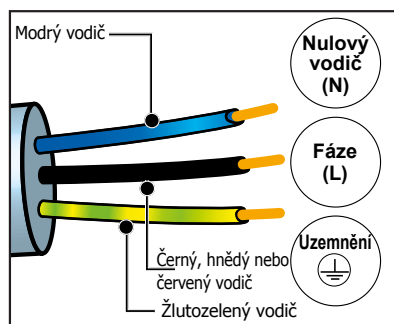
PŘIHOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky 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 A.

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

Váš spotřebič je navržen pro provoz při frekvenci 50 Hz nebo 60 Hz bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.



⚠ 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.

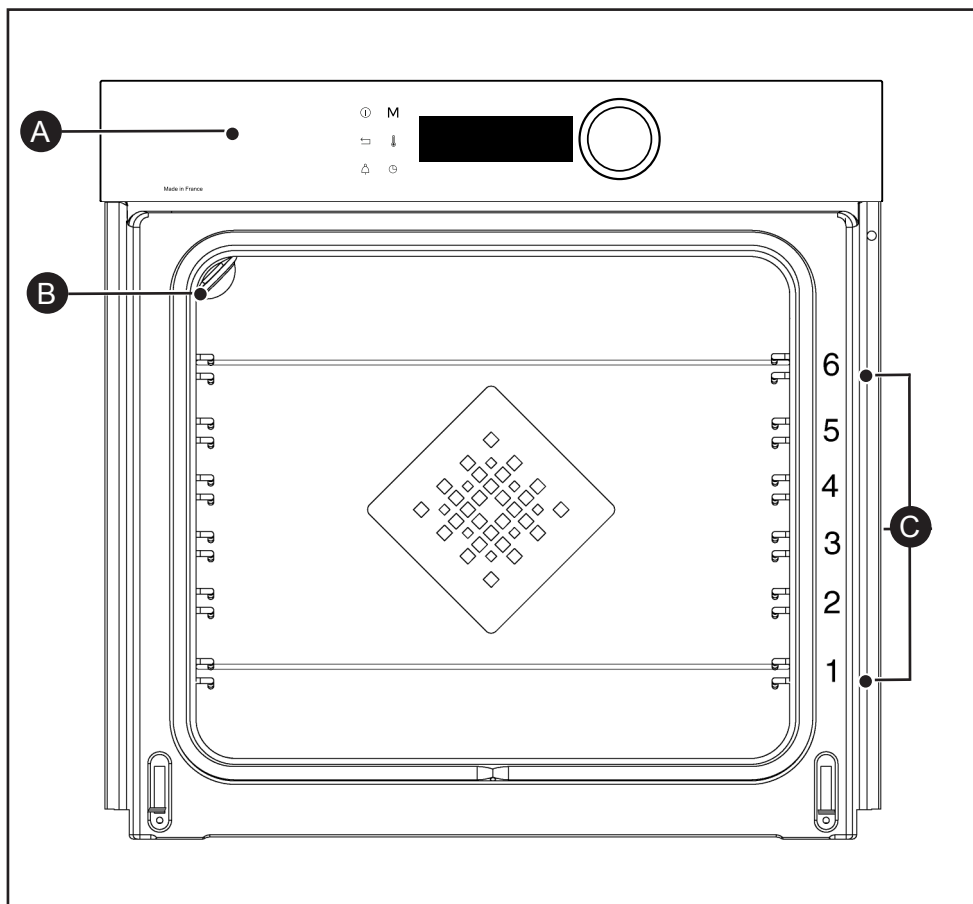
Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických

zařízení.

Podrobné informace o nejbližších sběrných místech pro vyřazená zařízení získáte na obecním úřadě nebo u prodejce. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



• 3 POPIS TROUBY

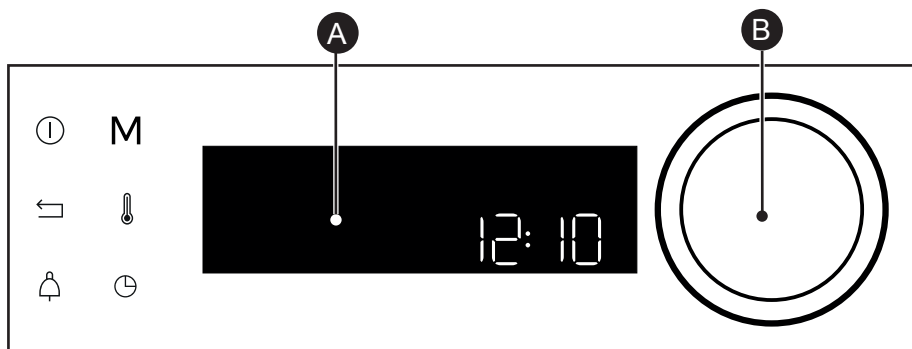


- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)



• 3 POPIS TROUBY

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
(dlouhé stisknutí)



M

Tlačítko pro přímý přístup
do MANUÁLNÍHO režimu

Tlačítko návrat



Tlačítko teploty

Tlačítko
časovače



Tlačítko doby pečení/
odloženého startu

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 ⓘ.

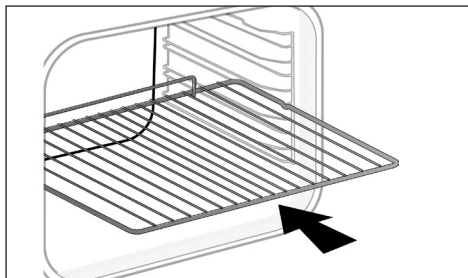
Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat ← a 🔔, dokud symbol visacího zámku 🗝️ z displeje nezmizí.



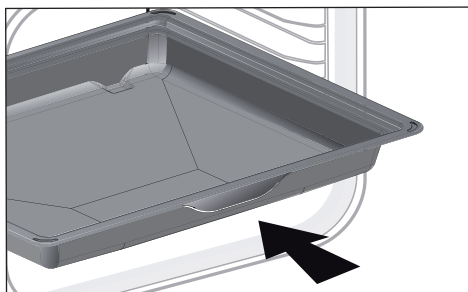
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

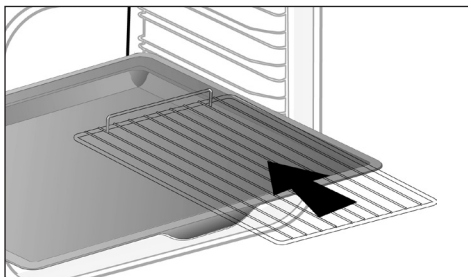
- **Rošt s pojistkou proti překlopení.** Rošt zasunutý do vodítek lze použít k podepření nádobí a forem obsahujících potraviny určené k vaření nebo opečení nebo ke grilování (umístí se přímo na rošt). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- **Víceúčelová miska, odkapávací miska 45 mm.** Vložené do vodítek nebo upevněné na teleskopických kolejničkách, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Miska vsunutá vodítek pod roštem zachytává šťávu a tuk při grilování, lze ji rovněž zcela naplnit vodou při pečení ve vodní lázni.



- **Rošty pro zachování šťavnatosti.** Tyto 2 poloviční rošty pro zachování šťavnatosti se používají souběžně nebo nezávisle na sobě, položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby. Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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



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

- 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.

- Ovládání osvětlení

Zobrazí se dvě volby nastavení: Poloha ON (Zapnuto), světlo zůstane svítit během celého vaření (kromě funkce ECO). V poloze AUTO se světlo trouby po určité době během pečení vypne. Vyberte si svou polohu a potvrďte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim výrobků v obchodě, se trouba nebude ohřívat.

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

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










5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení. Při procházení můžete přímo vstoupit do této nabídky stisknutím tlačítka „M“.








Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) min. – max.	Použití
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C - 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C - 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současně pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Traditionnel (Tradiční ohřev)	200 °C 35 °C - 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 ECO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C - 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavé ze všech stran. Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C - 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Gril s proměnlivým výkonem	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíčů chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.

* Režim tepelné úpravy prováděný v souladu s předpisy normy EN 60350-1: 2016 k prokázání shody s požadavky na označování energetickými štítky dle směrnice EU č. 65/2014.



5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. – max.	Použití
 Uchování v teple	60 °C 35 °C - 100 °C	Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Formu položit do spodní části, teplota nesmí přesáhnout teplotu 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Décongélation (Rozmrazování)	35 °C 30 °C - 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Kynutí těsta	40 °C	Doporučený program pro jemné kynutí všech těst, jako je chlebové těsto, brioška, pizza, bábovka atd. Umístěte talíř přímo na dno.
 Sušení	80 °C 35 °C - 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Viz konkrétní tabulka na str. 16.
 Sabat	90 °C	Speciální sekvence: trouba běží 25 nebo 75 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.

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

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



• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ


Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: Spodní ohřev s ventilátorem, stiskněte páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty. Pokrm můžete vložit do trouby do doporučené výšky roštu.

Pozn.: Některé parametry lze upravovat před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení a odložený start), viz následující kapitoly.


ÚPRAVA TEPLoty

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu.

Tu můžete následujícím způsobem upravit:


- Stiskněte tlačítko .
- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

DOBA PEČENÍ

Dobu přípravy pokrmu můžete zadat výběrem doby trvání pomocí tlačítka , poté zadejte dobu vaření otočením knoflíku a potvrďte.

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ

(odložený start)

Tento čas konce pečení můžete upravit, pokud chcete, aby byl odložen, stiskněte dvakrát tlačítko , poté zadejte konec pečení otočením knoflíku a potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení. Zůstane zobrazen konec doby vaření.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení.

Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí „ARRETEZ“ (Zastavit)

Potvrďte stisknutím páčky nebo dlouhým stisknutím tlačítka zastavení trouby.



6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

Sušení patří mezi nejstarší způsoby uchovávání potravin. Cílem je zbavit potraviny veškeré vody nebo její části, aby se zachovala jejich výživná složka a zabránilo se množení mikrobů. Sušení zachovává výživové hodnoty potravin (minerály, bílkoviny a vitamíny). Umožňuje optimální skladování potravin díky snížení jejich objemu a po rehydrataci nabízí jejich snadné použití.

 Používejte pouze čerstvé suroviny. Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny. Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuněte je na lišty na úrovních 1 a 3).

Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

ORIENTAČNÍ TABULKA PRO SUŠENÍ POTRAVIN

Ovoce, zelenina a bylinky	Teplota	Doba v hodinách	Příslušenství
Jádrovité ovoce (plátky o tloušťce 3 mm, 200 g na rošt)	80 °C	5-9	1 nebo 2 rošty
Peckovité ovoce (švestky)	80 °C	8-10	1 nebo 2 rošty
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanširovaná	80 °C	5-8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režimu AUTO najdete množství různých receptů rozdělených do kategorií, které můžete připravovat různými způsoby. Počítač trouby vám automaticky nabídne předvolený režim pečení nebo alternativy, které lze snadno vybrat v navigačním rozhraní.

AI


Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. U některých pokrmů je nutné zadat některé hodnoty (hmotnost, rozměr...).

NÍZKÁ TEPLOTA

Pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu.

Tento režim umožňuje změknutí vláken masa díky pomalému pečení při nízkých teplotách. Kvalita pečení je pak optimální.

 **Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.**

 **Při pečení při nízké teplotě je třeba používat jen ty nejčerstvější suroviny. Drůbež je před pečením velmi důležité zevnitř i zvenku důkladně opláchnout studenou vodou a osušit savým papírem.**



7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „AUTO“ a potvrďte. Vybírat můžete z různých kategorií pokrmů:

- Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Zákusky.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.



Doporučení

Při každém pečení vám trouba před vložením pokrmu sdělí, do jaké úrovně roštu máte pokrm vložit

MASO	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
MASOVÁ TERINA	0	
JEHNĚČÍ PLEC	0	
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA		0
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ		0
TELECÍ ŽEBRA	0	
TELECÍ PEČENĚ	0	0
VEPŘOVÉ KOLENO	0	
VEPŘOVÁ KRKOVICE	0	
FILET MIGNON	0	0
VEPŘOVÁ PEČENĚ	0	0
HOVĚZÍ PEČENĚ	0	0
KUŘE	0	0
KACHNA	0	
KACHNÍ PRSA	0	
KRŮTÍ STEHNA	0	
KRŮTA	0	
HUSA	0	



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

RYBY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
PSTRUH	0	0
LOSOS	0	0
VELKÉ RYBY	0	0
MALÉ RYBY	0	0
OKOUN	0	0
HUMR	0	
RYBÍ TERINA	0	

POKRMY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
NADÍVANÁ ZELENINA	0	
GRATINOVANÁ ZELENINA	0	
PLNĚNÁ RAJČATA	0	
LASAGNE	0	
MASOVÝ NÁKYP	0	
SLANÝ KOLÁČ	0	
SÝROVÝ KOLÁČ	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATINOVANÉ BRAMBORY	0	0
MUSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

CHLÉB A TĚSTOVINY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
BRIOŠKA	0	
BAGETY	0	
CHLÉB	0	
KŘEHKÉ TĚSTO	0	
LISTOVÉ TĚSTO	0	

DEZERTY	AI	NÍZKÁ TEPLOTA
JOGURTY		0
BÁBOVKA	0	
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	0	
JABLEČNÝ KOLÁČ	0	
SLADKÝ CHLEBÍČEK	0	
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	0	
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	0	
JOGURTOVÁ BUCHTA	0	
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	0	
KOLÁČ S OVOCEM	0	
SUŠENKY	0	
KOŠÍČKY	0	
ODPALOVANÉ TĚSTO	0	
KARAMELOVÝ KRÉM	0	



• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

Funkce „AUTO“ za vás vybere vhodný režim pečení odpovídající připravovanému pokrmu.


OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce vyberte režim „AUTO“ a potvrďte.

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

V závislosti na zvoleném pokrmu nabízí režim AI výchozí hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před ověřením upravit. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení a parametry teploty. Zobrazí se výška vložení plechu, vložte jej a potvrďte.

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

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

Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.



• 8 DALŠÍ FUNKCE

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

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

KŘUPAVÝ POKRM

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

Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu pečení. Na konci pečení zvolte funkci „Křupavý pokrm“ a potvrďte stisknutím páčky.

Pečení se spustí. Gril se automaticky zapne během posledních 5 minut vašeho pečení.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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

FUNKCE MINUTKY

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

- Stiskněte tlačítko  .

Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání.


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

PŘIDAT 5 MIN (pouze v manuálním režimu)

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

BON APPÉTIT (DOBROU CHUŤ): na konci pečení se na troubě zobrazí Bon Appétit (Dobrou chuť), pak můžete pokrm vyjmout z trouby. Chcete-li troubu vypnout, stiskněte knoflík nebo tlačítko vypnutí trouby.

Pozn.: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

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



9 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

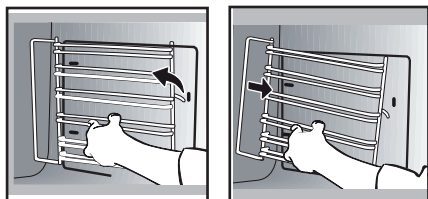
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

Nadzvedněte přední část rámu s lištami, zatlačte na celý rám a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom za rám jemně zatáhněte směrem k sobě, abyste uvolnili i zadní háčky. Vyjměte tak obě lišty.



VÝMĚNA KATALYTICKÝCH STĚN (podle modelu)

Vnitřní prostor trouby je vybaven vyjímatelnými stěnami, do nichž jsou zasazeny rámy s lištami. Tyto stěny jsou pokryty speciálním mikroporézním smaltem (katalytický smalt), který má samočisticí vlastnosti.

Nečistoty se z velké části rozprostřou a rozptýlí do mikroskopických pórů. Na obou stranách oxidují a postupně mizí.

Vřele vám doporučujeme:

- neoškrabávat tyto katalytické stěny ocelovým kartáčem, špičatými ani ostrými předměty,
- nepokoušet se čistit je přípravky běžně dostupnými na trhu.

Až budou stěny příliš znečištěné, vyměňte je za nové, připevněte je k rámu s lištami a poté je opět nasadte na místo.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO SKLA

Před čištěním vnitřního skla demontujte dvířka. Před vyjmutím skla odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skla pomocí navlhčeného měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí.



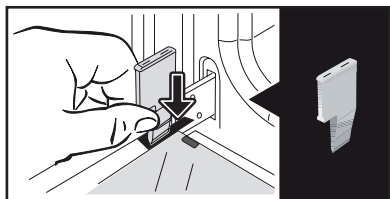
Upozornění

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

9 ÚDRŽBA

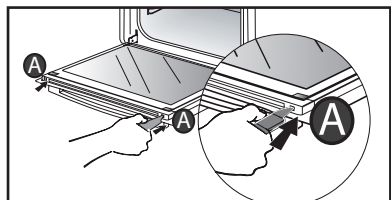
DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

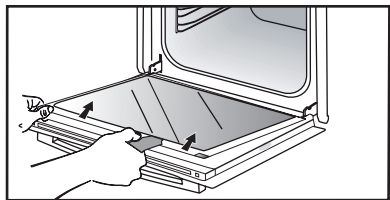


Vyjměte přichycené sklo:

Pomocí druhé záračky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů **A** a sklo vycvakněte.

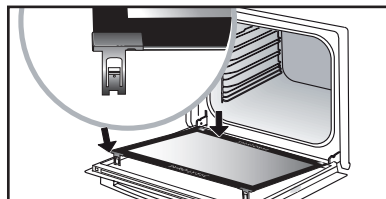
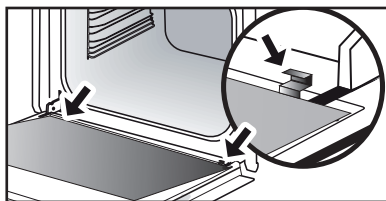


Vyjměte sklo.



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

Po vyčištění nasadte sklo do kovových záraček a zacvakněte je **lesklou stranou směrem ven**.



Vyjměte plastovou záračku.

Váš spotřebič je opět provozuschopný.

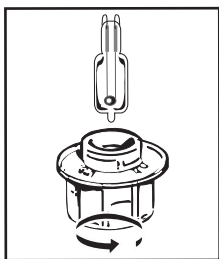
• 9 ÚDRŽBA

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. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování. Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.







Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
- Zobrazí se údaj „AS“ (Auto Stop – automatické vypnutí).	Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.
- Kód chyby začínající písmenem „F“.	Vaše trouba zaznamenala poruchu. Vypněte troubu na 30 minut. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
- Trouba nehřeje.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená. Viz kapitola Výměna žárovky.
- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.



TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU

POKRMY		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Doba pečení en minuty	
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň				
MASO	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60–70	
	Hovězí pečeně	240	2									200	2	30–40	
	Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kuřecí stehna			220	3			210	3						20–30
	Vepřová/telecí žebra			210	3										20–30
	Hovězí žebra (1 kg)			210	3			210	3						20–30
	Skopová žebra			210	3										20–30
RYBY	Grilované ryby			275	4										15–20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30–35	
	Ryby v papilotu	220	3									200	3	15–20	
ZELENINA	Gratinování (zapékání pokrmů)			275	2										30
	Zapékané brambory	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
	Plněná rajčata	170	3									170	3	30	
PEČIVO	Piškotový dort – piškot								180	3	180	4			35
	Piškotová roláda	220	3						180	2	190	3			5–10
	Brioška	180	3			200	3		180	3	180	3			35–45
	Brownies	180	2								180	2			20–25
	Dort – ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	3						180	3	180	3			45–50
	Bublanina	200	3								190	3			30–35
	Sušenky – cukroví	175	3								170	3			15–20
	Bábovka Kugelhopf								180	2					40–45
	Sněhové pečivo	100	4						100	4	100	4			60–70
	Madlenky	220	3								210	3			5–10
	Odpalované těsto	200	3						180	3	200	3			30–40
	Čajové pečivo z listového těsta	220	3								200	3			5–10
	Moučník Savarin	180	3						175	3	180	3			30–35
	Koláč z křehkého těsta	200	1								200	1			30–40
	Koláč z listového těsta	215	1								200	1			20–25
RŮZNÉ	Paštika	200	2									190	2		80–100
	Pizza					240	1								15–18
	Quiche	190	1			180	1					190	1		35–40
	Soufflé									180	2				50
	Koláč	200	2									190	2		40–45
	Chléb	220	2									220	2		30–40
	Topinka			275	4–5										2–3

Poznámka: Všechny druhy masa je třeba před vložením do trouby nechat alespoň 1 hodinu odpočinout při pokojové teplotě.

* podle modelu

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY IEC/EN 60350

Pokrm	* REŽIM PEČENÍ	ÚROVEŇ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	°C	DOBA min.	PŘEDEHŘÁTÍ
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	ano
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	25–45	ano
Sušenky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	160	30–40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	20–40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	25–35	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30–40	ano
Měkký dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30–40	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90–120	ano
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3–6	ano

* podle modelu

POZNÁMKA: U dvouúrovňového pečení lze nádoby vyjmát v různou dobu.

Recept s droždím (dle modelu)

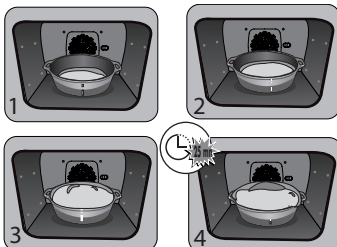
Ingredience:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

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

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





DA

KÆRE KUNDE,

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

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

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

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

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



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER	4
1 INSTALLATION	6
Valg mellem placering og indbygning.....	6
Elektrisk tilslutning.....	7
2 MILJØ	7
Beskyttelse af miljøet	7
3 PRÆSENTATION AF OVNE	8
Betjening og display.....	9
Låsning af tasterne.....	9
Tilbehør (ifølge modellen)	10
4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER	11
Første ibrugtagning	11
Menuen indstillinger (ifølge modellen)	11
5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION	12
Start af en tilberedning.....	14
6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING	15
Funktionen tørring	15
7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION	16
Præsentation af automatisk funktion.....	16
Præsentation af kategorier af retter	17
Start af en automatisk tilberedning.....	20
Øjeblikkelig tilberedning	20
8 ANDRE FUNKTIONER	21
Indstillinger for afslutning af tilberedning (afhængigt af tilberedningstype)	21
Funktion for minutur	21
9 VEDLIGEHOLDELSE	22
Rengøring og vedligeholdelse:.....	22
Udskiftning af pære	24
10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER	25
11 PRÆSTATIONSPRØVNING	27

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



Vigtigt:

Dette apparat kan bruges af børn fra 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, med mindre de er under

konstant opsyn

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

— Før du foretager en pyrolyse rengøring af ovnen, skal du tage alle tilbehørsdele ud og fjerne de værste overstænkninger.

— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug.

Det anbefales at holde børn på afstand.

— 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.



VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER



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

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

— Dette apparat kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel som angivet på installationskemaet.

— 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.

— Apparatet må ikke installeres

bag en låge, da dette kan give overophedning.

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

— Ovnen skal være standset, før enhver rengøring af ovnkammeret.

Apparatets specifikationer må ikke ændres, det udgør en fare for dig.

Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.



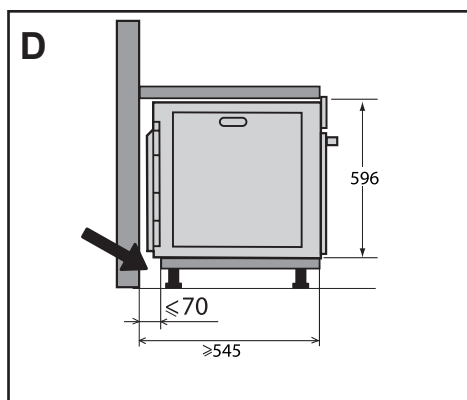
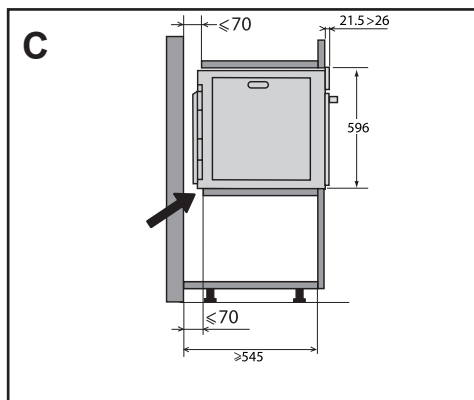
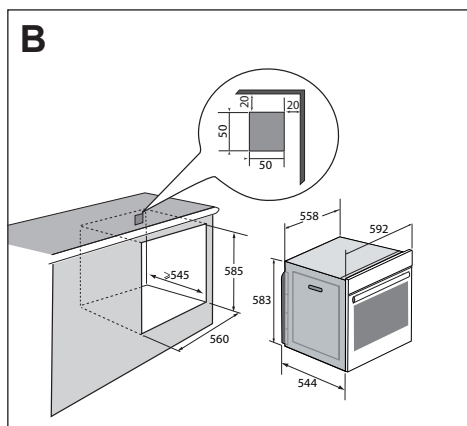
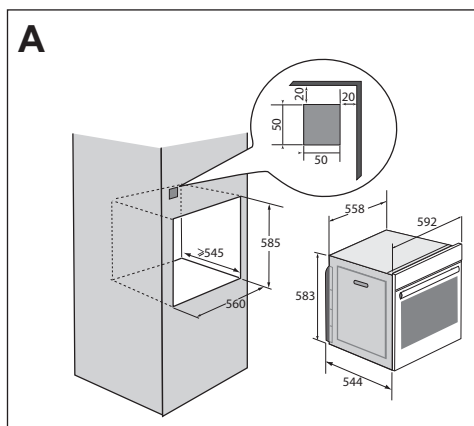
• 1 *INSTALLATION*

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 i kolonne (A) eller under en køkkenbord (B). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være på højst 70 mm (C og D) bagpå. 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.

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



• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen er forsynet med et standardiseret forsyningskabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af en flerpolet afbryderanordning i overensstemmelse med installationsreglerne.

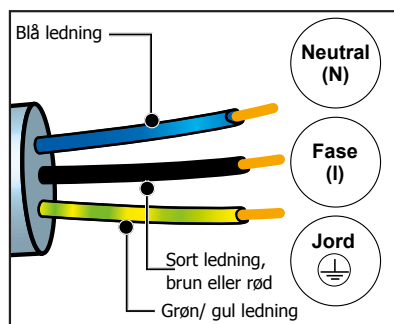
Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 Amp.

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.

Dit apparat er designet til at fungere ved en frekvens på 50 Hz eller 60 Hz uden nogen særlig indgriben fra din side.



Vigtigt: Hvis den elektriske installa-



tion 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.



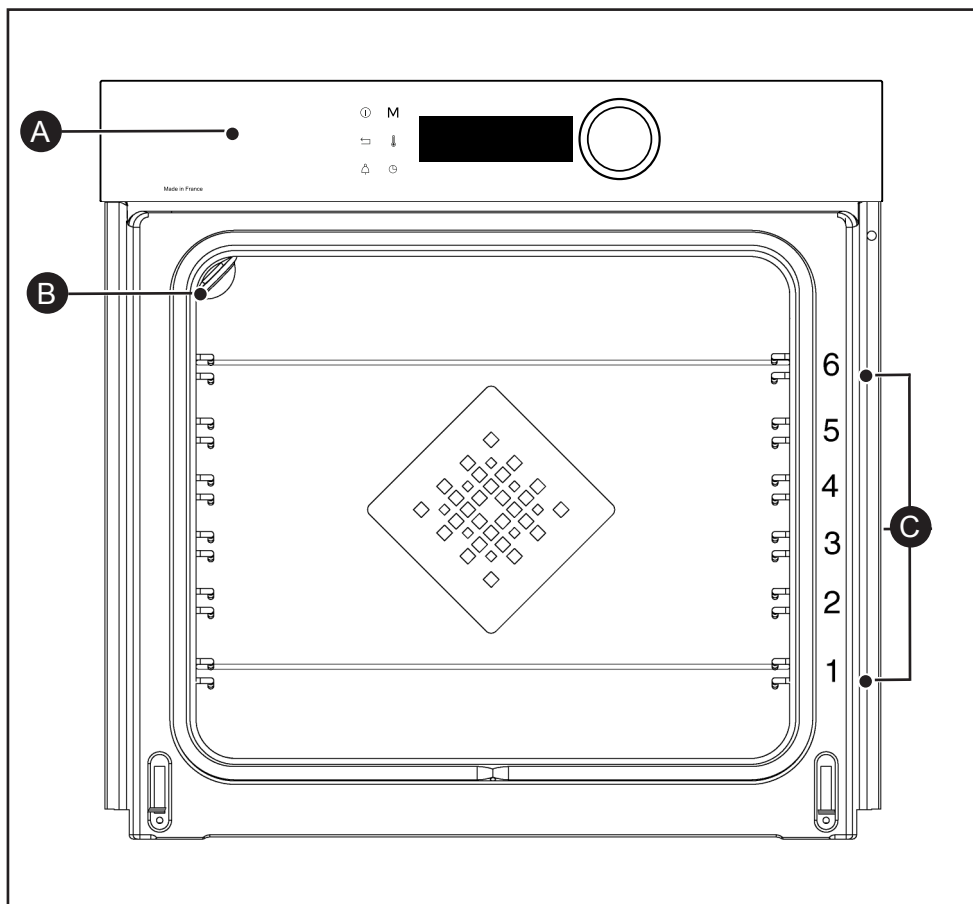
Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

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 PRÆSENTATION AF OVNEN

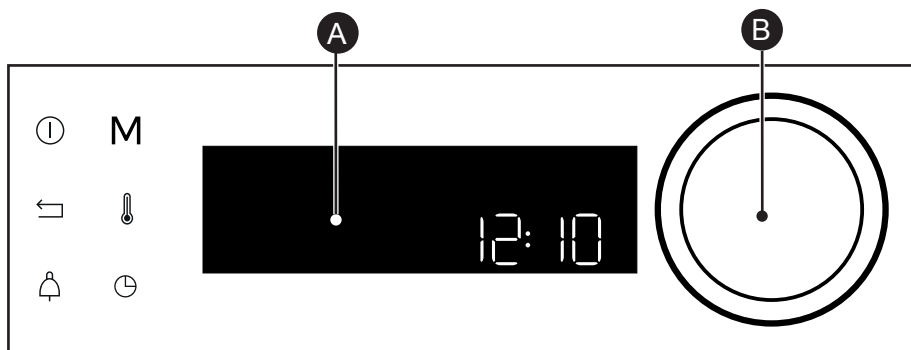


- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Ribber (6 disponible højder)



3 PRÆSENTATION AF OVNE

BETJENINGER OG DISPLAY



A Display

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

- Anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.
- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.

Stoptast til ovn (langt tryk)



Returtast



Tasten minutur



M



Tast til direkte adgang til **MANUEL** funktion

tast til temperatur

Tast til tilberedningstid/
udskudt start

LÅSNING AF TASTERNE

Tryk samtidigt på tasten Tilbage ← og tasten 🔔, indtil symbolet 🗝 vises på skærmen.

Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten Stop ⏹ forbliver aktiv.

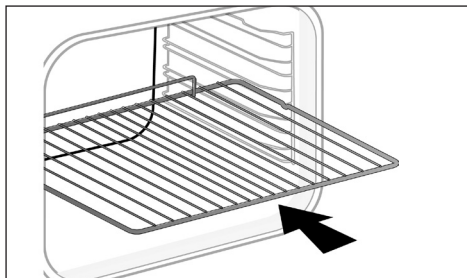
For at oplåse betjeningerne trykkes samtidigt på tasten Tilbage ← og tasten 🔔, indtil symbolet 🗝 hængelås 🗝 forsvinder fra skærmen.



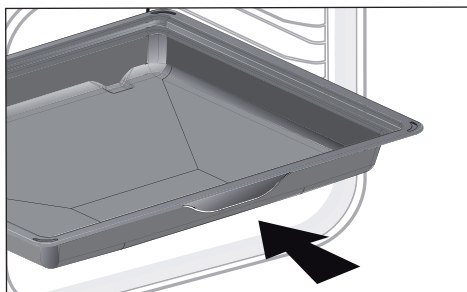
• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

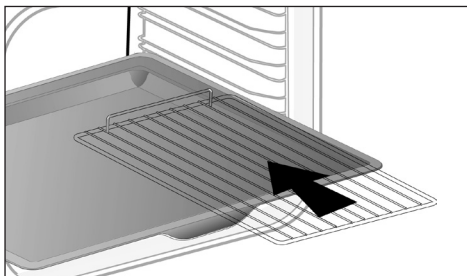
- **Rist, der ikke kan vippe.** Risten indsættes i ribberne og kan bruges til at bære ovnfade og forme med mad, der skal tilberedes eller gratineres, eller til grill (placeres direkte ovenpå risten). Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



- **Universalplade, bradepande 45 mm.** Indsat i ribberne eller fastgjort på udtrækkelige skinner, håndtag mod ovndøren. Sæt pladen under grillen, hvor den vil opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



- **Riste "for mere smag".** Disse 2 halve riste bruges uafhængigt af hinanden og sættes i en af pladerne eller bradepanden med vippehindringen ind mod bunden af ovnen. Ved brug af en enkelt rist kan du med lethed overrisle din steg m.m. med saften, der er opsamlet i pladen.



• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

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



Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den tomme ovn, og lade den varme op i ca. 30 minutter til maksimal temperatur. Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud.

- 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 skal du vælge funktionen "INDSTILLINGER" ved at dreje på knappen og derefter bekræfte. 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.

- Styling af lampen

Der er to indstillingsmuligheder: I positionen ON forbliver lyset tændt under al madlavning (undtagen i ECO-funktionen). I positionen AUTO slukkes ovenlyset efter et bestemt tidsrum under madlavningen. Vælg den ønskede position, og bekræft.

- Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.

- Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

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

- Fejlfinding

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

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










5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

Med denne funktion kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed. Når du navigerer, kan du få direkte adgang til denne menu ved at trykke på tasten "M".








Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.


Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Kombineret varme	205°C 35 °C - 230 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerbåd.
 Varmluft*	180°C 35 °C - 250 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grøntsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 TRADITIONEL OVN	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerbåd.
 ECO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagingens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmluft grill	200 °C 100 °C - 250 °C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Ventileret under-varme	180°C 75 °C - 250 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerbåd.
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødsiver, gambas-rejer som lægges på risten. Tilberedning sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.

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



5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Holde varm	60 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning	35 °C 30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, små brød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med en bradepande nedenunder til at opsamle saften).
 Hævning af dej	40 °C	Anbefalet program til skånsom hævning af alle typer dej som brøddej, brioche, pizza, kouglof osv. Placer dit fadet direkte i bunden.
 Tørring	80 °C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse madvarer såsom frugt, grøntsager, rodfrugter og krydderurter. Se den specifikke tabel S. 16.
 Pause indstilling	90 °C	Special sekvens: Ovn fungerer 25 eller 75 timer under afbrydelse kun ved 90 °C.

 Sølvpapir må aldrig direkte berøre ovnbunden, da den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.

 Gode råd til energibesparelse.
Undgå at åbne ovnlågen under tilberedningen for at forhindre varmetab i ovnen.



• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN TILBEREDNING

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, f.eks.: Tryk, med ventileret undervarme, på håndtaget for at bekræfte, og forvarmningen starter; et bip indikerer, at din ovn har nået den indstillede temperatur. Du kan sætte dit ret i ovnen i den anbefalede højde.

NB: Visse parametre kan ændres før start af tilberedningen (temperatur, tilberedningsvarighed og udskudt start), se de følgende kapitler.


ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Afhængig af den type tilberedning, du har valgt, anbefaler ovnen en ideel temperatur.


Den kan du ændre på følgende måde:

- Tryk på tasten .
- Drej på drejeknappen for at ændre temperaturen, og godkend dit valg.

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge varigheden med tasten , vælg derefter tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

INDSTILLING AF TIDSPUNKT FOR FÆRDIG TILBEREDNING (udskudt start)

Du kan ændre denne sluttid for tilberedningen, hvis du ønsker at udskyde den, ved at trykke to gange på tasten , indtast derefter sluttiden ved at dreje på drejeknappen, og godkend.

Godkend, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt, og godkend. Klokkeslættet for tilberedningens afslutning forbliver vist.

NB : Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutningstidspunkt.

I så tilfælde skal du stoppe tilberedningen, når du anser, at retten har fået tilstrækkelig tid (se kapitlet "Stop af en igangværende tilberedning").

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

“**STOP**” vises på displayet.

Godkend ved at trykke på drejeknappen eller ved at udføre et langt tryk på ovnens stopknap.



• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING



FUNKTIONEN TØRRING

Tørring er en af de ældste metoder til konservering af mad. Formålet hermed er at fjerne alt eller en del af vandet i madvaren for at konservere levnedsmidler og forhindre udvikling af mikrobakterier. Tørringen bevarer madvarernes ernæringsværdier (mineraler, proteiner og andre vitaminer). Man kan hermed opbevare levnedsmidlerne optimalt takket være reduktion af deres omfang, og de er nemme at anvende, når de tørret.



Brug kun friske madvarer. Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.

Dæk risten med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag. Brug ribbe 1 (hvis du har flere riste sættes de på ribbe 1 og 3).

Meget saftige madvarer skal vendes en gang under tørringen. Værdierne i tabellen kan varierer i forhold til typen af madvare, der skal tørres, deres modenhed, tykkelse og fugtighedsmængde.

VEJLEDENDE TABEL FOR TØRRING AF MADVARER

Frugt, grøntsager og urter	Temperatur	Varighed i timer	Tilbehør
Frugt med små kerner (i skiver på 3 mm's tykkelse, 200 g pr. rist)	80 °C	5-9	1 eller 2 riste
Frugt med en stor kerne (blommer)	80 °C	8-10	1 eller 2 riste
Rodfrugter (gulerødder, persillerod) revet, blancheret	80 °C	5-8	1 eller 2 riste
Champignon i skiver	60 °C	8	1 eller 2 riste
Tomat, mangofrugt, appelsin, banan	60 °C	8	1 eller 2 riste
Rødbede i skiver	60 °C	6	1 eller 2 riste
Krydderurter	60 °C	6	1 eller 2 riste



• 7 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

PRÆSENTATION AF AUTOMATISK FUNKTION

I automatisk funktion finder du et væld af forskellige opskrifter, klassificeret efter kategori, som du kan tilberede på en række forskellige måder. Ovnens intelligens vil automatisk foreslå en forudvalgt tilberedningsfunktion eller alternativer, som du nemt kan vælge fra navigationsinterfacet.

AI


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

LAV TEMPERATUR

Til en opskrift, der styres helt af ovnen takket være et specifikt elektronisk program.

Denne tilberedningsfunktion gør fibrene i kødet møre takket være den langsomme tilberedning og de lave temperaturer. Tilberedningskvaliteten er optimal.

 **Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.**

 **Tilberedning ved lav temperatur kræver, at der anvendes helt friske madvarer. Angående fjerkræ, så er det meget vigtigt, at de skylles grundigt indvendigt og udvendigt i kold vand og aftørres med absorberende papir før tilberedningen.**



7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

I den generelle menu vælger du funktionen “**AUTO**” med drejeknappen, og du godkender derefter. Der er forskellige kategorier af retter til rådighed:

- Kød, Fisk, Retter, Brød og pasta, Desserter.

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



Gode råd

Ved alle tilberedningsprocesser fortæller ovnen dig, hvilket ribbehøjde du skal indsætte retten på, før du sætter den ind.

KØD	AI	LAV TEMPERATUR
KØDPATÉ	0	
LAMMEBOV	0	
LAMMEKØLLE UDEN BEN		0
LAMMEKØLLE MED BEN		0
KALVEKOTELET	0	
KALVESTEG	0	0
SVINESKANK	0	
SVINEKAM	0	
MØRBRAD	0	0
FLÆSKESTEG	0	0
OKSESTEG	0	0
KYLLING	0	0
AND	0	
ANDEBRYST	0	
KALKUNLÅR	0	
KALKUN	0	
GÅS	0	



• 7 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

FISK	AI	LAV TEMPERATUR
ØRRED	0	0
LAKS	0	0
STORE FISK	0	0
SMÅ FISK	0	0
HAVABORRE	0	0
HUMMER	0	
FISKEPATÉ	0	

RETTER	AI	LAV TEMPERATUR
FARSEDE GRØNTSAGER	0	
VEGETABILSK GRATIN	0	
FARSEDE TOMATER	0	
LASAGNER	0	
KØDPIE	0	
MADTÆRTE	0	
OSTEKAGE	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
KARTOFFELGRATIN	0	0
MOUSSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

BRØD OG PASTA	AI	LAV TEMPERATUR
BRIOCHE	0	
FLUTE	0	
BRØD	0	
MØRDEJ	0	
BUTTERDEJ	0	

DESSERTER	AI	LAV TEMPERATUR
YOGHURT		0
KUGLOF	0	
LAGKAGE	0	
ÆBLEKAGE	0	
PUND-TIL-PUND KAGE	0	
CAKE	0	
CHOKOLADEKAGE	0	
YOGHURTKAGE	0	
FRUGTKRUMBEL	0	
FRUGTTÆRTE	0	
SMÅKAGER	0	
CUP CAKES	0	
VANDBAKKELSER	0	
KARAMELCREME	0	



• 7 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

START AF EN AUTOMATISK TILBEREDNING

Funktionen "AUTO" vælger den passende tilberedningsfunktion for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes.

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

- Vælg funktionen "AUTO", når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

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

Afhængigt af den valgte ret foreslår AI-funktionen en standardvægt, som du skal justere, hvis det er nødvendigt, før du bekræfter. Ovnen beregner automatisk tilberedningstiden og temperaturindstillingerne. Ribbehøjden vises, indsæt din ret, og bekræft.

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

 For visse AI-opskrifter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.

Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilsætte/overrisle med væske.



• 8 *ANDRE FUNKTIONER*

MULIGHEDER VED SLUTNING AF TILBEREDNING (AFHÆNGIGT AF TILBEREDNINGSTYPE)

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

SPRØD

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

Vælg en tilberedningsfunktion, juster temperaturen, og indstil en tilberedningstid. Vælg funktionen **“Sprød”** i slutningen af tilberedningen, og bekræft ved at trykke på drejknappen.


Tilberedningen starter. Grillen starter automatisk i løbet af de sidste 5 minutter af tilberedningstiden.

HOLDE VARM

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

FUNKTIONEN MINUTUR

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

- Tryk på tasten  .

Indstil minuturet ved at dreje på drejknappen, 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.

TILFØJ 5 MIN (kun manuel funktion)

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

BON APPÉTIT: Når tilberedningen er slut, viser ovnen Bon Appétit (Velbekommel!), og du kan tage din ret ud af ovnen. Du slukker ovnen ved at trykke på drejknappen eller ovnens stoptast.

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 drejknappen under nedtællingen, stopper du også minuturet.



9 VEDLIGEHOLEDSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLEDSE:

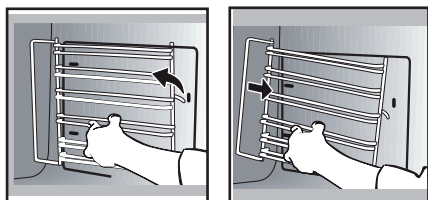
UDVENDIGE FLADER

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

UDTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

Løft forreste del af ribberne opad, skub hele ribben, så forreste krog går ud af hullet. Træk derefter ribberne udad mod dig selv, så de bageste kroge kommer ud af hullerne. Begge ribber tages ud på denne måde.



UDSKIFTNING AF KATALYTISKE SIDEVÆGGE (ifølge modellen)

Denne ovn omfatter aftagelige vægge, som er indkapslet i ribberne. Disse sidevægge er dækket af en speciel mikroporøs emalje (katalytisk emalje) med automatisk affedtende egenskaber.

Overstænkningerne bliver spredt og lægger sig i de mikroporøse huller. På denne måde bliver de iltet på begge sider og forsvinder efterhånden.

Vi anbefaler kraftigt:

- Ikke at skrabe disse katalytiske vægge med en metalbørste, spidse eller skarpe redskaber.
- Ikke at forsøge at rengøre dem med traditionelle skrueprodukter.

Udskift væggene, når de er for tilsmudsede, med nye, og fastgør dem på ribberne, før ribberne sættes tilbage på plads.

RENGØRING AF GLASRUDEN INDVENDIGT

Lågen afmonteres for at rengøre glasruden indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



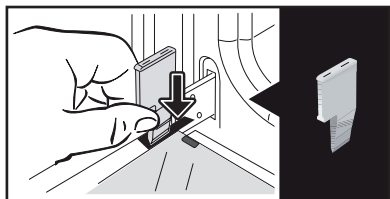
Advarsel

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.

9 VEDLIGEHOLDELSE

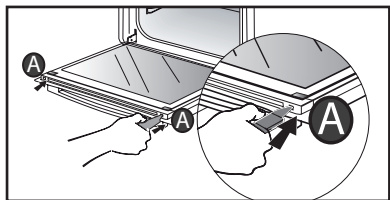
AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.

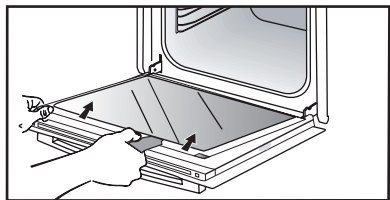


Tag den fastklipsede rude ud:

Ved brug af den anden kile (eller en skruetrækker) trykkes på punkterne **A** for at afklipse glasset.

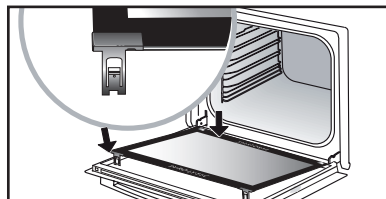
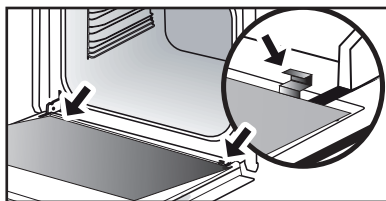


Tag glasset ud.



Glasset må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

Efter rengøringen sættes ruden på plads igen i metalholderne, og klipses derefter fast med den skinnende side udad.



Tag plastkilen ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

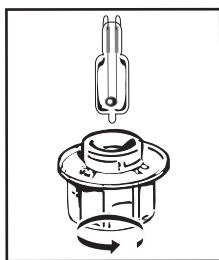
• 9 VEDLIGEHOELSE

UDSKIFTNING AF PÆREN

⚠ 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 specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. Skru lampeglasset af, og tag pæren ud (brug en gummihandske for at lette afmonteringen). Indsæt den nye pære, og sæt lampeglasset tilbage på plads.







Dette produkt omfatter en lyskilde af energieffektivitetsklasse G.

• 10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Spørgsmål	Svar og løsninger
- "AS" vises (Auto Stop system).	Denne funktion afbryder ovnsens opvarmning i tilfælde af, at du skulle have glemt det. Sæt ovnen på ARRET (STOP).
- Fejlkode der begynder med et "F".	Hvis din ovn har registreret en fejl, skal du slukke for den i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes Eftersalgsservicen.
- Ovnens varmer ikke op.	Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontrollér, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet. Se afsnittet om udskiftning af pære.
- Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.	Dette er helt normalt, den kan fungere i op til maks. 1 time efter tilberedningen for at afkøle ovnen. Hvis den fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.



GODE RÅD FOR TILBEREDNING I MANUEL FUNKTION

RETTER		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tid for tilberedning i minutter	
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU		
KØD	Svinesteg (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Kalvesteg (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Oksesteg	240	2									200	2	30-40	
	Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Fjærkræ (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kyllingelår			220	3			210	3						20-30
	Svine/kalvekoteletter			210	3										20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3						20-30
	Fårekoteletter			210	3										20-30
FISK	Grillet fisk			275	4									15-20	
	Kogt fisk (havrude/brasen)	200	3									190	3	30-35	
	Indpakket fisk	220	3									200	3	15-20	
GRØNSAGER	Gratiner (tilberedte madvarer)			275	2									30	
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45	
	Lasagner	200	3									180	3	45	
	Farserede tomater	170	3									170	3	30	
KAGER	Sukkerbrøds-kage - Sandkage								180	3	180	4	35		
	Rullede småkager	220	3						180	2	190	3	5-10		
	Brioche	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45		
	Brownies	180	2								180	2	20-25		
	Cake - Pund-til-pund	180	3						180	3	180	3	45-50		
	Clafoutis	200	3								190	3	30-35		
	Cookies - tørkager	175	3								170	3	15-20		
	Kugelhøp								180	2				40-45	
	Marengs	100	4						100	4	100	4	60-70		
	Madeleinekager	220	3								210	3	5-10		
	Vandbakkelse	200	3						180	3	200	3	30-40		
	Petit fours af butterdej	220	3								200	3	5-10		
	Savarinkage	180	3						175	3	180	3	30-35		
	Mørdej	200	1								200	1	30-40		
Butterdej til tærte	215	1								200	1	20-25			
DIVERSE	Postej	200	2								190	2	80-100		
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1				190	1	35-40		
	Soufflé								180	2				50	
	Pie	200	2								190	2	40-45		
	Brød	220	2								220	2	30-40		
	Ristet brød			275	4-5									2-3	

N.B.: Alt kød skal være mindst 1 time i stuetemperatur, før det sættes i ovnen.

* Ifølge modellen

PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN IEC/EN 60350

MADVARE	*TILBEREDNINGSFUNKTION	NIVEAU	TILBEHØR	°C	VARIGHED min.	FORVARMNING
Sandkage (8.4.1)		5	plade 45 mm	150	30-40	ja
Sandkage (8.4.1)		5	plade 45 mm	150	25-35	ja
Sandkage (8.4.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkage (8.4.1)		3	plade 45 mm	175	25-35	ja
Sandkage (8.4.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små kager (8.4.2)		5	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		5	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 5	plade 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små kager (8.4.2)		3	plade 45 mm	170	25-35	ja
Små kager (8.4.2)		2 + 5	plade 45 mm + rist	170	25-35	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Blød kage uden fedt (8.5.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	150	30-40	ja
Æblepie (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Æblepie (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Æblepie (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratineret overflade (9.2.2.)		5	rist	275	3-6	ja

* Ifølge modellen

BEMÆRKNING: Ved madlavning i 2 niveauer kan retterne tages ud på forskellige tidspunkter.

Opskrift med gær (ifølge modellen)

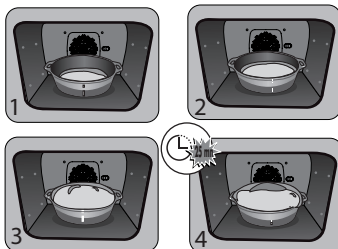
Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 breve tørret gær

Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen.

Fremgangsmåde: For dejopskrifter med gær. Hæld dejen i et ildfast fad, tag holderne ud af ribberne, og sæt fadet i bunden.

Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.



- EN Informatsioon tootjate kohta (IEE nr. 662014)
- FR Informations concernant le fabricant (IEE nr. 662014)
- CS Informace o výrobci (IEE nr. 662014)
- DE Informationen zur Herstelleradresse (IEE nr. 662014)
- ES Información sobre los fabricantes (IEE nr. 662014)
- LT Informacijos apie šio produkto gamintoją (IEE nr. 662014)
- UK Інформація про виробника (IEE nr. 662014)
- SK Informácia výrobcu (IEE nr. 662014)
- SV Informations om tillverkaren (IEE nr. 662014)
- DA Oplysninger til den tilbedingsudbydere (IEE nr. 662014)
- EL Πληροφορίες για τον κατασκευαστή (IEE nr. 662014)

Symbol	Type name	Unit	Value										EN Energy Efficiency Index per cavity																																																																														
Model identification			<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>SE</td><td>NO</td><td>DK</td><td>FI</td><td>DE</td><td>FR</td><td>ES</td><td>PT</td><td>IT</td><td>PL</td><td>CZ</td><td>SK</td><td>SI</td><td>EE</td><td>LV</td><td>LT</td><td>UK</td><td>IE</td><td>EL</td></tr> <tr><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td></tr> </table> </div> <div style="text-align: center;"> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>SE</td><td>NO</td><td>DK</td><td>FI</td><td>DE</td><td>FR</td><td>ES</td><td>PT</td><td>IT</td><td>PL</td><td>CZ</td><td>SK</td><td>SI</td><td>EE</td><td>LV</td><td>LT</td><td>UK</td><td>IE</td><td>EL</td></tr> <tr><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td><td>XXXXXX</td></tr> </table> </div> </div>										SE	NO	DK	FI	DE	FR	ES	PT	IT	PL	CZ	SK	SI	EE	LV	LT	UK	IE	EL	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	SE	NO	DK	FI	DE	FR	ES	PT	IT	PL	CZ	SK	SI	EE	LV	LT	UK	IE	EL	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	
SE	NO	DK	FI	DE	FR	ES	PT	IT	PL	CZ	SK	SI	EE	LV	LT	UK	IE	EL																																																																									
XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX																																																																								
SE	NO	DK	FI	DE	FR	ES	PT	IT	PL	CZ	SK	SI	EE	LV	LT	UK	IE	EL																																																																									
XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX																																																																								
Type of oven	II	kg	34,5	30,7	31,7	33,5	34,2	33,6	33,0	33,5	36,8	34,0	30,0	33,0	34,0	43,1																																																																											
Mass of the appliance			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																											
Number of cavities																																																																																											
Heat source per cavity (electricity or gas)			Electricity = PL; Energy efficiency class: II																																																																																								
Volume per cavity	V	l	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0																																																																									
Energy consumption required to heat a cavity of an electric oven during a cycle in conventional (electric final energy)		kWh/cycle	0,82	0,82	0,88	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70																																																																									
Energy consumption required to heat a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced (electric final energy)		kWh/cycle	1,23	1,24	1,23	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10																																																																									
Energy Efficiency Index per cavity	EEL		95,3	95,3	80,2	81,6	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4																																																																									



DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

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

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

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

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

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



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	4
1 INSTALLATION	6
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau.....	6
Elektrischer Anschluss	7
2 UMWELT	7
Umweltschutz.....	7
3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS	8
Bedienelemente und Anzeige	9
Tastensperre	9
Zubehör (je nach Modell)	10
4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN	11
Erste Inbetriebnahme	11
Menü Einstellungen (je nach Modell).....	11
5 MANUELLER GARMODUS	12
Starten eines Garvorgangs	14
6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN	15
Funktion Trocknen	15
7 AUTOMATISCHER GARMODUS	16
Beschreibung des automatischen Modus	16
Überblick über die Kategorien von Gerichten	17
Starten eines automatischen Garvorgangs.....	20
Sofortiges Garen	20
8 WEITERE FUNKTIONEN	21
Optionen für das Ende des Garvorgangs (je nach Garmodus).....	21
Funktion Zeitschaltuhr.....	21
9 PFLEGE	22
Reinigung und Pflege:.....	22
Austausch der Lampe	24
10 FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN.....	25
11 EIGNUNGSVERSUCHE.....	27

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 Benut-

zung 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.

— Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

— Vor der Pyrolysereinigung das gesamte Zubehör aus dem Ofen nehmen und größere Mengen an übergelaufenen Resten entfernen.

— Während einer Reinigung werden zugängliche Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kinder sollten ferngehalten 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.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



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.



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.

— Dieses Gerät kann gemäß Einbauzeichnung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.

— 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 hitzebeständi-

gen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

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

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

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

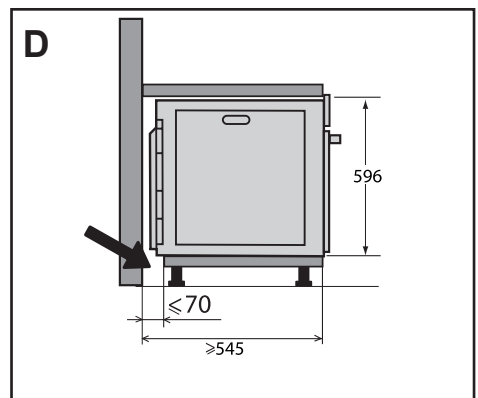
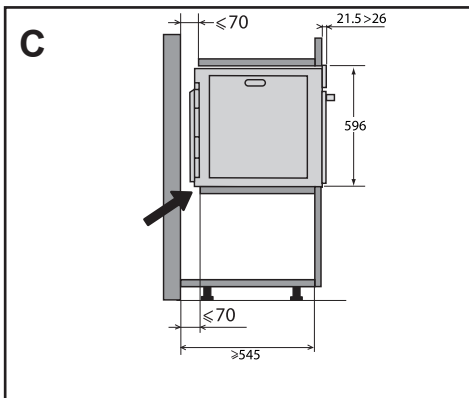
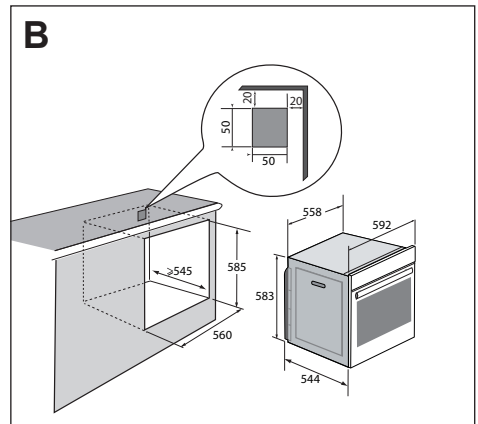
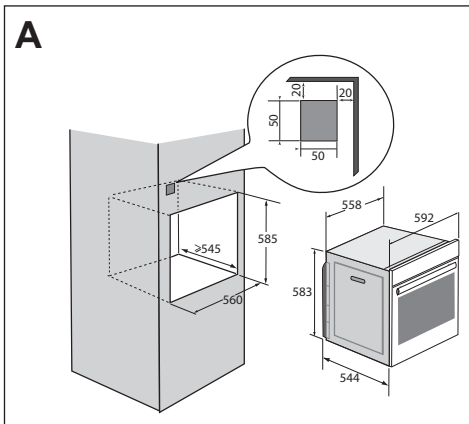


WAHL DES AUFSTELLUNGORTS UND EINBAU

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann. Dieses Gerät kann ebenso gut in Säulenaufstellung (A) oder unter einer Arbeitsplatte (B) installiert werden. Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung hinten maximal 70 mm groß sein (C und D). 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.

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



• 1 EINBAU

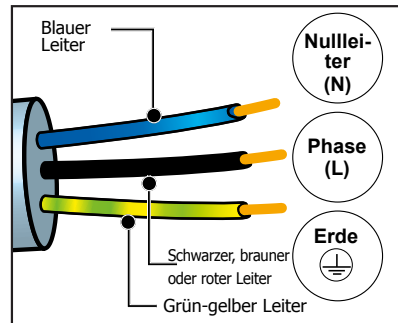
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) ausgestattet, welches über 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.

Das Gerät ist für einen Betrieb mit einer Frequenz von 50 Hz oder 60 Hz vorgesehen, ohne dass hierfür ein besonderer Eingriff Ihrerseits notwendig wäre.



⚠ 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.

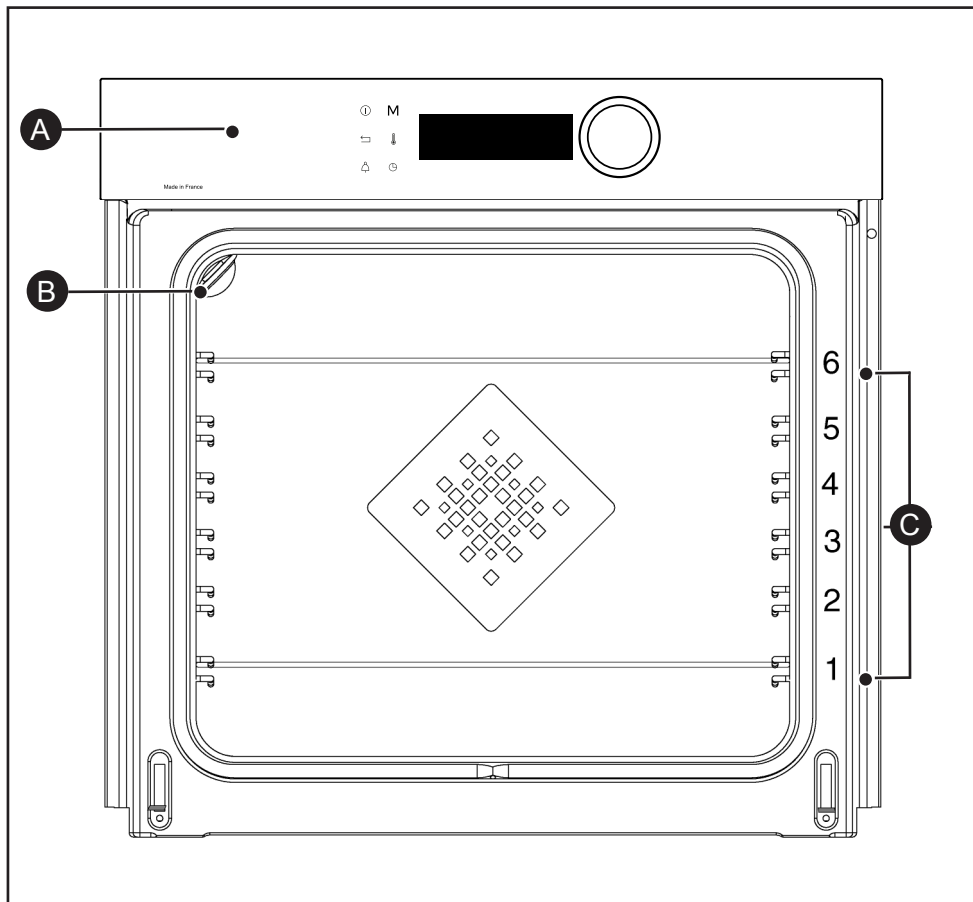
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und

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.



3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

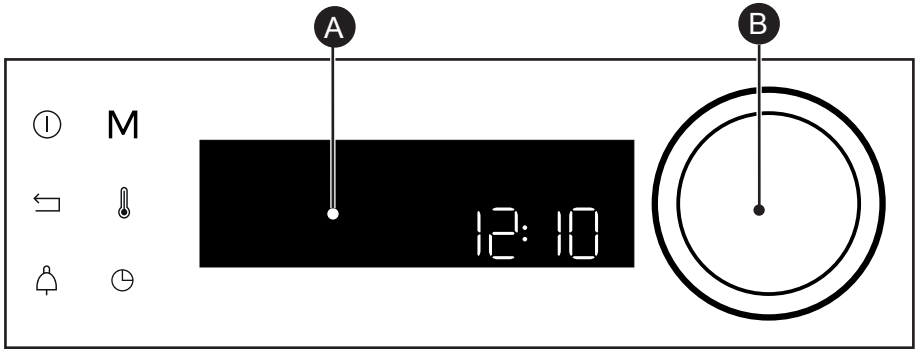


- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)



3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

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



M

Taste für den direkten Zugriff auf den MANUELLEN Modus

Taste für Temperatur

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.

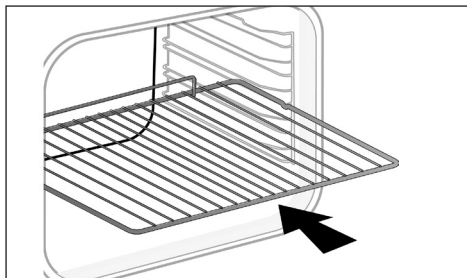
Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und , bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.



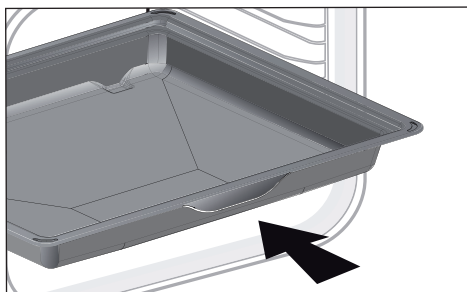
3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- **Rost mit Kippschutz.** Der Rost wird in die Einschubleisten eingeschoben und ist für Kochgeschirr und Kuchenformen zum Kochen oder Überbacken oder für Grillgerichte geeignet (sie werden direkt auf den Rost gelegt). Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.

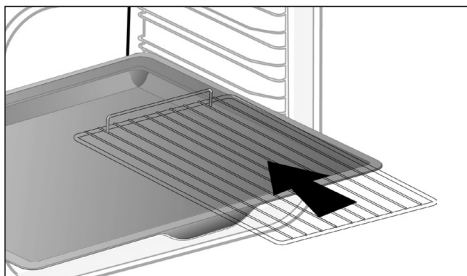


- **Mehrzweckblech, Fettpfanne 45 mm.** Es wird in die Einschubleisten eingeschoben oder an den Teleskopschienen befestigt, mit dem Griff zur Ofentürseite. Unter dem Grill fängt es Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- **Grillpfannen „Feinschmecker“.** Diese 2 Halb-Grillpfannen

werden zusammen oder unabhängig voneinander verwendet, sie werden in ein Blech oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet. Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.



• 4 *INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN*

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

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



Vor der ersten Nutzung des Ofens diesen leer 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

- 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.

- Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl: Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO). Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach einer gewissen 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.










5 MANUELLER GARMODUS

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer. Bei der Navigation können Sie dieses Menü direkt aufrufen, indem Sie die Taste "M" drücken.








Heizen Sie Ihren Backofen vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Heißluft*	180°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Umluftgrill	200°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Unterhitze Umluft	+ 180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.

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



• 5 MANUELLER GARMODUS

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 Warm halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Aufgehen von Teig	40°C	Empfohlenes Programm, um alle Teigwaren wie Brotteig, Brioche, Pizza, Gugelhupf usw. schonend aufgehen zu lassen. Stellen Sie das Gefäß direkt auf den Ofenboden.
 Trocknung	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe spezielle Tabelle auf Seite 16.
 Sabbat-Einstellung	90°C	Spezialprogramm: Der Backofen ist 25 bis 75 Stunden ununterbrochen bei einer festen Temperatur von 90°C in Betrieb.

 **Nie Alufolie direkt auf den Backofenboden legen. Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.**

 **Energiespar-Tipp.**
Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.



• 5 MANUELLER GARMODUS

STARTEN EINES GARVORGANGS

SOFORTIGES GAREN


Nach Auswahl und Bestätigung Ihres Garmodus, Beispiel: Heißluft unten, drücken Sie auf den Bedienschalter zur Bestätigung, das Vorheizen startet; ein Signalton signalisiert, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Sie können das Gericht in den empfohlenen Einschubleistenhöhen in den Ofen schieben.

Hinweis: Bestimmte Parameter können vor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit und Startzeitvorwahl), siehe Folgekapitel.


ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach dem bereits gewählten Garmodus.


Diese kann wie folgt verändert werden:

- Drücken Sie die Taste .
- Zum Ändern der Temperatur drehen Sie den Bedienschalter und bestätigen dann Ihre Auswahl.

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl der Dauer mit der Taste  ein, geben Sie dann durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.

EINSTELLUNG DES ENDES DES GARVORGANGS (verzögerter Start)

Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden: Drücken Sie zweimal die Taste , geben Sie dann durch Drehen des Bedienschalters das Ende des Garvorgangs ein und bestätigen Sie.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen. Das Garzeitende bleibt angezeigt.

Hinweis: Sie können einen Garvorgang ohne Auswahl der Gardauer und des Garzeitendes starten.

Wenn nach Ihrem Ermessen das Garzeitende Ihres Gerichts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs“).

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

„**BEENDEN**“ erscheint auf dem Bildschirm. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienschalters oder durch langes Drücken der Ausschalttaste des Ofens.



6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN



FUNKTION TROCKNEN

Das Trocknen ist eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Dadurch entzieht man den Lebensmitteln ganz oder teilweise das darin enthaltene Wasser. Sie werden konserviert und das mikrobielle Wachstum wird verhindert. Das Trocknen bewahrt die Ernährungseigenschaften der Lebensmittel (Mineralstoffe, Proteine und andere Vitamine). Durch die Verminderung ihres Volumens können die Lebensmittel optimal gelagert werden und nach erneuter Befeuchtung problemlos wiederverwendet werden.



Nur frische Lebensmittel verwenden. Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.

Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen.

Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben).

Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR DAS TROCKNEN IHRER LEBENSMITTEL

Obst, Gemüse und Kräuter	Temperatur	Dauer in Stunden	Zubehör
Kernobst (in 3 mm dicken Scheiben, 200 g pro Grillrost)	80°C	5-9	1 oder 2 Grillroste
Steinobst (Pflaumen)	80°C	8-10	1 oder 2 Grillroste
Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken) gerieben, blanchiert	80°C	5-8	1 oder 2 Grillroste
Champignons in Scheiben	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Tomate, Mango, Orange, Banane	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Rote Beete in Scheiben	60°C	6	1 oder 2 Grillroste
Aromatische Kräuter	60°C	6	1 oder 2 Grillroste



• 7 *AUTOMATISCHER GARMODUS*

BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS

Im AUTO-Modus finden Sie eine Vielzahl an abwechslungsreichen Rezepten, die nach Kategorien geordnet sind und die Sie auf verschiedene Arten zubereiten können. Die Intelligenz des Ofens wird Ihnen automatisch eine vorgewählte Garmethode oder Alternativen vorschlagen, die Sie bequem über die Navigationsschnittstelle auswählen können.

AI


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

NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM

Zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert.

Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen sorgt bei diesem Garvorgang für zarte Fleischfasern. Die Garqualität ist optimal.

 **Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.**

 **Das Niedertemperatur-Programm eignet sich nur für sehr frische Nahrungsmittel. Geflügel muss vor dem Garen innen und außen mit kaltem Wasser gründlich gereinigt und mit Küchenpapier abgetupft werden.**



7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

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

- Fleisch, Fisch, Gerichte, Brot und Nudeln, Desserts.

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



Empfehlung

Bei allen Garvorgängen zeigt Ihnen der Ofen vor dem Einschieben Ihres Gerichts die Einschubleiste an, in die Sie das Gericht einschieben müssen.

FLEISCH	AI	NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM
FLEISCHTERRINE	0	
LAMMSCHULTER	0	
LAMMKEULE OHNE KNOCHEN		0
LAMMKEULE MIT KNOCHEN		0
KALBSKOTELETT	0	
KALBSBRATEN	0	0
SCHWEINSHAXE	0	
SCHWEINEKAMM	0	
FILET MIGNON	0	0
SCHWEINEBRATEN	0	0
RINDERBRATEN	0	0
HÄHNCHEN	0	0
ENTE	0	
ENTENBRUST	0	
PUTENSCHENKEL	0	
PUTE	0	
GANS	0	



• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

FISCH	AI	NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM
FORELLE	0	0
LACHS	0	0
GROSSE FISCHE	0	0
KLEINE FISCHE	0	0
WOLFSBARSCH	0	0
HUMMER	0	
FISCHTERRINE	0	

GERICHTE	AI	NIEDERTEMPERATUR
GEFÜLLTES GEMÜSE	0	
GEMÜSEGRATIN	0	
GEFÜLLTE TOMATEN	0	
LASAGNE	0	
FLEISHPASTETE	0	
SALZIGE TORTE	0	
KÄSETORTE	0	
SPECKKUCHEN	0	
PIZZA	0	
KARTOFFELGRATIN	0	0
MOUSSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 *AUTOMATISCHER GARMODUS*

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

BROT UND NUDELN	AI	NIEDERTEMPERATUR
BRIOCHE	0	
BAGUETTES	0	
BROT	0	
MÜRBETEIG	0	
BLÄTTERTEIG	0	

DESSERTS	AI	NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM
JOGHURT		0
GUGELHUPF	0	
BISKUITKUCHEN	0	
APFELKUCHEN	0	
SANDKUCHEN	0	
ENGLISCHER KUCHEN	0	
SCHOKOLADENKUCHEN	0	
JOGHURT-KUCHEN	0	
OBST-CRUMBLE	0	
OBSTKUCHEN	0	
MÜRBEGETÄCK/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	
WINDBEUTEL	0	
KARAMELLCREME	0	



• 7 *AUTOMATISCHER GARMODUS*

STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS

Die Funktion „**AUTO**“ wählt den geeigneten Garmodus je nach zuzubereitendem Gericht aus.


SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie den Modus „**AUTO**“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

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

Je nach ausgewähltem Gericht schlägt der AI-Modus ein Standardgewicht vor, das Sie gegebenenfalls vor dem Bestätigen anpassen müssen. Der Backofen berechnet automatisch die Einstellungen für Garzeit und -temperatur. Die Einschubleistenhöhe wird angezeigt, schieben Sie Ihr Gericht ein und bestätigen Sie.

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

 **Für bestimmte AI-Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden. Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.**

• 8 WEITERE FUNKTIONEN

OPTIONEN FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS (JE NACH GARMODUS)

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

KNUSPRIG

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

Wählen Sie eine Garfunktion aus, passen Sie die Temperatur an und programmieren Sie eine Garzeit. Am Ende der Garzeit wählen Sie die Funktion „**Knusprig**“ und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters.


Der Garvorgang beginnt. Der Grill schaltet sich während der letzten 5 Minuten Ihres Garvorgangs automatisch ein.

WARMHALTEN

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

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Drücken Sie die Taste  .

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


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

5 MIN. ZUGEBEN (nur im manuellen Modus)

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

GUTEN APPETIT: Am Ende des Garvorgangs zeigt der Backofen „Guten Appetit“ an, Sie können Ihr Gericht aus dem Backofen nehmen. Um den Backofen auszuschalten, drücken Sie den Hebel oder die Taste „Backofen aus“.

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.



REINIGUNG UND PFLEGE:

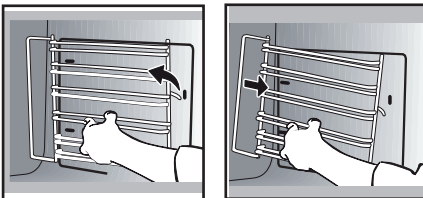
AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

Den vorderen Teil der Einschubleisten anheben, leicht auf die gesamte Einschubleiste drücken und den vorderen Haken aus seiner Aufnahme herausnehmen. Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen, um die hinteren Haken aus ihren Aufnahmen zu lösen. So können beide Einschubleisten herausgenommen werden.



AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN SEITENWÄNDE (je nach Modell)

Dieser Herd besteht aus einem Gehäuse mit abnehmbaren Wänden, die in Einschubleisten eingebaut sind. Diese Wände sind mit einer mikroporösen Spezial-Emaillebeschichtung (katalytische Emailleschicht) versehen, die fettlösende Eigenschaften hat.

Verschmutzungen breiten sich aus und dringen weitgehend in die mikroporöse Beschichtung ein. Sie oxidieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach.

Empfehlungen:

- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.
- Nicht versuchen, die Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen.

Bei zu starker Verschmutzung die Seitenwände durch neue ersetzen, an den Einschubleisten befestigen und wieder einbauen.

REINIGUNG DER INNENSCHEIBE

Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheibe die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheibe das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

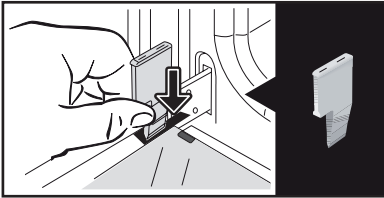
Warnung

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.

9 PFLEGE

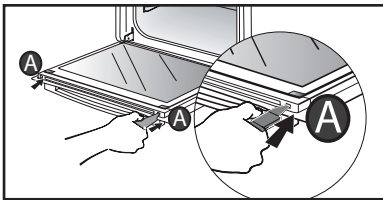
AUS- UND EINBAU DER TÜR

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.

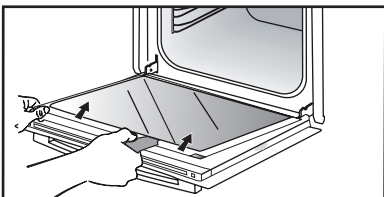


Entfernen Sie die mit Clip befestigte Scheibe:

Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen **A**, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.

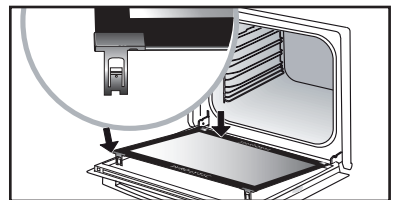
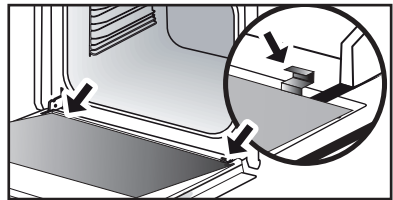


Entfernen Sie die Scheibe.



Die Scheibe nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

Nach dem Reinigen rasten Sie die Scheibe in die Distanzstücke aus Metall ein, befestigen Sie sie dann **mit der glänzenden Seite nach außen.**



Entfernen Sie den Plastikkeil.

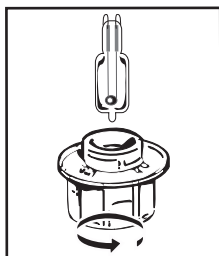
Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

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.

• 10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

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



EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN IM MANUELLEN MODUS

GERICHTE		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Gar- dauer in Minuten	
		°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE		
FLEISCH	Schweinebraten (1kg)	200	2									190	2	60	
	Kalbsbraten (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Rinderbraten	240	2									200	2	30-40	
	Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Geflügel (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Hähnchenschenkel			220	3			210	3						20-30
	Schweine-/Kalbskotelett			210	3										20-30
	Rinderkotelett (1kg)			210	3			210	3						20-30
Schafskotelett			210	3										20-30	
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4										15-20
	Fischgerichte (Dorade)	200	3									190	3	30-35	
	Gegarter Fisch	220	3									200	3	15-20	
GEMÜSE	Aufläufe (gegarte Lebensmittel)			275	2										30
	Kartoffelauflauf	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30	
GEBÄCK	Biskuit - Biskuitkuchen									180	3	180	4	35	
	Biskuitrolle	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Kuchen - Sandkuchen	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35	
	Cookies - Mürbegebäck	175	3									170	3	15-20	
	Gugelhupf									180	2			40-45	
	Baisers	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Madeleines	220	3									210	3	5-10	
	Brandteiggebäck	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Blätterteigteilchen	220	3									200	3	5-10	
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Mürbeteig-Tarte	200	1									200	1	30-40	
Feine Blätterteig-Tarte	215	1									200	1	20-25		
VERSCHIEDENES	Schüsselpastete	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Soufflé									180	2			50	
	Mit Fleisch gefüllte Pastete	200	2									190	2	40-45	
	Brot	220	2									220	2	30-40	
Toastbrot			275	4-5										2-3	

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

* Je nach Modell

EIGNUNGSVERSUCHE NACH DER NORM IEC/EN 60350

LEBENSMITTEL	* GAR-MODUS	EBENE	ZUBEHÖR	°C	DAUER min.	VORHEIZEN
Mürbegebäck (8.4.1)		5	Pfanne 45 mm	150	30-40	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		5	Pfanne 45 mm	150	25-35	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	25-45	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		3	Pfanne 45 mm	175	25-35	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	160	30-40	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		5	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		5	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	170	20-40	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		3	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	170	25-35	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	Ja
Saftiger Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	30-40	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	Ja
Apfeltarte (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	Ja
Gratinierte Oberfläche (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	Ja

* Je nach Modell

HINWEIS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte zu unterschiedlichen Zeiten aus dem Herd entnommen werden.

Rezepte mit Hefe (je nach Modell)

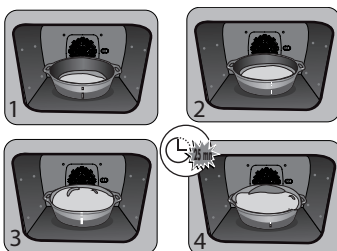
Zutaten:

• Mehl 2 kg • Wasser 1240 ml • Salz 40 g • 4 Päckchen getrocknete Backhefe

Den Teig mit dem Mixer vermischen und im Ofen aufgehen lassen.

Durchführung: Für Rezepte mit Hefeteig. Füllen Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel, entfernen Sie die Einschubleistenhalterungen und stellen Sie die Schüssel auf dem Backofenboden ab.

Heizen Sie den Backofen mit der Umluftfunktion bei 40-50 °C 5 Minuten lang vor. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Teig 25-30 Minuten in der Restwärme aufgehen.





ES

Estimado/a cliente/a:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en De Dietrich al adquirir este producto. Esta elección refleja tanto su exigencia como su gusto por el arte de vivir a la francesa.

Fruto de más de 300 años de *savoir faire*, los productos De Dietrich encarnan la fusión del diseño, la autenticidad y la tecnología al servicio de las artes culinarias. Nuestros electrodomésticos están fabricados con los mejores materiales y ofrecen una calidad de acabado impecable.

Estamos seguros de que esta fabricación de primerísima calidad permitirá a los amantes de la cocina expresar todo su talento.

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades. Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.



Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un *savoir faire* excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.

Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	4
1 INSTALACIÓN.....	6
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO.....	6
Conexión eléctrica.....	7
2 MEDIO AMBIENTE	7
Respeto del medio ambiente	7
3 PRESENTACIÓN DEL HORNO.....	8
Los mandos y el visualizador.....	9
Bloqueo de los mandos.....	9
Los accesorios (según el modelo).....	10
4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES	11
Primera puesta en servicio	11
Menú Ajustes (según el modelo).....	11
5 MODO DE COCCIÓN MANUAL	12
Inicio de cocción	14
6 CONSEJOS DE COCCIÓN	15
Función Deshidratación	15
7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	16
Presentación del modo automático.....	16
Presentación de las categorías de platos	17
Inicio de una cocción automática	20
Cocción inmediata.....	20
8 OTRAS FUNCIONES	21
Opciones de final de cocción (según el tipo de cocción).....	21
Función minuteró	21
9 MANTENIMIENTO.....	22
Limpieza y mantenimiento	22
Sustitución de la lámpara.....	24
10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	25
11 PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN	27

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 se 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 ac-

cesibles 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.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal.

Se recomienda alejar a los niños.

— 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.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES



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 la tulipa y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.



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.

— Este aparato puede instalarse indiferentemente bajo un plano o en una columna tal como se indica en el esquema de instalación.

— 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 conseguir más estabilidad, fije el horno en el mueble

con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales; granjas; la utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.



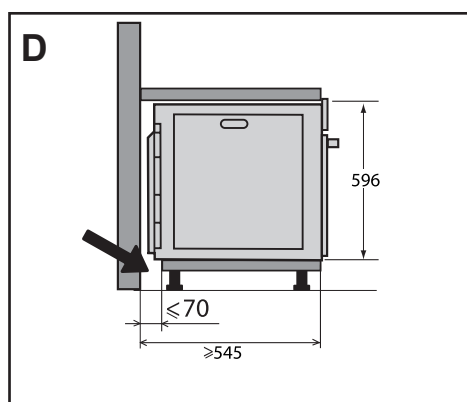
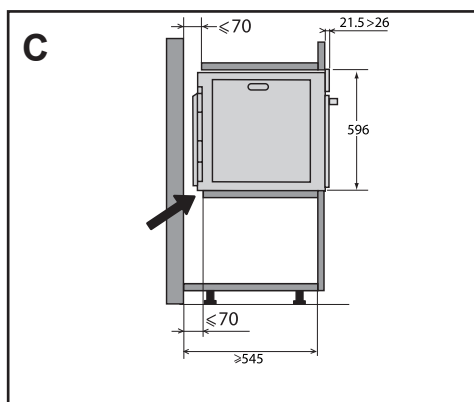
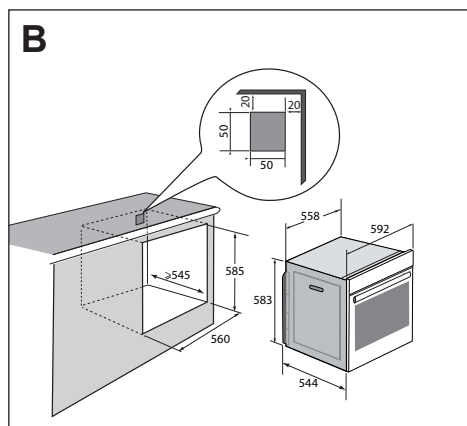
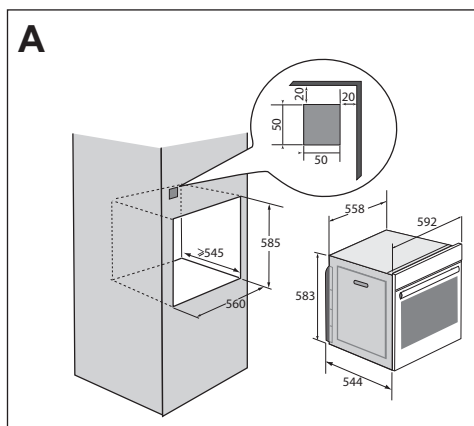
• 1 *INSTALACIÓN*

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente en columna (A) o bajo una encimera (B). Si el mueble está abierto, su abertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior (C y D). Fije el horno al mueble. Para ello, retire los toques 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 toques de goma.

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



• 1 INSTALACIÓN

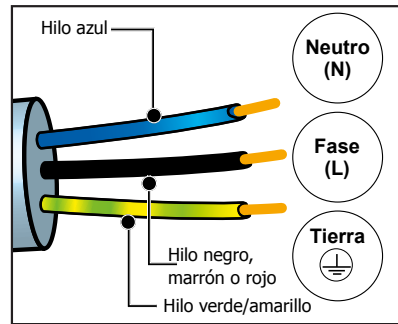
CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240 voltios por medio de 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.

Este aparato está diseñada para funcionar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz sin ninguna intervención especial por su parte.



⚠ ¡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. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.



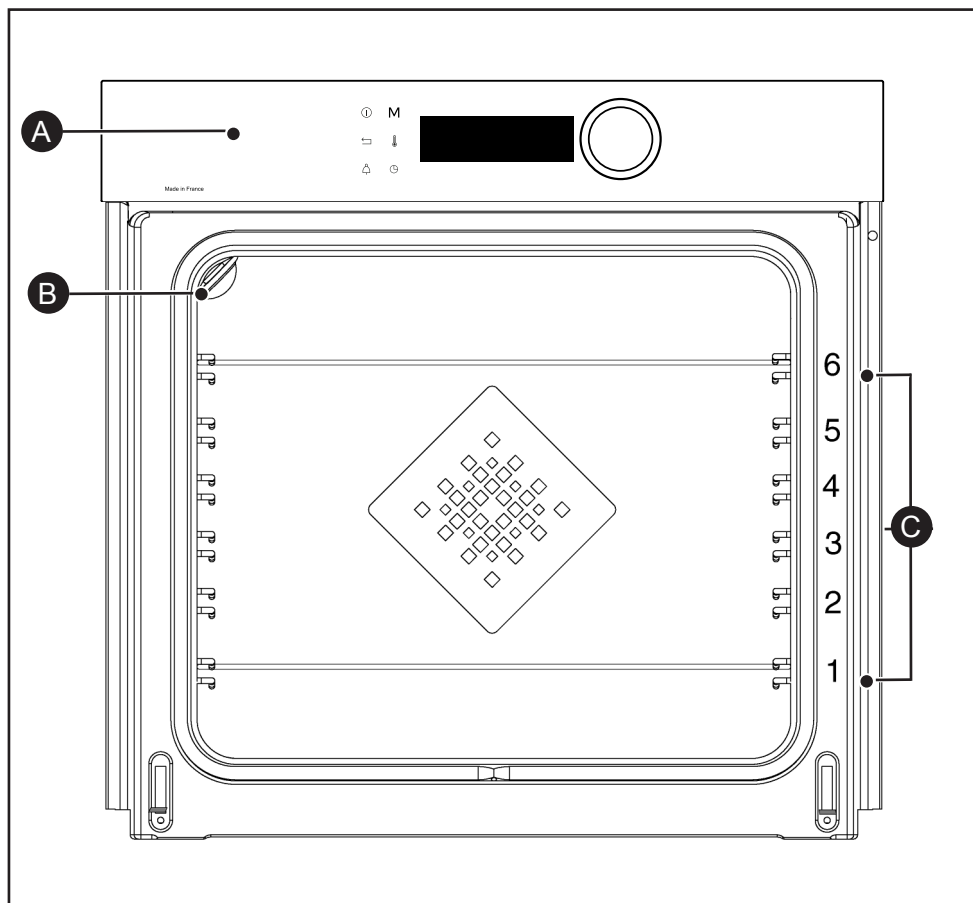
De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo

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 HORNO

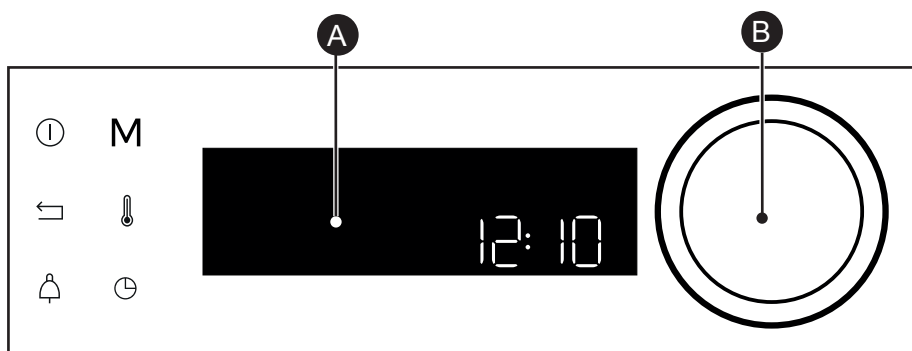


- A** Panel de control
- B** Lámpara
- C** Niveles (6 alturas disponibles)



3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y EL VISUALIZADOR



A Visualizador

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)



M

Botón de acceso directo al modo MANUAL

Tecla de retorno



Botón de temperatura

Botón Temporizador



Botón de tiempo de cocción/ inicio diferido

BLOQUEO DE LOS MANDOS

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 .

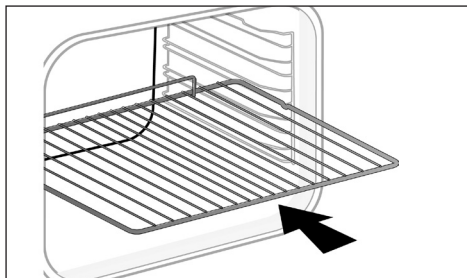
Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno y hasta que desaparezca el símbolo de candado de la pantalla.



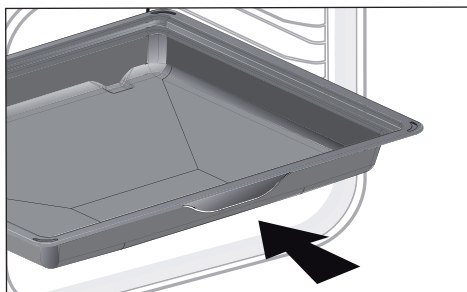
3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

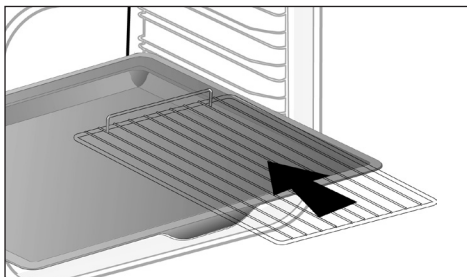
- **Parrilla de seguridad antivuelco.** Si la inserta en los niveles, la parrilla puede utilizarse para soportar todas las bandejas y moldes que contengan alimentos para cocinar o gratinar, así como las parrilladas (en este caso, se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



- **Bandeja multiusos, graseras de 45 mm.** Colóquela en los niveles o acóplela a las guías correderas, con el asa hacia la puerta del horno. Si la coloca debajo de la parrilla, recogerá los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



- **Parrillas «sabor».** Estas 2 medias parrillas se utilizan independientemente la una de la otra, pero solo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno. Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.



• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.



Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.

- Ajuste la hora

Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

MENÚ AJUSTES (SEGÚN EL 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 el visualizador en modo de espera:

Posición ON, el visualizador se apaga después de un tiempo determinado.

Posición OFF, el brillo se reduce después de un tiempo determinado.

- Ajustes luz

Tiene dos ajustes disponibles: En la posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO). En la posición AUTO, la luz del horno se apaga después de un tiempo determinado durante las cocciones. Elija su posición y valide.

- Idioma

Seleccione el idioma y valide.

- El modo DEMO

Por defecto, el horno está configurado en modo normal de calentamiento.

Si está activado en modo DEMO (posición ON), modo de presentación de los productos en tienda, el horno no calentaría.

- Diagnóstico

En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.

Cuando contacte con el servicio técnico, le pedirán los códigos que aparecen en el diagnóstico.










5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción. Mientras realice estos ajustes, puede acceder directamente a este menú pulsando la tecla «M».








Precalente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Calor giratorio*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill ventilado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletitas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.

*Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.



5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Mantener caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof, etc. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Perfecto para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50 °C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Levantar la masa	40°C	Programa recomendado para levantar suavemente todo tipo de masas como masa de pan, de brioche, de pizza, de kouglof, etc. Coloque su bandeja directamente sobre la solera.
 Deshidratación	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de determinados alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, plantas de condimentación y aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica P.16.
 Sabbat	90°C	Secuencia especial: el horno funciona 25 o 75 horas de forma continua solo a 90 °C.

 No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

 Consejo de ahorro de energía.
Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.



• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

INICIO DE COCCIÓN

COCCIÓN INMEDIATA


Una vez que haya seleccionado y validado su función de cocción, p. ej.: Solera ventilada, pulse la rueda para validar, se inicia el precalentamiento; un bip le indica que el horno ha alcanzado la temperatura de consigna. Puede introducir la bandeja en el nivel recomendado del horno.

Nota: algunos parámetros se pueden modificar antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.


AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente forma:


- Pulse la tecla .
- Gire la rueda para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir el tiempo de cocción del plato seleccionando la duración con la tecla  y, luego, introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

AJUSTE DE FIN DE COCCIÓN

(inicio diferido)

Puede modificar esta hora de fin de cocción si quiere lanzarla en modo diferido: pulse dos veces la tecla ; después introduzca la hora de fin de cocción girando la rueda y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, confírmela. La hora de fin de cocción sigue apareciendo en pantalla.

Nota: puede lanzar una cocción sin seleccionar el tiempo ni la hora de fin.

En este caso, cuando estime suficiente el tiempo de cocción de su plato, pare la cocción (ver capítulo Parar una cocción en curso).

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

«APAGUE» aparecerá en la pantalla

Confirme pulsando la rueda o manteniendo pulsado el botón de parada del horno.




6 CONSEJOS DE COCCIÓN



FUNCIÓN DESHIDRATACIÓN

La deshidratación es uno de los métodos más antiguos para la conservación de los alimentos. Consiste en retirar toda o parte del agua presente en los alimentos para conservar los productos alimentarios e impedir la proliferación de microbios. El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

 Utilice únicamente alimentos frescos. Lávelos cuidadosamente, es-cúrralos y séquelos.

Cubra la parrilla con papel sulfurizado y deposite sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

TABLA INDICATIVA PARA DESHIDRATAR ALIMENTOS

Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	80°C	5-9	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (ciruelas)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías) ralladas, peladas	80°C	5-8	1 o 2 parrillas
Setas en láminas	60°C	8	1 o 2 parrillas
Tomate, mango, naranja, plátano	60°C	8	1 o 2 parrillas
Remolacha roja en láminas	60°C	6	1 o 2 parrillas
Hierbas aromáticas	60°C	6	1 o 2 parrillas



• 7 *MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA*

PRESENTACIÓN DEL MODO AUTOMÁTICO

En el modo AUTO encontrará muchas recetas diferentes, clasificadas por categorías, para que pueda cocinar de diversas maneras. El sistema inteligente del horno le propondrá automáticamente un modo de cocción preseleccionado o alternativas que podrá seleccionar fácilmente desde la interfaz de navegación.

AI

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Para algunos alimentos hay que introducir determinados ajustes (peso, tamaño, etc.)

BAJA TEMPERATURA

Para una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico específico.

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción lenta asociada a temperaturas poco elevadas. La calidad de cocción es óptima.



La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.



Cocinar a baja temperatura requiere emplear alimentos extremadamente frescos. En cuanto a las aves, es muy importante enjuagar bien el interior y el exterior con agua fría y secarlas con papel absorbente antes de cocinarlas.

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

Desde el menú general, seleccione la función «**AUTO**» girando la rueda y valide. Tiene disponibles diferentes categorías de platos:

- Carnes, pescados, platos principales, pan, masas y postres.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.



Consejo

Para todas las cocciones, antes de introducir la bandeja, el horno le indica el nivel en el que debe meter la bandeja.

CARNES	AI	BAJA TEMPERATURA
PASTEL DE CARNE	0	
PALETILLA DE CORDERO	0	
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA		0
PALETILLA DE CORDERO CON HUESO		0
COSTILLAS DE TERNERA	0	
ASADO DE TERNERA	0	0
JARRETE DE CERDO	0	
LOMO DE CERDO	0	
FILET MIGNON	0	0
ASADO DE CERDO	0	0
ASADO DE BUEY	0	0
POLLO	0	0
PATO	0	
MAGRETS DE PATO	0	
MUSLO DE PAVO	0	
PAVO	0	
OCA	0	



• 7 *MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA*

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PESCADO	AI	BAJA TEMPERATURA
TRUCHA	0	0
SALMÓN	0	0
PESCADO GRANDE	0	0
PESCADO PEQUEÑO	0	0
LUBINA	0	0
LANGOSTA	0	
PASTEL DE PESCADO	0	

PLATOS	AI	BAJA TEMPERATURA
VERDURAS RELLENAS	0	
VERDURAS GRATINADAS	0	
TOMATES RELLENOS	0	
LASAÑAS	0	
EMPANADA DE CARNE	0	
TARTAS SALADAS	0	
TARTA DE QUESO	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
PATATAS GRATINADAS	0	0
MOUSSAKA	0	
SUFLÉ	0	



• 7 *MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA*

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PAN Y MASAS	AI	BAJA TEMPERATURA
BRIOCHE	0	
BAGUETTE	0	
PAN	0	
MASA QUEBRADA	0	
MASA DE HOJALDRE	0	

POSTRES	AI	BAJA TEMPERATURA
YOGURES		0
KOUGLOF	0	
BIZCOCHO GENOVÉS	0	
PASTEL DE MANZANA	0	
BIZCOCHO CUATRO CUARTOS	0	
CAKE	0	
PASTEL DE CHOCOLATE	0	
BIZCOCHO DE YOGUR	0	
CRUMBLE DE FRUTAS	0	
TARTA DE FRUTAS	0	
SABLÉS/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	
MASA DE BUÑUELOS	0	
FLAN DE CARAMELO	0	



• 7 *MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA*

INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA

la función **«AUTO»** selecciona para usted el modo de cocción adecuado en función del alimento que vaya a preparar.


COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo **«AUTO»** cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías de alimentos (carnes, pescados, platos principales, pan, masas y postres):

Dependiendo del plato seleccionado, el modo AI le sugiere un peso por defecto que deberá ajustar, si es necesario, antes de validar. El horno calcula automáticamente los parámetros tiempo y de temperatura de cocción. Tras visualizarse la altura del nivel, introduzca la bandeja y valide.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción; la pantalla indica que el plato está listo.

 **Para algunas recetas de AI, hay que precalentar el horno antes de introducir la bandeja.**

Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

• 8 OTRAS FUNCIONES

OPCIONES DE FIN DE COCCIÓN (EN FUNCIÓN DEL TIPO DE COCCIÓN)

Al final de la cocción, en modo manual o en modo Auto, el horno ofrece tres opciones para adaptarse al resultado esperado: CRUJIENTE, CONSERVAR CALIENTE y AÑADIR 5 MIN.

CRUJIENTE

Tiene la opción de gratinar un plato al final de la cocción con la función «Crujiente».

Seleccione una función de cocción, ajuste la temperatura y programe un tiempo de cocción. Al final de la cocción, seleccione la función «Crujiente» y valide pulsando la rueda.

Se inicia la cocción. El grill se pondrá en marcha automáticamente durante los últimos 5 minutos de toda la cocción.

CONSERVAR CALIENTE

Al final de la cocción, puede seleccionar la opción «CONSERVAR CALIENTE», lo cual le permite dejar el plato en el horno sin que se cocine en exceso. La temperatura del horno se ajusta a una temperatura de degustación hasta que los comensales estén listos.

AÑADIR 5 MIN (solo en modo manual)

Puede seleccionar la opción «AÑADIR 5 MIN» al final de la cocción con un tiempo programado. Si activa «AÑADIR 5 MIN», el horno reanuda el funcionamiento con los ajustes del modo de cocción y de temperatura durante 5 minutos, prorrogables si es necesario.

BUEN PROVECHO: al final del tiempo de la cocción», el horno mostrará «Buen provecho» y podrá retirar la bandeja del horno. Para apagar el horno, pulse la rueda o el botón de parada del horno.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR


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

- Pulse la tecla .

Ajuste el temporizador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier botón.

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.

Nota: tiene la opción de modificar o anular la



9 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

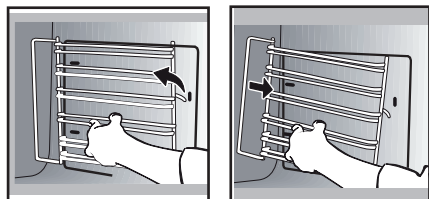
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, empujelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.



SUSTITUCIÓN DE LAS PAREDES CATALÍTICAS (según el modelo)

Este horno consta de un recinto equipado con paredes extraíbles que están acopladas a los paneles de varillas. Estas paredes están recubiertas de un esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) con cualidades auto-desengrasantes.

Las manchas se dispersan y difunden ampliamente en las microporosidades. Quedan oxidadas en las dos caras y desaparecen progresivamente.

Le recomendamos encarecidamente:

- No rascar las paredes catalíticas con un cepillo metálico ni con instrumentos puntiagudos o cortantes.
- No intentar limpiarlas con productos abrasivos comerciales.

Cuando estén demasiado sucias, sustituya las paredes por otras nuevas y fíjelas a los niveles antes de instalar estas últimas.

LIMPIEZA DEL CRISTAL INTERIOR

Para limpiar el cristal interior desmonte la puerta. Antes de desmontar el cristal, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.



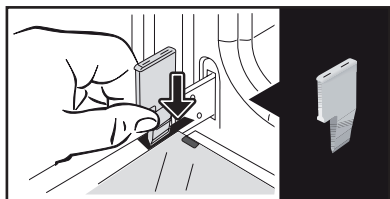
Advertencia

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.

9 MANTENIMIENTO

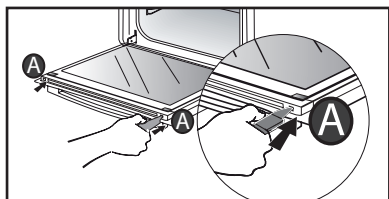
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.

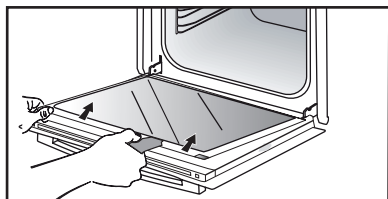


Extraiga el cristal enganchado:

Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras **A** para desenganchar el cristal.

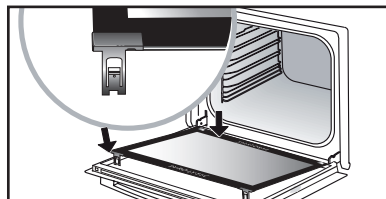
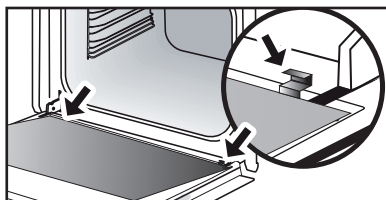


Quite el cristal.



No sumerja el cristal en el agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.

Tras la limpieza, coloque el cristal en los topes metálicos y engánchelo **con la cara brillante hacia el exterior.**



Retire la cuña de plástico.

El aparato ya está nuevamente operativo.

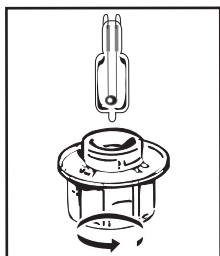
9 MANTENIMIENTO

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. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón.







Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

• 10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Preguntas	Respuestas y soluciones
- La pantalla indica «AS» (sistema Auto-Stop)	Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga el horno en PARADA.
- El código de fallo comienza por «F».	Su horno ha detectado una anomalía, apáguelo durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto. Si el fallo persiste, contacte con el SPV.
- El horno no calienta.	Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).
- La luz del horno no funciona.	Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado. Consulte el capítulo Sustitución de la bombilla.
- El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.	Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.



CONSEJOS DE COCCIÓN EN MODO MANUAL

PLATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tiempo de cocción en minutos	
		°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL				
CARNES	Asado de cerdo (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Asado de ternera (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Asado de buey	240	2									200	2	30-40	
	Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Muslos de pollo			220	3			210	3						20-30
	Costillas de cerdo / ternera			210	3										20-30
	Costillas de buey (1 kg)			210	3			210	3						20-30
PESCADO	Costillas de cordero			210	3									20-30	
	Pescados asados			275	4									15-20	
	Pescados cocinados (dorada)	200	3									190	3	30-35	
VERDURAS	Pescados en papillote	220	3									200	3	15-20	
	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2									30	
	Gratinados dauphinois	200	3									180	3	45	
	Lasaña	200	3									180	3	45	
REPOSTERÍA	Tomates rellenos	170	3									170	3	30	
	Bizcocho esponjoso - Tarta									180	3	180	4	35	
	Brazo de gitano	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Bizcocho Cuatro cuartos	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35	
	Cookies - Galletas	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhöp									180	2			40-45	
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Magdalenas	220	3									210	3	5-10	
	Masa de buñuelos	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Hojaldres	220	3									200	3	5-10	
Pastel Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35		
Tarta de masa quebrada	200	1									200	1	30-40		
Tarta de hojaldre fino	215	1									200	1	20-25		
VARIOS	Paté en terrina	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Sufle									180	2			50	
	Empanada	200	2									190	2	40-45	
	Pan	220	2									220	2	30-40	
				275	4-5									2-3	

Nota: antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer 1 hora mínimo a temperatura ambiente.

* según modelo



PRUEBAS DE APTITUD SEGÚN LA NORMA CEI/EN 60350.

ALIMENTO	* MODO DE COCCIÓN	NIVEL	ACCESORIOS	°C	DURACIÓN min	PRECALENTAMIENTO
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	sí
Sablés (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	25-45	sí
Sablés (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	sí
Sablés (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	160	30-40	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		5	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	20-40	sí
Pasteles pequeños		3	bandeja 45 mm	170	25-35	sí
Pasteles pequeños		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	170	25-35	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		3	grill	150	30-40	sí
Bizcocho esponjoso sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		1	grill	170	90-120	sí
Tarta de manzana (8.5.2)		3	grill	180	90-120	sí
Superficie gratinada (9.2.2)		5	grill	275	3-6	sí

* según modelo

NOTA: para la cocción en 2 niveles, los platos pueden sacarse en diferentes momentos.

Receta con levadura (según el modelo)

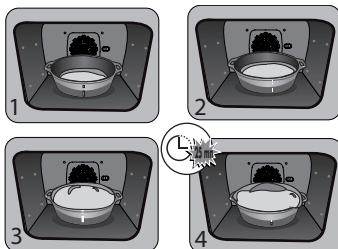
Ingredientes:

• 2 kg de harina • 1240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada

Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

Procedimiento: para las recetas de masa con levadura, vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa.

Precalente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.





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 ιχνηλασιμότητά τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ	4
1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	6
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός.....	6
Ηλεκτρική σύνδεση.....	7
2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	7
Προστασία του περιβάλλοντος.....	7
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	8
Οι εντολές και η οθόνη	9
Κλείδωμα των πλήκτρων.....	9
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)	10
4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ.....	11
Πρώτη έναρξη λειτουργίας.....	11
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο)	11
5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	12
Έναρξη μαγειρέματος	14
6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	15
Λειτουργία αποξήρανσης.....	15
7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	16
Παρουσίαση της αυτόματης λειτουργίας.....	16
Παρουσίαση των κατηγοριών φαγητών.....	17
Έναρξη αυτόματου μαγειρέματος.....	20
Άμεσο μαγείρεμα.....	20
8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	21
Επιλογές τέλους μαγειρέματος (ανάλογα τον τύπο μαγειρέματος).....	21
Λειτουργία χρονοδιακόπτη.....	21
9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	22
Καθαρισμός και συντήρηση	22
Αντικατάσταση της λυχνίας.....	24
10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ	25
11 ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.....	27

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 υπάρξει.

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

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

— Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη

διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός εάν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

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

— Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και καθαρίστε τους πιο έντονους λεκέδες.

— Κατά τη λειτουργία καθαρισμού, οι επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό,τι συνήθως.

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— 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.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ



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 καουτσούκ, 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.

— Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο, όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης.

— 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 τον σκοπό αυτό.

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

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

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να τοποθετείτε οποιαδήποτε συστατικά μετά τη χρήση.



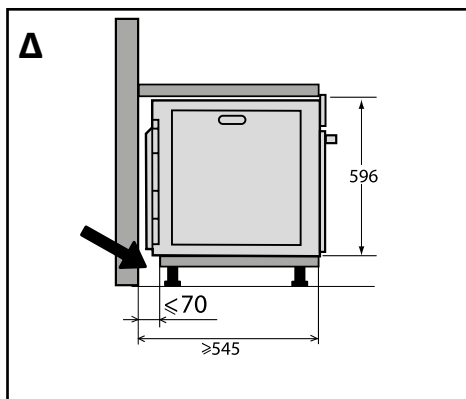
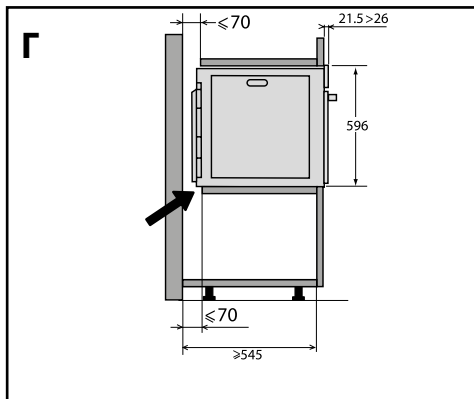
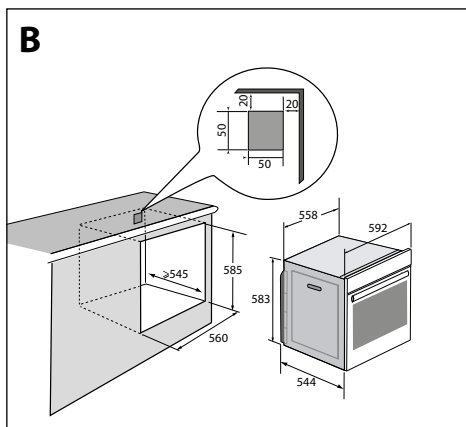
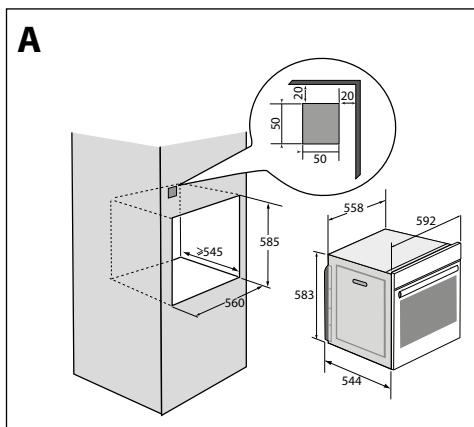
1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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 σε μια στήλη (εικ. Α) είτε σε έναν πάγκο (εικ. Β). Εάν το έπιπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμα πρέπει να είναι κατά μέγιστο 70 mm στο πίσω μέρος (εικ. Γ και Δ). Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή \varnothing 2 mm στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε τον φούρνο με τις 2 βίδες.

Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.

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



1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

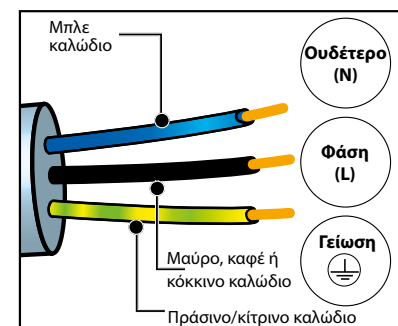
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση), οι οποίοι πρέπει να συνδέονται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt 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.

Η συσκευή σας προορίζεται να λειτουργεί ως έχει, σε συχνότητα 50 Hz ή 60 Hz χωρίς καμία ιδιαίτερη παρέμβαση από μέρους σας.



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

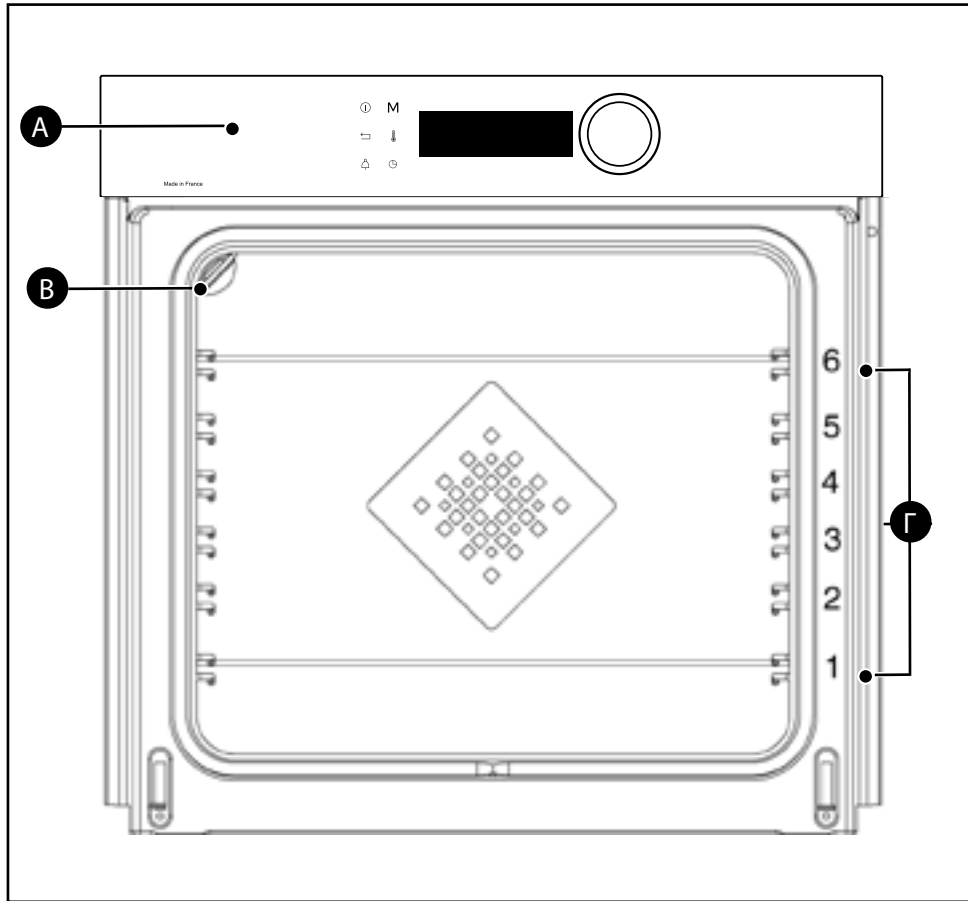
Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρτε 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.

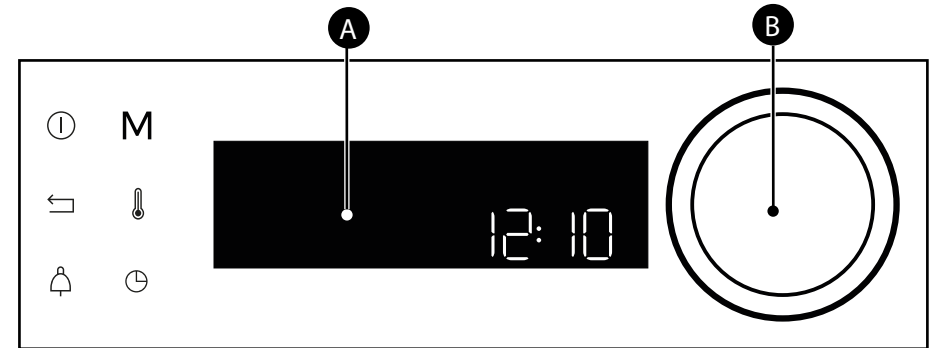
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- A** Πίνακας χειρισμού
- B** Λυχνία
- Γ** Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



A Οθόνη

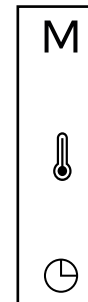
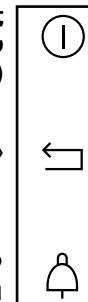
B Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):

- στρέφοντάς τον, επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές.
- πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου (παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο «επιστροφή»

Πλήκτρο χρονοδιακόπτη



Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία

Πλήκτρο θερμοκρασίας

Πλήκτρο διάρκειας μαγειρέματος/καθυστερήσης 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.

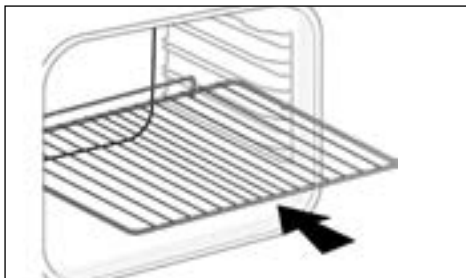
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

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

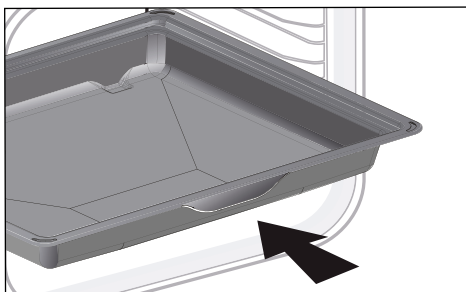
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- **Σχάρα για σταθεροποίηση.** Η σχάρα τοποθετείται ανάμεσα στις ράγες και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα ή για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας επάνω στη σχάρα). Τοποθετήστε το στολ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.

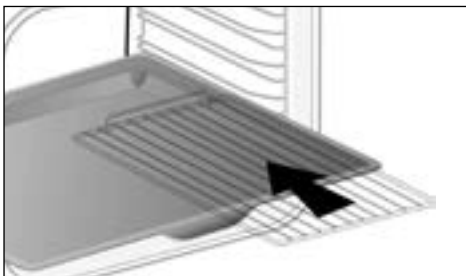


- **Ταψί πολλαπλών χρήσεων και συλλογής ζωμών, 45 mm.** Τοποθετείται ανάμεσα από τις ράγες στήριξης ή σταθεροποιείται επάνω στις τηλεσκοπικές ράγες, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Τοποθετείται κάτω από τη σχάρα και συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε, επίσης, να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



- **Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά».** Αυτές οι 2 μικρές σχάρες

χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα ή μία από την άλλη. Τοποθετούνται σε ένα από τα ταψιά ή στο ταψί συλλογής ζωμών, με τη λαβή για σταθεροποίηση στραμμένη προς το βάθος του φούρνου. Χρησιμοποιώντας μόνο τη μία σχάρα, μπορείτε με ευκολία να περιχύνετε τα φαγητά με το ζωμό που συλλέγεται στο ταψί, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.




4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, επιλέξτε τη γλώσσα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

 **Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον φούρνο, θερμάνετε τον άδειο επί 30 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.**

- 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.

- Ρύθμιση της λυχνίας

Υπάρχουν δύο επιλογές ρύθμισης: Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO). Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Επιλέξτε τη θέση που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε.

- Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

- Λειτουργία επίδειξης

Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος στην κανονική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φούρνος δεν θα θερμαίνει.

- Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού διάγνωσης προβλημάτων.








Κατά την επικοινωνία με την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, θα σας ζητηθούν οι κωδικοί που εμφανίζονται στη διάγνωση προβλημάτων.



5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ






Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος. Από τη διεπαφή πλοήγησής σας, μπορείτε να έχετε άμεσα πρόσβαση σε αυτό το μενού πατώντας το πλήκτρο «M».

 Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.


Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Συνδυαστική θερμότητα	205°C 35°C - 230°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 Θερμός αέρας*	180°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 Κλασικό	200°C 35°C - 275°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 Γκριλ με αέρα	200°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Κάτω επιφάνεια με αέρα	180°C 75°C - 250°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.

*Τρόπος μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: 2016 για να αποδειχθεί η συμβατότητα με τις απαιτήσεις ενεργειακής επισήμανσης του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014.

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Διατήρηση της θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ κουγκλόφ. Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 Ξεπάγωμα	35°C 30°C - 50°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Φούσκωμα ζύμης	40°C	Το πρόγραμμα συστήνεται για το ομαλό φούσκωμα κάθε τύπου ζύμης, όπως ψωμί, μπριός, πίτσα, κουγκλόφ κ.λπ. Μεταφέρετε το ταψί σας απευθείας στην κάτω επιφάνεια.
 Αποξήρανση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον ειδικό πίνακα στη σελ. 16.
 Shabbat	90°C	Ειδικό πρόγραμμα: ο φούρνος λειτουργεί αδιάκοπα για 25 ή 75 ώρες, αποκλειστικά στους 90°C.

 Μην τοποθετείτε ποτέ αλουμινοχαρτο κατευθείαν στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, καθώς η συσσωρευμένη θερμότητα ενδέχεται να καταστρέψει την επίστρωση.

 Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.
Προσπαθείτε να μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για την αποφυγή απώλειας θερμότητας.



5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ


Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε (π.χ. Κάτω επιφάνεια με αέρα, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για επιβεβαίωση και αρχίζει η προθέρμανση. Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει ότι ο φούρνος σας έφτασε την επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε να τοποθετήσετε στον φούρνο το ταψί σας στο συνιστώμενο ύψος της ράγας στήριξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν, προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος και καθυστερημένη έναρξη) – βλ. παρακάτω ενότητες.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ


Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει, ο φούρνος σας προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος.

Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:


- Πατήστε το πλήκτρο .

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας επιλέγοντας τη διάρκεια με τη βοήθεια του πλήκτρου . Στη συνέχεια, εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (καθυστέρηση εκκίνησης)

Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει. Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο  και, στη συνέχεια, εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, επιβεβαιώστε. Εμφανίζεται η ώρα τερματισμού μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε ούτε διάρκεια ούτε ώρα τερματισμού.

Σε αυτή την περίπτωση, μόλις θεωρήσετε ότι έχει συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται για το φαγητό που ετοιμάζετε, σταματήστε το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος»).

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**ΔΙΑΚΟΠΗ**».

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη ή πατώντας παρατεταμένα στο πλήκτρο διακοπής λειτουργίας του φούρνου.

6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

Η αποξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης των τροφίμων. Στόχος είναι η αφαίρεση όλου ή μέρους του νερού που υπάρχει στα τρόφιμα, προκειμένου να διατηρηθούν και να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων. Με την αποξήρανση, διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων (μεταλλικά στοιχεία, πρωτεΐνες και άλλες βιταμίνες). Επιτρέπει τη βέλτιστη αποθήκευση των τροφίμων, χάρη στη μείωση του όγκου τους, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ευκολία μόλις ενυδατωθούν ξανά.



Na χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Πλύνετε τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα. Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοίμορφα τα τρόφιμα, κομμένα. Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3). Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα αποξηρανθεί, την ωριμότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Φρούτα, λαχανικά και μυρωδικά	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε ώρες	Εξαρτήματα
Φρούτα με κουκούτσια (σε κομμάτια πάχους 3 mm, 200 g ανά σχάρα)	80°C	5-9	1 ή 2 σχάρες
Φρούτα με κουκούτσι (δαμάσκηνα)	80°C	8-10	1 ή 2 σχάρες
Τριμμένες βρώσιμες ρίζες (καρότα, παστινάκια) που έχουν ζεματιστεί	80°C	5-8	1 ή 2 σχάρες
Μανιτάρια σε λωρίδες	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Ντομάτα, μάνγκο, πορτοκάλι, μπανάνα	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Κόκκινα παντζάρια σε λωρίδες	60°C	6	1 ή 2 σχάρες
Μυρωδικά	60°C	6	1 ή 2 σχάρες

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στην ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία, μπορείτε να βρείτε πολλές και διαφορετικές συνταγές ταξινομημένες ανά κατηγορία, τις οποίες μπορείτε να μαγειρέψετε με διαφορετικούς τρόπους. Το σύστημα νοημοσύνης του φούρνου σας προτείνει αυτόματα μια προεπιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος ή εναλλακτικές τις οποίες μπορείτε εύκολα να επιλέξετε από τη διεπαφή πλοήγησης.

ΑΙ


Αυτή η λειτουργία επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε ορισμένες ρυθμίσεις (το βάρος, το μέγεθος κ.λπ.).

ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα.

Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, μαλακώνουν οι ίνες του κρέατος, χάρη στο αργό μαγείρεμά του, σε χαμηλές θερμοκρασίες. Επιτυγχάνετε βέλτιστη ποιότητα μαγειρέματος.

 **Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.**

 **Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία απαιτεί τη χρήση εξαιρετικά φρέσκων τροφίμων. Όσον αφορά τα πουλερικά, είναι πολύ σημαντικό να τα ξεπλένετε καλά εσωτερικά και εξωτερικά με κρύο νερό και να τα στεγνώνετε με απορροφητικό χαρτί, πριν από το μαγείρεμα.**

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «**AUTO**», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Προτείνονται διαφορετικές κατηγορίες φαγητών:

- Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια.

Επιλέξτε την κατηγορία που επιθυμείτε, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Συμβουλή

Για όλους τους τύπους μαγειρέματος, πριν τοποθετήσετε το ταψί, ο φούρνος σας ειδοποιεί για το επίπεδο της σχάρας στην οποία πρέπει να τοποθετήσετε το ταψί.

ΚΡΕΑΤΑ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΤΕΡΙΝΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	○	
ΩΜΟΣ ΑΡΝΙΟΥ	○	
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ		○
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ		○
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	○	
ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ	○	○
ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	○	
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ	○	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΙΝΙΟΝ	○	○
ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	○	○
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	○	○
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	○	○
ΠΑΠΙΑ	○	
ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ	○	
ΜΠΟΥΤΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ	○	
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	○	
ΧΗΝΑ	○	

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΨΑΡΙΑ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΠΕΣΤΡΟΦΑ	ο	ο
ΣΟΛΩΜΟΣ	ο	ο
ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ	ο	ο
ΜΙΚΡΑ ΨΑΡΙΑ	ο	ο
ΛΑΥΡΑΚΙ	ο	ο
ΑΣΤΑΚΟΣ	ο	
ΤΕΡΙΝΑ ΨΑΡΙΟΥ	ο	

ΦΑΓΗΤΑ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΓΕΜΙΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ο	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ο	
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	ο	
ΛΑΖΑΝΙΑ	ο	
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ	ο	
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ	ο	
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ	ο	
ΚΙΣ	ο	
ΠΙΤΣΑ	ο	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ο	ο
ΜΟΥΣΑΚΑΣ	ο	
ΣΟΥΦΛΕ	ο	

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΜΠΡΙΟΣ	ο	
ΜΠΑΓΚΕΤΑ	ο	
ΨΩΜΙ	ο	
ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ	ο	
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	ο	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	ΑΙ	ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΓΙΑΟΥΡΤΙ		ο
ΚΕΪΚ ΚΟΥΓΚΛΟΦ	ο	
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ	ο	
ΜΗΛΟΠΙΤΑ	ο	
ΚΕΪΚ ΚΑΤΡ-ΚΑΡ	ο	
ΚΕΪΚ	ο	
ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ο	
ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	ο	
ΚΡΑΜΠΛ ΦΡΟΥΤΩΝ	ο	
ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	ο	
ΣΑΜΠΛΕ/ΜΠΙΣΚΟΤΑ	ο	
ΚΑΠΚΕΪΚ	ο	
ΣΟΥΔΑΚΙΑ	ο	
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ο	

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία «**AUTO**» επιλέγει για εσάς τη κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε.


ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «**AUTO**» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας προτείνει διάφορες κατηγορίες τροφίμων (Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια):

Με βάση το επιλεγμένο φαγητό, η λειτουργία AI προτείνει ένα προεπιλεγμένο βάρος, το οποίο μπορείτε να προσαρμόσετε, εάν απαιτείται, πριν το επιβεβαιώσετε. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις παραμέτρους χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος. Εμφανίζεται το ύψος της σχάρας, εισαγάγετε το φαγητό σας και επιβεβαιώστε.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

 **Για ορισμένες συνταγές AI, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.**

Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Στο τέλος της μη αυτόματης λειτουργίας ή της αυτόματης λειτουργίας, ο φούρνος σας προτείνει τρεις επιλογές για να προσαρμοστεί στο επιθυμητό αποτέλεσμα: ΚΡΟΥΣΤΑ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ και ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ.

ΚΡΟΥΣΤΑ

Έχετε τη δυνατότητα να γκρατινάρετε ένα φαγητό στο τέλος του μαγειρέματος με τη λειτουργία «**Κρούστα**».

Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος, προσαρμόστε τη θερμοκρασία και προγραμματίστε μια διάρκεια μαγειρέματος. Στο τέλος του μαγειρέματος, επιλέξτε τη λειτουργία «**Κρούστα**» και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.


Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Το γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία 5 λεπτά του μαγειρέματος.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Στο τέλος του μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή «ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ», που σας επιτρέπει να αφήσετε το φαγητό σας στον φούρνο χωρίς να παραμαγειρευτεί. Η θερμοκρασία του φούρνου προσαρμόζεται σε μια θερμοκρασία δοκιμής μέχρι να είστε έτοιμοι να γευματίσετε.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

- Πατήστε το πλήκτρο .

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά.


Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ (μόνο στη μη αυτόματη λειτουργία)

Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία «ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ» στο τέλος του μαγειρέματός σας με μια προγραμματισμένη διάρκεια. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία «ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ», ο φούρνος συνεχίζει με τις ρυθμίσεις λειτουργίας μαγειρέματος και θερμοκρασίας για 5 λεπτά, τις οποίες μπορείτε να τροποποιήσετε, εάν απαιτείται.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ: στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σας εμφανίζει την ένδειξη «Καλή όρεξη». Έπειτα, μπορείτε να αφαιρέσετε το φαγητό από τον φούρνο. Για να σβήσετε τον φούρνο σας, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη ή το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου.

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.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

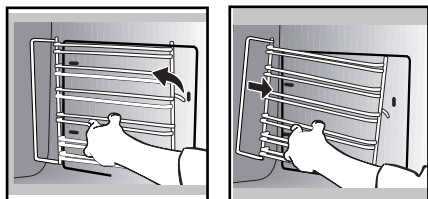
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της ράγας στήριξης και σπρώξτε τη ράγα για να αποσυνδεθεί το μπροστινό άγκιστρο από τη θέση του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρά τη ράγα στήριξης προς το μέρος σας για να αποδεσμεύσετε τα πίσω άγκιστρα από τις θέσεις τους. Αφαιρέστε έτσι και τις 2 ράγες στήριξης.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΤΟΙΧΩΜΑΤΩΝ ΜΕ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτός ο φούρνος αποτελείται από ένα πλαίσιο εξοπλισμένο με αφαιρούμενα τοιχώματα που εφαρμόζουν στις ράγες στήριξης ταψιών. Αυτά τα τοιχώματα είναι καλυμμένα με ειδική μικροπορώδη (καταλυτική) επίστρωση, με αυτοκαθαριστικές ιδιότητες.

Οι κηλίδες απλώνονται και διαχέονται στους μικροπόρους. Οξειδώνονται και στις δύο πλευρές και εξαφανίζονται σταδιακά.

Σας συνιστούμε οπωσδήποτε:

- Να μην ξύνετε τα τοιχώματα με καταλυτική επίστρωση με μεταλλική βούρτσα και αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Να μην επιχειρήσετε να τα καθαρίσετε με προϊόντα καθαρισμού που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

Εάν τα τοιχώματα είναι πολύ λερωμένα, αντικαταστήστε τα με νέα τοιχώματα, τα οποία θα στερεώσετε στις ράγες στήριξης, προτού τις επανατοποθετήσετε στη θέση τους.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ

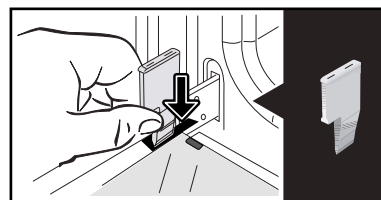
Για να καθαρίσετε το εσωτερικό τζάμι, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Προτού αφαιρέσετε το τζάμι, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

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.

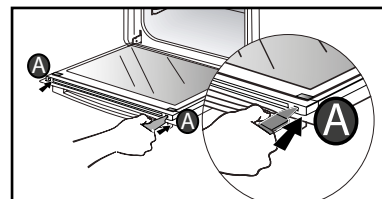
ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.

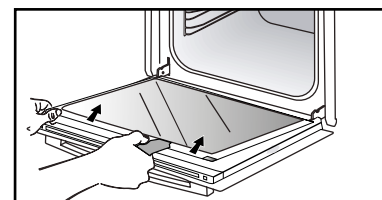


Αφαιρέστε το στερεωμένο τζάμι:

Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές **A**, ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.

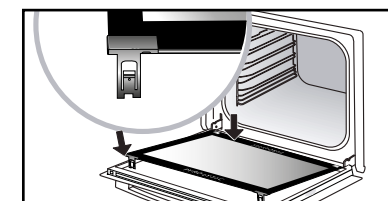
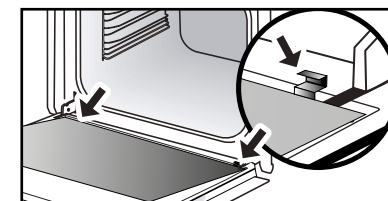


Αφαιρέστε το τζάμι.



Μην βυθίζετε το τζάμι σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το στη θέση του, με τη γυαλιστερή πλευρά προς τα έξω.



Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.

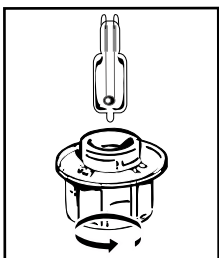
Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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 βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.

10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ερωτήσεις	Απαντήσεις και Λύσεις
- Εμφανίζεται η ένδειξη «AS» (σύστημα Auto Stop).	Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου, σε περίπτωση που τον ξεχάσετε αναμμένο. Θέστε τον φούρνο ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.
- Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F».	Ο φούρνος σας ανίχνευσε ένα πρόβλημα. Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα συνεχίζεται, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης πελατών.
- Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).
- Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.	Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο αντικατάστασης της λυχνίας.
- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.	Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να εξαεριστεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΦΑΓΗΤΑ		*		*		*		*		*		Χρόνος ψήσιματος σε λεπτά
		°C	Επίπεδο	°C	Επίπεδο	°C	Επίπεδο	°C	Επίπεδο	°C	Επίπεδο	
ΚΡΕΑΤΑ	Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2									60
	Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2									60-70
	Ψητό βοδινό	240	2									30-40
	Αρνί (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			60
	Πουλερικά (1 kg)	200	3	220	3			210	3			60
	Μπουτία κοτόπουλο			220	3			210	3			20-30
	Χοιρινές / μοσχαρίσιες μπριζόλες			210	3							20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3			20-30
	Πρόβεια παιδάκια			210	3							20-30
	Ψάρια σχάρας			275	4							15-20
ΨΑΡΙΑ	Ψάρια μαγειρευτά (τσιπούρα)	200	3							190	3	30-35
	Ψάρια στη λαδόκολλα	220	3							200	3	15-20
	Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)			275	2							30
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες ογκρατέν	200	3							180	3	45
	Λαζάνια	200	3							180	3	45
	Ντομάτες γεμιστές	170	3							170	3	30
	Κέικ Biscuit de Savoie - Παντεσπάνι							180	3	180	4	35
ΓΛΥΚΑ	Κέικ ρολό	220	3					180	2	190	3	5-10
	Μπριός	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Μπράουνις	180	2							180	2	20-25
	Κέικ κλασικό - quatre-quarts	180	3					180	3	180	3	45-50
	Κλαφουτί	200	3							190	3	30-35
	Μπισκότα - Σαμπλέ	175	3							170	3	15-20
	Kugelhopf							180	2			40-45
	Μαρέγκες	100	4					100	4	100	4	60-70
	Μαντλέν	220	3							210	3	5-10
	Σουδάκια	200	3					180	3	200	3	30-40
	Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3							200	3	5-10
	Σαβαρέν	180	3					175	3	180	3	30-35
	Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1							200	1	30-40
	Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1							200	1	20-25
ΔΙΑΦΟΡΑ	Πατέ σε τερίν	200	2							190	2	80-100
	Πίτσα					240	1					15-18
	Κις	190	1			180	1			190	1	35-40
	Σουφλέ							180	2			50
	Πίτα	200	2							190	2	40-45
	Ψωμί	220	2							220	2	30-40
Ψωμί στο γκριλ			275	4-5							2-3	

Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΙΕC/EN 60350

ΤΡΟΦΙΜΟ	* ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ σε λεπτά	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	30-40	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-45	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	160	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	90-120	ναι
Γκρατιναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναι

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το μαγείρεμα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από τον φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

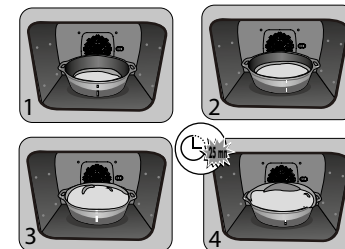
Συστατικά:

- Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 φακελάκια αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας

Ζυμώστε τη ζύμη στο μίξερ και αφήστε την να φουσκώσει μέσα στο φούρνο.

Διαδικασία: Για τις συνταγές ζύμης με μαγιά, Ρίξτε τη ζύμη σε ένα σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα, αφαιρέστε τις ράγες στήριξης ταψιών και τοποθετήστε το σκεύος στον πυθμένα του φούρνου.

Προθερμάνετε το φούρνο στον αέρα στους 40-50 °C για 5 λεπτά. Σβήστε το φούρνο και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 25-30 λεπτά χάρη στην υπολειπόμενη θερμότητα.





FI

HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.

Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.

Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.

De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.

Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.



De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeistelyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.

Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET	4
• 1 ASENNUS	6
Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta.....	6
Sähköliitännät.....	7
• 2 YMPÄRISTÖ	7
Ympäristönsuojelu.....	7
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS	8
Ohjauspainikkeet ja näyttö.....	9
Painikkeiden lukitseminen.....	9
Lisävarusteet (mallikohtaiset).....	10
• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET	11
Ensimmäinen käyttöönotto.....	11
Asetusvalikko (mallikohtainen).....	11
• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA	12
Kypsennyksen käynnistys.....	14
• 6 RUOANLAITTOVINKIT	15
Kuivattamistoiminto	15
• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA	16
Automaattisen tilan kuvaus.....	16
Ruoka-aineluokkien esittely	17
Automaattisen kypsennyksen käynnistys.....	20
Pikakypsennys.....	20
• 8 MUUT TOIMINNOT	21
Kypsennyksen päättymisvaihtoehdot (kypsennystyyppin mukaan).....	21
Ajastintoiminto.....	21
• 9 HUOLTOTOIMET	22
Puhdistus ja huoltotoimet.....	22
Valon vaihtaminen.....	24
• 10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS	25
• 11 TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT	27

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista tuote päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



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 heidän käyttäessä laitetta.

— Älä anna lasten leikkiä laitteella.
Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

— Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.



VAROITUS:

— 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

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä.

Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

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



TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET



VAROITUS:

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikäsineitä helpottamaan suojalasin ja lampun irrottamista.



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.

— Tämä laite voidaan asentaa työtason alle tai kalusteisiin asennuskaavion mukaisesti.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.

— Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstötilojen keittiönurkkauksiin, toimistoihin ja muille vastaaville työpaikoille; maatiloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin asuin- ja majoitustiloihin.

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikana.



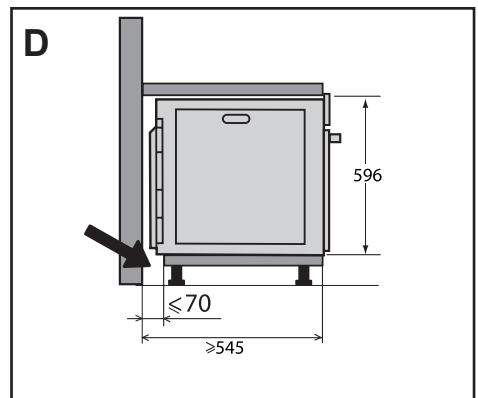
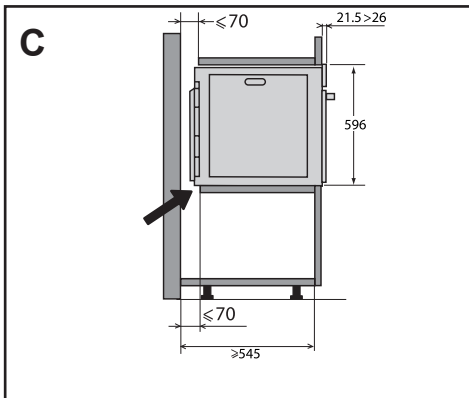
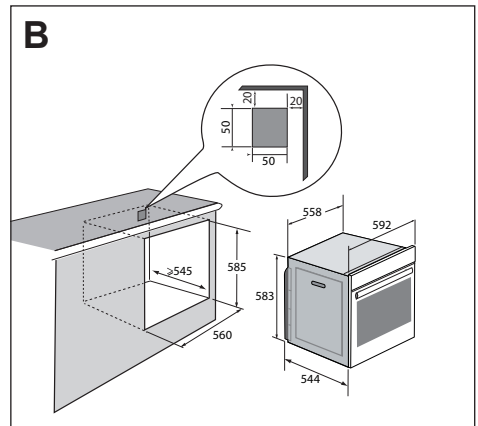
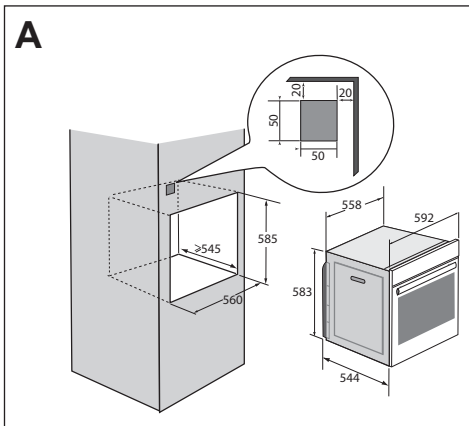
• ASENNUS

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja. Laite voidaan asentaa joko kalusteeseen (A) tai työtason alle (B). Jos kalusteet ovat avointa mallia, takaosan aukko saa olla enintään 70 mm (C ja D). 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.

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



• 1 ASENNUS

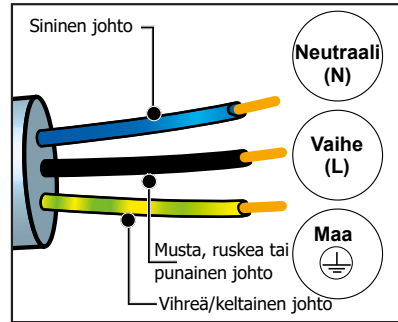
SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni on varustettu 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön 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.

Laite on tarkoitettu toimimaan 50 tai 60 Hz:n taajuudella, ja tämä ei vaadi erityisiä käyttäjän toimenpiteitä.



! **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.

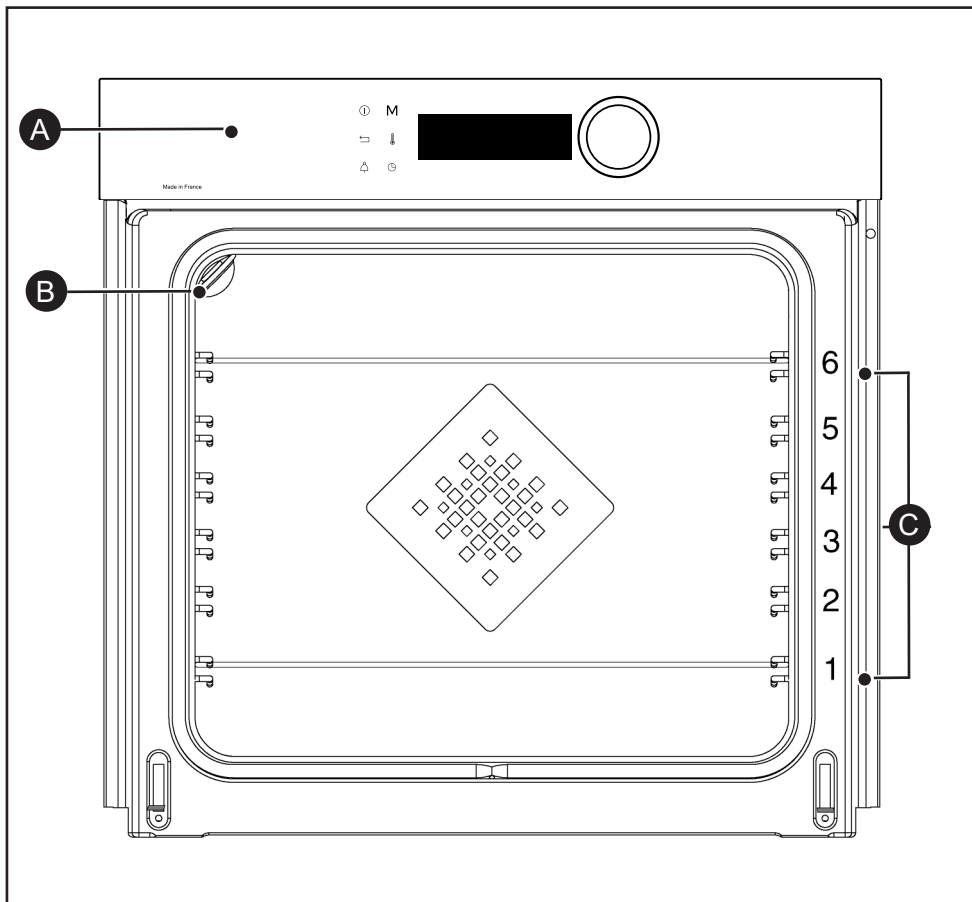


Valmistajan järjestämä laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä. Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.



3 UUNIN YLEISKUVAUS

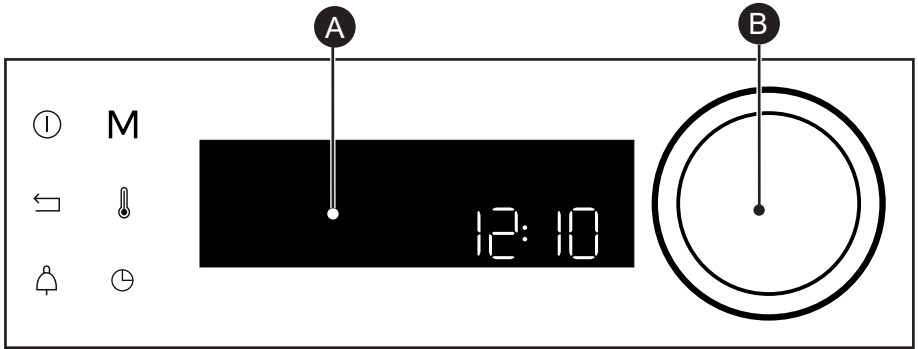


- A** Ohjauspaneeli
- B** Valo
- C** Peltitasoristikot (6 korkeutta käytettävissä)



3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A Näyttö

B Painikkeella varustettu valintakiekko (ei irrotettavissa) :

- valintakiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.

- valintakiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

Uunin pysäytyspainike
(pitkä painallus)



M

Suorapainike MANUAALISEEN tilaan

Paluupainike



Lämpötilapainike

Ajastinpainike






Kypsennyksen kesto /
ohjelmoitu käynnistys -painike

PAINIKKEIDEN LUKITUS

Paina samanaikaisesti paluupainiketta  ja  -painiketta, kunnes symboli  ilmestyy näyttöön.

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

HUOMAA: vain pysäytyspainike  on käytettävissä

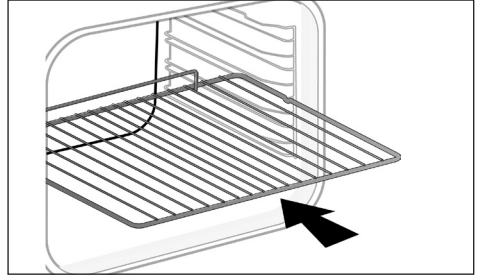
Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti paluupainiketta  ja painiketta , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.



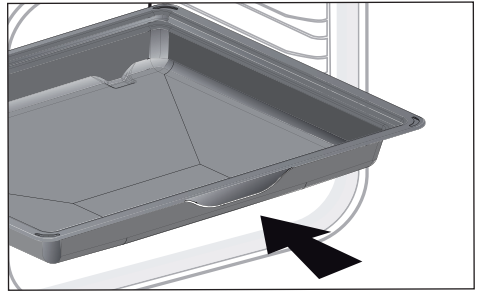
3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

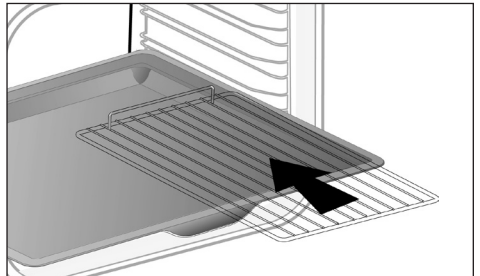
- **Kaatumisen estävä ritilä.** Peltitasoon asetettua ritilää voi käyttää kypsennettäviä tai gratinoitavia ruoka-aineita sisältävien astioiden ja vuokien asettamiseen tai grillattavien ruokien asettamiseen (suoraan ritilän päälle). Aseta kaatumista estävä pää uunin takaosaa vasten.



- **Syvä monikäyttöinen paistopelti 45 mm.** Asetetaan peltitasolle tai kiinnitetään teleskooppikiskojen päälle, ripa uunin luukkuun päin. Kun se asetetaan ritilän alle, se kerää grillattavien ruokien nesteet ja rasvat. Sitä voi myös käyttää vesihaudekypsennyksiin täyttämällä sen puoliksi vedellä.



- **«Aromi»-ritilät.** Näitä 2 puoliritilää voi käyttää yhdessä tai toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää. Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.



• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakiekkoa ja painamalla sitä vahvistaaksesi valintasi.



Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, kuumenna se tyhjänä noin 30 minuutin ajan maksimilämpötilassa. Varmista, että huone tuuletetaan kunnolla.

- Kellonajan säätö

Säädä tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla. Uunisi näyttää kellonajan.

ASETUSVALIKKO (MALLIKOHTAINEN)

Valitse valintakiekolla päävalikossa "ASETUKSET" ja vahvista valinta. Voit tehdä useita asetuksia.

Valitse haluamasi asetus valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Säädä sitten asetukset ja vahvista ne.

- Kellonaika

Muokkaa kellonaikaa ja vahvista. Muokkaa sen jälkeen minuutit ja vahvista uudelleen. Jos uunisi on päällä, kellonaika päivittyy automaattisesti.

- 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.

- Lampun hallinta

Tarjolla on kaksi asetusvaihtoehtoa: ON-asento, lamppu palaa kaikkien kypsennystilojen aikana (paitsi ECO-toiminto). AUTO-asento, uunin lamppu sammuu tietyn ajan jälkeen kypsennyksen aikana. Valitse asento ja vahvista.

- Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

- DEMO-tila

Uunisi oletustila on normaali kypsennystila. Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupoissa käytetty tuotteiden esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

- Vianmääritys

Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääritys-valikkoa.








Kun otat yhteyden huoltopalveluun, sinulta kysytään vianmääritysvalikossa näkyviä koodeja.



5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika. Selaamisen aikana voit mennä suoraan tähän valikkoon painamalla "M"-painiketta.






Esilämmitä uuni tyhjänä ennen kypsennystä.

Asento	T°C suositeltu mini - maxi	Käyttö
 Kiertoilma + perinteinen	205°C 35°C - 230°C	Suosittellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 Kiertoilma*	180°C 35°C - 250°C	Suosittellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Monen ruoan samanaikaiseen kypsennykseen enintään 3 tasossa.
 Perinteinen	200°C 35°C - 275°C	Suosittellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 EKO*	200°C 35°C - 275°C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tässä jaksossa kypsennykset voidaan tehdä ilman esilämmitystä.
 Grilli + Puhallin	200°C 100°C - 250°C	Linnunliha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä nautan kyljyksille. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen
 Alalämpö + Puhallin	180°C 75°C - 250°C	Suosittellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 Vaihteleva grilli	4 1–4	Suosittellaan grillille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaamiseen. Ylempi osa kypsentää ruoan. Grilli peittää lähes koko ritilän pinnan.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.



5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Asento	L°C suositeltu mini - maxi	Käyttö
 Lämpimänä pito	60°C 35°C - 100°C	Suosittelaa leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40°C (astioiden lämmitys, sulatus).
 Sulatus	35°C 30°C - 50°C	Ihanteellinen herkkien ruokien (hedelmäpiirakat, kermaa sisältävät piirakat) valmistukseen. Liha, sämpylät jne. sulatetaan 50 °C:ssa (liha asetetaan ritilälle ja sen alle asetetaan nestettä keräävä pelti).
 Taikinan kohottaminen	40 °C	Ohjelmaa suositellaan kaikkien taikinoiden, kuten leipä-, briossi-, pitsa- ja pullakakutaikinoiden lempeään kohottamiseen. Aseta ruoka suoraan uunin pohjaan.
 Kuivattaminen	80 °C 35 °C - 80°C	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso lisää taulukosta, s. 16.
 Sapatti-tila	90 °C	Erityisjako: uuni toimii 25-75 tuntia keskeytyksettä vain 90 °C:ssa.

 **Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan kanssa, sillä kerääntyvä kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.**

 **Energiansäästöohje.**
Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.



• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

PIKAKYPSENNYS

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoiminnon, esimerkiksi: Alalämpö + Puhallin, vahvasta painamalla valintakiekkoa, esilämmitys käynnistyy: uunista kuuluu äänimerkki, kun se on saavuttanut ohjelämpötilan. Voit laittaa ruoan uuniin suositellulle peltitasokorkeudelle.

HUOM: Jotkut valinnat ovat muokattavissa ennen kypsennyksen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kesto-aika ja ohjelmoitu käynnistys). Katso seuraavat kappaleet.


LÄMPÖTILAN MUOKKAUS

Riippuen valitusta kypsennystyypistä voit myös säätää uunin lämpötilaa.


Tätä voi muokata seuraavalla tavalla:

- Paina painiketta .
- Muokkaa lämpötilaa kääntämällä valintakiekkoa ja vahvasta sitten valintasi.

KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit valita ruoan kypsennyksen kestoajan painikkeella . Valitse sitten kypsennyksen kesto-aika kääntämällä valintakiekkoa ja vahvasta valinta.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISEN SÄÄTÖ (ohjelmoitu käynnistys)

Voit muokata tätä kypsennyksen päättymisaikaa, jos haluat, että se ohjelmoidaan, painamalla kaksi kertaa painiketta . Syötä sitten kypsennyksen päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja vahvasta.

Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta. Kypsennyksen lopetus-aika näkyy edelleen näytöllä.

HUOM: Voit käynnistää kypsennyksen valitsematta kesto-aikaa tai päättymisaikaa.

Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale "Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen").

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa.

Näyttöön ilmestyy «LOPETA»

Vahvasta painamalla valintakiekkoa tai painamalla pitkään uunin pysäytyspainiketta.



6 RUOKANLAIITTOVINKIT



KUIVATTAMISTOIMINTO

Kuivattaminen on yksi ruoka-aineiden vanhimista säilytysmenetelmistä. Tarkoitus on poistaa ruoka-aineista vesi osittain tai kokonaan elintarvikkeiden säilymiseksi ja mikrobin kehittymisen estämiseksi. Kuivattaminen säilyttää ruoka-aineiden ravintoarvot (mineraalit, proteiinit ja muut vitamiinit). Kuivattaminen mahdollistaa elintarvikkeiden optimaalisen säilyttämisen pienentämällä niiden kokoa ja helpottamalla niiden käyttöä kuivattamisen jälkeen.



Käytä vain tuoreita ruoka-aineita. Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.

Peitä ritilä leivinpaperilla ja aseta paloitellut ruoka-aineet tasaisesti sen päälle. Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3). Käännä erittäin mehukkaat ruoka-aineet useamman kerran kuivattamisen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella kuivattavan ruoka-ainetyypin, kypsyyden, paksuuden ja kosteustason mukaan.

VIITTEELLINEN TAULUKKO RUOKA-AINEIDEN KUIVATTAMISEEN

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Kesto tunneissa	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm paksuisina viipaleina, 200 g per ritilä)	80°C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivihedelmät (luumu)	80°C	8-10	1 tai 2 ritilää
Syötävät juuret (porkkana, palsternakka) raastettuna ja ryöpättyinä	80°C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaloituina	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaloituna	60°C	6	1 tai 2 ritilää
Yrtit	60°C	6	1 tai 2 ritilää



• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN TILAN KUVAUS

AUTOMAATTISESSA tilassa löydät erilaisia luokittain järjestettyjä reseptejä, joita voit valmistaa eri tavoilla. Älykäs uuni ehdottaa helposti automaattisesti esivalitun kypsennystilan tai valittavat vaihtoehdot selainliittymässä.


AI


Tämä tila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Joillekin ruoka-aineille on annettava tiettyjä asetuksia (paino, koko...)

MATALA LÄMPÖTILA

Kokonaan uunin hallinnoimalle reseptille erityisen elektronisen ohjelman ansiosta.

Tämä kypsennystapa tekee lihasta mureata, koska kypsennys on hidasta ja lämpötila suhteellisen matala. Kypsennyslaatu on optimaalinen.

 **Ruoanvalmistus** on **EHDOTTOMASTI** aloitettava uunin ollessa kylmä.

 **Ruoanlaitto matalassa lämpötilassa edellyttää erittäin tuoreiden ruoka-aineiden käyttöä. Kun valmistat linnunlihaa, on tärkeää huuhdella liha hyvin sisä- ja ulkopuolelta kylmällä vedellä ja kuivata se imukykyisellä paperilla ennen kypsennystä.**



7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa "AUTO" ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

- Liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat.

Valitse asetukseksi valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.



Vinkki

Mitä tahansa ruoka-ainetta kypsennät, ennen kuin laitat ruoan uuniin, uuni ilmoittaa sinulle peltitason, johon sinun tulee ruoka asettaa

LIHARUUAT	AI	MATALA LÄMPÖTILA
LIHATERRIINI	0	
LAMPAANLAPA	0	
LUUTON LAMPAANPAISTI		0
LAMPAANPAISTI LUULLA		0
VASIKANKYLJYKSET	0	
VASIKANPAISTI	0	0
KINKKU	0	
PORSAAN ULKOFILÉE	0	
SISÄFILEE	0	0
PORSAANPAISTI	0	0
NAUDANPAISTI	0	0
KANA	0	0
ANKKA	0	
ANKANRINTA	0	
KALKKUNANKOIPPI	0	
KALKKUNA	0	
HANHI	0	

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

KALA	AI	MATALA LÄMPÖTILA
TAIMEN	0	0
LOHI	0	0
SUURET KALAT	0	0
PIENET KALAT	0	0
MERIAHVEN	0	0
HUMMERI	0	
KALATERRIINI	0	

RUOKALAJIT	AI	MATALA LÄMPÖTILA
TÄYTETYT VIHANNEKSET	0	
KASVISGRATIINI	0	
TÄYTETYT TOMAATIT	0	
LASAGNE	0	
SUOLAISET PIIIRAKAT	0	
SUOLAISET PIIIRAKAT	0	
JUUSTOPIIRAS	0	
PIIRAAT	0	
PIZZA	0	
PERUNAGRATIINI	0	0
MOUSSAKA	0	
KOHOKKAAT	0	



• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

LEIPÄ JA TAIKINAT	AI	MATALA LÄMPÖTILA
BRIOSSI	0	
PATONKI	0	
LEIPÄ	0	
MUROTAIKINA	0	
VOITAIKINA	0	

JÄLKIRUOAT	AI	MATALA LÄMPÖTILA
JUGURTIT		0
PULLAKAKUT	0	
SOKERIKAKUT	0	
OMENATORTUT	0	
KUIVAKAKUT	0	
KAKKU	0	
SUKLAAKAKUT	0	
JUGURTTIKAKUT	0	
HEDELMÄ CRUMBLE	0	
MAKEAT PIIRAAT	0	
KEKSIT/PIKKULEIVÄT	0	
KUPPIKAKUT	0	
TUULIHATUT	0	
KARAMELLIVANUKAS	0	



• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

«**AUTO**» -toiminto valitsee sinulle sopivan kypsennystilan valmistettavan ruoka-aineen mukaan.

PIKAKYPSENNYS

- Valitse «**AUTO**»-tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni ehdottaa sinulle useita ruoka-aineluokkia (liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat):

AI-tila ehdottaa valitun ruoka-aineen mukaan automaattisesti painon, jota sinun on muokattava tarvittaessa ennen vahvistamista. Uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan asetukset. Peltitason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja vahvista.

- Uunista kuuluu äänimerkki ja se sammuu valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruoan olevan valmis.

 Jotkut AI-reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruoan laittamista uuniin.

Voit avata uunin luukun ja kostuttaa ruokaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

• 8 MUUT TOIMINNOT

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISVAIHTOEHDOT (KYPSENNYSTYYPIN MUKAAN)

Manuaalisen tai automaattisen kypsennystilan lopussa uuni ehdottaa kolmea vaihtoehtoa, joilla voi mukauttaa haluttua lopputulosta: RAPEA, LÄMPIMÄNÄ PITO ja LISÄÄ 5 MIN.

RAPEA

Voit gratinoida ruoan kypsennyksen lopussa «**Rapea**»-toiminnolla.

Valitse kypsennystoiminto, säädä lämpötilaa ja ohjelmoi kypsennyskesto. Kypsennyksen lopussa valitse «**Rapea**»-toiminto ja hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.


Kypsennys käynnistyy. Grilli käynnistyy automaattisesti kypsennyksen 5 viimeisen minuutin ajaksi.

LÄMPIMÄNÄ PITO

Kypsennyksen lopussa voit valita vaihtoehdon "LÄMPIMÄNÄ PITO", jonka avulla voit jättää ruoan uuniin ilman että siitä tulee ylikypsää. Uunin lämpötila säädetään maistamislämpötilaan, kunnes olet valmis.

AJASTINTOIMINTO

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

- Paina painiketta .

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.


Kun aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta se painamalla mitä tahansa painiketta.

LISÄÄ 5 MIN (vain manuaalinen tila)

Voit valita vaihtoehdon "LISÄÄ 5 MIN" kypsennyksen lopussa ohjelmoidulla kestolla. Kun aktivoit "LISÄÄ 5 MIN"-toiminnon, uuni palauttaa kypsennystilan ja lämpötilan asetukset 5 minuutiksi. Toiminnon voi toistaa tarvittaessa.

BON APPETIT (HYVÄÄ RUOKAHALUA): kypsennyksen jälkeen uunissa näkyy "BON APPETIT". Voit poistaa ruoan uunista. Sammuta uuni painamalla valintakiekkoa tai uunin pysäytyspainiketta.

HUOM: Voit muuttaa tai peruuttaa ohjelmoinnin.

Paina uudelleen painiketta , muokkaa aikaa tai peruuta säätämällä 0m00s. Voit pysäyttää myös ajastimen sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.



9 HUOLTOTOIMET

PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

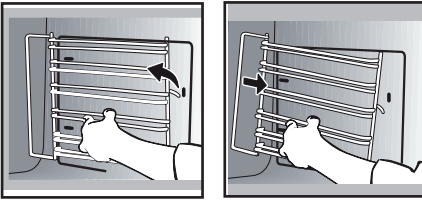
ULKOPINTA

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

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin työnnä ristikkkoa ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkkoa itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota näin 2 ristikkkoa.



KATALYTTISTEN SEINIEN VAIHTO (malikohtainen)

Tämä uuni koostuu sisäosasta, jossa on ristikkoihin liitetyt irrotettavat seinät. Nämä seinät on päällystetty erityisellä mikrohuukoisella emalilla, jolla on rasvaa automaattisesti poistava ominaisuus.

Lika levittäytyy ja jakautuu mikrohuukoiseen pintaan. Lika hapettuu molemmilla puolilla ja katoavat vähitellen.

Suosittellemme seuraavaa:

- älä raaputa näitä katalyyttisiä seiniä metalliharjalla tai terävillä tai leikkaavilla välineillä.

- Älä yritä puhdistaa niitä kaupoista saatavilla kiillotusaineilla.

Vaihda seinät uusiin, kun ne ovat liian likaiset, ja kiinnitä uudet seinät ristikkoihin, ennen kuin asetat ristikot paikoilleen.

SISÄLASIN PUHDISTUS

Puhdista sisälasi irrottamalla luukku. Ennen lasin irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisälasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.



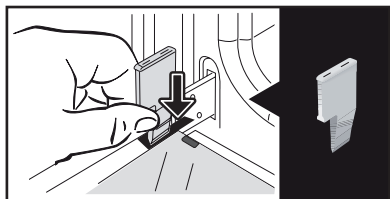
Varoitus

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

9 HUOLTOTOIMET

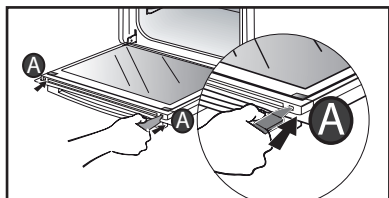
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

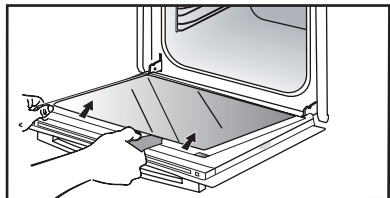


Irrota klipsikiinnitteinen lasi:

Irrota lasi klipsikiinnityksistään käyttämällä toista kiilaa **A** (tai ruuvimeisseliä).

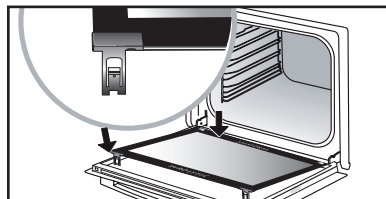
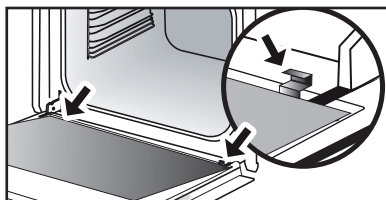


Vedä lasi ulos.



Älä upota lasia veteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Aseta lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että **kirkas pinta tulee ulkopuolelle**.



Irrota muovikiila.

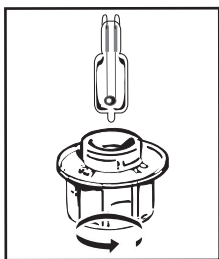
Laite on jälleen toimintavalmis.

9 HUOLTOTOIMET

LAMPUN VAIHTAMINEN

⚠ Varoitus: Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyö-
töstä. Suorita toimenpide laitteen jäähd-
dyttyä.

Lampun ominaisuudet:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota valo (käytä kumikäsineitä helpottamaan valon suojalasin irrottamista). Aseta uusi valo paikalleen ja suojalasi paikalleen.











Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G.

• 10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ratkaisut
- Näytöllä näkyy "AS" (Auto Stop -järjestelmä).	Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.
- Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi.	Uunissasi on havaittu häiriötä. Sammuta uuni 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).
- Uunin lamppu ei toimi.	Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia, jäähdytys jatkaa korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkaa pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.



MANUAALISEN TILAN KYPSENNYSVINKKI

RUOKALAJIT		 *		 *		 *		 *		 *		Kypsen- nyksen kestoaika laskettuna minuu- teissa	
		 °C	TASO	 °C	TASO	 °C	TASO	 °C	TASO	 °C	TASO		
LIHARUUA	Porsaanpaisti (1 kg)	200	2							190	2	60	
	Vasikanpaisti (1 kg)	200	2							190	2	60–70	
	Naudanpaisti	240	2							200	2	30–40	
	Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2		210	2	60
	Linnunliha (1 kg)	200	3	220	3			210	3		185	3	60
	Kanankoivet			220	3			210	3				20–30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3								20–30
	Naudankyljykset (1 kg)			210	3			210	3				20–30
KALA	Lampaankyljykset			210	3							20–30	
	Grillattu kala			275	4							15–20	
	Keitetty kala (hammasahven)	200	3							190	3	30–35	
VIHANNEK- SET	Kala en papillote	220	3							200	3	15–20	
	Gratiinit			275	2							30	
	Perunagratiini	200	3							180	3	45	
	Lasagne	200	3							180	3	45	
LEIVONNAISET	Täytetyt tomaatit	170	3							170	3	30	
	Savoiard- ja Génoisekeksit							180	3	180	4	35	
	Kääretorttu	220	3					180	2	190	3	5–10	
	Briossi	180	3			200	3			180	3	35–45	
	Pikkuleivät	180	2							180	2	20–25	
	Kakut - kuivakakut	180	3					180	3	180	3	45–50	
	Hedelmäpiiras	200	3							190	3	30–35	
	Keksit - Pikkuleivät	175	3							170	3	15–20	
	Kugelhopf							180	2				40–45
	Marengit	100	4					100	4	100	4	60–70	
	Madeleine-leivokset	220	3							210	3	5–10	
	Tuulihatut	200	3					180	3	200	3	30–40	
	Petit fours -leivokset	220	3							200	3	5–10	
Savariini	180	3					175	3	180	3	30–35		
Murotaikinaleivät	200	1							200	1	30–40		
Hedelmäpiirakat	215	1							200	1	20–25		
SEKALAISET	Lihamureke	200	2							190	2	80–100	
	Pitsa					240	1					15–18	
	Piiraat	190	1			180	1			190	1	35–40	
	Kohokkaat							180	2			50	
	Piirakat	200	2							190	2	40–45	
	Leipä	220	2							220	2	30–40	
Paahdettu leipä			275	4–5								2–3	

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

* mallista riippuen



TOIMINTATESTAUS STANDARDIN IEC/EN 60350 MUKAISESTI

RUOKA-AINE	* KYPSEN- NYS- TOIMINTO	TASO	LISÄVARUSTEET	°C	AIKA min.	ESILÄMMITYS
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	30–40	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	25–35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	25–45	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	175	25–35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	160	30–40	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	20–40	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	25–35	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		3	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30–40	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90–120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90–120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		3	grilli	180	90–120	kyllä
Gratinoitu pinta (9.2.2)		5	grilli	275	3–6	kyllä

* mallista riippuen

HUOMAUTUS: Paistettaessa kahdella tasolla pellit voi ottaa pois eri aikoihin.

Hiivaresepti (riippuen mallista)

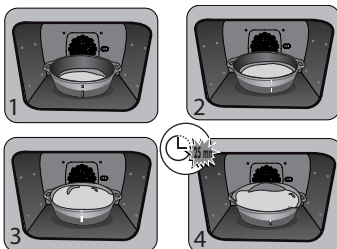
Ainekset:

• Jauho 2 kg • Vesi 1240 ml • Suola 40 g • 4 pakettia leivontaan tarkoitettua kuivahiivaa

Sekoita taikina mikserillä ja anna sen kohota uunissa-

Ohje: Hiivataikinareseptille. Laita taikina uuninkestävässä astiassa lämpimään paikkaan, Irrota ristikot ja aseta pelti uunin pohjalle.

Lämmitä uuni kiertoilmatoiminnalla viiden minuutin ajan 40-50 °C:seen. Sammuta uuni ja anna taikinan nousta 25-30 minuutin ajan jälkilämmöllä.



HU



KEDVES ÜGYFELÜNK! KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.

A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.

Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.

A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálat a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.

Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.



A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.

Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK.....	4
1 TELEPÍTÉS.....	6
Az elhelyezés megválasztása és beépítés	6
Bekötés az elektromos hálózatra	7
2 KÖRNYEZET	7
A környezet tiszteltben tartása	7
3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA.....	8
A vezérlés és a kijelző.....	9
Vezérlés reteszelve	9
Tartozékok (modelltől függően).....	10
4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK.....	11
Első üzembe helyezés	11
Beállítások menü (modelltől függően).....	11
5 KÉZI SÜTÉSI MÓD	12
Sütés indítása	14
6 SÜTÉSI TANÁCSOK.....	15
Dehidratálás funkció	15
7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD	16
Az automata üzemmód bemutatása	16
Ételfajták bemutatása.....	17
Automatikus sütés indítása	20
Azonnali sütés.....	20
8 EGYÉB FUNKCIÓK	21
A sütés befejezésének lehetőségei (a sütés típusától függően)	21
Időzítő funkció.....	21
9 KARBANTARTÁS	22
Tisztítás és karbantartás:	22
A lámpa cseréje.....	24
10 RENDELLENSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK.....	25
11 MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK	27

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:

A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek valamint testi és szellemi fogyatékossgal élő, illetve megfelelő gyakorlattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett illetve akkor használhatják, ha előzőleg megfelelő tájékoztatást kaptak a gép biztonságos használatáról, és megértették az azzal járó kockázatokat.

— 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.

— A készülék zárt ajtó mellett végzett főzésre alkalmas.

Mielőtt nekifogna a sütő pirolízises tisztításához, vegyen ki minden tartozékot és távolítsa el a jelentősebb szennyfoltokat.

— A tisztítási funkcióban a felületek sokkal forróbbá válhatnak, mint a szokásos használatnál.

Ajánlatos a kisgyermeket távol tartani.

— Gőztisztító készüléket ne használjon.

— A sütő üvegajtájának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szét-pattanásához vezethetne



BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



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.



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 készülék egyaránt beszerelhető konyhai pultra vagy függőleges elrendezésű bútorba, a szerelési ábrának megfelelően.

— 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.

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

— A készülék háztartási vagy annak megfelelő jellegű használatra szolgál, például: üzletek, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelyiségben való használat; üzemekben való használat; szállodák, motelek és egyéb, szálláshely jellegű környezetek vendégei általi használat; vendégszoba típusú szálláshelyeken történő használat.

— A sütő üregében végzett minden tisztítási beavatkozáshoz ki kell kapcsolni a sütőt.

Ne módosítsa a készülék jellemzőit, mert ez veszélyt jelenthet Önre.

Ne használja a sütőt éléskamraként vagy bármilyen alkotóelem tárolására a használat után.



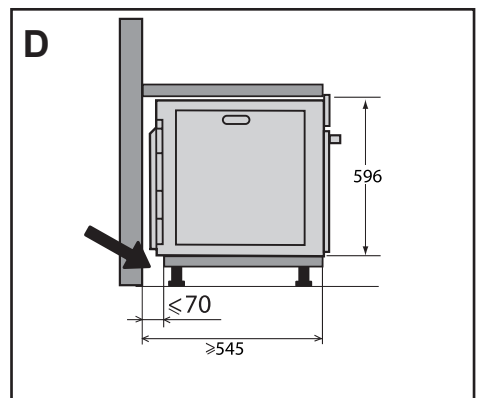
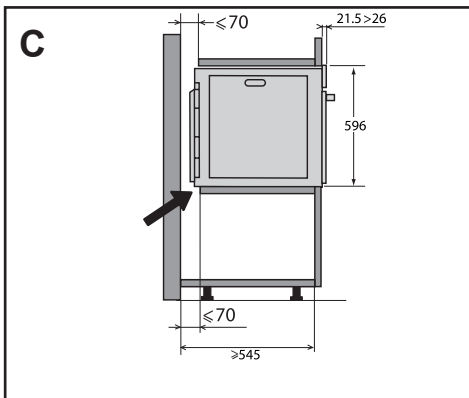
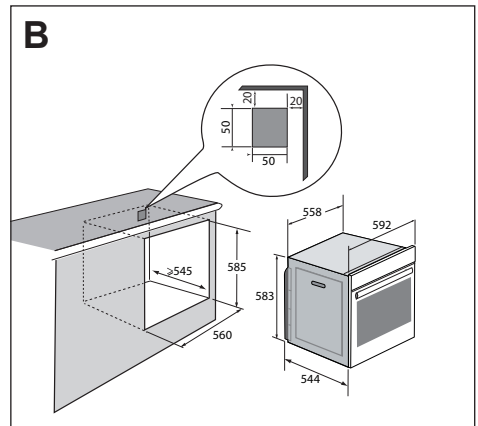
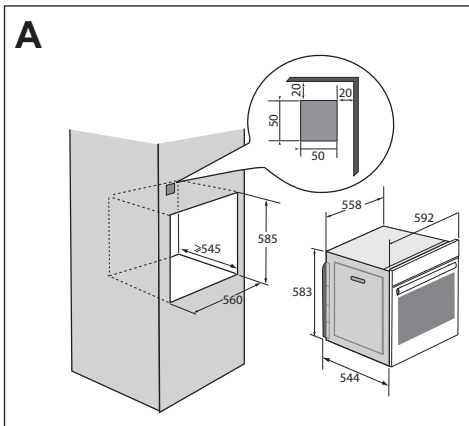
1 TELEPÍTÉS

AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS

Az ábrákon láthatók a sütő befogadására szolgáló bútor méretei. A készülék egyaránt beszerelhető kamraszekrénybe (A ábra) vagy pult alá (B ábra). Ha a bútor nyitott, a nyílása hátul maximum 70 mm-es lehet (C és D ábra). Rögzítse a sütőt a bútorban. Ehhez távolítsa el a gumi ütközőket, és fúrjon elő egy $\varnothing 2$ mm-es furatot a bútor oldalfalába, hogy megakadályozza a fa szétpattanását. Rögzítse a sütőt a 2 csavarral.

Helyezze vissza a gumi ütközőket.

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



• 1 TELEPÍTÉS

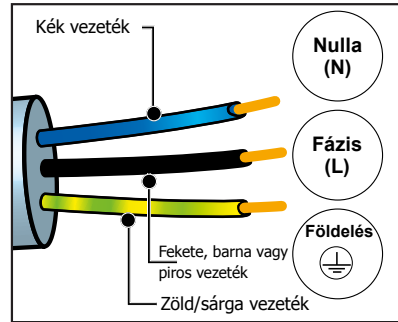
ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A sütő három, a 220~240 voltos hálózatra a telepítési előírásoknak megfelelően omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül csatlakoztatandó 1,5 mm² vezeték (1 fázis + 1 nulla + földelés) tartalmazó szabványos tápkábelrel 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.

A készüléket úgy tervezték, hogy külső beavatkozás nélkül 50 Hz vagy 60 Hz frekvencián működjön.



⚠ Figyelem: Ha az Ön lakóhelyének elektromos hálózatát módosítani kell a készülék csatlakoztatásához, hívjon szakképzett villanyszerelőt. 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 Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad a többi hulladék közé tenni.

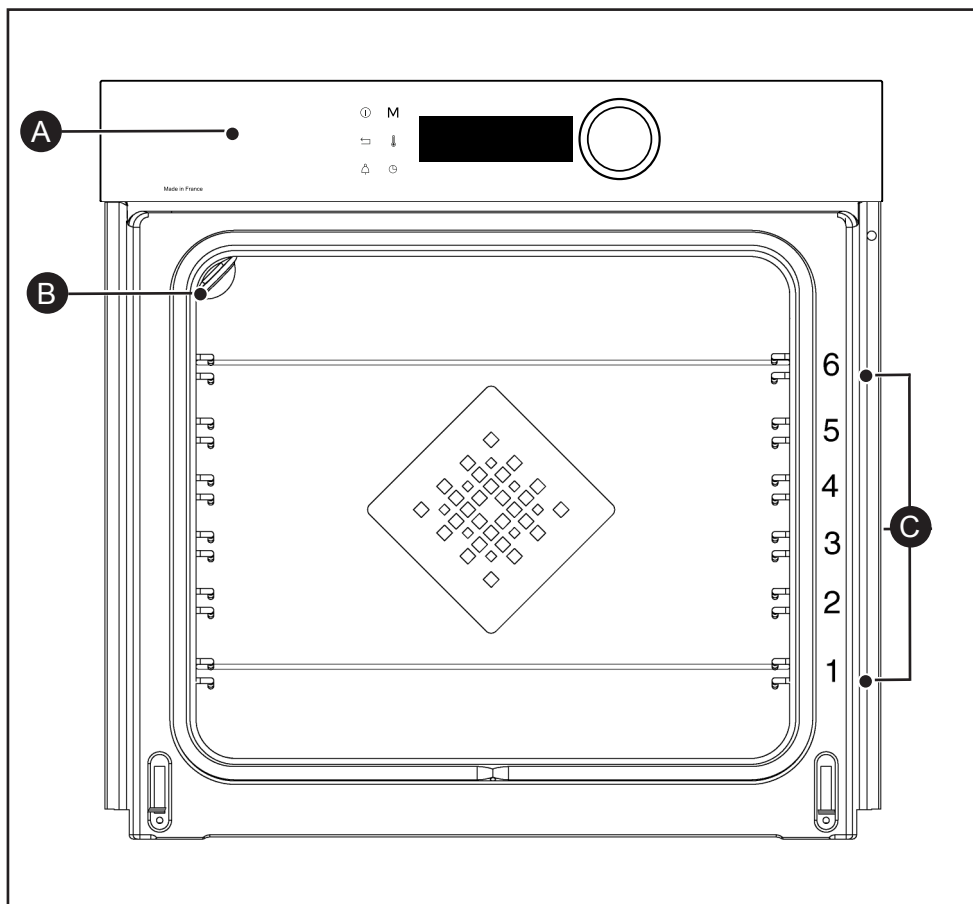
A készüléknek a gyártó által megszervezett

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 SÜTŐ BEMUTATÁSA

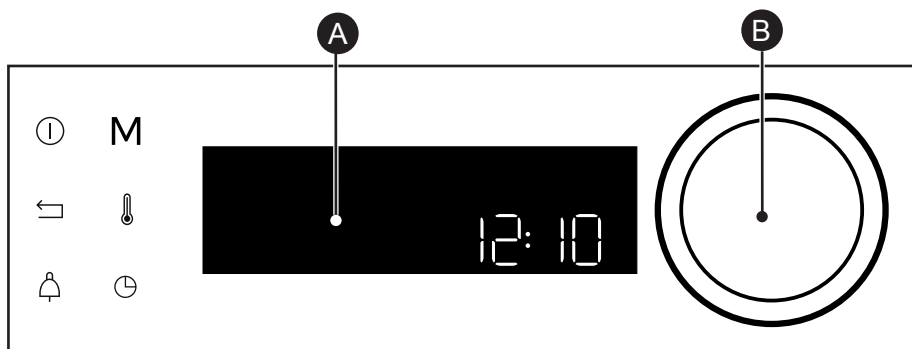


- A** Kezelőpanel
- B** Lámpa
- C** Sütőrács (6 szint lehetséges)



3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELEZŐ



A Kijelző

B Forgógomb közepén megnyomható (nem leszerelhető):

- elforgatásával kiválaszthatók a programok, illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők
- közepén 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 gomb

Sütési idő/késleltetett indítás gomb

GOMBOK RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a Vissza ← és a 🔔 gombot egészen addig, amíg meg nem jelenik a 🛡️ kijelzőn.

A vezérlés reteszelése sütés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a ⓘ kikapcsoló gomb marad aktív.

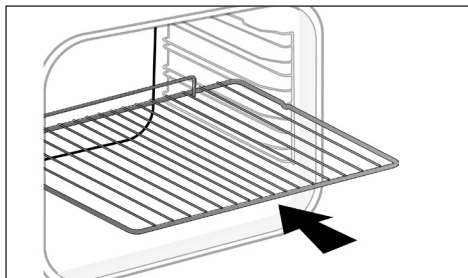
A vezérlés reteszelésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a Vissza ← és a 🔔 gombot, egészen addig, amíg a Lakat 🛡️ el nem tűnik a kijelzőről.



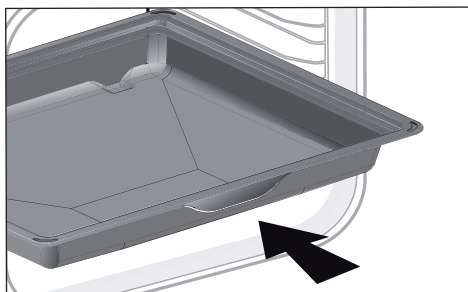
3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

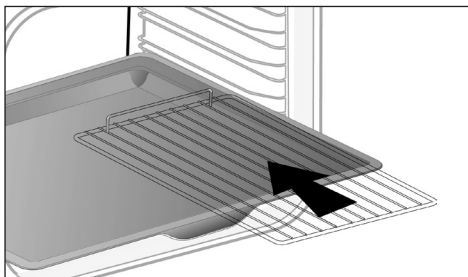
- **Billenésbiztos grillrács.** A szintemelőkbe behelyezve a rács használható a sütésre vagy gratinírozásra szánt ételeket tartalmazó edények és formák megtartására, vagy grillezésre (közvetlenül ráhelyezve). A billentésgátló ütköző a sütő hátsó része felé néz.



- **Többcélú tálca, 45 mm-es tepsi.** A szintemelőkbe helyezve vagy a teleszkópos sínekre rögzítve, a fogantyúval a sütőajtó felé. A grillrács alá helyezve összegyűjti a grillezésnél lecsöpögő szaftot és zsírt. Vízzel félig megtöltve használható vizgőzben sütésre.



- **„Íz” rácsok.** Ez a 2 félrács együtt vagy egymástól függetlenül is használható, egy tálcába vagy tepsibe helyezve, a billentésgátló fogantyúval a sütő hátulja felé. Ha csak az egyik rácsot használja, könnyen megloccsolhatja az ételeket a tálcában összegyűlt szafttal.



• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Nyelv kiválasztása

Első üzembe helyezéskor válassza ki a nyelvet a gomb elforgatásával majd a választás jóváhagyásához nyomja meg.



Mielőtt először használja a sütőt, fűtse fel 30 percig maximális hőmérsékleten. Győződjön meg arról, hogy a helyiségben megfelelő a szellőzés.

- 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 perceket, 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 lámpa kezelése

Két beállítás közül választhat: ON állásban a lámpa minden sütési művelet alatt égve marad (kivéve az ECO funkciót); AUTO állásban a sütő lámpája egy bizonyos idő után kikapcsol a sütési műveletek alatt. Válassza ki az állást és hagyja jóvá.

- A nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

- DEMO mód

Alapértelmezésben a sütő normál fűtési módra van állítva.

DEMO üzemmódban (ON pozíció), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sütő nem melegszik.

- Diagnosztika

Probléma esetén rendelkezésére áll a Diagnosztika menü.

Amikor felveszi a kapcsolatot a vevőszolgálatl, kéri Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat.










5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az összes sütési paramétert: hőmérséklet, sütés típusa, sütési idő, saját maga állítsa be. Navigálás közben az „M” gomb megnyomásával közvetlenül is elérheti ezt a menüt.








Minden sütés előtt melegítse elő a sütőt üresen.

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
 Kombinált hő	205°C 35–230°C	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 Hőlégkeverés*	180°C 35–250°C	Ajánlott a fehér húsok, halak és zöldségek omlósságának megőrzésére. Akár három szinten történő, többszörös főzéshez.
 Hagyományos	200°C 35–275°C	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 ECO*	200°C 35–275°C	Ezzel a pozícióval energiát lehet megtakarítani, a sütés minőségének megőrzése mellett. Ebben a szakaszban a sütés előmelegítés nélkül végezhető.
 Grill szellőzéssel	200°C 100–250°C	Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sülték. Csúsztassa a csepegtető tálcát az alsó polcra. Minden szárnyashoz vagy sültéhez javasolt, marhaláb és -borda ki- és átsütéséhez. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.
 Szellőztetett aj	180°C 75–250°C	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 Változtatható grill	4 1–4	Ajánlott bordaszeletek, kolbászok, kenyérszeletek, grillrácsra helyezett garnélarák grillezésére. A sütés a felső elemen keresztül történik. A grillezés a rács teljes felületét lefedi.

*Az EN 60350-1:2016 szabvány előírásai szerint végzett sütési mód az energetikai címkézésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.



5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
 Melegen tartás	60°C 35–100°C	Ajánlott kenyér-, briós- és kuglóf tészta kelesztéséhez. Helyezze a formát a sütőbe, de ne lépje túl a 40°C-ot (tányérmelegítő, kiolvasztás).
 Kiolvasztás	35°C 30–50°C	Ideális delikát ételekhez (gyümölcstorta, krémtorta stb.). A húsok, zsemle stb. 50°C-on kiolvasztható (a hús a grillácson, alatta egy, a szaftot felfogó tálca).
 Tészta kelesztés	40°C	Ez a program ajánlott mindenféle tészta, például kenyértészta, briós, pizza, kuglóf stb. óvatos kelesztéséhez. Helyezze a tálcat közvetlenül a sütőtér aljára.
 Dehidratálás	80°C 35–80°C	Sorrend bizonyos élelmiszerek, például gyümölcsök, zöldségek, gyökerek, fűszerek és aromaanyagok dehidratálásához. Lásd a külön táblázatot 16. o.
 Sabbath	90°C	Speciális sorrend: a sütő megszakítás nélkül 25-75 óra hosszat csak 90°C-on működik.

 **Soha ne tegyen alumíniumfóliát közvetlenül a tűzhely aljára, mert a felgyülemlett hő hatására a zománc megromolhat.**

 **Energiamegtakarítást segítő tanács.**
A hővesztés elkerülése érdekében sütés közben lehetőleg ne nyissa ki az ajtót.



• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

AZONNALI SÜTÉS


Miután kiválasztotta és jóváhagyta a sütési funkciót, például: Alsó rész szellőztetése, nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz, az előmelegítés megkezdődik; egy hangjelzés jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. A tálcát az ajánlott polcmagasságban beteheti a sütőbe.

Megjegyzés: Néhány paraméter (hőmérséklet, sütési idő és késleltetett indítás) a sütés megkezdése előtt módosítható. lásd a következő fejezeteket.


A HŐMÉRSÉKLET MEGVÁLTOZTATÁSA

A sütő a kiválasztott sütési módtól függően javasolja az ideális sütési hőmérsékletet.

Ez az alábbiak szerint változtatható:


- Nyomja meg a  gombot.
- Forgassa el a forgógombot a hőmérséklet megváltoztatásához, majd hagyja jóvá a választást.

A SÜTÉS IDŐTARTAMA

A  gombbal kiválaszthatja az étel elkészítés idejét, majd a gomb elforgatásával adja meg a főzési időt, végül hagyja jóvá.

ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE BEÁLLÍTÁSA

(késleltetett indítás)

A sütés végi időt megváltoztathatja, ha késleltetni szeretné, nyomja meg kétszer a  gombot, majd a forgógomb elforgatásával adja meg a sütés végének idejét, majd hagyja jóvá.

Miután beállította a főzési idő végét, hagyja jóvá. A sütés végi idő a kijelzőn marad.

Megjegyzés: Elkezdheti a főzést anélkül, hogy kiválasztaná az időtartamot vagy a befejezési időt.

Ebben az esetben, ha elegendőnek találta az étel elkészítésére szánt időt, állítsa le a főzést (lásd a „Folyamatban lévő főzés leállítása” fejezetet).

FOLYAMATBAN LÉVŐ FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

Folyamatban lévő főzés leállításához nyomja meg a forgógombot.

Az „ARRETEZ” felirat jelenik meg a képernyőn

Hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával, vagy a sütő leállítása gomb megnyomásával és nyomva tartásával.



6 SÜTÉSI TANÁCSOK



DEHIDRATÁLÁS FUNKCIÓ

A dehidratálás az élelmiszerek tartósításának egyik legrégebbi módja. A cél az élelmiszerekben lévő minden víz vagy egy részének eltávolítása az élelmiszerek konzerválása és a mikrobiális fejlődés megakadályozása érdekében. A szárítás megőrzi az élelmiszerek tápértékét (ásványi anyagok, fehérjék és egyéb vitaminok). Lehetővé teszi az élelmiszerek optimális tárolását azáltal, hogy csökkenti térfogatukat, és biztosítja rehidratálás utáni egyszerű felhasználásukat.



Csak friss élelmiszert használjon. Gondosan mossa meg, csepegtesse le és törölje szárazra. Fedje le a grillrácsot sütőpapírral, és egyenletesen helyezze rá a szeletekre vágott ételt. Használja az 1. polcszintet (ha több rács van, helyezze azokat az 1. és 3. polcra). Szárításkor forgassa meg többször a nagyon lédús ételeket. A táblázatban megadott értékek a dehidratálandó élelmiszer típusától, érettségétől, vastagságától és nedvességtartalmától függően változhatnak.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT AZ ÉTELEK DEHIDRATÁLÁSÁHOZ

Gyümölcsök, zöldségek és fűszerek	Hőmérséklet	Időtartam órában	Tartozékok
Almafélék (3 mm vastagságú szeletekben, rácsonként 200 g)	80°C	5–9	1 vagy 2 grillrács
Csonthéjas gyümölcsök (szilva)	80°C	8–10	1 vagy 2 grillrács
Reszelt, blansírozott étkezési gyökérfélék (sárgarépa, paszternák)	80°C	5–8	1 vagy 2 grillrács
Gombaszeletek	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Paradicsom, mangó, narancs, banán	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Cékla, csíkokban	60°C	6	1 vagy 2 grillrács
Fűszernövények	60°C	6	1 vagy 2 grillrács



• 7 *AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD*

AZ AUTOMATA ÜZEMÓD ISMERTETÉSE

AUTO módban sokféle különféle módon elkészíthető receptet találhat típus szerint rendezve. A sütő mesterséges intelligenciája automatikusan javasol egy előre kiválasztott sütési módot vagy alternatívákat, amelyek egyszerűen kiválaszthatók a navigációs felületen.

AI

Ez az üzemmód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő sütési paramétereket. Egyes ételek esetében bizonyos adatokat (súly, méret stb.) meg kell adni.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLET

Olyan recepthez, amelyet teljes egészében a sütő kezel egy adott elektronikus program segítségével.

Ez a sütési mód lehetővé teszi a húrostok megpuhítását lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütéssel. A sütés minősége optimális lesz.



A sütést MINDENKÉPPEN lehűlt sütővel kell kezdeni.



Az alacsony hőmérsékleten történő sütés rendkívül friss élelmiszerek használatát igényli. A szárnyasok esetében nagyon fontos, hogy sütés előtt a belsejét és a külsejét hideg vízzel leöblítsük, és sütés előtt nedvszívó papírral megszárítsuk.



7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben a forgógomb forgatásával válassza ki az „**AUTO**” funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek:

- Húsok, Halak, Tálételek, Kenyér és tésztafélék, Desszertek.

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.



Tanács

Minden sütésnél a tálca behelyezése előtt a sütő jelzi, hogy melyik polcszintre helyezendő be a tálca.

HÚSOK	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
HÚS TERRINE	0	
BÁRÁNY LAPOCKA	0	
BÁRÁNYLÁB CSONT NÉLKÜL		0
BÁRÁNYLÁB CSONTTAL		0
BORJÚBORDA	0	
BORJÚSÜLT	0	0
HÁTSÓ CSÜLÖK	0	
SERTÉSTARJA	0	
SZŰZPECSENYE	0	0
SERTÉSSÜLT	0	0
MARHASÜLT	0	0
CSIRKE	0	0
KACSA	0	
KACSAMELL	0	
PULYKACOMB	0	
PULYKA	0	
LIBA	0	



• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

HALAK	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
PISZTRÁNG	0	0
LAZAC	0	0
NAGY TESTŰ HALAK	0	0
KIS TESTŰ HALAK	0	0
TENGERI SÜLLŐ	0	0
HOMÁR	0	
HAL TERRINE	0	

ÉTELEK	AI	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK	0	
CSŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK	0	
TÖLTÖTT PARADICSOM	0	
LASAGNA	0	
HÚSTORTA	0	
SÓS LEPÉNY	0	
SAJTTORTA	0	
QUICHE LEPÉNY	0	
PIZZA	0	
CSŐBEN SÜLT BURGONYA	0	0
TÖLTÖTT PADLIZSÁN	0	
FELFÚJT	0	



• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

KENYÉR ÉS TÉSztÁK	AI	ALACSONY HŐMÉRSEKLET
BRIÓS	0	
BAGETT	0	
KENYÉR	0	
OMLÓS TÉSztA	0	
LEVELES TÉSztA	0	

DESSZERTEK	AI	ALACSONY HŐMÉRSEKLET
JOGHURTOK		0
KUGLÓF	0	
PISKÓTATÉSztA	0	
ALMÁS SÜTEMÉNY	0	
EGYENSÚLYTÉSztA	0	
PÜSPÖKKENYÉR	0	
CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY	0	
JOGHURTOS SÜTEMÉNY	0	
GYÜMÖLCSMORZSA	0	
GYÜMÖLCSORTA	0	
SÓS SÜTEMÉNY/KEKSZ	0	
CUPCAKE	0	
POGÁCSÁK	0	
KARAMELLKRÉM	0	



• 7 *AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD*

AUTOMATIKUS SÜTÉS INDÍTÁSA

Az „**AUTO**” funkció az elkészítendő ételtől függően kiválasztja a megfelelő sütési módot.


AZONNALI SÜTÉS

- Válassza ki az „**AUTO**” üzemmódot, amikor a főmenüben van, majd hagyja jóvá.

A sütő több ételtípust (Hús, Hal, Készétel, Kenyér és tésztafélék, Desszertek) javasol:

A kiválasztott ételtől függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyt javasol, amelyet szükség esetén a jóváhagyás előtt módosítani kell. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési idő és hőmérséklet beállításokat. Megjelenik a polc magassága, helyezze be a tálcat és hagyja jóvá.

- A sütő hangjelzést ad, és amikor a sütési idő letelt, leáll; a kijelző ekkor jelzi, hogy az étel elkészült.

 **Egyes AI receptek esetében, mielőtt az ételt a sütőbe tenné, előmelegítésre van szükség.**

A sütőt a sütés közben bármikor kinyithatja, hogy meglocsolja az ételt.



8 EGYÉB FUNKCIÓK

A SÜTÉS BEFEJEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI (A SÜTÉS TÍPUSÁTÓL FÜGGŐEN)

A sütő a kézi vagy Auto üzemmódban történő sütés végén három opciót kínál a kívánt eredmény eléréséhez: CROUSTILLANT (ROPOGÓS), MELEGEN TARTÁS és TOVÁBBI 5 PERC.

CROUSTILLANT

A „Croustillant” funkcióval a sütés végén ropogósra sütheti az ételt.

Válasszon ki egy sütési funkciót, állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt. A sütés végén válassza ki a „Croustillant” funkciót, és hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával.

A sütés megkezdődik. A grillezés a sütési idő utolsó 5 percében automatikusan indul.

MELEGEN TARTÁS (MAINTIEN AU CHAUD)

A sütés végén kiválaszthatja a „MAINTIEN AU CHAUD” opciót. Ez lehetővé teszi, hogy az ételét a sütőben hagyja anélkül, hogy túlsütné. A sütő hőmérséklete olyan szintre csökken, hogy bármikor ehető legyen, amikor kívánja.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

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

- Nyomja meg 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.

TOVÁBBI 5 PERC (csak kézi üzemmódban)

A beprogramozott sütési idő végén választhatja az „AJOUTER 5 MIN” opciót. Az „AJOUTER 5 MIN” aktiválásakor a sütő 5 percig folytatja a sütést és megtartja a hőmérséklet-beállításokat. Mindez szükség esetén megismételhető.

BON APPÉTIT: a sütő a sütés végén a Bon Appétit szöveget mutatja, kiveheti az ételt a sütőből. A sütő kikapcsolásához nyomja meg a forgógombot vagy a sütő kikapcsoló gombját.

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.



9 KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

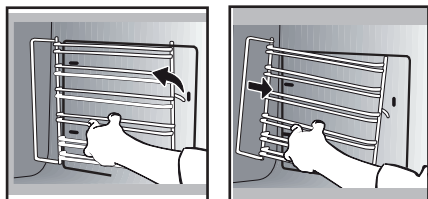
Külső felület

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

POLCOK LESZERELÉSE

Oldalsó falak szintemelőkkel

A szintemelők kivételéhez emelje fel a szintemelő elülső részét, és mozgítsa ki az elülső akasztót a helyéről. Utána finoman húzza meg saját maga felé a polcegységet, hogy ki tudja mozdítani a hátulsó akasztókat a helyükről. Így vegye ki a 2 polcot.



Nagyon ajánljuk:

- Ne kaparja a katalitikus falakat drótkéfével vagy hegyes/éles eszközökkel.
- Ne próbálja meg tisztítani kereskedelmi forgalomban kapható súrolószerekkel.

Ha a falak túlságosan szennyezettek, cserélje ki azokat újakra, és rögzítse a szintemelőkhöz, mielőtt az utóbbiakat visszahelyezi.

A BELSŐ ÜVEG TISZTÍTÁSA

A belső üveg tisztításához szerelje le az ajtót. Az üveg leszerelése előtt egy puha ruhával és mosogatószerral távolítsa el a felesleges zsírt a belső üvegről.



Figyelmeztetés:

Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

A KATALITIKUS FALAK CSERÉJE (modelltől függően)

A sütő egy kivehető falakkal ellátott burkolattal rendelkezik, amely a szintemelőbe illeszkedik. Ezek a falak speciális mikroporózus zománc (katalitikus zománc) bevonattal vannak ellátva, amely automatikus zsírtalanító tulajdonságokkal rendelkezik.

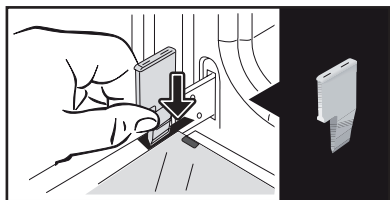
A foltok széles körben szétterjednek és diffundálnak a mikroporózus felületen. Mindkét oldalon oxidálódnak és fokozatosan eltűnnek.



9 KARBANTARTÁS

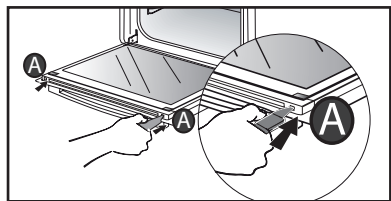
AZ AJTÓ LE- ÉS VISSZASZERELÉSE

Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelte műanyag tasakban található műanyag ékek egyikével.

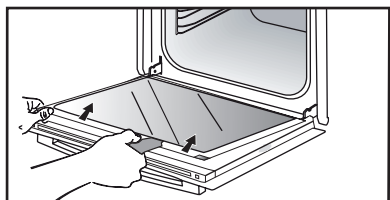


Távolítsa el a rögzítőkapoccsal rögzített üveget:

A másik ékkel (vagy csavarhúzóval) nyomja be a **A** nyílásokba, hogy az üveget kioldja.

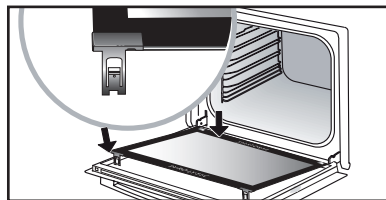
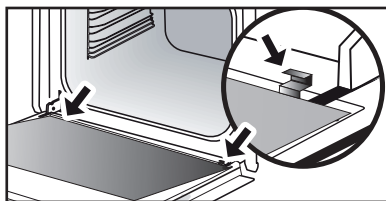


Távolítsa el az üveget.



Az üveget ne merítse vízbe. Öblítse le tisztí vízzel, és törölje át nem szőszölődő ronggyal.

Tisztítás után illessze az üveget a fém ütközőkbe, majd rögzítse a helyére a fényes oldalával kifelé fordítva.



Távolítsa el a műanyag éket.
Készüléke ismét működőképes.

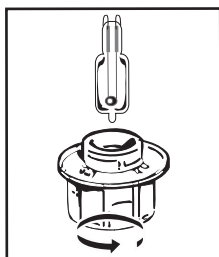
• 9 KARBANTARTÁS

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 (a búra és a lámpa kicsavarásának megkönnyítéséhez használjon gumikesztyűt). Helyezze be az új lámpát és tegye vissza a búrát.







Ez a termék **G** energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

• 10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és Megoldások
- „AS” jelenik meg (Auto Stop rendszer).	Ez a funkció lekapcsolja a sütő fűtését, ha megfelelően rólá. Állítsa a sütőt az ARRET-re.
- „F” betűvel kezdődő hibakód.	A sütő zavart észlelt. Kapcsolja ki a sütőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, szüntesse meg az áramellátást legalább egy percre. Ha a hiba továbbra sem szűnik meg, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítója nem hibás-e. Ellenőrizze, hogy a sütő nincs-e „DEMO” módra állítva (lásd a beállítások menüt).
- A sütő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik. Lásd a lámpa cseréje című fejezetet.
- A hűtőventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.	Ez normális, a ventilátor a főzés befejezése után legfeljebb egy óráig tovább működhet a sütő szellőztetése céljából. Ha ennél tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.



SÜTÉSI TANÁCS KÉZI ÜZEMMÓDBAN

ÉTELEK													Sütési idő en ben	
	°C	MIN	°C	MIN	°C	MIN	°C	MIN	°C	MIN	°C	MIN		
HÚSOK	Sertéssült (1 kg)	200	2								190	2	60	
	Borjúsült (1 kg)	200	2								190	2	60–70	
	Marhasült	240	2								200	2	30–40	
	Bárány (láb, lapocka 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2		210	2	60	
	Szárnyasok (1 kg)	200	3	220	3			210	3		185	3	60	
	Csirkecomb			220	3			210	3					20–30
	Sertés/borjúborda			210	3									20–30
	Marhaborda (1 kg)			210	3			210	3					20–30
	Juhborda			210	3									20–30
HALAK	Grillezett halak			275	4									15–20
	Pultos halak (aranydurbincs)	200	3								190	3	30–35	
	Halak olajban	220	3								200	3	15–20	
ZÖLDSEGEK	Csöben sült ételek			275	2									30
	Dauphinéi csöben sült krumpli	200	3								180	3	45	
	LASAGNA	200	3								180	3	45	
	Töltött paradicsom	170	3								170	3	30	
SÜTEMÉNYEK	Szavojai piskóta – Piskóta-tészta								180	3	180	4	35	
	Piskótatekercs	220	3						180	2	190	3	5–10	
	Briós	180	3			200	3		180	3	180	3	35–45	
	Brownie	180	2								180	2	20–25	
	Gyümölcskenyér – Egyensúly-tészta	180	3						180	3	180	3	45–50	
	Gyümölcsös pite	200	3								190	3	30–35	
	Keksz – Omlós sütemény	175	3								170	3	15–20	
	Kuglóf								180	2				40–45
	Habcsók	100	4						100	4	100	4	60–70	
	Madeleine	220	3								210	3	5–10	
	Pogácsák	200	3						180	3	200	3	30–40	
	Kis leveles sütemények	220	3								200	3	5–10	
	Likőrös piskótatorta	180	3						175	3	180	3	30–35	
	Omlós tészta torta	200	1								200	1	30–40	
	Finom leveles tészta torta	215	1								200	1	20–25	
EGYÉB	Terrine pástétom	200	2								190	2	80–100	
	Pizza					240	1						15–18	
	QUICHE LEPÉNY	190	1			180	1				190	1	35–40	
	Felfújt								180	2			50	
	Torta	200	2								190	2	40–45	
	Kenyér	220	2								220	2	30–40	
	Pirítós kenyér			275	4–5									2–3

Megjegyzés: Sütőbe helyezés előtt a húsokat legalább 1 órán át szobahőmérsékleten kell tartani.

* Modelltől függően

MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK AZ IEC / EN 60350 SZABVÁNY ALAPJÁN

ÉTEL	* SÜTÉSI MÓD	SZINT	TARTOZÉKOK	°C	min. IDŐTARTAM	ELŐMELEGÍTÉS
Omlós sütemények (8.4.1)		5	tálca 45 mm	150	30–40	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		5	tálca 45 mm	150	25–35	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grill-rács	150	25–45	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		3	tálca 45 mm	175	25–35	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grill-rács	160	30–40	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		5	tálca 45 mm	170	25–35	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		5	tálca 45 mm	170	25–35	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		2 + 5	tálca, 45 mm + grill-rács	170	20–40	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		3	tálca 45 mm	170	25–35	igen
Kis gyümölcskenyerek (8.4.2.)		2 + 5	tálca, 45 mm + grill-rács	170	25–35	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		4	grillrács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		4	grillrács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grill-rács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		3	grillrács	150	30–40	igen
Félédes sütemény zsírtartalom nélkül (8.5.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grill-rács	150	30–40	igen
Almatorta (8.5.2)		1	grillrács	170	90–120	igen
Almatorta (8.5.2)		1	grillrács	170	90–120	igen
Almatorta (8.5.2)		3	grillrács	180	90–120	igen
Gratinírozott felület (9.2.2)		5	grillrács	275	3–6	igen

* Modellől függően

MEGJEGYZÉS: A 2 szinten sütés esetén a tálcák különböző időpontokban is kivehetők.

Recept élesztővel (modellől függően)

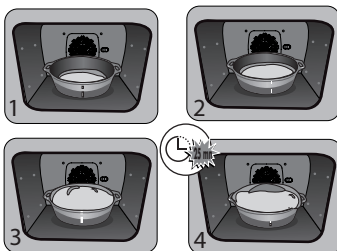
Hozzávalók:

• Liszt 2 kg • Víz 1240 ml • Só 40 gr • 4 csomag dehidratált sütőélesztő

Keverje meg a tésztát a mixerrel és kelessze a tésztát a sütőben.

Elkészítés: Élesztőalapú tésztafélék receptjeihez Öntse a tésztát egy hőálló tábla, vegye ki a szintemelő tartókat és tegye a tálat a sütő aljára.

Melegítse elő a sütőt hőlégkeveréses funkcióval 40–50°C-on 5 perccig. Kapcsolja ki a sütőt és hagyja – a maradék hő hatására – kelni a tésztát 25–30 perccig.





IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.

Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.

Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.

Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.

Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.



Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.

Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SOMMARIO

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	4
1 INSTALLAZIONE	6
Scelta della collocazione e incasso.....	6
Collegamento elettrico	7
2 AMBIENTE	7
Rispetto dell'ambiente	7
3 PRESENTAZIONE DEL FORNO	8
I comandi e il display	9
Blocco dei tasti.....	9
Gli accessori (a seconda del modello).....	10
4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI	11
Prima messa in servizio	11
Menu regolazioni (a seconda del modello)	11
5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE	12
Avvio di una cottura.....	14
6 CONSIGLI DI COTTURA	15
Funzione di disidratazione	15
7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA	16
Presentazione della modalità automatica	16
Presentazione delle categorie dei piatti	17
Avvio di una cottura automatica	20
Cottura immediata.....	20
8 ALTRE FUNZIONI	21
Opzioni di fine cottura (a seconda del tipo di cottura).....	21
Funzione timer	21
9 MANUTENZIONE	22
Pulizia e manutenzione:.....	22
Sostituzione della lampada	24
10 ANOMALIE E SOLUZIONI	25
11 TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE	27

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:

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 sorvegliati o istruiti 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.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più importante.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— 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.



SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI



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.



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.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— 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 2 viti passanti dagli

appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.



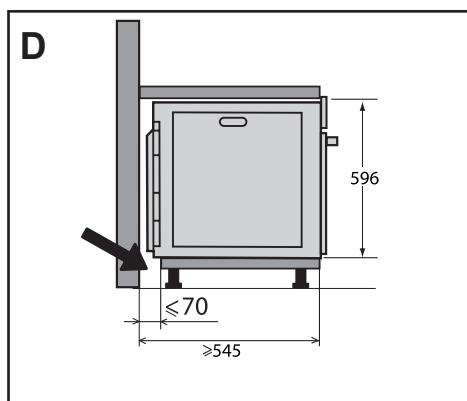
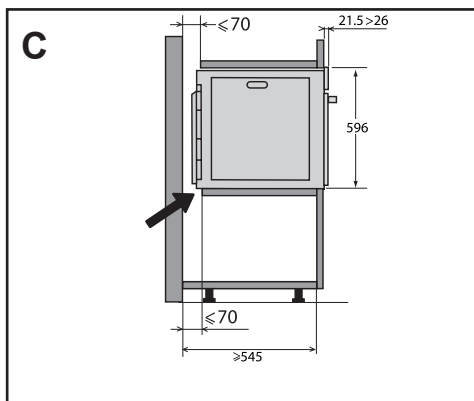
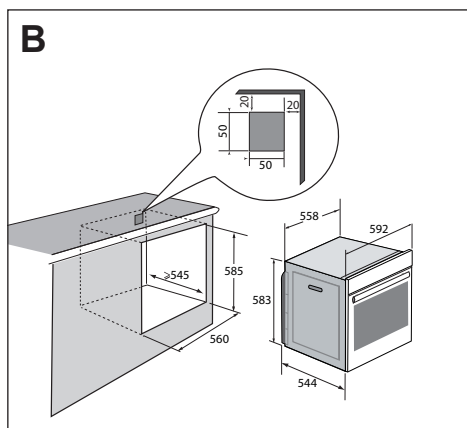
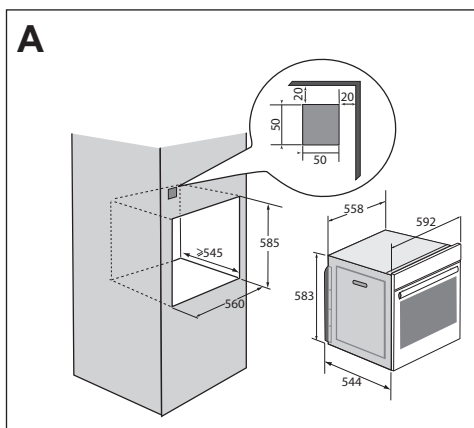
• 1 **INSTALLAZIONE**

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 in un mobile a colonna (A) o sotto un piano (B). Se il mobile è aperto, la sua apertura deve essere di 70 mm max sul retro (C e D). Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di $\varnothing 2$ mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti.

Sostituire gli arresti in gomma.

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



• 1 *INSTALLAZIONE*

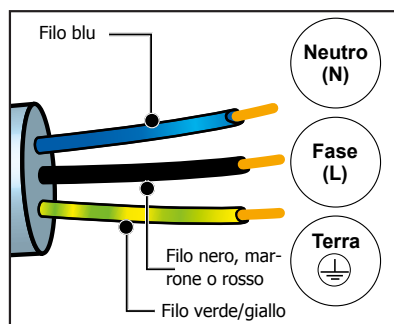
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 Volt tramite 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.

L'apparecchio è previsto per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento particolare da parte vostra.



⚠ 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.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

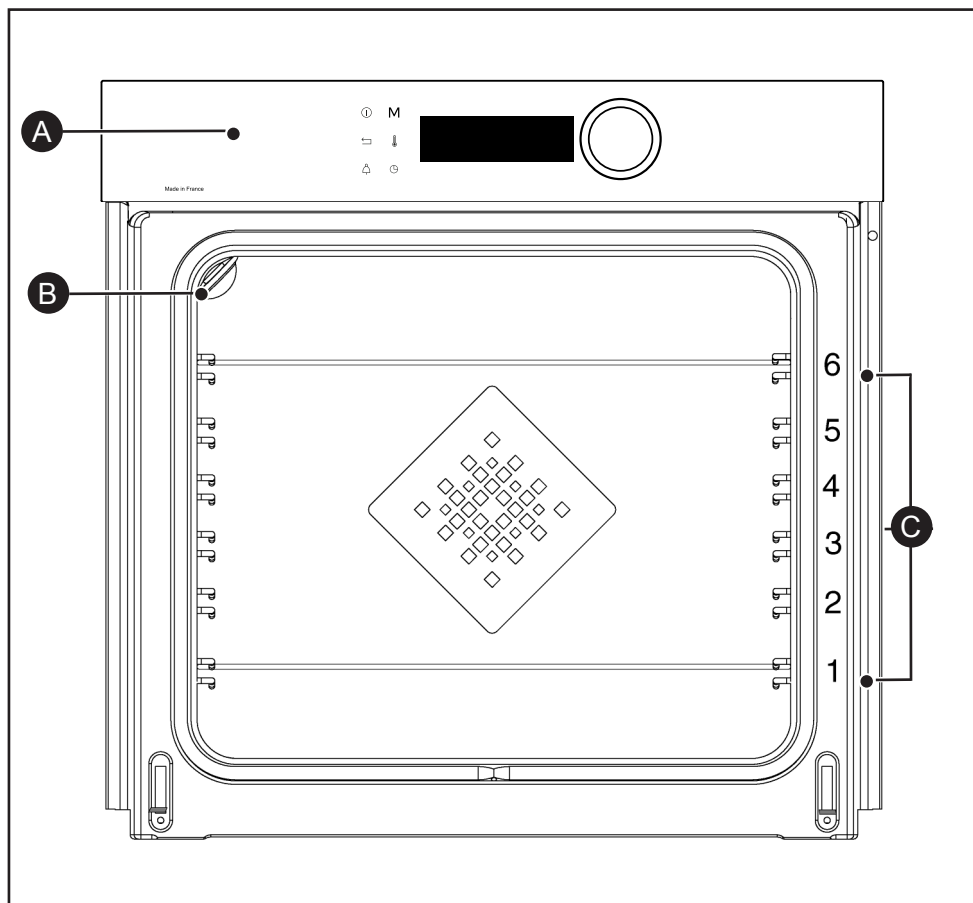
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva

europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.



3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

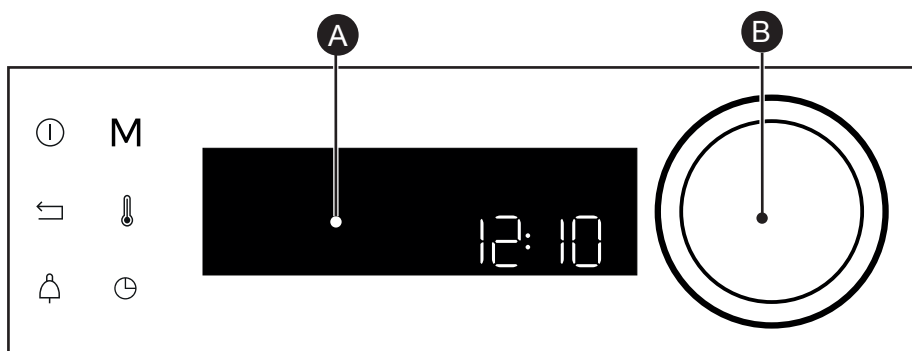


- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)



3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

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 di spegnimento del forno (pressione lunga)



M

Tasto di accesso diretto alla modalità MANUALE

Tasto indietro






Tasto di temperatura

Tasto timer






Tasto durata di cottura/partenza differita

BLOCCO DEI TASTI

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

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

NOTA: solo il tasto di spegnimento  resta attivo.

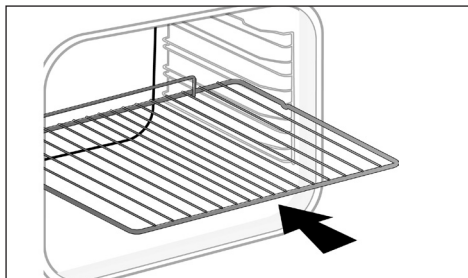
Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e  fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display.



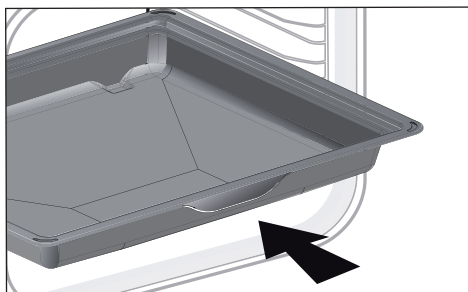
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

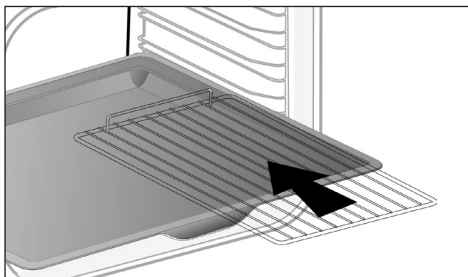
- **Griglia antiribaltamento.** Inserita nei ripiani, la griglia può essere usata per sostenere i piatti e gli stampi contenenti alimenti da cuocere o gratinare o per le grigliate (da poggiare direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- **Teglia multiuso, leccarda 45 mm.** Inserita nei ripiani o fissata sulle guide telescopiche, con la maniglia verso la porta del forno. Posizionata sotto la griglia, questa raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



- **Griglie "sapore".** Queste 2 mezze griglie vengono utilizzate insieme o indipendentemente l'una dall'altra, posizionate in una teglia o in una leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno. Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.



• 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per confermare la scelta.



Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

- 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 confermare. 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.

- Gestione della lampada

Sono proposte due scelte di regolazione: Posizione ON, la lampadina resta accesa durante tutte le cotture (tranne con la funzione ECO). Posizione AUTO, la lampadina del forno si spegne dopo un certo tempo durante la cottura. Scegliere la posizione e confermare.

- 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.










5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura. Durante la navigazione è possibile accedere direttamente a questo menu premendo il tasto "M".








Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 Termoventilazione*	180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill ventilato	200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrostiti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrostiti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Suola ventilata	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costole, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.


*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.



• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelamento	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento di carne, piccole pagnotte, ecc. viene fatto a 50 °C (carne messa sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Lievitazione della pasta	40°C	Programma raccomandato per far lievitare lentamente tutte le paste, per esempio per pane, brioche, pizza, kouglof, ecc. Riporre la teglia direttamente sulla suola.
 Disidratazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, piante da condimento e aromatiche. Fare riferimento alla tabella specifica P.16.
 Shabbat	90°C	Sequenza speciale: il forno funziona per un tempo compreso tra 25 e 75 ore senza interruzione unicamente a 90 °C.

 **Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.**

 **Consiglio per risparmiare energia.**
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.



• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA

COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, premere sulla manopola per confermare. Si avvia il preriscaldamento. Un bip segnala che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. È possibile informare la teglia all'altezza del ripiano consigliata.


NB: Alcuni parametri sono modificabili prima dell'avvio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA


In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:




- Premere il tasto .
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi confermare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del piatto selezionando la durata con il tasto  poi inserire la durata di cottura ruotando la manopola, infine confermare.

REGOLAZIONE DI FINE COTTURA

(partenza differita)

È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa venga differita. Premere due volte il tasto , poi inserire la fine della cottura ruotando la manopola e confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare. L'ora di fine cottura resta visualizzata.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura.

In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

"ARRESTO" appare sullo schermo

Confermare premendo la manopola o con una pressione lunga sul tasto di spegnimento del forno.



6 CONSIGLI DI COTTURA



FUNZIONE DISIDRATAZIONE

La disidratazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti.

L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.



Usare solo alimenti freschi. Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

TABELLA INDICATIVA PER DISIDRATARE GLI ALIMENTI

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie



• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLA MODALITÀ AUTOMATICA

Nella modalità AUTO sono presenti moltissime ricette diverse classificate per categoria che possono essere cucinare in differenti modi. L'intelligenza del forno proporrà automaticamente una modalità di cottura preselezionata o alternative da selezionare comodamente nell'interfaccia di navigazione.

AI


Questa modalità seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso. Per alcuni alimenti devono essere inserite alcune regolazioni (peso, dimensioni, ecc.)

BASSA TEMPERATURA

Per una ricetta gestita interamente dal forno grazie a un programma elettronico specifico.

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate. La qualità di cottura è ottimale.

 La cottura deve **OBBLIGATORIAMENTE** iniziare a forno freddo.

 Cucinare a bassa temperatura richiede l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e asciugare con carta assorbente prima della cottura.



7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione “**AUTO**” ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti:

- Carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert.

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.



Consiglio

Per tutte le cotture, prima di inserire la teglia, il forno indica il livello di ripiano su cui inserire il piatto

CARNE	AI	BASSA TEMPERATURA
TERRINA DI CARNE	0	
SPALLA D'AGNELLO	0	
COSCIA DI AGNELLO SENZA OSSO		0
COSCIA DI AGNELLO CON OSSO		0
COSTATA DI VITELLO	0	
ARROSTO DI VITELLO	0	0
STINCO DI MAIALE	0	
LOMBATA DI MAIALE	0	
FILET MIGNON	0	0
MAIALE ARROSTO	0	0
ARROSTO DI MANZO	0	0
POLLO	0	0
ANATRA	0	
FILETTO D'ANATRA	0	
COSCIA DI TACCHINO	0	
TACCHINO	0	
OCA	0	



• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PESCE	AI	BASSA TEMPERATURA
TROTA	0	0
SALMONE	0	0
PESCI GRANDI	0	0
PESCI PICCOLI	0	0
BRANZINO	0	0
ASTICE	0	
TERRINA DI PESCE	0	

PIATTI	AI	BASSA TEMPERATURA
VERDURE FARCITE	0	
GRATIN DI VERDURE	0	
POMODORI RIPIENI	0	
LASAGNE	0	
TORTA DI CARNE	0	
TORTA SALATA	0	
TORTA AL FORMAGGIO	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATIN DI PATATE	0	0
MOUSSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PANE E PASTA	AI	BASSA TEMPERATURA
BRIOCHE	0	
BAGUETTE	0	
PANE	0	
PASTA FROLLA	0	
PASTA SFOGLIA	0	

DESSERT	AI	BASSA TEMPERATURA
YOGURT		0
KOUGLOF	0	
TORTA GENOVESE	0	
TORTA DI MELE	0	
QUATTRO-QUARTI	0	
PLUM-CAKE	0	
TORTA AL CIOCCOLATO	0	
TORTA ALLO YOGURT	0	
CRUMBLE DI FRUTTA	0	
TORTA ALLA FRUTTA	0	
BISCOTTI SABLÉ/COOKIE	0	
CUPCAKE	0	
PASTA CHOUX	0	
CRÈME CARAMEL	0	



• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA

La funzione “**AUTO**” seleziona la modalità di cottura appropriata in funzione dell’alimento da preparare.


COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “**AUTO**” nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie di alimenti (carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert):

In funzione del piatto selezionato, la modalità AI propone un peso predefinito che dovrà essere regolato prima di confermare. Il forno calcola automaticamente i parametri di tempo e temperatura di cottura. L’altezza del ripiano viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

 Per alcune ricette AI è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

• 8 ALTRE FUNZIONI

OPZIONI DI FINE COTTURA (A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA)

Alla fine della cottura in modalità manuale o in modalità Auto, il forno propone tre opzioni per adattarsi al risultato atteso: CROCCANTE, MANTENIMENTO AL CALDO e AGGIUNGERE 5 MIN.

CROCCANTE

È possibile gratinare un piatto a fine cottura con la funzione “**Croccante**”.

Selezionare una funzione di cottura, regolare la temperatura e programmare una durata di cottura. A fine cottura selezionare la funzione “**Croccante**” e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. Il grill si avvierà automaticamente per gli ultimi 5 minuti di cottura.

MANTENIMENTO AL CALDO

A fine cottura è possibile selezionare l'opzione “MANTENIMENTO AL CALDO”, che permetterà di lasciare il piatto in forno senza cuocerlo eccessivamente. La temperatura del forno si regola a una temperatura di degustazione fino a quando non si è pronti per mangiare.

FUNZIONE TIMER

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

- Premere il tasto .

Regolare il timer ruotando la manopola, quindi premerla per confermare e avviare il conto alla rovescia.


Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

AGGIUNGERE 5 MIN (solo in modalità manuale)

È possibile selezionare l'opzione “AGGIUNGERE 5 MIN” a fine cottura con una durata programmata. Attivando “AGGIUNGERE 5 MIN” il forno riprende le regolazioni della modalità di cottura e di temperatura per 5 minuti, ripetibili se necessario.

BUON APPETITO: a fine cottura il forno mostra la scritta “Buon appetito”. È possibile estrarre il piatto dal forno. Per spegnere il forno premere la manopola o il tasto di spegnimento del forno.

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.



9 MANUTENZIONE

PULIZIA E MANUTENZIONE:

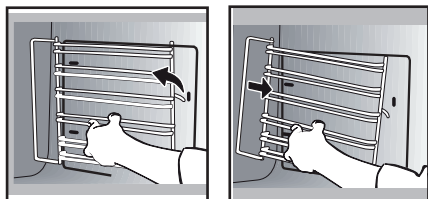
SUPERFICIE ESTERNA

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

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevarre la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



SOSTITUZIONE DELLE PARETI CATALITICHE (a seconda del modello)

Questo forno è costituito da una cella dotata di pareti amovibili che sono inserite nei supporti ripiani. Queste pareti sono ricoperte da uno speciale smalto microporoso (smalto catalitico) dalle qualità autosgrassanti.

Lo sporco si diffonde ampiamente nelle microporosità. Si ossida su entrambi i lati e scompare gradualmente.

Si consiglia vivamente:

- Di non strofinare le pareti catalitiche con una spazzola metallica, strumenti appuntiti o taglienti.
- Di non cercare di pulirle con i detersivi abrasivi venduti in commercio.

Quando le pareti sono troppo sporche, sostituirle con pareti nuove e fissarle sui ripiani prima di riposizionarle.

PULIZIA DEL VETRO INTERNO

Per pulire il vetro interno, smontare la porta. Prima di smontare il vetro, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.



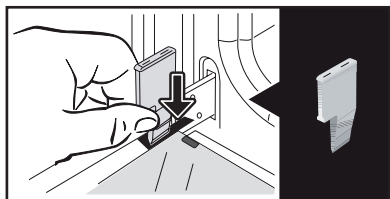
Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi, 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.

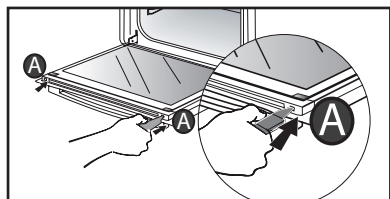
9 MANUTENZIONE

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

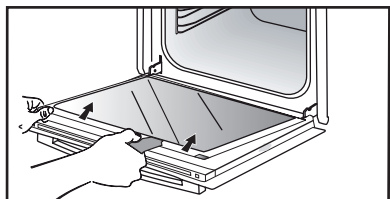
Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.



Rimuovere il vetro fissato mediante clip: Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti **A** al fine di sganciare il vetro.

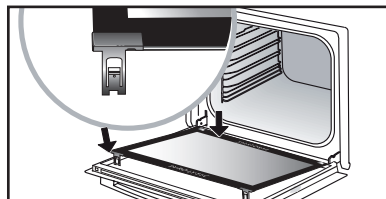
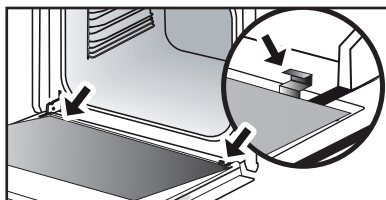


Rimuovere il vetro.



Non immergere il vetro nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

Dopo la pulizia, inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi agganciarlo, con il lato **brillante verso l'esterno**.



Rimuovere lo spessore in plastica.

L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

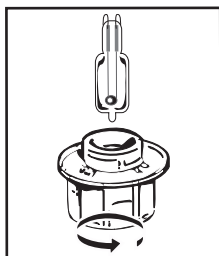
9 MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

⚠ 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 lampadina:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare.

Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio.

Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica G.

• 10 ANOMALIE E SOLUZIONI

Domande	Risposte e soluzioni
- Appare "AS" (sistema Auto Stop).	Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.
- Codice guasto che comincia per "F".	Il forno ha rilevato un'anomalia. Spegnerne il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto. Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.
- Il forno non riscalda.	Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).
- La lampadina del forno non funziona.	Sostituire la lampadina o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Vedere il capitolo "Sostituzione della lampadina".
- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.



CONSIGLIO DI COTTURA DELLA MODALITÀ MANUALE




















PIATTI														Tempo di cottura spingendola minuti
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO			
CARNE	Arrosto di maiale (1 kg)	200	2							190	2		60	
	Arrosto di vitello (1 kg)	200	2							190	2		60-70	
	Arrosto di manzo	240	2							200	2		30-40	
	Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2		210	2	60	
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3		185	3	60	
	Cosce di pollo			220	3			210	3				20-30	
	Costata di maiale/vitello			210	3								20-30	
	Costata di manzo (1 kg)			210	3			210	3				20-30	
	Costata di pecora			210	3								20-30	
PESCE	Pesce grigliato			275	4								15-20	
	Pesce cucinato (orata)	200	3							190	3		30-35	
	Pesce al cartoccio	220	3							200	3		15-20	
VERDURE	Gratinatura (alimenti cotti)			275	2								30	
	Gratin dauphinois	200	3							180	3		45	
	Lasagne	200	3							180	3		45	
	Pomodori farciti	170	3							170	3		30	
PRODOTTI DI PASTICCERIA	Savoardi - Torta genovese								180	3	180	4	35	
	Biscotto arrotolato	220	3						180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45	
	Brownie	180	2								180	2	20-25	
	Plum-cake - Quattro quarti	180	3						180	3	180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3								190	3	30-35	
	Cookie - biscotti sablé	175	3								170	3	15-20	
	Kugelhof								180	2			40-45	
	Meringhe	100	4						100	4	100	4	60-70	
	Madeleine	220	3								210	3	5-10	
	Pasta choux	200	3						180	3	200	3	30-40	
	Petits four a sfoglia	220	3								200	3	5-10	
	Savarin	180	3						175	3	180	3	30-35	
	Torta pasta frolla	200	1								200	1	30-40	
Torta pasta sfoglia sottile	215	1								200	1	20-25		
ALTRO	Pâté in terrina	200	2							190	2		80-100	
	Pizza					240	1						15-18	
	Quiche	190	1			180	1				190	1	35-40	
	Soufflé								180	2			50	
	Pasticcio	200	2								190	2	40-45	
	Pane	220	2								220	2	30-40	
Pane grigliato			275	4-5								2-3		

N.B: Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

* A seconda del modello



VERIFICHE DI IDONEITÀ AL FUNZIONAMENTO SECONDO LA NORMA IEC/EN 60350

ALIMENTO	* MODALITÀ DI COTTURA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	DURATA min.	PRERISCALDAMENTO
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	30-40	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	25-45	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	160	30-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	20-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	25-35	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	90-120	sì
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-6	sì

* A seconda del modello **NOTA: Per le cotture a 2 livelli, le teglie possono essere estratte in tempi differenti.**

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

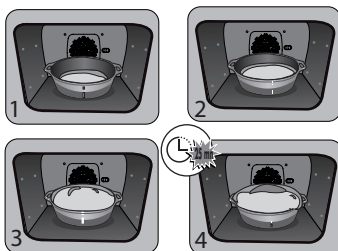
Ingredienti:

- Farina 2 kg • Acqua 1240 ml • Sale 40 g • 4 bustine di lievito disidratato

Mescolare l'impasto con il mixer e fare lievitare la pasta nel forno.

Procedimento: Per le ricette di impasto a base di lievito, Versare l'impasto in una teglia resistente al calore, togliere i supporti delle guide laterali e porre la teglia sulla suola.

Preriscaldare il forno con la funzione "termoventilazione" a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerne il forno e lasciare lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.





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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	4
1 INSTALLATIE	6
Keuze van de plaatsing en inbouw	6
Elektrische aansluiting	7
2 MILIEU	7
Respect voor het milieu.....	7
3 VOORSTELLING VAN DE OVEN	8
De bedieningsknoppen en het display	9
Vergrendeling van de toetsen	9
De accessoires (afhankelijk van het model).....	10
4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN	11
Eerste ingebruikname	11
Menu instellingen (afhankelijk van het model)	11
5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE	12
Starten van een bereiding	14
6 BEREIDINGSADVIEZEN	15
Droogfunctie	15
7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE	16
Voorstelling van de automatische modus.....	16
Voorstelling van de categorieën gerechten	17
Starten van een automatische bereiding.....	20
Onmiddellijk bereiding.....	20
8 ANDERE FUNCTIES	21
Opties voor het einde van de bereiding (afhankelijk van het type bereiding)	21
Timerfunctie	21
9 ONDERHOUD	22
Reiniging en onderhoud:	22
Vervanging van de lamp.....	24
10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN	25
11 BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE	27

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS- MAATREGELEN

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, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm

tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij zij onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolyserreiniging van uw oven start.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen oven deur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS- MAATREGELEN



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 een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.



Om het apparaat van het elektriciteitsnet te kunnen afkoppelen, moet er een schakelaar aangebracht worden tussen de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— 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 op de zijstijlen.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging in de ovenruimte moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.



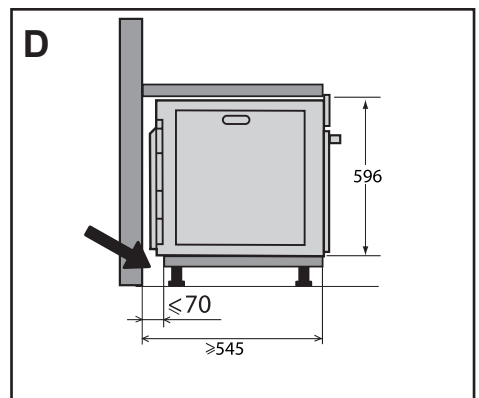
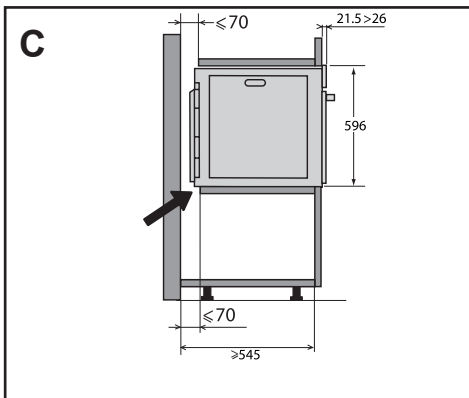
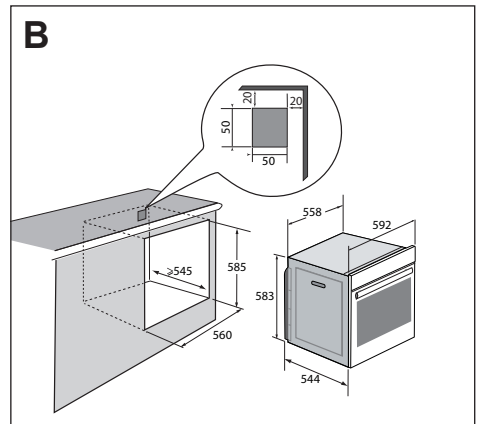
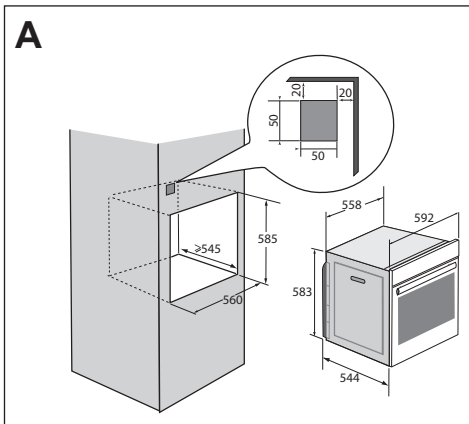
• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past. Dit apparaat kan zonder onderscheid in een inbouwkast (A) of onder een werkblad (B) geïnstalleerd worden. Als het meubel open is, mag de opening aan de achterzijde (C en D) maximaal 70 mm zijn. Maak de oven vast in het meubel. Verwijder daarvoor 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 de 2 schroeven vast.

Zet de rubber blokjes terug.

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.



• 1 INSTALLATIE

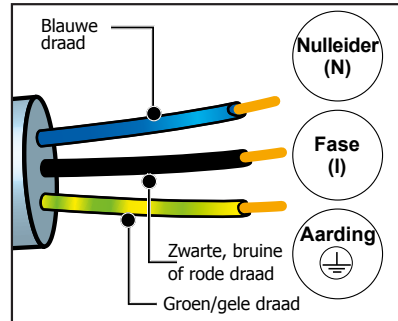
ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een 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.

Uw apparaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50Hz of 60Hz zonder enige ingreep uwerzijds.



! **Let op:** 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 verwijdt 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.

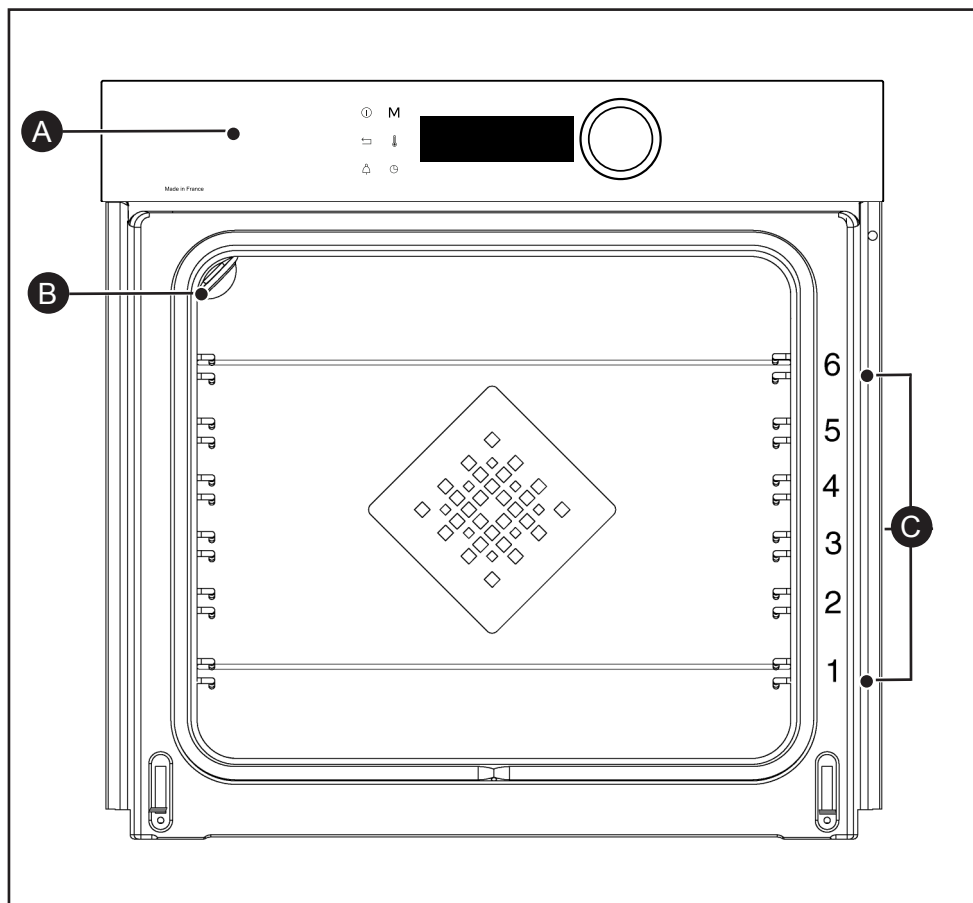
De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstan-

digheden 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 DE OVEN

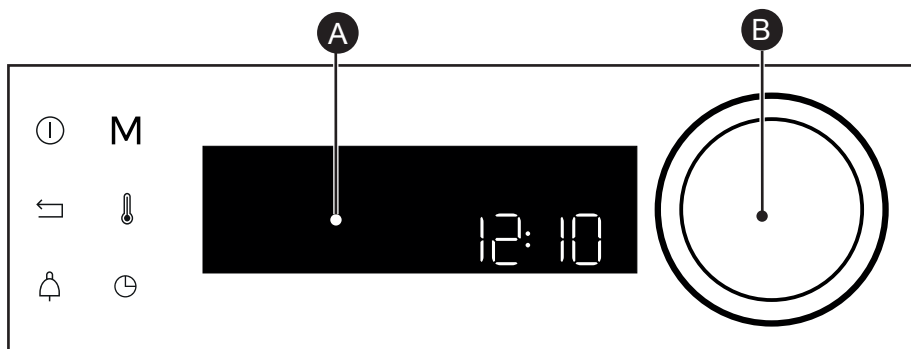


- A** Bedieningspaneel
- B** Lamp
- C** Niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)



3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

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)



M

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

Terugkeertoets



Temperatuurtoets


Timertoets





Toets bereidingstijd/
geprogrammeerde inschakeling

VERGRENDING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm.

De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.
N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

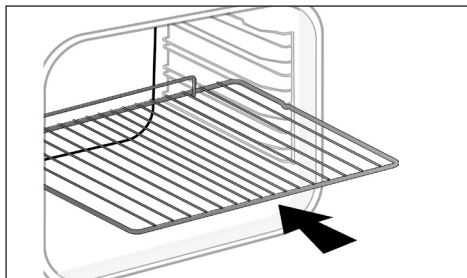
Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het hangslot symbool  van het scherm verdwijnt.



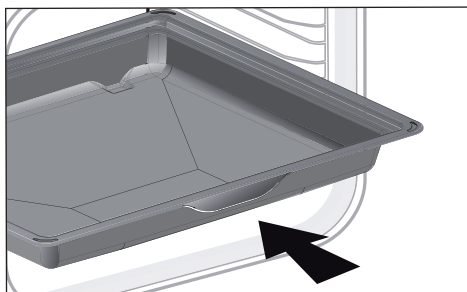
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

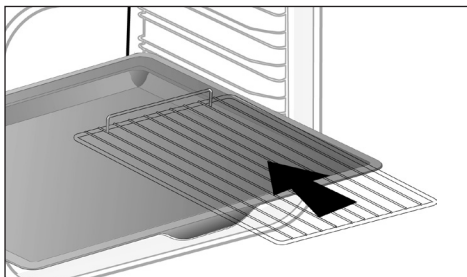
- **Rooster met kantelbeveiliging.** Het in de niveauhouders geplaatste rooster kan gebruikt worden om schalen en bakvormen met te bereiden of te gratineren voedsel op te plaatsen of voor gegrilde gerechten (die er rechtstreeks op geplaatst worden). Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- **Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm.** Geplaatst in de niveauhouders of bevestigd op de uitschuifbare rails, met de handgreep naar de ovendeur gericht. Geplaatst onder de grill om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen. Deze kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



- **“Smaken” roosters.** Deze 2 halve roosters kunnen samen of los van elkaar gebruikt worden, geplaatst in een plaat of de lekbak met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht. Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de bak opgevangen bakvocht.



• 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

EERSTE INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.



Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten leeg op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

- 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.

- Beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen: Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na enige tijd tijdens het bereiden. Kies de gewenste stand en valideer.

- De taal

Kies uw taal en valideer.

- De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

- Diagnose

In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Diagnose.

Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, zal men u vragen welke codes in de diagnose worden weergegeven.










5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

Met deze modus kunt u zelf alle bereidingsparameters instellen: temperatuur, bereidingstype, bereidingstijd. Tijdens het navigeren heeft u rechtstreeks toegang tot dit menu door op de toets "M" te drukken.








Verwarm voor iedere bereiding uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 Heteluchtfunctie*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Geventileerde bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het grillen gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.

*Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Warmhouden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz. gebeurt bij 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Rijzen van deeg	40°C	Het aanbevolen programma om alle soorten deeg te laten rijzen, zoals brood-, brioche-, pizza-, kouglofdeeg, enz. Plaats uw schaal rechtstreeks op de bodem.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie de speciale tabel P.16.
 Sjabbat	90°C	Speciale sequentie: de oven werkt 25 tot 75 uur zonder onderbreking, uitsluitend op 90°C.

 Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

 Tip voor energiebesparing.
Vermijd om tijdens het bereiden de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.



• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

STARTEN VAN EEN BEREIDING

ONMIDDELLIJKE BEREIDING


Wanneer u uw bereidingsfunctie geselecteerd en gevalideerd heeft, bijvoorbeeld: Geventileerde bodem, drukt u op de knop om te valideren, waarna het voorverwarmen start; een pieptoon geeft aan dat uw oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. U kunt uw schaal op het aanbevolen niveau plaatsen.

N.B.: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden voordat het bereiden begint (temperatuur, baktijd en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.


WIJZIGING VAN DE TEMPERAATUUR

Volgens het soort bereiding dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale temperatuur voor.


Deze kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Druk op de toets .
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BEREIDINGSTIJD

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht invoeren door de tijdsduur te selecteren met behulp van de toets  en vervolgens de bereidingstijd invoeren met behulp van de draaiknop en daarna valideren.

INSTELLING EINDE BEREIDINGSTIJD (geprogrammeerde inschakeling)

U kunt dit einde van de bereidingstijd wijzigen als u de inschakeling hiervan wilt programmeren; druk tweemaal op de toets  en voer het einde van de bereidingstijd in door aan de knop te draaien en valideer uw keuze.

Valideer na het instellen van het einde van de bereidingstijd. Het einde van de bereidingstijd blijft weergegeven.

N.B.: U kunt een bereidingswijze starten zonder de tijdsduur of de eindtijd te selecteren.

In dat geval stopt u het bereiden wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gaar is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bereiden").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BEREIDEN

Om tijdens het bereiden te stoppen, drukt u op de knop.

"**UITSCHAKELEN**" wordt weergegeven op het scherm.

Bevestig door op de knop te drukken of door de stop-toets van de oven lang ingedrukt te houden.




• 6 BEREIDINGSADVIEZEN



DROOGFUNCTIE

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

 **Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen. Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog. Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over. Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3). Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.**

INDICATIEVE TABEL VOOR HET DROGEN VAN UW VOEDINGSMIDDELEN

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters



• 7 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

VOORSTELLING VAN DE AUTOMATISCHE MODUS

In de AUTO modus vindt u talrijke gevarieerde recepten, geklasseerd op categorie, die u verschillende manieren kunt bereiden. De intelligente modus van de oven stelt u automatisch een voorgeselecteerde bereidingswijze of alternatieven voor die eenvoudig in de navigatie-interface te selecteren zijn.

AI

Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel. Voor sommige voedingsmiddelen moeten bepaalde instellingen (gewicht, maat,...) ingevoerd worden.

LAGE TEMPERATUUR

Voor een geheel door de oven gecontroleerd recept, dankzij een speciaal elektronisch programma

Met deze bereidingswijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het langzaam bakken in combinatie met lage temperaturen. Het resultaat is optimaal.



Het bereiden moet **ALTIJD** met een koude oven beginnen.



Voor een bereiding op een lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en ze voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie “**AUTO**” door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld:

- Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts.

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valideer.



Advies

Voor alle bereidingen geeft de oven u, voordat u uw schaal in de oven zet, op welk niveau de schaal moet worden geplaatst

VLEES	AI	LAGE TEMPERATUUR
VLEESTERRINE	0	
LAMSSCHOUDER	0	
LAMSBOUT ZONDER BOT		0
LAMSBOUT MET BOT		0
KALFSRIBBEN	0	
KALFSGEBRAAD	0	0
VARKENSSCHENKEL	0	
VARKENSRUG	0	
VARKENSHAAS	0	0
VARKENSGBRAAD	0	0
RUNDERGEBRAAD	0	0
KIP	0	0
EEND	0	
EENDENBORSTFILET	0	
KALKOENBOUT	0	
KALKOEN	0	
GANS	0	



• 7 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

VIS	AI	LAGE TEMPERATUUR
FOREL	0	0
ZALM	0	0
GROTE VISSEN	0	0
KLEINE VISSEN	0	0
ZEEBAARS	0	0
KREEFT	0	
VISTERRINE	0	

GERECHTEN	AI	LAGE TEMPERATUUR
GEVULDE GROENTEN	0	
GEGRATINEERDE GROENTEN	0	
GEVULDE TOMATEN	0	
LASAGNE	0	
VLEESTAART	0	
HARTIGE TAART	0	
KAASTAART	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	0	0
MOUSSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

BROOD EN DEEG	AI	LAGE TEMPERATUUR
BRIOCHE	0	
STOKBROOD	0	
BROOD	0	
KRUIMELDEEG	0	
BLADERDEEG	0	

DESSERTS	AI	LAGE TEMPERATUUR
YOGHURT		0
KOUGLOF	0	
CAKETAART	0	
APPELGEBAK	0	
EVENVEELTJE	0	
CAKE	0	
CHOCOLADEGEBAK	0	
YOGHURTGEBAK	0	
FRUITCRUMBLE	0	
FRUITTAART	0	
ZANDKOEKJES/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	
SOEZENDEEG	0	
CRÈME CARAMEL	0	



• 7 *AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE*

STARTEN VAN EEN AUTOMATISCHE BEREIDING

De “**AUTO**”-functie selecteert voor u de juiste bereidingswijze aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

- Selecteer de “**AUTO**” modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voedingsmiddelen voor (Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts):

Aan de hand van het geselecteerde gerecht stelt de Ai-modus een standaard gewicht voor dat u indien nodig kunt aanpassen alvorens te valideren. De oven berekent automatisch de parameters bereidingstijd en -temperatuur. De hoogte van de nivea houder wordt weergegeven, zet uw gerecht in de oven en valideer.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de bereidingstijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

 **Voor sommige Ai gerechten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.**

U kunt uw oven openen en uw gerecht tijdens de bereiding op ieder willekeurig moment begieten.

• 8 *ANDERE FUNCTIES*

OPTIES VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING (AFHANKELIJK VAN HET TYPE BEREIDING)

Aan het einde van de bereidingstijd in de handbediende of Auto modus stelt de oven u drie opties voor voor het gewenste eindresultaat: KROKANT, WARM HOUDEN en 5 MIN TOEVOEGEN.

KROKANT

Aan het einde van de bereiding kunt u een gerecht gratineren met de functie “**Krokant**”.

Selecteer een bereidingsfunctie, pas de temperatuur aan en programmeer een bereidingstijd. Selecteer aan het einde van de bereiding de functie “**Krokant**” en valideer door op de knop te drukken.

Het bereiden start. De grill zal tijdens de laatste 5 minuten van uw bereiding automatisch gaan werken.

WARM HOUDEN

Aan het einde van de bereiding kunt u de optie “WARM HOUDEN” selecteren, om uw gerecht warm te houden zonder langer te bakken. De temperatuur van de oven gaat over op een zodanige temperatuur dat u het gerecht meteen kunt eten wanneer u aan tafel kunt.

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan gebruikt worden wanneer de oven uit staat of tijdens een bereiding.

- Druk op de toets .

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te valideren, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

5 MIN TOEVOEGEN (uitsluitend in de handbediende modus)

Aan het einde van uw bereiding kunt u met geprogrammeerde tijdsduur de optie “5 MIN TOEVOEGEN” selecteren. Door “5 MIN TOEVOEGEN” te activeren, hervat de oven de instellingen van de bereidingswijze en de temperatuur gedurende 5 minuten en u kunt dit indien nodig nogmaals herhalen.

EET SMAKELIJK: aan het einde van de bereiding toont uw oven “Eet Smakelijk”, u kunt uw gerecht uit de oven halen. Om uw oven uit te schakelen drukt u op de knop of op de stoptoets van de oven.

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.



9 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

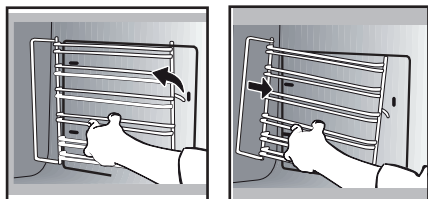
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel of een schuurspons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveauhouders.



VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE WANDEN (afhankelijk van het model)

Deze oven bestaat uit een ruimte voorzien van afneembare wanden die in de niveauhouders vastgeklikt worden. Deze wanden zijn bedekt met een speciaal micro-poreus email (katalytisch email) met zelfontvettende eigenschappen.

Zodra het vuil verschijnt wordt het uiteengedreven en verspreidt het zich wijd in de microscopische gaatjes. Het wordt aan beide zijden geoxideerd en verdwijnt geleidelijk.

We bevelen u sterk aan:

- De katalytische wanden niet met een metalen borstel of puntige of snijdende voorwerpen te krabben.
- Niet te proberen deze met schuurproducten uit de handel te reinigen.

Vervang de wanden wanneer deze te vuil geworden zijn door nieuwe wanden en bevestig deze op de niveaus alvorens ze op hun plaats te zetten.

REINIGING VAN DE BINNENZIJDE VAN DE RUIT

Demonteer de deur om de binnenzijde van de ruit te reinigen. Verwijder voor het demonteren van het glas met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



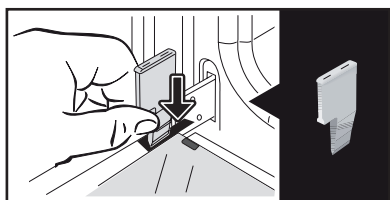
Waarschuwing

Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

9 ONDERHOUD

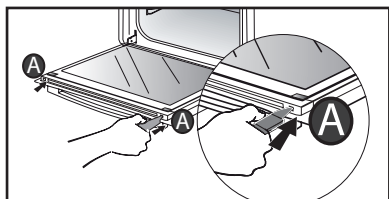
DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.

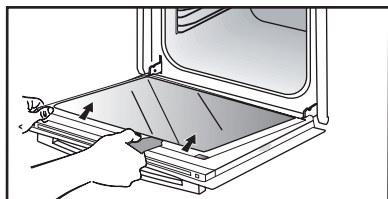


Verwijder het vastgeklikte glas:

Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen **A** om het glas los te klikken.

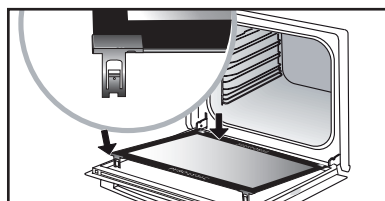
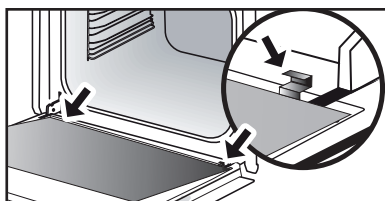


Verwijder het glas.



Dompel het glas niet in water onder. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.

Plaats na het reinigen het glas in de metalen blokjes, klik dit vervolgens vast met de glanzende zijde naar buiten gericht.



Verwijder de plastic wig.

Uw toestel is opnieuw operationeel.

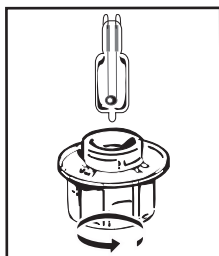
9 ONDERHOUD

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.

• 10 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
- "AS" wordt weergegeven (Auto Stop systeem).	Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.
- Foutcode beginnend met een "F".	Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Zet de oven 30 minuten uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.
- De oven wordt niet warm.	Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de "DEMO" modus staat (zie menu instellingen).
- De lamp van de oven werkt niet.	Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten. Zie het hoofdstuk vervanging van de lamp.
- De koelventilator blijft na het uitschakelen van de oven draaien.	Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het gebruik blijven werken om de oven te ventileren. Neem bij langer dan een uur contact op met de servicedienst.



BEREIDINGSADVIES MET DE HANDBEDIENDE MODUS

GERECHTEN		 *		 *		 *		 *		 *		Bereidings-tijd in minuten		
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU			
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2								190	2	60	
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2								190	2	60-70	
	Rundergebraad	240	2								200	2	30-40	
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30
	Varkens- / kalfsribben			210	3									20-30
	Runderribben (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Schaapsribben			210	3									20-30
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3								190	3		30-35
	Vis in folie	220	3								200	3		15-20
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingswaren)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3								180	3		45
	Lasagne	200	3								180	3		45
	Gevulde tomaten	170	3								170	3		30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake									180	3	180	4	35
	Opgerolde cake	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Evenveeltje	180	3							180	3	180	3	45-50
	Kersenvlaai	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Schuimgebak	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Bladerdeeg	200	3							180	3	200	3	30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1									200	1	30-40	
Taart van fijn bladerdeeg	215	1									200	1	20-25	
DIVERSEN	Pastei	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Taart met deegdeksel	200	2									190	2	40-45
	Brood	220	2									220	2	30-40
	Geroosterd brood			275	4-5									2-3

N.B : Alvorens in de oven gedaan te worden, moet het vlees altijd minstens 1 uur op kamertemperatuur zijn.

* Afhankelijk van het model

BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS DE NORM IEC/EN 60350

VOEDINGSWAAR	* BEREIDINGSWIJZE	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	TIJDSDUUR min.	VOORVERWARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	plaat 45 mm	150	30-40	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		5	plaat 45 mm	150	25-35	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	150	25-45	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		3	plaat 45 mm	175	25-35	ja
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	160	30-40	ja
Cakejes (8.4.2)		5	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		5	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	170	20-40	ja
Cakejes (8.4.2)		3	plaat 45 mm	170	25-35	ja
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	170	25-35	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		3	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vetten (8.5.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	150	30-40	ja
Appeltaart (8.5.2)		1	rooster	170	90-120	ja
Appeltaart (8.5.2)		1	rooster	170	90-120	ja
Appeltaart (8.5.2)		3	rooster	180	90-120	ja
Gegratineerde bovenlaag (9.2.2)		5	rooster	275	3-6	ja

* Afhankelijk van het model **N.B.:** Voor bakbeurten op 2 niveau kunnen de platen op verschillende tijden uitgenomen worden.

Recept met gist (afhankelijk van het model)

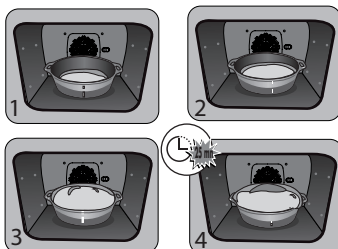
Ingrediënten:

• Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakkersgist

Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de **heteluchtfunctie** voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



- EN Informatsioon loomade eest hoolitsedes (UE nr 662014)
- FR Informations concernant les animaux (UE nr 662014)
- CS Informace týkající se péči o domácí zvířata (UE nr 662014)
- CS Informace týkající se péči o domácí zvířata (UE nr 662014)
- DA Oplysninger om omsorg for husdyr (UE nr 662014)
- EL Πληροφορίες για φρονιάδα ζώων (UE nr 662014)
- DE Informationen zu Haustierhaltung (UE nr 662014)
- ES Información sobre los animales domésticos (UE nr 662014)
- ET Informatsioon loomade eest hoolitsedes (UE nr 662014)
- SK Informácie týkajúce sa starostlivosti o domáce zvieratá (UE nr 662014)
- SV Information om husdjurshållning (UE nr 662014)

EN Symbol FR Symbole CS Značka SK Označenie DE Symbol ES Símbolo PT Símbolo SI Simboli

Symbol

Type name

Model identification

Type of oven

Mass of the appliance

Number of cavities

Heat source per cavity (electricity or gas)

Volume per cavity

Energy consumption required to heat a cavity of an electric oven during a cycle in conventional (electric final energy)

Energy consumption required to heat a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced (electric final energy)

Energy Efficiency Index per cavity

Unit

Value

kg

1

l

kWh/cycle

kWh/cycle

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

- EN Informatsioon loomade eest hoolitsedes (UE nr 662014)
- FR Informations concernant les animaux (UE nr 662014)
- CS Informace týkající se péči o domácí zvířata (UE nr 662014)
- CS Informace týkající se péči o domácí zvířata (UE nr 662014)
- DA Oplysninger om omsorg for husdyr (UE nr 662014)
- EL Πληροφορίες για φρονιάδα ζώων (UE nr 662014)
- DE Informationen zu Haustierhaltung (UE nr 662014)
- ES Información sobre los animales domésticos (UE nr 662014)
- ET Informatsioon loomade eest hoolitsedes (UE nr 662014)
- SK Informácie týkajúce sa starostlivosti o domáce zvieratá (UE nr 662014)
- SV Information om husdjurshållning (UE nr 662014)

EN Symbol FR Symbole CS Značka SK Označenie DE Symbol ES Símbolo PT Símbolo SI Simboli

Symbol

Type name

Model identification

Type of oven

Mass of the appliance

Number of cavities

Heat source per cavity (electricity or gas)

Volume per cavity

Energy consumption required to heat a cavity of an electric oven during a cycle in conventional (electric final energy)

Energy consumption required to heat a cavity of an electric oven during a cycle in fan-forced (electric final energy)

Energy Efficiency Index per cavity

Unit

Value

kg

1

l

kWh/cycle

kWh/cycle

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l

l



NO

KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.

De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.

Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet. Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.

Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.



På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.

Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



INNHALDSFORTEGNELSE

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER	3
1 INSTALLASJON	5
Valg av installasjonssted og nedfelling.....	5
Elektriske koblinger.....	6
2 MILJØ	6
Miljøvern.....	6
3 PRESENTASJON AV STEKEOVNEN	7
Kontroller og display.....	8
Tastelås.....	8
Tilbehør (avhengig av modell).....	9
4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER	10
Første gangs bruk.....	10
Innstillingsmeny (avhengig av modell).....	10
5 MANUELL MODUS	11
Starte en tilberedning.....	13
6 RÅD OG ANBEFALINGER	14
Tørking.....	14
7 AUTOMATISK MODUS	15
Presentasjon av automatisk modus.....	15
Presentasjon av kategoriene med retter.....	16
Starte en tilberedning i automatisk modus.....	19
Umiddelbar start.....	19
8 ANDRE FUNKSJONER	20
Valg for stekeslutt (avhengig av steketype).....	20
Tidsur.....	20
9 VEDLIKEHOLD	21
Rengjøring og vedlikehold:.....	21
Bytte lypære.....	23
10 FEIL OG LØSNINGER	24
11 SAMSVARSTESTER	27

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



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 under 8 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Før det foretas pyrolyserengjøring av ovnen, ta ut alt tilbehøret og fjern det verste sølet.

— Når rengjøringsfunksjonen er i gang, kan overflatene bli varmere enn ved normal bruk.

Barn bør derfor holdes på avstand.

— 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.



VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER



VÆR OPPMERKSOM:

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 av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.



Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømmen ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnettet i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å forhindre at det oppstår problemer.

— Dette apparatet kan monteres både på en flate og i en søyle som vist i monteringskjemaet.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, må

den monteres fast i innredningen med 2 skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.



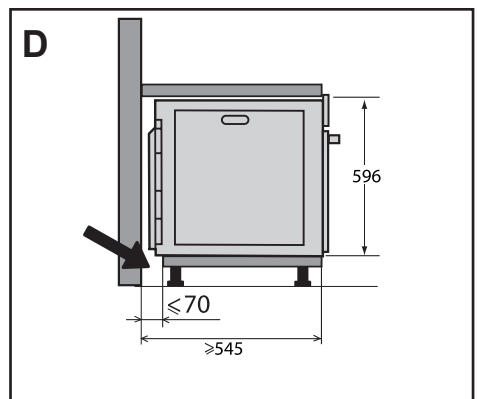
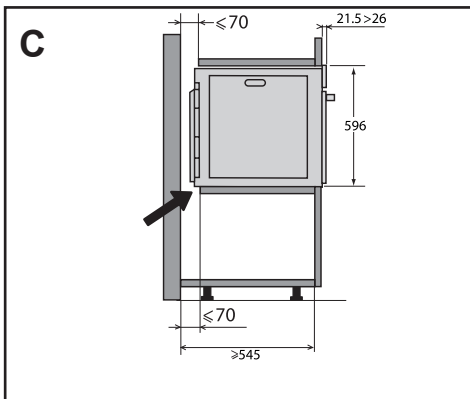
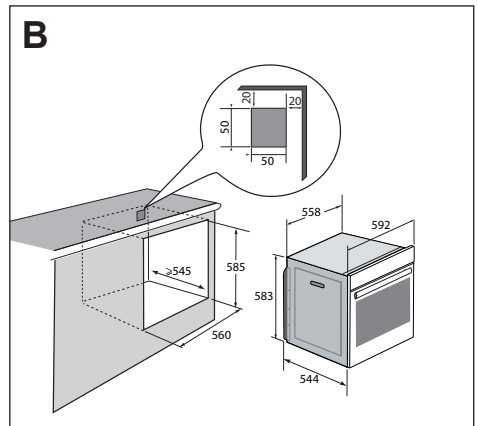
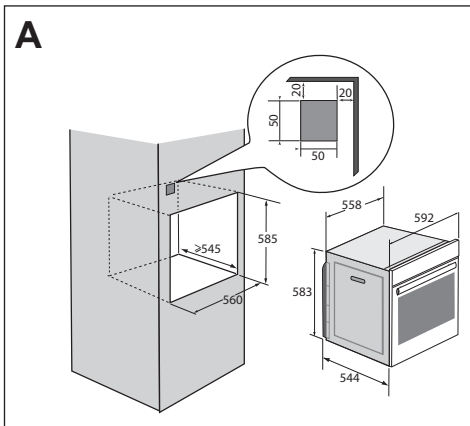
• 1 INSTALLASJON

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG NEDFELLING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal integreres i. Dette apparatet kan installeres både i et høyskap (A) eller under benkeplaten (B). Hvis innredningen er åpen, skal åpningen bak være maksimalt 70 mm (C og D). 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

Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.



• 1 INSTALLASJON

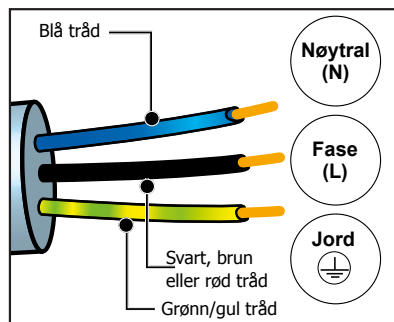
ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220~240 Volt med 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.

Apparatet er beregnet på å fungere med en frekvens på 50Hz eller 60Hz uten at du trenger å gjøre noen endringer i apparatet.



⚠ 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.

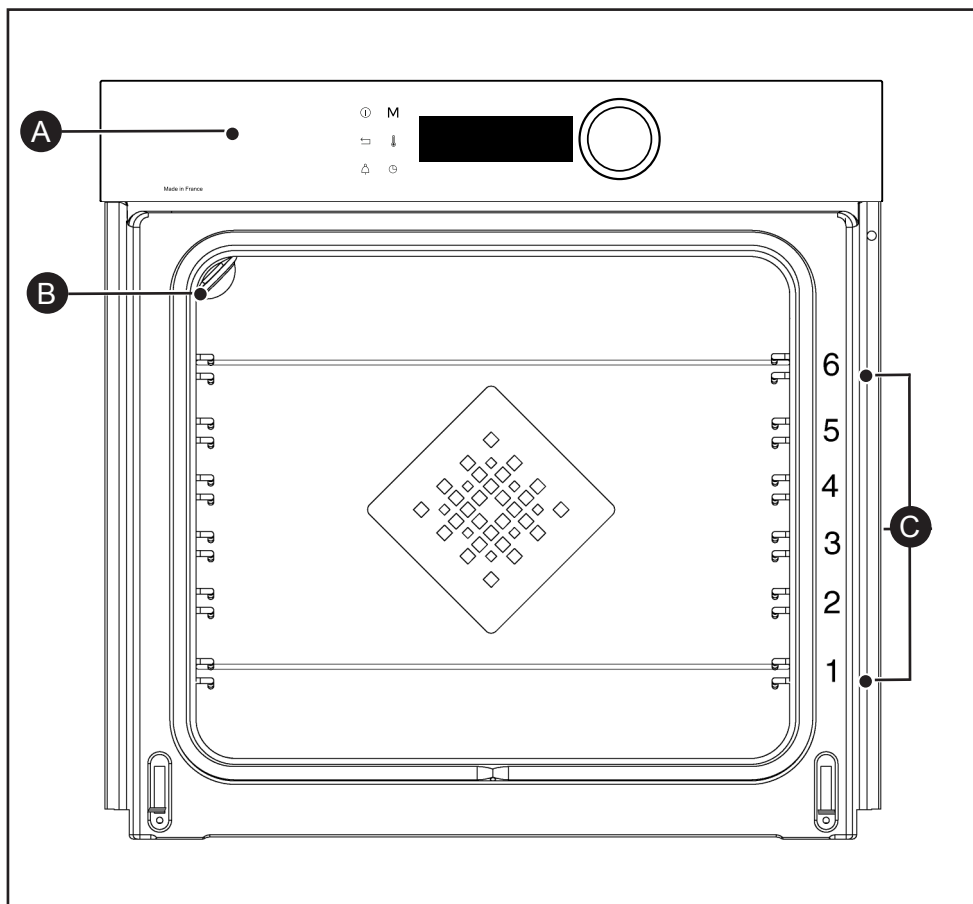
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk

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 OVNEN

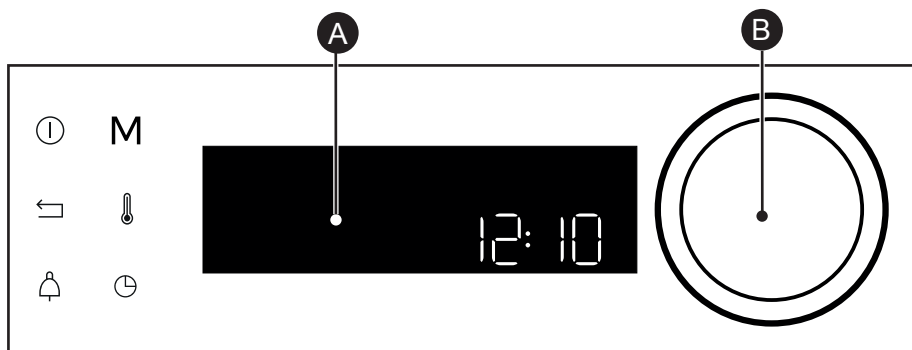


- A** Kontrollpanel
- B** Lampe
- C** Riller (6 posisjoner)



• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

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)



Direkte tilgang til MANUELL modus.

Tilbaketast



Tast for temperatur

Tidsur-tast






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 brukes.

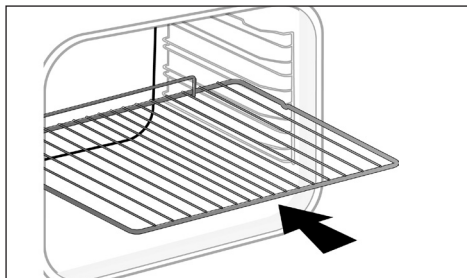
For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten  og  inntil hengelåsen  forsvinner fra displayet.



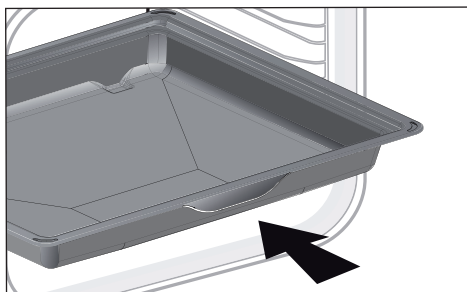
3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

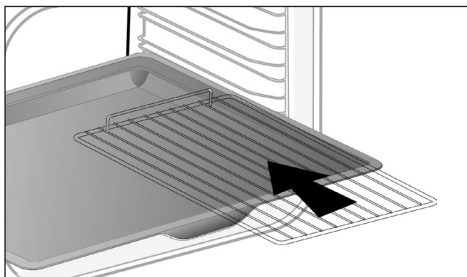
- **Rist som hindrer velting.** Risten settes i rillene og kan brukes til panner og former med retter som skal stekes eller gratineres, eller til grilling (grillmaten legges direkte på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- **Flerbrukspanne, langpanne 45 mm.** Pannen settes i rillene eller festes på teleskopskinnene med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes under risten. Den samler opp kraft og fett fra grillmaten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



- **Halvrister.** Disse 2 halvristene brukes sammen eller enkeltvis. De settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen. Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.



• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

FØRSTE GANGS BRUK

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.



Før du bruker ovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er tilstrekkelig luftet.

- 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.

- Lampe

Det finnes to innstillingsvalg: Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO). Posisjon AUTO: lampen i stekeovnen slukkes etter en viss tid under tilberedningen. Velg posisjon og bekrefte.

- Språk

Velg ditt språk og bekrefte.

- Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (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.










5 MANUELL MODUS

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid. Når du navigerer i menyen, kan du gå direkte til denne menyen ved å trykke på tasten "M".








Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.


Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft + tradisjonell	205°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 Varmluft*	180°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking i opptil 3 nivåer samtidig.
 Tradisjonell	200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekerresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill + vifte	200°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for "forsegling" og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Undervarme + vifte	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødsriver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.



5 MANUELL MODUS

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmeskap-funksjon	60°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 Tining	35°C 30°C - 50°C	Spesielt godt egnet til skjøre matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50 °C (kjøtt legges på risten med en panne under slik at kraften samles opp).
 Heving av deig	40°C	Anbefalt program for å langsomt heve deig, f.eks. brød, boller, pizza og annet bakverk. Legg formen rett på ovnsbunnen.
 Tørking	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, rotfrukter, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen for dette på s.16.
 Sabbat	90°C	Spesiell funksjon: ovnen går i 25-75 timer i strekk på kun 90°C.

 **Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen, da den ekstra varmen kan ødelegge emaljen.**

 **Råd for energisparing.**
Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.



• 5 MANUELL MODUS

STARTE EN TILBEREDNING

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, f.eks. Undervarme + vifte, trykk på dreiebryteren for å bekrefte. Ovnens forvarmes. En pipelyd varsler om at ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Du kan sette inn formen på den anbefalte rillehøyden.

NB: Enkelte innstillinger kan endres før du slår på ovnen (temperatur, steketid og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN


Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Trykk på tasten .


- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legg inn steketiden ved å velge varigheten med tasten . Vri bryteren for å legge inn steketiden og bekreft.

INNSTILLE STEKESLUTT

(utsatt start)

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil innstille en utsatt start. Da trykker du to ganger på tasten . Vri bryteren for å legge inn stekeslutt og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen. Klokkeslettet for stekeslutt vises på skjermen.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge varighet eller sluttid.

Når du mener at maten er klar, kan du slå av ovnen (se kapittel "Stoppe den pågående tilberedningen").

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

"**STOPP**" vises på skjermen

Bekreft ved å trykke på bryteren eller med et langt trykk på av-tasten på ovnen.



6 RÅD OG ANBEFALINGER



TØR KING

Tørking en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

 **Bruk bare ferske matvarer. Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.**

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

VEILEDENDE TABELL FOR TØR KING AV MATVARER

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister



• 7 *AUTOMATISK MODUS*

PRESENTASJON AV AUTOMATISK MODUS

I AUTO-modus finner du mange ulike oppskrifter sortert etter kategori som du kan lage på forskjellige måter. Systemet i stekeovnen vil automatisk komme med forslag til forhåndsvalgt stekemodus eller alternativer som du enkelt kan velge i brukergrensesnittet.

AI

Denne modusen velger stekeinnstillingene som egner seg for retten du vil lage. For enkelte matvarer må enkelte innstillinger (vekt, størrelse ...) oppgis

LANGTIDSSTEKING

Velg langtidssteking for å lage en oppskrift som ovnen helt og fullt setter sammen ved hjelp av et bestemt elektronisk program.

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt langsomt på lav varme for å mykne kjøttfibrene. Det gir optimalt resultat.



Retten MÅ settes i kald ovn.



Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før steking.

7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "AUTO" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter:

- Kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter.

Vri bryteren for å velge og bekreft.



Råd

Alle stekemoduser: Før du setter formen inn i ovnen, vil ovnen oppgi hvilken rille du skal sette formen på

KJØTT	AI	LANGTIDSSTEKING
KJØTTERRIN	0	
LAMMEBOG	0	
LAMMELÅR UTEN BEIN		0
LAMMELÅR MED BEIN		0
KALVEKOTELETTER	0	
KALVESTEK	0	0
SVINESKANK	0	
SVINEKAM	0	
SVINEFILET	0	0
SVINESTEK	0	0
OKSESTEK	0	0
KYLLING	0	0
AND	0	
ANDEBRYST	0	
KALKUNLÅR	0	
KALKUN	0	
GÅS	0	



• 7 *AUTOMATISK MODUS*

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

FISK	AI	LANGTIDSSTEKING
ØRRET	0	0
LAKS	0	0
STOR FISK	0	0
SMÅ FISK	0	0
ABBOR	0	0
HUMMER	0	
FISKEGRYTE	0	

RETTER	AI	LANGTIDSSTEKING
FYLTE GRØNNSAKER	0	
GRØNNSAKSGRATENG	0	
FYLTE TOMATER	0	
LASAGNE	0	
KJØTTPAI	0	
MIDDAGSPAII	0	
OSTEPAI	0	
EGGEPAI	0	
PIZZA	0	
FLØTEGRATINERTE POTETER	0	0
MOUSSAKA	0	
SUFFLÉ	0	



• 7 *AUTOMATISK MODUS*

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

BRØD OG PASTA	AI	LANGTIDSSTEKING
BOLLER	0	
BAGUETTER	0	
BRØD	0	
MØRDEIG	0	
BUTTERDEIG	0	

DESSERT	AI	LANGTIDSSTEKING
YOGHURT		0
ROSINKAKE	0	
BLØTKAKEBUNN	0	
EPEKAKE	0	
FORMKAKE	0	
KAKE	0	
SJOKOLADEKAKE	0	
YOGHURTKAKE	0	
FRUKT-CRUMBLE	0	
FRUKTPAI	0	
KJEKS/SMÅKAKER	0	
CUPCAKES	0	
VANNBAKKELS	0	
KARAMELLKREM	0	



• 7 *AUTOMATISK MODUS*

STARTE EN TILBEREDNING I AUTOMATISK MODUS

Funksjonen "AUTO" velger stekemodusen som egner seg for retten du vil lage.


UMIDDELBAR START

- Velg modusen "AUTO" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen vil foreslå flere kategorier med matvarer (kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter):

Avhengig av matretten som velges, foreslår AI-modusen en standard vekt som du må justere om nødvendig før du bekrefter. Ovnen beregner automatisk steketid og -temperatur. Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen viser at retten er klar.

 For enkelte AI-retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen. Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

• 8 *ANDRE FUNKSJONER*

VALG FOR STEKESLUTT (AVHENGIG AV STEKETYPE)

Ved slutten av steking i manuell eller automatisk modus, vil ovnen foreslå tre valg for sluttresultatet: GRATINERE, HOLD VARM og LEGG TIL 5 MIN.

GRATINERE

Du kan gratinere en matrett ved stekeslutt med funksjonen "**Gratinere**".

Velg en stekemodus, juster temperaturen og programmer en steketid. Ved stekeslutt, velg funksjonen "**Gratinere**" og vri bryteren for å bekrefte.

Steking starter. Grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av steking.

HOLD VARM

Ved stekeslutt kan du velge "HOLD VARM" for å holde retten varm i ovnen uten å oversteke den. Temperaturen i ovnen holder maten varm frem til den serveres

TIDSUR

Denne funksjonen kan brukes når stekeovnen er slått av eller under steking.

- Trykk på tasten .

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.


Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

LEGG TIL 5 MIN (kun i manuell modus)

Du kan velge "LEGG TIL 5 MIN" ved slutten av en programmert steketid. Når du velger "LEGG TIL 5 MIN", fortsetter ovnen de innstilte steke- og temperaturinnstillingene i 5 minutter. Du kan fornye dette valget om nødvendig for å fortsette i 5 minutter til.

BON APPETIT: Ved stekeslutt ønsker skjermen deg Bon Appétit (Velkommen til bords). Du kan nå ta retten ut av ovnen. Trykk på bryteren eller på av-tasten på ovnen for å slå den av.

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.



• 9 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

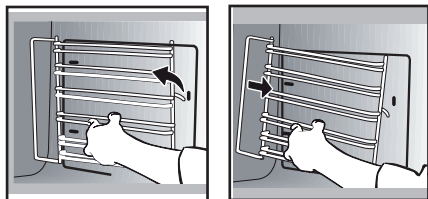
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



SKIFTE UT DE KATALYTISKE VEGGPLATENE (avhengig av modell)

Denne ovnen har avtakbare veggplater som er satt inn i rillestengene. Disse veggplatene er dekket av en spesiell, mikroporøs emalje (katalytisk emalje) som har en selvrensende effekt.

Fett og smuss brer seg utover, og det meste løses opp i mikroporene. Smusset reagerer med oksygen på begge sider og forsvinner litt etter litt.

Vi fraråder på det sterkeste:

- Skrubbing med metallbørster eller spisse eller skarpe gjenstander på disse katalytiske platene.

- Rengjøring med skuremidler fra dagligvarehandelen.

Skift ut platene når de er for skitne, med nye plater og fest dem på rillene før rillene settes tilbake i ovnen.

RENGJØRING AV INNVENDIG GLASSRUTE

Demonter døren for å rengjøre innsiden av glasset. Før døren demonteres, tørk av overskytende fett på innsiden av glasset med en myk klut og oppvaskåpe.



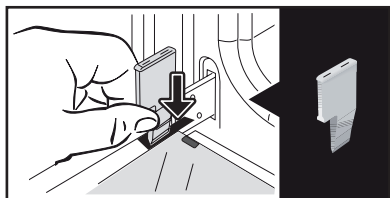
Advarsel

Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

9 VEDLIKEHOLD

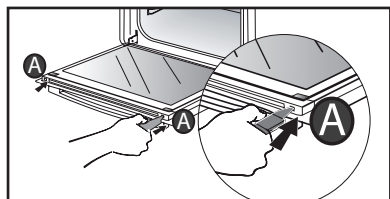
DEMONTERE OG TILBAKEMONTERE OVNSDØREN

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.

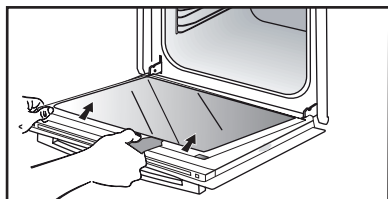


Ta av den klipsede glassruten:

Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten.

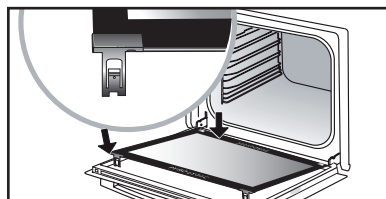
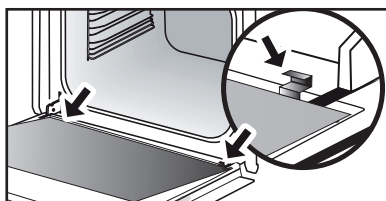


Ta av glassruten.



Legg ikke glasset ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

Sett tilbake glasset i metallstopperne etter at det er rengjort, og klips det på plass med den skinnende overflaten på utsiden.



Fjern plastkilen.

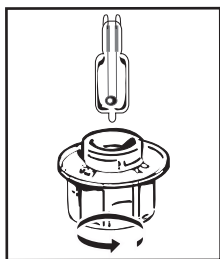
Nå er ovnen klar til bruk igjen.

9 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. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.







Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse G.

• 10 FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
- "AS" (Auto Stopp) vises på displayet.	Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.
- Feilkoden begynner på bokstaven "F".	Ovnen har oppdaget et problem. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
- Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen " DEMO " (se innstillingsmeny).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapittelet Bytte lyspære.
- Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.	Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.



STEKERÅD I MANUELL MODUS

RETTER		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Steketid i minutter	
		°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE		
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Kalvestek (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Oksestek	240	2									200	2	30-40	
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kyllinglår			220	3			210	3						20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210	3										20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3						20-30
	Fårekoteletter			210	3										20-30
FISK	Grillet fisk			275	4										15-20
	Fiskerett	200	3									190	3	30-35	
	Foliedampet fisk	220	3									200	3	15-20	
GRØNNSAKER	Grateng (kokte grønnsaker)			275	2										30
	Fløtegratinerte poteter	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
	Fylte tomater	170	3									170	3	30	
BAKVERK	Bløtkakebunn									180	3	180	4	35	
	Rullekake	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Boller	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Formkake	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Bærpai	200	3									190	3	30-35	
	Småkaker	175	3									170	3	15-20	
	Marmorkake									180	2			40-45	
	Marengs	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Muffins	220	3									210	3	5-10	
	Vannbakkels	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Små former med butterdeig	220	3									200	3	5-10	
	Formkake med gjærdeig	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Terte med mørdeig	200	1									200	1	30-40	
Terte med butterdeig	215	1									200	1	20-25		
DIVERSE	Terrin	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Sufflé									180	2			50	
	Pai	200	2									190	2	40-45	
	Brød	220	2									220	2	30-40	
Ristet brød			275	4-5										2-3	

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

* Avhengig av modell

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARDEN IEC/EN 60350

MATVARE	* STEKE-MODUS	RILLE	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Elepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Elepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Elepai (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-6	ja

* Avhengig av modell

NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

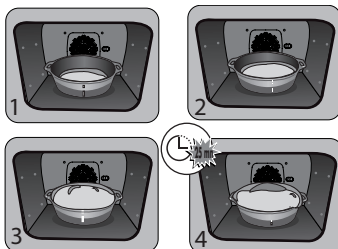
Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørrgjær

Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.





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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4
1 INSTALACJA.....	6
Wybór miejsca instalacji i wbudowania.....	6
Podłączenie elektryczne.....	7
2 OCHRONA ŚRODOWISKA.....	7
Ochrona środowiska.....	7
3 PREZENTACJA PIEKARNIKA.....	8
Elementy sterowania i wyświetlacz.....	9
Blokada przycisków.....	9
Akcesoria (w zależności od modelu).....	10
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA.....	11
Pierwsze uruchomienie.....	11
Menu ustawień (w zależności od modelu).....	11
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....	12
Rozpoczęcie pieczenia.....	14
6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA.....	15
Funkcja suszenia.....	15
7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....	16
Prezentacja trybu automatycznego.....	16
Przedstawienie kategorii dań.....	17
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego.....	20
Pieczenie natychmiastowe.....	20
8 INNE FUNKCJE.....	21
Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia).....	21
Funkcja minutnika.....	21
9 UTRZYMANIE.....	22
Czyszczenie i konserwacja:.....	22
Wymiana lampki.....	24
10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	25
11 TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI.....	27

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.



Ważne:

z tego 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.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić urządzenie z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania. Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— 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 gumowej 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.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— 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 wewnątrz mebla za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach bocznych.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak: sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakiegokolwiek przedmiotów.



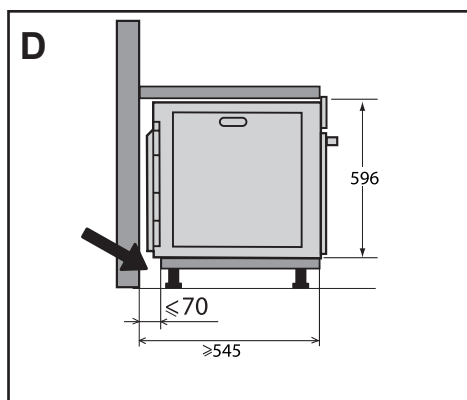
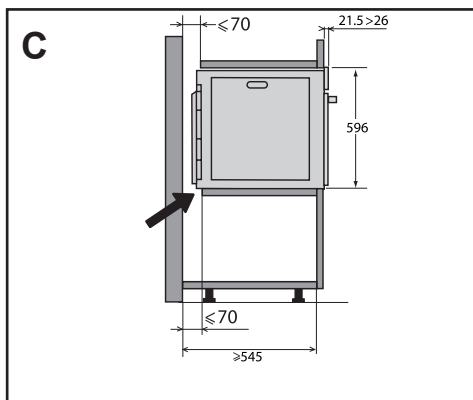
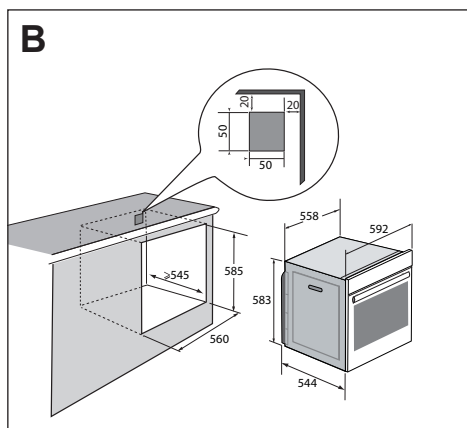
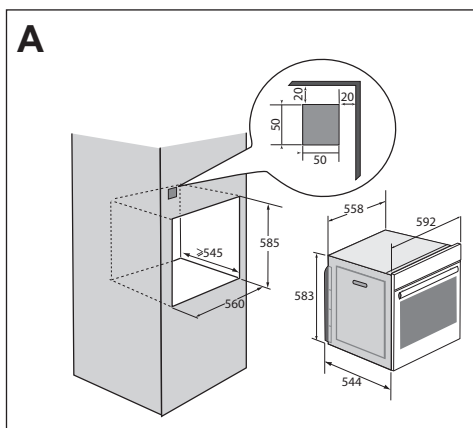
• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz którego piekarnik może być wbudowany. Urządzenie może zostać zainstalowane w kolumnie (rys. A) lub pod blatem (rys. B). Jeśli mebel jest otwarty, jego otwór z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (rys. C i rys. D). 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.

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.



• 1 INSTALACJA

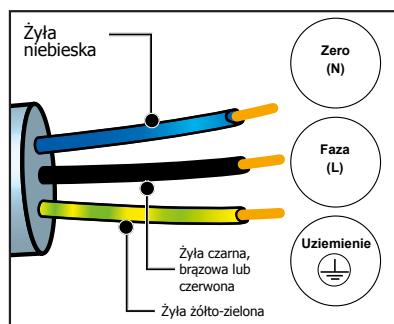
PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

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 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.

Urządzenie jest zaprojektowane do pracy w stanie, w jakim zostało dostarczone, z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.



⚠ 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 ŚRODOWISKA

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 powinny być mieszane z innymi odpadami.

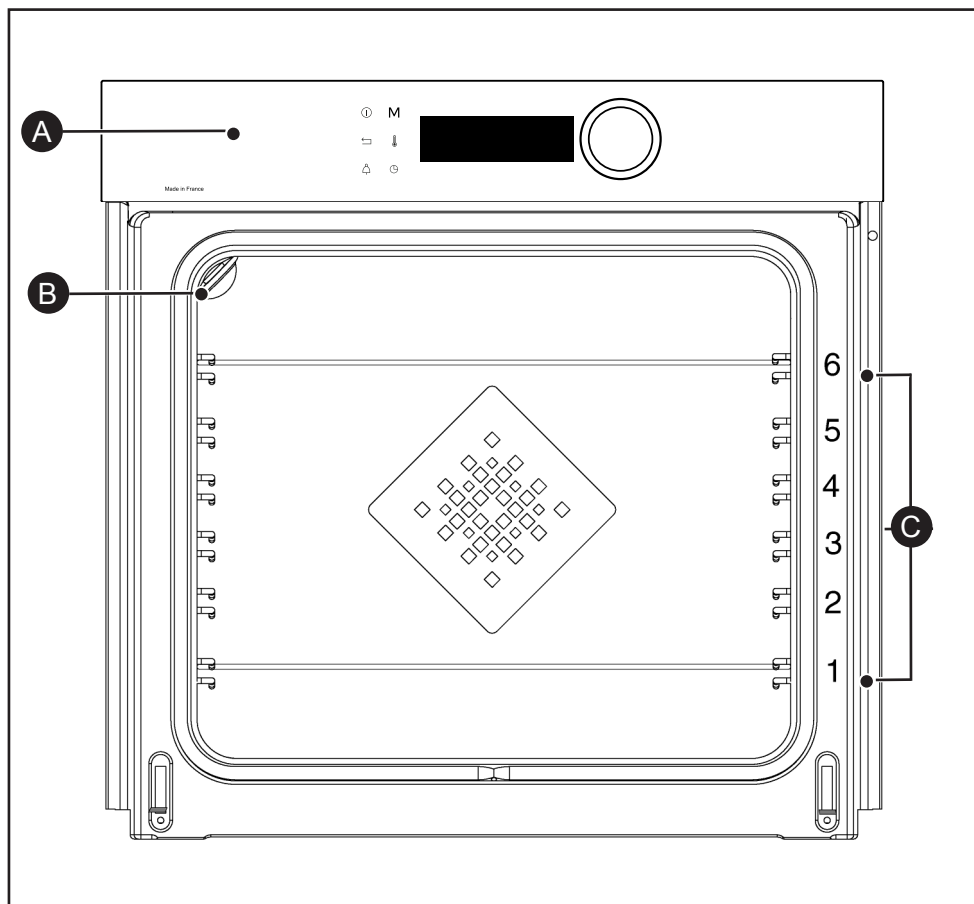
Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany

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 PIEKARNIKA

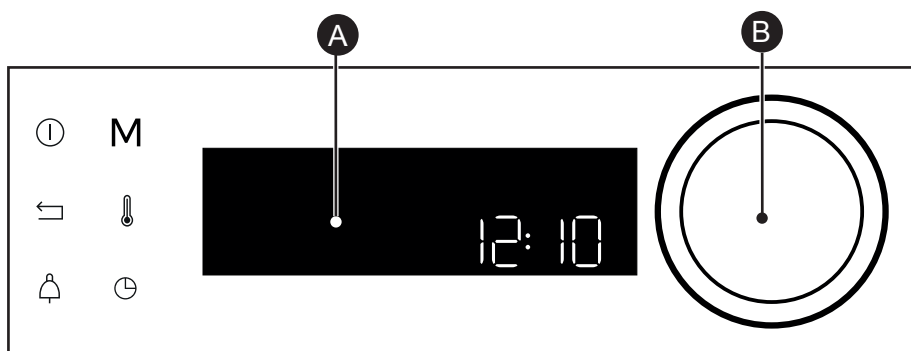


- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)



3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

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
naciśnięcie)



Przycisk powrotu



Przycisk
minutnika



M



Przycisk bezpośredniego
dostępu do trybu RĘCZ-
NEGO

Przycisk temperatury




Przycisk czas pieczenia /
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.

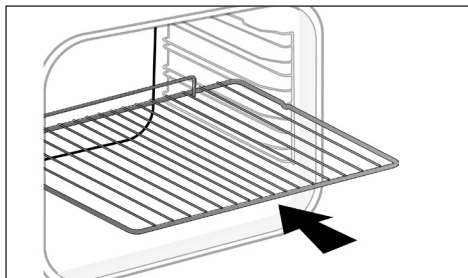
Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.



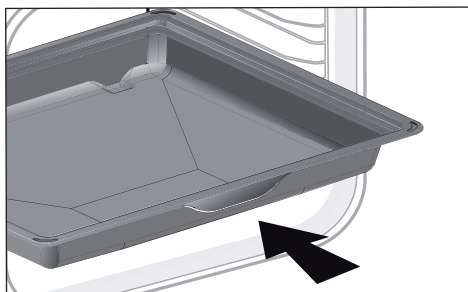
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

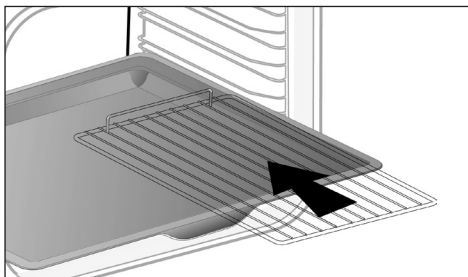
- **Kratka zabezpieczająca przed przewróceniem się.** Po umieszczeniu na stopniach kratka może być wykorzystywana do ustawiania naczyń i form zawierających produkty do gotowania, zapiekania lub grillowania (ustawione bezpośrednio na niej). Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- **Naczynie uniwersalne, płyta 45 mm**
Mocowane na stopniach lub na szynach teleskopowych, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Po umieszczeniu pod kratką służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



- **Grille „smakowe”.** Te złożone z dwóch części grille mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub na płycie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika. Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.



Przed pierwszym użyciem piekarnika należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

- Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętko, 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 pokrętko, 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 przez użytkownika 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.

- Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru: W pozycji WŁ. lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po pewnym czasie. Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewać.

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.










5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia. Podczas nawigacji można uzyskać bezpośredni dostęp do tego menu, naciskając przycisk „M”.








Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grzanie mieszane	205°C 35°C–230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Termoobieg*	180°C 35°C–250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Tradycyjne	200°C 35°C–275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C–275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C–250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C–250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Grill zmienny	4 1–4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.


*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Utrzymywanie w ciepłe	60°C 35°C–100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C–50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, z kremem itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Wyrastanie ciasta	40°C	Program zalecany do delikatnego wyrastania wszystkich ciast, takich jak ciasto na chleb, brioszki, pizza, babki itp. Naczynie należy położyć bezpośrednio na płycie grzania od dołu.
 Suszenie	80°C 35°C–80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz w odpowiedniej tabeli na stronie 16.
 Ustawienie „Szabas”	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 do 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.

 **Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.**

 **Porada dotycząca oszczędności energii.**
Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.



• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE


Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu: nacisnąć pokrętko, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie do piekarnika na wskazany poziom stopnia.

UWAGA: niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) – patrz w następnych rozdziałach.


MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.


Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wcisnąć przycisk .
- Przekręcić pokrętko, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas pieczenia za pomocą przycisku , a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętko i zatwierdzić.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

Godzina zakończenia pieczenia może zostać zmodyfikowana – aby została opóźniona, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk , a następnie wprowadzić godzinę zakończenia pieczenia, obracając pokrętko i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia należy ją zatwierdzić. Godzina zakończenia pieczenia pozostaje nadal wyświetlana.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętko.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie „ZAKOŃCZ”.

Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętko lub poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyłączenia piekarnika.




6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

 Należy używać wyłącznie produktów świeżych. Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

TABELA ZAWIERA JEDYNIIE ORIENTACYJNE DANE DOTYCZĄCE SUSZENIA PRODUKTÓW

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Inteligentny piekarnik automatycznie zaproponuje wstępnie wybrany tryb pieczenia lub tryby alternatywne, które można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

AI

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. W przypadku niektórych produktów należy wprowadzić określone ustawienia (waga, rozmiar itp.).

NISKA TEMPERATURA

Wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu.

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze. Jakość wypieczenia jest optymalna.



Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.



Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.



7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „**AUTO**” za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań:

- mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.



Porada

W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie

MIĘSA	AI	NISKA TEMPERATURA
PASZTET MIĘSNY	0	
ŁOPATKA JAGNIĘCA	0	
UDZIEC JAGNIĘCY BEZ KOŚCI		0
UDZIEC JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ		0
ŻEBERKA CIELEŃCE	0	
PIECZEŃ CIELEŃCA	0	0
SZYŃKA WIEPRZOWA	0	
POŁĘDWICA WIEPRZOWA	0	
POŁĘDWICA	0	0
PIECZEŃ WIEPRZOWA	0	0
PIECZEŃ WOŁOWA	0	0
KURCZAK	0	0
KACZKA	0	
PIERSI Z KACZKI	0	
UDO INDYKA	0	
INDYK	0	
GĘŚ	0	



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

RYBY	AI	NISKA TEMPERATURA
PSTRĄGI	0	0
ŁOSOŚ	0	0
DUŻE RYBY	0	0
MAŁE RYBY	0	0
OKOŃ MORSKI	0	0
HOMARY	0	
PASZTET RYBNY	0	

DANIA	AI	NISKA TEMPERATURA
WARZYWA FASZEROWANE	0	
ZAPIEKANKA WARZYWNA	0	
POMIDORY FASZEROWANE	0	
LAZANIA	0	
PASZTECIKI Z MIĘSEM	0	
TARTA NA SŁONO	0	
TARTA Z SEREM	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	0	0
MUSAKA	0	
SUFLET	0	



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

PIECZYWO I MAKARON	AI	NISKA TEMPERATURA
BRIOSZKA	0	
BAGIETKA	0	
PIECZYWO	0	
CIASTO KRUCHE	0	
CIASTO FRANCUSKIE	0	

DESERY	AI	NISKA TEMPERATURA
JOGURT		0
BABKA	0	
CIASTO BISZKOPTOWE	0	
SZARLOTKA	0	
BABKA PIASKOWA	0	
CIASTKA	0	
CIASTO CZEKOLADOWE	0	
CIASTO JOGURTOWE	0	
CIASTO OWOCOWE	0	
TARTA OWOCOWA	0	
CIASTEczKA KRUCHE/MAŚLANE	0	
CUPCAKES	0	
PTYSIE	0	
KREM KARMELOWY	0	



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „**AUTO**” wybiera najbardziej odpowiedni tryb pieczenia na podstawie dania, które ma zostać przygotowane.


PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „**AUTO**” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery):

W zależności od wybranego dania tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

 **W przypadku niektórych przepisów AI przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podać produkty sokiem.

• 8 INNE FUNKCJE

OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik proponuje trzy opcje umożliwiające uzyskanie oczekiwanego rezultatu: CHRUPIĄCE, UTRZYMYWANIE W CIEPLE i DODAJ 5 MIN.

CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji „Chrupiące”. Wybrać funkcję pieczenia, ustawić temperaturę i zaprogramować czas pieczenia. Na koniec pieczenia wybrać funkcję „Chrupiące” i zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę.


Pieczenie rozpoczyna się. Grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „UTRZYMYWANIE W CIEPLE”, która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego rozgotowania. Temperatura piekarnika jest regulowana automatycznie do temperatury degustacji, aż użytkownik będzie gotowy.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy piekarnik jest wyłączony lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.


Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „DODAJ 5 MIN”. Po wybraniu „DODAJ 5 MIN” piekarnik wznawia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut, z możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

SMACZNEGO: po zakończeniu pieczenia piekarnik wyświetli komunikat „Smaczne” – można wyjąć danie z piekarnika. Aby wyłączyć piekarnik, należy nacisnąć pokrętkę lub przycisk wyłączania piekarnika.

UWAGA: zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.



9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

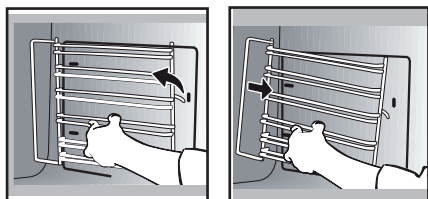
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



WYMIANA PANELI KATALITYCZNYCH (w zależności od modelu)

Piekarnik posiada obudowę ze zdejmowanymi panelami, które są zamocowane w stopniach z przewodami. Panele są pokryte specjalną mikroporowatą emalią (emalią katalityczną), która nadaje im właściwości samo odtłuszczające.

Po powstaniu zabrudzeń, rozkładają się one w mikroporach. Są one utleniane po obu stronach i stopniowo znikają.

Zalecamy stanowczo, by:

- Nie skrobać ścianek katalitycznych szczotką drucianą ani ostrymi przedmiotami.
- Nie próbować ich czyścić dostępnymi w handlu środkami do szorowania.

Kiedy panele są zabrudzone zbyt mocno, należy wymienić je na nowe i zamocować w stopniach przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu.

CZYSZCZENIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ

Aby wyczyścić szybę wewnętrzną, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyby należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.



Ostrzeżenie

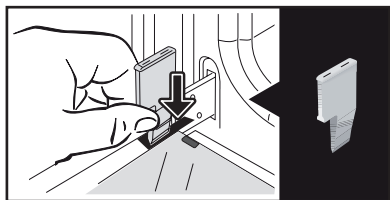
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



9 KONSERWACJA

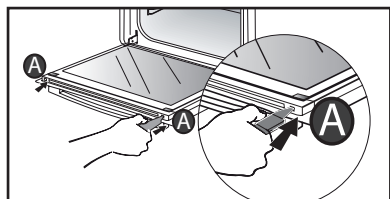
DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

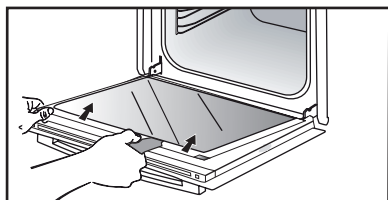


Zdjąć szybę zamocowaną na klips:

Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

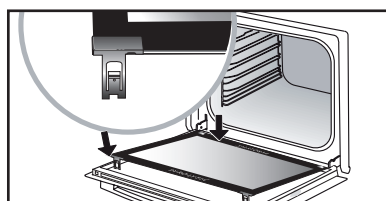
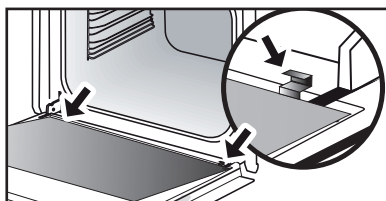


Zdjąć szybę.



Nie zanurzać szyby w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia włożyć szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować za pomocą zaczepu, **stroną błyszczącą skierowaną do zewnątrz.**



Zdjąć klin plastikowy.

Urządzenie może być używane ponownie.

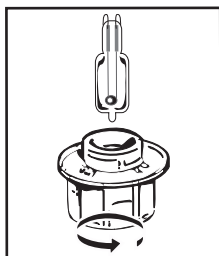
9 KONSERWACJA

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.

• 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop)	Funkcja umożliwi wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Piekarnik wykrył błąd. Wyłącz piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).
- Lampka piekarnika nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.



PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE RĘCZNYM

DANIA		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Czas pieczenia w minutach	
		°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM		
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2									190	2	60	
	Pieczeń cielęca (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40	
	Jagnię (udziec, łopata 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Udka kurczaka			220	3			210	3						20-30
	Żeberka wieprzowe/cielęce			210	3										20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3						20-30
	Żeberka baranie			210	3										20-30
RYBY	Ryby grillowane			275	4										15-20
	Ryby pieczone (dorada)	200	3									190	3	30-35	
	Ryby gotowane w folii	220	3									200	3	15-20	
WARZYWA	Zapiekanki (potrawy pieczone)			275	2										30
	Gratin dauphinois	200	3									180	3	45	
	Lazania	200	3									180	3	45	
	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30	
CIASTA	Biszkopt - Ciasto Génoise									180	3	180	4	35	
	Ciasto zawijane	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioszka	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Keks - Babka biszkoptowa	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Ciasto clafoutis	200	3									190	3	30-35	
	Ciasteczka maślane/kruche	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf									180	2				40-45
	Bezy	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Magdalenki	220	3									210	3	5-10	
	Ptysie	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3									200	3	5-10	
	Ciasto Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Tarta z kruchego ciasta	200	1									200	1	30-40	
	Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25	
RÓŻNE	Pasztet typu terrine	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1								15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Suflet									180	2				50
	Pasztet w cieście	200	2									190	2	40-45	
	Pieczyno	220	2									220	2	30-40	
	Toast			275	4-5										2-3

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

* W zależności od modelu

PRODUKT	*TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.

Przepis z drożdżami (w zależności od modelu)

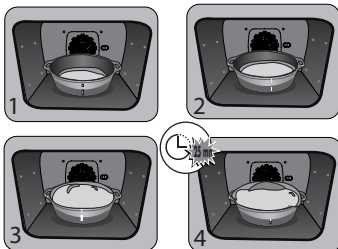
Skład:

- Mąka 2 kg • Woda 1240 ml • Sól 40 g • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszać ciasto mikserem i pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku.

Sposób postępowania: Przepisy na ciasto drożdżowe. Włóż ciasto do naczynia żaroodpornego, wyjąć stopnie z przewodami i umieścić naczynie na dnie piekarnika.

Rozgrzać piekarnik za pomocą funkcji termoobieg do temperatury 40–50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25–30 minut, wykorzystując pozostające ciepło.





PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ÍNDICE

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	3
1 INSTALAÇÃO	5
Escolha de posicionamento e encastramento	5
Ligação elétrica.....	6
2 MEIO AMBIENTE	6
Respeito do meio ambiente	6
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO	7
Comandos e visor	8
Bloqueio dos botões.....	8
Acessórios (conforme o modelo)	9
4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES	10
Primeira colocação em serviço	10
Menu de configurações (conforme o modelo).....	10
5 MODO DE COZEDURA MANUAL	11
Início de uma cozedura.....	13
6 CONSELHOS DE COZEDURA	14
Função de desidratação	14
7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA	15
Apresentação do modo automático	15
Apresentação das categorias de pratos.....	16
Início de uma cozedura automática	19
Cozedura imediata.....	19
8 OUTRAS FUNÇÕES	20
Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura)	20
Função de temporizador	20
9 CONSERVAÇÃO	21
Limpeza e manutenção:.....	21
Substituição da lâmpada.....	23
10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	24
11 TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO	27

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:

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

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— 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.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES



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. 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.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— 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 por meio de 2 parafusos através dos orifícios previstos para o efeito sobre os montantes laterais.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.



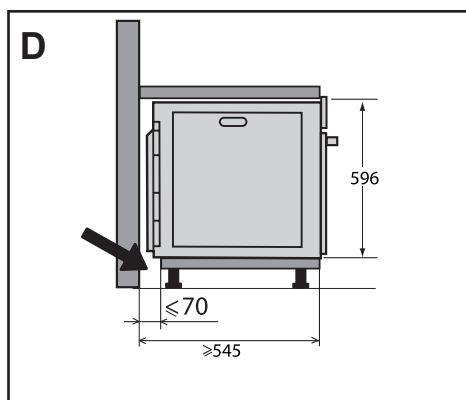
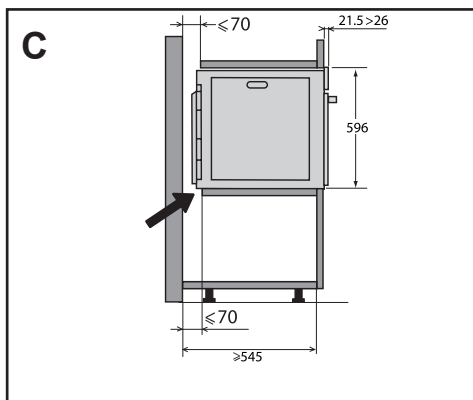
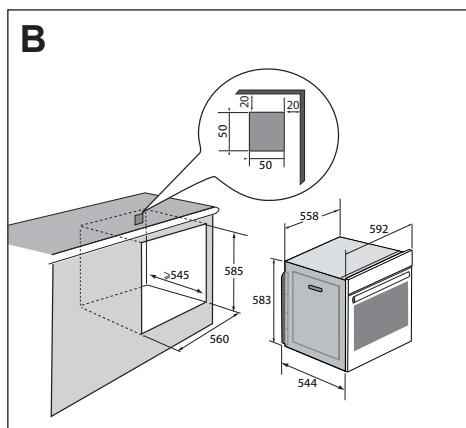
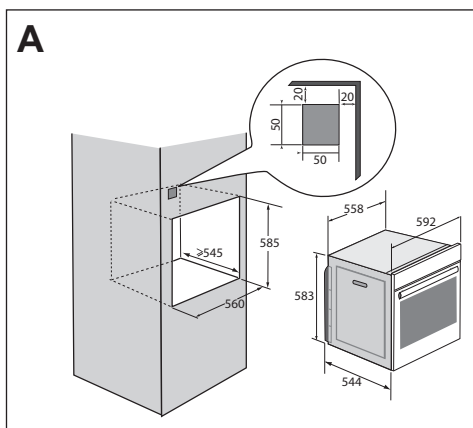
• 1 INSTALAÇÃO

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 (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira (C). 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.

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.



• 1 INSTALAÇÃO

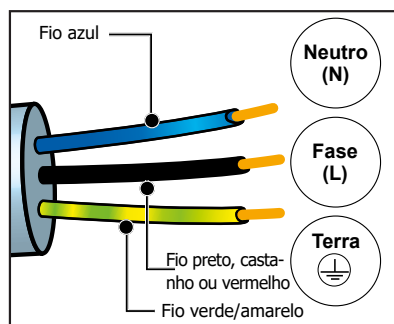
LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno está equipado com um cabo de alimentação normalizado de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede de 220~240 Volts por meio de um dispositivo de corte omnipolar conforme 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.

O seu aparelho serve para funcionar sob uma frequência de 50Hz ou 60Hz sem qualquer intervenção particular da sua parte.



⚠️ Atenção: Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar a 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.

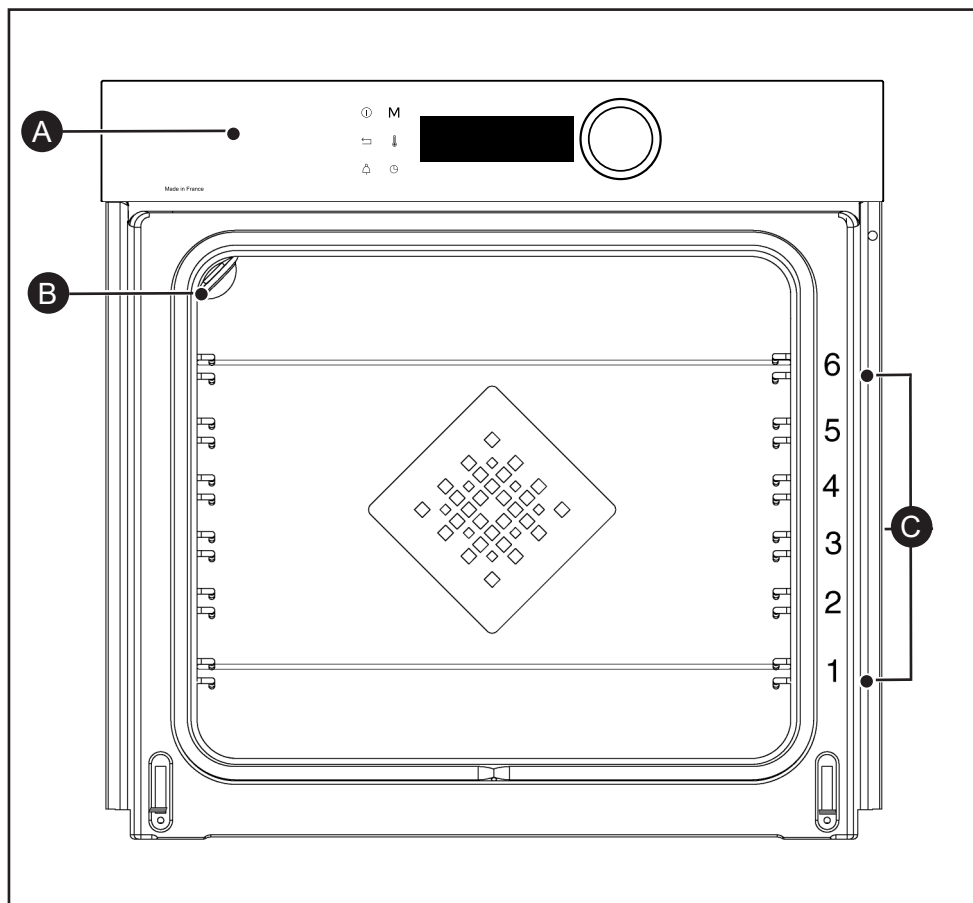
A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva

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 FORNO

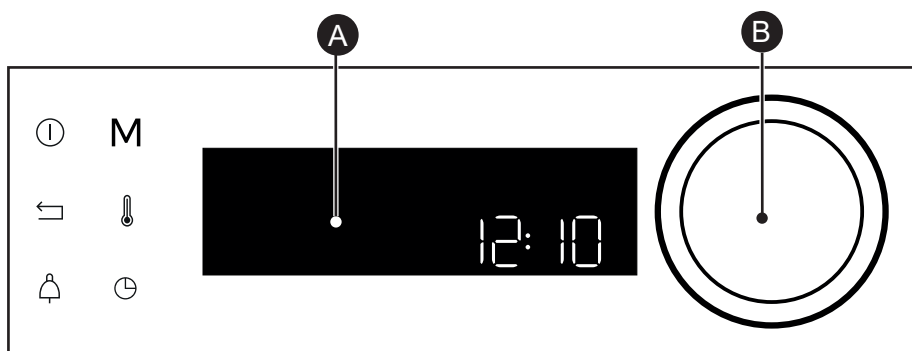


- A** Módulo de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)



3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A Visualizador

B Manípulo 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)



M

Botão de acesso ao Modo MANUAL

Tecla de retorno






Botão de temperatura

Botões do temporizador







Botão de duração de 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.

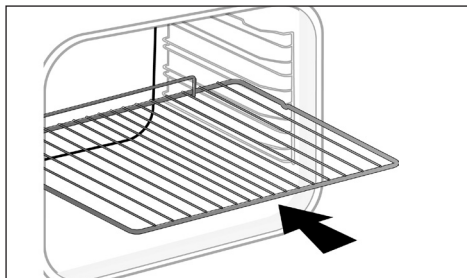
Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até que este símbolo de bloqueio  desapareça do ecrã.



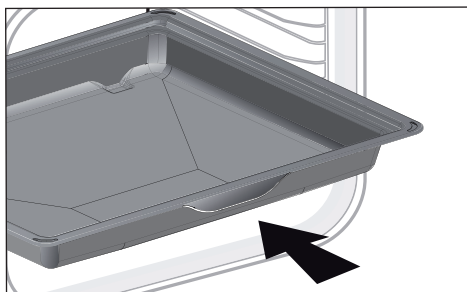
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

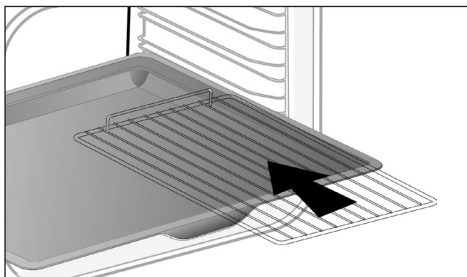
- **Grelha anti-inclinação.** Inserida nos diferentes níveis, a grelha pode ser usada para suportar os pratos e moldes que contenham alimentos a cozer ou gratinar ou para grelhados (a colocar diretamente por cima). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- **Prato multiusos, pingadeira de 45 mm.** A inserir nos níveis ou fixado nas calhas telescópicas, com a pega virada para a porta do forno. Colocado sob a grelha, recolhe o líquido e gordura dos grelhados. Pode ser usado meio-cheio com água para cozinhar em banho-maria.



- **Grelhas "sabor".** Estas 2 semi-grelhas são utilizadas em conjunto ou independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno. Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- **Selecione o idioma**

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.



Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

- **Configure 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, selecione a função "ACERTOS" girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- **Hora**

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente.

- **Som**

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.

- **Luminosidade**

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- **Modo de suspensão**

Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- **Gestão da lâmpada**

Há duas opções de acerto: Na posição ON, a lâmpada mantém-se acesa durante todas as cozeduras (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de algum tempo durante a cozedura. Escolha a posição e valide.

- **Idioma**

Escolha o seu idioma e valide.

- **Modo DEMO**

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

- **Diagnóstico**

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.








Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.



5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Durante a navegação, pode aceder diretamente a este menu pressionando o botão “M”.






 **Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.**


Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada	200°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Posição	Temperatura indicada min - max	Utilização
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, foliar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Fermentação da massa	40°C	Programa recomendado para fazer crescer a massa, por exemplo, massa de pão, brioche, pizza, kouglof, etc. Coloque o prato diretamente no fundo.
 Desidratação	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Consulte a tabela específica. P. 16
 Shabbat	90°C	Sequência especial: o forno funciona 25 A 75 horas sem interrupção apenas a 90°C.

 **Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.**

 **Conselho de poupança de energia.**
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.



• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA


Quando tiver seleccionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Com o fundo ventilado, pressione o botão para validar e inicia-se o pré-aquecimento. Soa um sinal sonoro a indicar que o forno atingiu a temperatura indicada. Pode colocar o prato no forno nos níveis aconselhados.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozedura (temperatura, duração da cozedura e início diferido); consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA


Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser modificada do seguinte modo:


- Pressione o botão .

- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do prato seleccionando a duração com a ajuda do botão  e depois, inserir a duração da cozedura girando o manípulo e validando.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Pode modificar a hora de fim de cozedura se desejar que esta seja diferida, bastando pressionar duas vezes o botão  e depois, inserir o fim de cozedura girando o manípulo e validando.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide. A hora de fim de cozedura fica indicada.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem seleccionar a duração nem a hora de fim.

Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo "Paragem de uma cozedura em curso").

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

"PARAR" aparece no ecrã

Confirme, pressionando o manípulo, ou através de uma pressão longa no botão de desligar o forno.



6 CONSELHOS DE COZEDURA



FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.



Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escorra e seque.

Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

TABELA INDICATIVA PARA DESIDRATAR OS SEUS ALIMENTOS.

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas



• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

No modo AUTO, encontrará uma série de receitas variadas classificadas por categorias que poderá cozinhar de diferentes maneiras. A inteligência do forno sugere automaticamente um modo de cozedura pré-selecionado ou alternativas a selecionar facilmente na interface de navegação.

IA


Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Para alguns alimentos, podem ser indicadas determinadas configurações (peso, dimensão,...).

TEMPERATURA BAIXA

Para uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa eletrónico específico.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas de cozedura pouco elevadas. A qualidade da cozedura é a ideal.

 **A cozedura deve IMPERATIVAMENTE iniciar com o forno frio.**

 **Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.**



7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função **"AUTO"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

- Carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.



Recomendação

Para toda as cozeduras, antes de inserir o prato, o forno indica o nível onde deve inserir o prato

CARNES	IA	TEMPERATURA BAIXA
TERRINA DE CARNE	0	
COSTELETA DE BORREGO	0	
PERNA DE BORREGO SEM OSSO		0
PERNA DE BORREGO COM OSSO		0
COSTELETAS DE VITELA	0	
ASSADO DE VITELA	0	0
JOELHO DE PORCO	0	
LOMBO DE PORCO	0	
FILÉ MIGNON	0	0
LOMBO DE PORCO ASSADO	0	0
LOMBO DE VACA ASSADO	0	0
FRANGO	0	0
PATO	0	
MAGRET DE PATO	0	
COXA DE PERU	0	
PERU	0	
GANSO	0	



• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PEIXE	IA	TEMPERATURA BAIXA
TRUTA	0	0
SALMÃO	0	0
PEIXES GRANDES	0	0
PEIXES PEQUENOS	0	0
ROBALO	0	0
LAGOSTA	0	
TERRINA DE PEIXE	0	

PRATOS	IA	TEMPERATURA BAIXA
LEGUMES RECHEADOS	0	
GRATINADO DE LEGUMES	0	
TOMATES RECHEADOS	0	
LASANHAS	0	
PASTEL DE CARNE	0	
TARTE SALGADA	0	
TARTE DE QUEIJO	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
BATATAS GRATINADAS	0	0
MOUSSAKA	0	
SOUFFLÉ	0	



• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PÃO E MASSAS	IA	TEMPERATURA BAIXA
BRIOCHE	0	
BAGUETES	0	
PÃO	0	
MASSA QUEBRADA	0	
MASSA FOLHADA	0	

SOBREMESAS	IA	TEMPERATURA BAIXA
IOGURTES		0
FOLAR	0	
GÉNOISE	0	
BOLO DE MAÇÃ	0	
BOLO QUATRO QUARTOS	0	
BOLO INGLÊS	0	
BOLO DE CHOCOLATE	0	
BOLO DE IOGURTE	0	
CRUMBLE DE FRUTA	0	
TARTE DE FRUTOS	0	
AREIAS/BISCOITOS	0	
CUPCAKES	0	
MASSA DOS SONHOS	0	
PUDIM FLÃ	0	



• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA

A função “**AUTO**” seleciona o modo de cozedura apropriado em função do alimento a preparar.


COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo “**AUTO**” quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas) :

Em função do prato selecionado, o modo IA propõe um peso predefinido que deverá ajustar se necessário antes de validar. O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

 Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

• 8 OUTRAS FUNÇÕES

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA (CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No fim da cozedura do modo manual ou Auto, o forno propõe três opções para se adaptar ao resultado esperado: CROCANTE; MANTER QUENTE, ACRESCENTAR 5 MIN.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função “Crocante”.

Selecione uma função de cozedura, ajuste a temperatura e programe uma duração de cozedura. No final da cozedura, selecione a função “Crocante” e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. A grelha começa a rodar automaticamente durante os últimos 5 minutos da cozedura.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode seleccionar a opção “MANTER QUENTE”, o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão .

Ajuste o temporizador girando o manípulo e prima para confirmar; inicia-se a contagem.


Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode seleccionar a opção “ADICIONAR 5 MIN” no final da cozedura com duração programada. Ao ativar “ADICIONAR 5 MIN”, o forno retoma as configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos, reconduzíveis se necessário.

BOM APETITE: no fim da cozedura, o forno mostra as palavras “Bon Appétit” (Bom apetite) e já pode retirar o prato do forno. Para desligar forno, basta pressionar o manípulo ou o botão de desligar o forno.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação.

Volte a pressionar o botão , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.



9 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

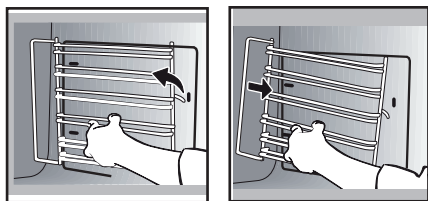
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



SUBSTITUIÇÃO DAS PAREDES CATALÍTICAS (consoante o modelo)

Este forno é constituído por um conjunto de paredes amovíveis encaixadas nos encaixes de filamento. Estas paredes estão cobertas por um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) com propriedades desengordurantes.

As sujidades espalham-se e difundem-se amplamente nas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente.

Recomendamos vivamente que:

- Não raspe estas paredes catalíticas com uma escova metálica, instrumentos pontiagudos ou cortantes.
- Não tente limpar com produtos de esfregar comerciais.

Substitua as paredes quando ficarem demasiado sujas por paredes novas e fixe-as nos encaixes antes de as voltar a colocar.

LIMPEZA DO VIDRO INTERIOR

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

Cuidado

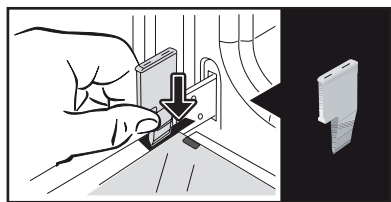
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.



9 CONSERVAÇÃO

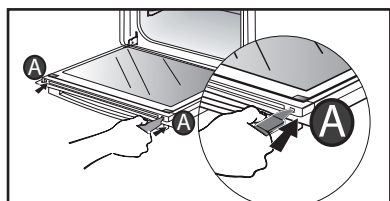
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

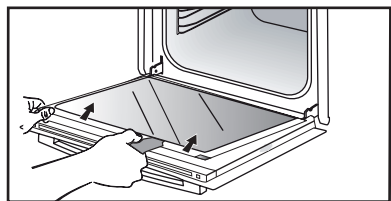


Retire o vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.

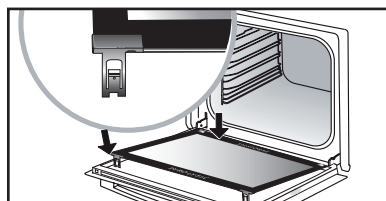
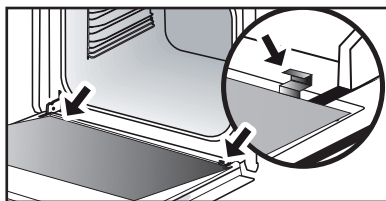


Retire o vidro.



Não imerja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

Após a limpeza, coloque o vidro nos batedentes metálicos e em seguida, fixe-o com a face brilhante virada para o exterior.



Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.

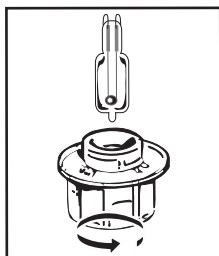
9 CONSERVAÇÃO

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. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva 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.

• 10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
- "AS" aparece no visor (sistema Auto Stop).	Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.
- Código de avaria que começa por "F".	O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
- O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo "DEMO" (ver menu de acertos).
- A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno.	É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.



CONSELHO DE COZEDURA NO MODO MANUAL

PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempo de cozedura em minutos	
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL				
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Assado de vitela (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Lombo de vaca assado	240	2									200	2	30-40	
	Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Coxas de frango			220	3			210	3						20-30
	Costeleta de porco/vitela			210	3										20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3						20-30
Costeletas de carneiro			210	3										20-30	
PEIXE	Peixe grelhado			275	4										15-20
	Peixe cozinhado (dourada)	200	3									190	3	30-35	
	Peixe em papilote	220	3									200	3	15-20	
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozinhados)			275	2										30
	Batatas gratinadas	200	3									180	3	45	
	Lasanhas	200	3									180	3	45	
	Tomates recheados	170	3									170	3	30	
PASTELARIA	Pão-de-ló - Bolo Génoise									180	3	180	4	35	
	Torta	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Pão de ló	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Clafouti	200	3									190	3	30-35	
	Biscoito - areados	175	3									170	3	15-20	
	Folar									180	2				40-45
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Madalenas	220	3									210	3	5-10	
	Massa dos sonhos	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Petiscos de massa folhada	220	3									200	3	5-10	
	Savarín	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Tarte de massa quebrada	200	1									200	1	30-40	
Tarte de massa folhada fina	215	1									200	1	20-25		
DIVERSOS	Paté em terrina	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Soufflé									180	2			50	
	Empada	200	2									190	2	40-45	
	Pão	220	2									220	2	30-40	
	Pão grelhado			275	4-5										2-3

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

* Consoante o modelo

TESTES DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONFORME A NORMA CEI/EN/ EN 60350

ALIMENTO	* MODO DE COZEDURA	NÍVEL	ACESSÓRIOS	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUECI-MENTO
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	30-40	Sim
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	25-45	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	175	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	160	30-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	20-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	25-35	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	Sim
Superfície fratinada (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	Sim

* Consoante o modelo

NOTA: Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

Receita com fermento (consoante o modelo)

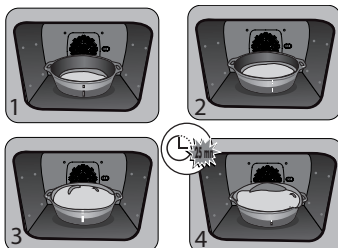
Ingredientes:

- Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 embalagens de levedura de padeiro desidratada

Misturar a massa com a batedeira e deixar levedar no forno.

Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo.

Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50°C durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.





RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА,

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.

Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.

Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.

Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет. Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.



Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что

изделие было изготовлено во Франции.

Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ...4	
1 УСТАНОВКА6	
Выбор места и установка6	
Электрическое подключение7	
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА7	
Охрана окружающей среды7	
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА8	
Панель управления и дисплей9	
Блокировка кнопок9	
Принадлежности (в соответствии с моделью)10	
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА11	
Первый запуск11	
Меню настроек (в соответствии с моделью)11	
5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ12	
Начало приготовления14	
6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ15	
Функция дегидратации15	
7 АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ16	
Описание автоматического режима16	
Описание категорий блюд17	
Начало автоматического приготовления20	
Обычный режим приготовления20	
8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ21	
Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления)21	
Функция таймера21	
9 УХОД22	
Очистка и уход22	
Замена лампочки24	
10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ25	
11 ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ27	

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, 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.

— 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.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролитической очистки духового шкафа извлеките из него все принадлежности и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Рекомендуется не подпускать к устройству детей.

— 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.





ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте 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.

— Этот прибор может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— 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 духовой шкаф в мебели с помощью 2 винтов и отверстий, предусмотренных для них.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.



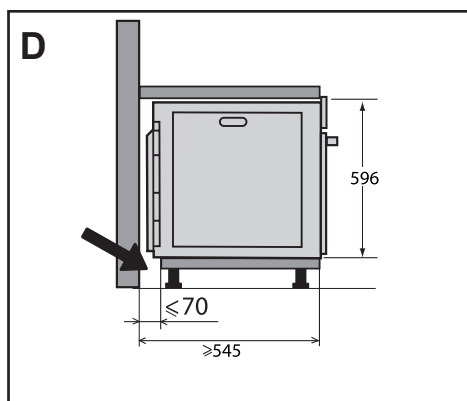
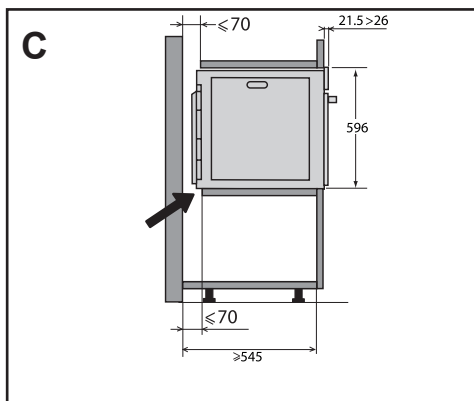
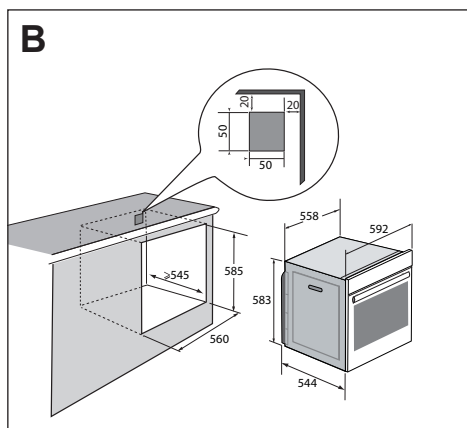
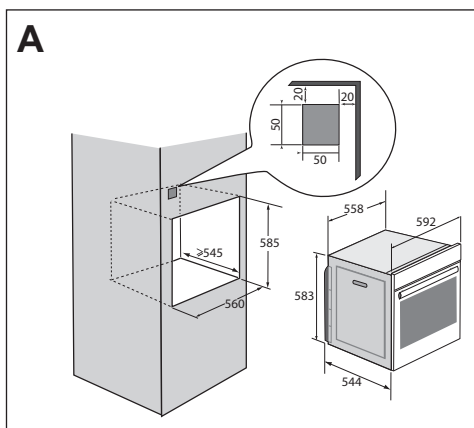
1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа. Прибор может быть установлен над рабочей поверхностью (рис. А) или под ней (рис. В). Если мебель не имеет задней стенки, отверстие сзади нее должно составлять не более 70 мм (рис. С и D). Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов.

Установите резиновые упоры на место.

Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50×50 мм для кабеля питания.



• 1 УСТАНОВКА

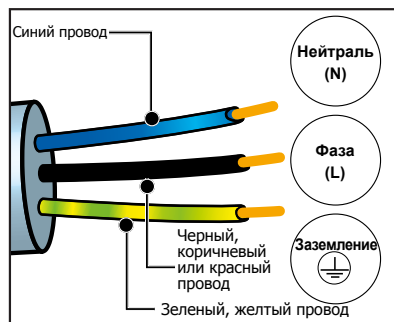
ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь оснащена стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением $1,5 \text{ мм}^2$ (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью 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 неправильно заземления или несоответствующего подключения.

Прибор будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц без какого-либо вмешательства с вашей стороны.



⚠ 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. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.

Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

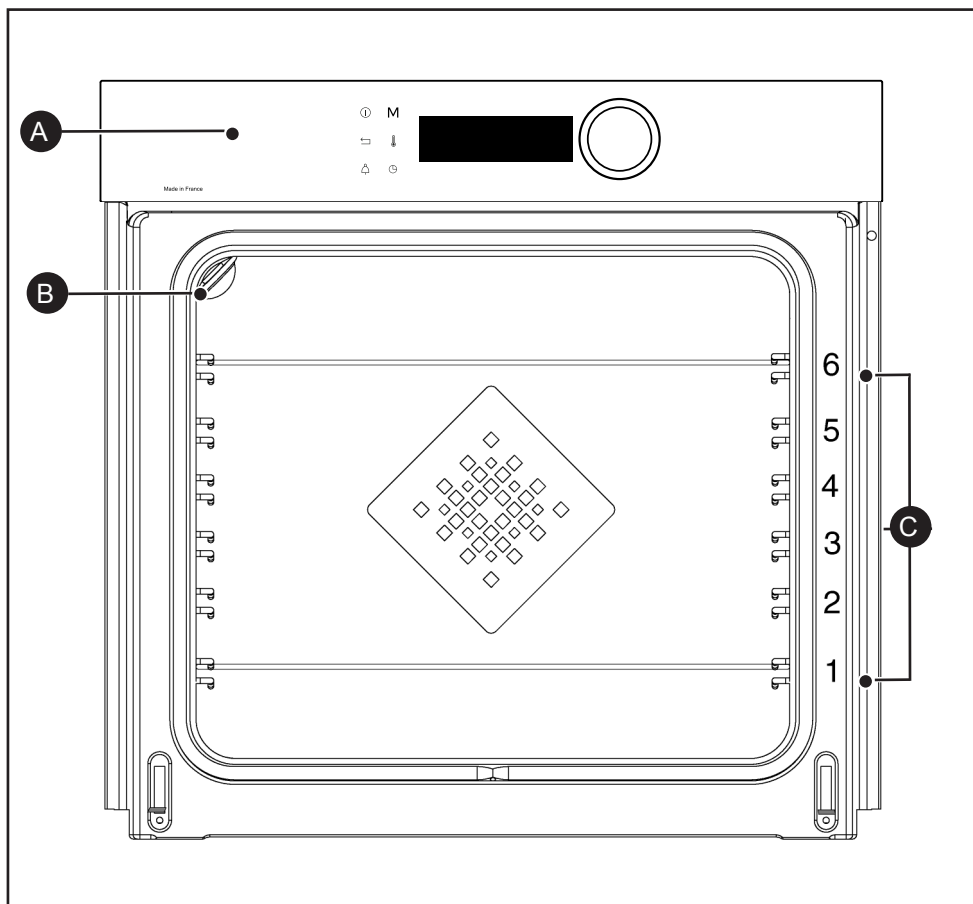


Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями

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 в защите окружающей среды.



3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

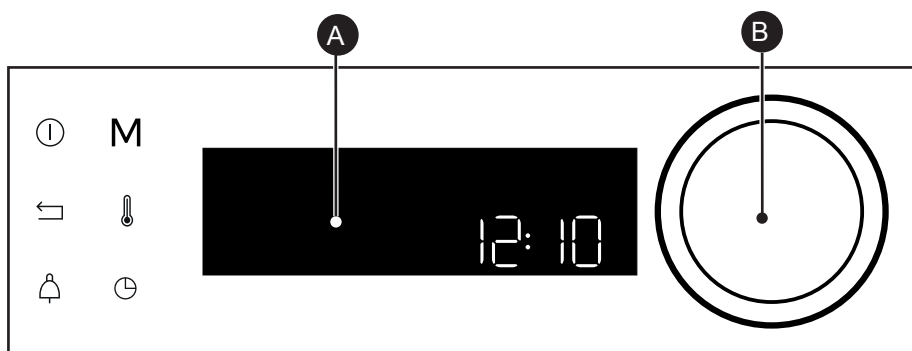


- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Проволочные решетки (6 варианта высоты)



3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Дисплей

B Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

-поворачивая ее, можно выбрать программы, увеличивать или уменьшать значения;

-подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)



Клавиша возврата



Кнопка таймера



M

Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму



Кнопка температуры



Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

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.

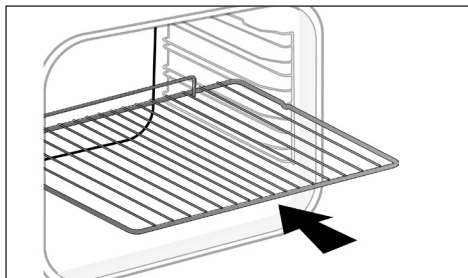
Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка с экрана.



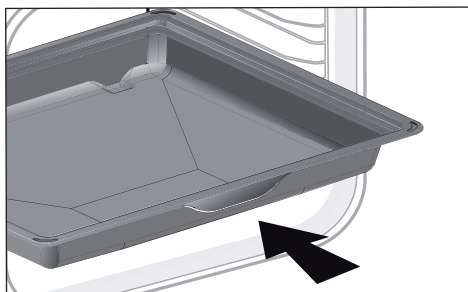
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

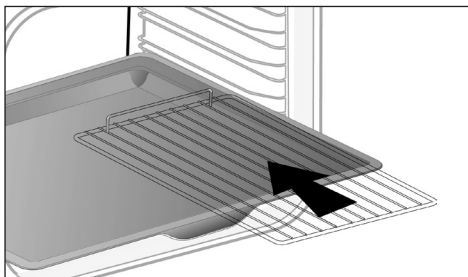
- **Решетка, препятствующая опрокидыванию.** Решетка вставляется в направляющие, на нее можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки, запекания или жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- **Универсальный поддон толщиной 45 мм.** Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Если его установить в направляющие, он служит для сбора сока и жира с жарящегося мяса. Его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для готовки на водяной бане.



- **Решетки для сбора соков.** Эти две решетки на половину противня для сбора соков используются вместе или отдельно одна от другой. Их помещают на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в направлении книзу духового шкафа. Используя только одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.



Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

- 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 этих звуков выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения выберите 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.

- Управление лампочкой

Вам предлагают два выбора настройки: В положении ВКЛ. лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО). В положении АВТО лампочка духовки гаснет по истечении определенного времени приготовления. Выберите положение и подтвердите.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.










5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления. Во время навигации вы можете напрямую перейти в это меню, нажав кнопку «M».








Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая T°C от минимальной до максимальной	Применение
 Комбинированный нагрев	205 °C 35–230 °C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвектор*	180 °C 35–250 °C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим	200 °C 35–275 °C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200 °C 35–275 °C	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль	200 °C 100–250 °C	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый верхний нагрев	180 °C 75–250 °C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Изменяемый гриль	4 1–4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям этикетирования электрических приборов по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение	Рекомендуемая Т °С от минимальной до максимальной	Применение
 Поддержание тепла	60 °С 35–100 °С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35 °С 30–50 °С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50 °С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Подъем теста	40 °С	Рекомендуемая программа для мягкого подъема любого теста, например теста для хлеба, булочек, пиццы, куличей и т. д. Поместите противень прямо на дно духового шкафа.
 Дегидратация	80 °С 35–80 °С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 16.
 Функция Шаббат	90 °С	Специальная последовательность: духовка работает без перерыва 25–75 часов только при 90 °С.



Ни в коем случае не кладите фольгу прямо на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.



Рекомендации в отношении экономии энергии.
Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.



• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку, и начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в печь на рекомендованный уровень.

Примечание. Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие разделы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ


В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить, как описано ниже.


-Нажмите кнопку .

-Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав настройку продолжительности с помощью кнопки , затем ввести продолжительность, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку , введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Время окончания приготовления остается на дисплее.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления.

В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для остановки выполняемого приготовления нажмите ручку.

На экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

Подтвердите выбор, нажав ручку или удерживая нажатой кнопку остановки работы.



6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

Дегидратация — один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части содержащейся воды в продуктах, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.



Используйте только свежие продукты. Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80 °C	5–9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80 °C	8–10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80 °C	5–8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60 °C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60 °C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60 °C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60 °C	6	1 или 2 решетки



• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, сгруппированных по категориям, и готовить разными способами. Интеллектуальный духовой шкаф автоматически предложит вам предварительно заданный режим приготовления или альтернативные варианты, которые можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

ИИ

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Для некоторых продуктов необходимо знать определенные параметры (вес, размер и т. д.)

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы.

Этот режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.



ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.



Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем промокнуть бумагой.



7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию **АВТО**, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд:

- мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные изделия, десерты.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.



Рекомендация

При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить противень, духовой шкаф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА	0	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА	0	
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ		0
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ		0
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ	0	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	0	0
СВИНАЯ ГОЛЯШКА	0	
СВИНОЕ ФИЛЕ	0	
ФИЛЕ-МИНЬОН	0	0
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	0	0
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	0	0
КУРИЦА	0	0
УТКА	0	
УТИНОЕ ФИЛЕ	0	
БЕДРО ИНДЕЙКИ	0	
ИНДЕЙКА	0	
ГУСЬ	0	



7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

РЫБА	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФОРЕЛЬ	0	0
ЛОСОСЬ	0	0
КРУПНАЯ РЫБА	0	0
МЕЛКАЯ РЫБА	0	0
СИБАС	0	0
ЛОБСТЕР	0	
РЫБНЫЙ ПИРОГ	0	

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	0	
Запеченные овощи	0	
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	0	
ЛАЗАНЬЯ	0	
ПИРОГ С МЯСОМ	0	
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	0	
СЫРНЫЙ ПИРОГ	0	
КИШ	0	
ПИЦЦА	0	
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН	0	0
РАГУ	0	
СУФЛЕ	0	



• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
БУЛОЧКИ	0	
БАГЕТ	0	
ХЛЕБ	0	
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	0	
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА	0	

ДЕСЕРТЫ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТ		0
КУЛИЧ	0	
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	0	
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	0	
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ	0	
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	0	
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	0	
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	0	
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ	0	
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	0	
ПЕЧЕНЬЕ	0	
КЕКСЫ	0	
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	0	
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	0	



• 7 *АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ*

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция **АВТО** выбирает за вас режим приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.


ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим **АВТО** в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты).

В зависимости от выбранного блюда режим ИИ предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

 Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью ИИ, необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф. Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.



8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в ручном или автоматическом режиме духовой шкаф предлагает вам три варианта адаптации для достижения ожидаемого результата: ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА и ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН.

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюдо с помощью функции **Хрустящая корочка**.

Выберите функцию приготовления, настройте температуру и запрограммируйте продолжительность приготовления. По завершении приготовления выберите функцию **Хрустящая корочка** и подтвердите выбор нажатием ручки.


Начинается приготовление. Гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В конце приготовления вы можете выбрать функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, которая позволит оставить блюдо в духовом шкафу, не пережарив его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку  .

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.


По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

Вы можете выбрать функцию ДОБАВИТЬ 5 МИН в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции ДОБАВИТЬ 5 МИН духовка возобновляет режим приготовления и настройки температуры на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА: по окончании приготовления на дисплее духовки появится надпись «Приятного аппетита», и блюдо можно вынимать из духовки. Чтобы выключить духовку, нажмите ручку или кнопку остановки духовки.

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.



ОЧИСТКА И УХОД

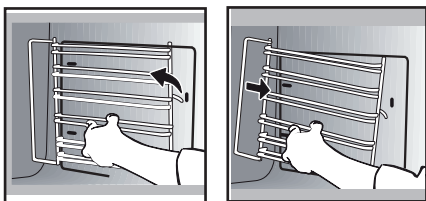
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочные решетки.



ЗАМЕНА КАТАЛИТИЧЕСКИХ СТЕНОК (в соответствии с моделью)

Данный духовой шкаф состоит из корпуса, оснащенного съемными стенками, вставленными в проволочные решетки. Эти стенки покрыты специальной микропористой эмалью (каталитической) со свойствами жиропоглощения.

Сразу после появления, загрязнения распределяются и широко распространяются по микропорам. Они окисляются с двух сторон и постепенно пропадают.

Мы настоятельно рекомендуем:

- не скоблить эти каталитические стенки металлической щеткой, острыми или режущими инструментами;
- не пытаться чистить их чистящими средствами, которые продаются на массовом рынке.

Если стенки стали слишком грязными, замените их на новые и зафиксируйте на проволочных решетках перед установкой их на место.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Для очистки внутреннего стекла демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкую ткань, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

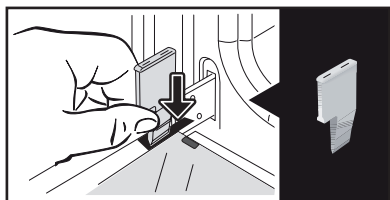


Предостережение.

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.

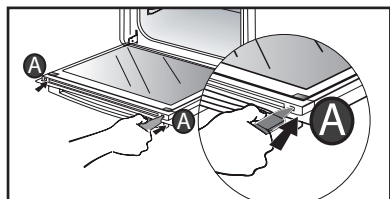
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

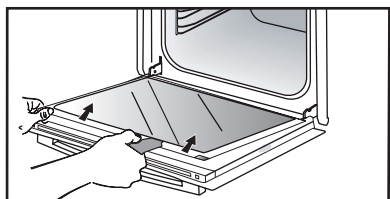


Извлеките закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления **A**, чтобы отщелкнуть стекло.

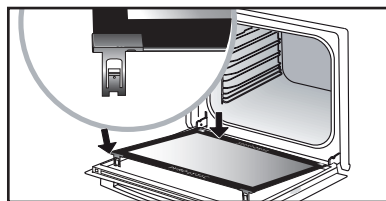
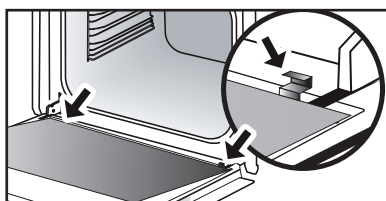


Извлеките стекло.



Не опускайте стекло в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки вставьте стекло в металлические упоры, закрепите его **блестящей поверхностью наружу**.

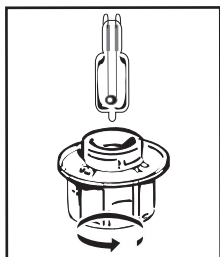


Вытащите пластмассовый клин.
Ваш прибор снова готов к работе.

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 °С, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник.

Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.

• 10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
<p>-Появляется надпись «AS» (система автостопа).</p>	<p>Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.</p>
<p>-Код неисправности начинается с «F».</p>	<p>Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.</p>
<p>-Духовой шкаф не нагревается.</p>	<p>Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим ДЕМО (см. меню настроек).</p>
<p>-Лампочка духового шкафа не светится.</p>	<p>Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».</p>
<p>-Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.</p>	<p>Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.</p>



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

ВТОРЫЕ БЛЮДА														Время готовки в минутах
		°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60–70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30–40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20–30
	Свиные/телячьи ребрышки			210	3									20–30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20–30
Бараньи ребрышки			210	3									20–30	
РЫБА	Рыба жареная			275	4									15–20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30–35
	Рыба в папильотках	220	3									200	3	15–20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
ВЫПЕЧКА	Савойский бисквит, «Женуаз»								180	3	180	4	35	
	Бисквитный рулет	220	3						180	2	190	3	5–10	
	Булочки	180	3			200	3		180	3	180	3	35–45	
	Брауни	180	2								180	2	20–25	
	Кекс, пирог	180	3						180	3	180	3	45–50	
	Клафути	200	3								190	3	30–35	
	Сухое печенье, песочное печенье	175	3								170	3	15–20	
	Кугельхопф								180	2			40–45	
	Безе	100	4						100	4	100	4	60–70	
	Мадлен	220	3								210	3	5–10	
	Тесто для пирожного с кремом	200	3						180	3	200	3	30–40	
	Слоеное печенье	220	3								200	3	5–10	
	Саварен	180	3						175	3	180	3	30–35	
	Песочный торт	200	1								200	1	30–40	
Торт из тонкого слоеного теста	215	1								200	1	20–25		
РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2								190	2	80–100	
	Пицца					240	1						15–18	
	Киш	190	1			180	1				190	1	35–40	
	Суфле								180	2			50	
	Пирог	200	2								190	2	40–45	
	Хлеб	220	2								220	2	30–40	
Тосты			275	4–5									2–3	

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.

* В зависимости от модели

ТЕСТ РАБОТСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ ИЕС/EN 60350

ПРОДУКТ	* РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин.	ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	противень толщиной 45 мм	150	30–40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	противень толщиной 45 мм	150	25–35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	150	25–45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	противень толщиной 45 мм	175	25–35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	160	30–40	да
Печенье (8.4.2)		5	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		5	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	170	20–40	да
Печенье (8.4.2)		3	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	170	25–35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30–40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30–40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	150	30–40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30–40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	150	30–40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90–120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90–120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90–120	да
Блюдо в сухарях (9.2.2)		5	гриль	275	3–6	да

* В зависимости от модели ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

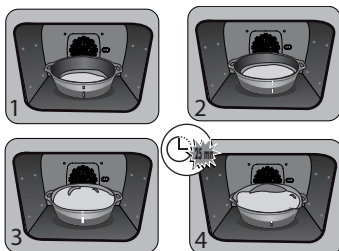
Рецепт в дрожжах (в зависимости от модели)

Ингредиенты:

• Мука — 2 кг • Вода — 1240 мл • Соль — 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей
Смешать ингредиенты, замесить тесто и дать подняться в печи.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40–50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25–30 минут благодаря остаточному теплу.





SK



VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

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 ctou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenu dôveru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....	4
1 INŠTALÁCIA.....	6
Voľba miesta a zabudovanie	6
Elektrické zapojenie	7
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	7
Ochrana životného prostredia	7
3 PREDSTAVENIE RÚRY	8
Ovládacie prvky a displej	9
Zamknutie tlačidiel	9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....	10
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA.....	11
Prvé uvedenie do prevádzky	11
Menu nastavenia (v závislosti od modelu)	11
5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....	12
Spustenie varenia	14
6 RADY NA VARENIE	15
Funkcia sušenia	15
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....	16
Predstavenie automatického režimu	16
Predstavenie kategórií jedál.....	17
Spustenie automatického varenia	20
Rýchle varenie	20
8 ĎALŠIE FUNKCIE	21
Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia)	21
Funkcia časovača	21
9 ÚDRŽBA.....	22
Čistenie a údržba:	22
Výmena svetla.....	24
10 PORUCHY A RIEŠENIA	25
11 TEST FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI.....	27

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 k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred pyrolytickým čistením rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte všetky hrubé nečistoty.

Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu zohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA



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 vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka zabudovaniu vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.

— 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 vyššiu stabilitu

pec upevnite v nábytku pomocou 2 skrutiek pomocou otvorov, ktoré sú určené pre tento účel na bočných stĺpkoch.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Toto zariadenie je určené výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch, ako sú hosťovské izby.

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.



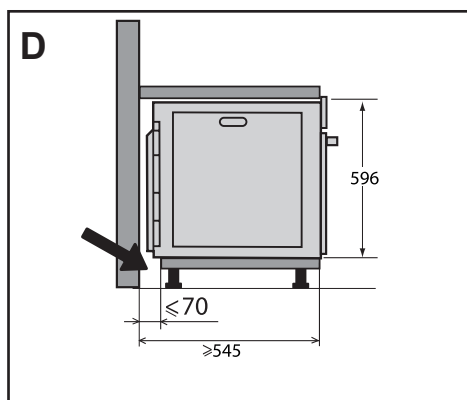
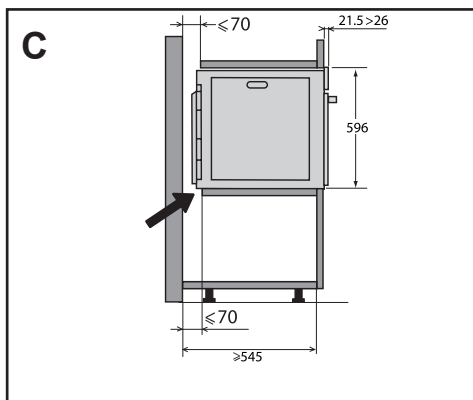
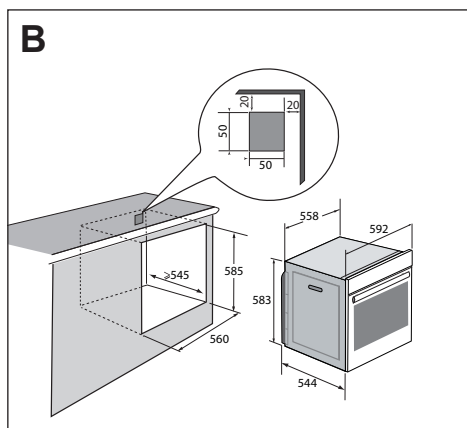
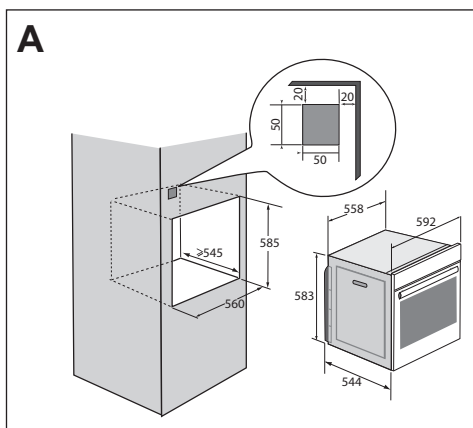
• 1 INŠTALÁCIA

VOLBA MIESTE A ZABUDOVANIA

Na schémach sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vaša rúra zabudovaná. Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. B) alebo do vstavaného nábytku (obr. A). Ak je nábytok otvorený, maximálny rozmer otvoru v zadnej časti je 70 mm (C a D). Upevnite rúru do nábytku. Z tohto dôvodu dajte dole gumové dorazy a najprv si v stene nábytku predvrtajte otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek.

Znova nasadte gumené pätky.

Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.



• 1 INŠTALÁCIA

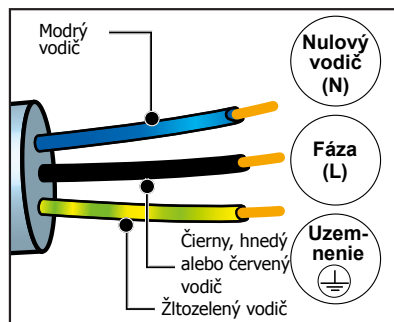
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou štandardizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s profilom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou viacpólového 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.

Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby fungovalo s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz bez osobitného zásahu z vašej strany.



⚠ **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.

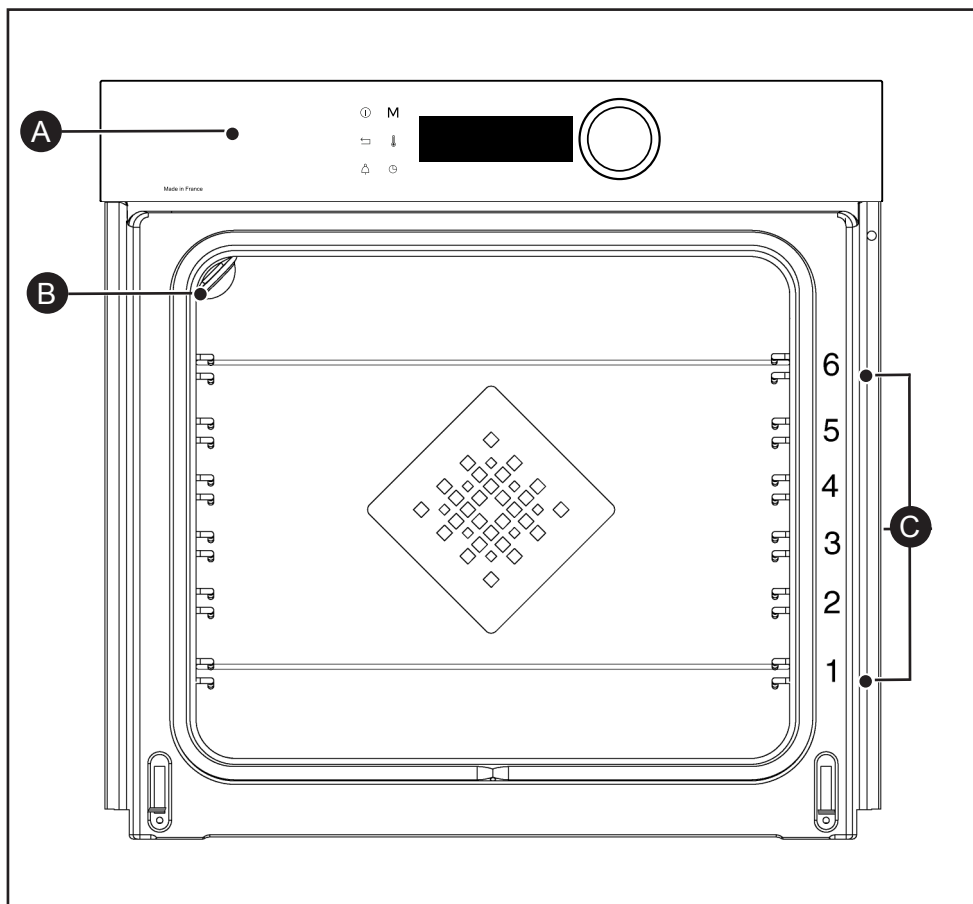


Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

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 POPIS RÚRY

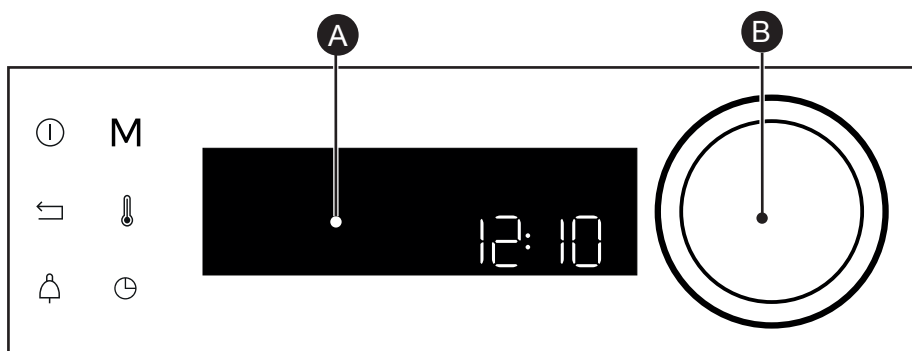


- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)



3 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



A Displej

B Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):

- umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,
- umožňuje potvrdiť každý krok stredovým stlačením.

Tlačidlo zastavenia rúry
(dlhé stlačenie)



Tlačidlo späť



Tlačidlo
časovača



M






Tlačidlo priameho prístupu
do MANUÁLNEHO režimu

Tlačidlo teploty




Tlačidlo doby trvania varenia /
odloženého štartu

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá  a , až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

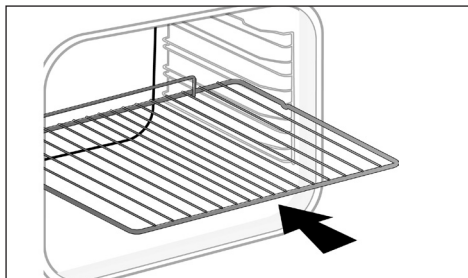
Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá späť  a , až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku .



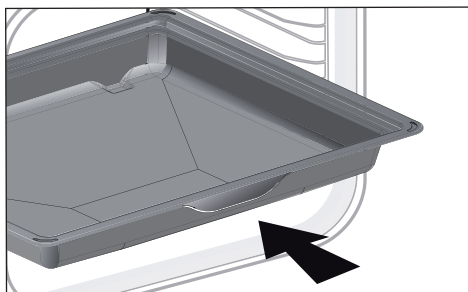
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

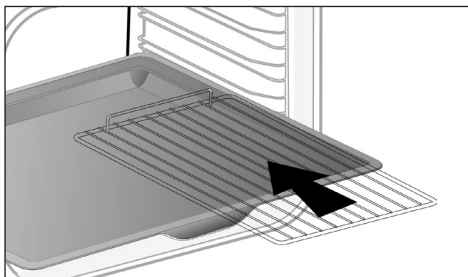
- **Bezpečnostná mriežka proti preklopeniu** Po jej vložení do etáží možno mriežku použiť na podopretie riadu a foriem obsahujúcich potraviny určené na varenie, zapekanie alebo grilovanie (umiestnené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



- **Viacúčelová miska, odkvapkávač 45 mm.** Vkladá sa do etáží alebo sa upevňuje na teleskopické koľajničky, rúčkou smerom k dvierkam rúry. Misa po vsunutí do niektorej z etáží pod mriežkou umožňuje zachytávanie šťavy a tuku, ktoré odkvapkávajú z grilovaných pokrmov. Taktiež ju možno do polovice naplniť vodou a použiť na varenie vo vodnom kúpeli.



- **Mriežky pre „chut“.** Tieto 2 polovičné mriežky sa používajú nezávisle od seba, uložené na miske alebo na odkvapkávači s držiakom proti preklopeniu na dno rúry. Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájania si vyberte svoj jazyk otáčaním páčky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.



Pred použitím vašej rúry po prvýkrát ju zohrievajte naprázdno na maximálnej teplote po dobu 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvolte funkciu „**NA-STAVENIA**“ otáčaním ovládača a voľbu následne 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.

- Správa žiarovky

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: V polohe ON zostane svetlo svietiť počas celej doby varenia (okrem funkcie ECO). V polohe AUTO sa osvetlenie rúry po určitom čase varenia vypne. Zvoľte si svoju polohu a potvrdte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.

Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazované v diagnostike.










5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia. Pri prehliadaní môžete priamo vstúpiť do tejto ponuky stlačením tlačidla „M“.








Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.


Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Kombinovaný ohrev	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
 Ohrev s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Odvetrávaná podkladová doska	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Variabilný gril	4 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zakrýva celý povrch mriežky.


*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.



5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Použitvanie
 Udržiavanie teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s plechom vloženým pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Vykysnutie cesta	40 °C	Odporúčany program na jemné kysnutie všetkých múčnikov, ako je chlebové cesto, brioška, pizza, bábovka, atď. Plech položte priamo na dosku.
 Vysušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Krk, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si konkrétnu tabuľku s.16.
 Šabat	90 °C	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.

 Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

 Rady na úsporu energie.
Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.



• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetrávanej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Pípnutie signalizuje, že vaša rúra dosiahla nastavenú teplotu. Pokrm môžete vložiť do rúry v odporúčaných výškach etáží.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY


V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Toto je možné nastaviť nasledovným spôsobom:

- Stlačte tlačidlo .


- Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla , potom zadajte čas varenia otáčaním páčky a potvrďte.

KONIEC VARENIA

(odložený štart)

Čas ukončenia varenia môžete upraviť. Ak chcete koniec varenia odložiť, stlačte tlačidlo dvakrát , potom zadajte koniec varenia otočením páčky a potvrďte.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte. Zostane zobrazený koniec doby varenia.

Poznámka : Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia.

Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Na displeji sa zobrazí „**ZASTAVTE**“.

Voľbu potvrdíte stlačením páčky alebo dlhým stlačením tlačidla na zastavenie rúry.




6 RADY NA VARENIE



FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

 Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otočte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

ORIENTAČNÁ TABUĽKA NA SUŠENIE VAŠICH POTRAVÍN

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80 °C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80 °C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrúpané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúpaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligencia rúry vám automaticky ponúkne predvolený režim varenia alebo alternatívy, ktoré si jednoducho vyberiete v navigačnom rozhraní.

AI

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Pri niektorých potravinách je potrebné zadať niektoré nastavenia (hmotnosť, veľkosť,...)

NÍZKA TEPLOTA

Pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu.

Tento režim pečenia umožňuje zjemnenie vlákien mäsa vďaka pomalému pečeniu na nízkej teplote.



Na varenie musí byť rúra na pečenie NEVYHNUTNE studená.



Pečenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchlí zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.



7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu „**AUTO**“ a výber potom potvrdte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

- Mäso, Ryby, Jedlá, Chlieb a cestoviny, Dezerty.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdte.



Odporúčanie

Pri každom varení vám rúra pred vložením pokrmu oznámi úroveň etáže, do ktorej sa má plech vložiť

MÄSO	AI	NÍZKA TEPLOTA
MÄSOVÁ TERINA	0	
JAHŇACIE PLIECKO	0	
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ		0
JAHŇACIE STEHNO S KOSŤOU		0
TELACIE REBIERKA	0	
TELACIA PEČIENKA	0	0
BRAVČOVÉ KOLENO	0	
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA	0	
PANENKA	0	0
BRAVČOVÁ PEČIENKA	0	0
HOVÄDZIA PEČIENKA	0	0
KURA	0	0
KAČKA	0	
KAČACIE PRSIA	0	
MORČACIE STEHNO	0	
MORKA	0	
HUS	0	



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGóriÍ JEDÁL

RYBY	AI	NÍZKA TEPLOTA
PSTRUH	0	0
LOSOS	0	0
VEĽKÉ RYBY	0	0
MALÉ RYBY	0	0
OSTRIEŽ MORSKÝ	0	0
HOMÁR	0	
RYBACIA TERINA	0	

JEDLÁ	AI	NÍZKA TEPLOTA
PLNENÁ ZELENINA	0	
ZAPEKANÁ ZELENINA	0	
PLNENÉ PARADAJKY	0	
LASAGNE	0	
MÁSOVÁ PLNKA	0	
SLANÝ KOLÁČ	0	
SYROVÝ KOLÁČ	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	0	0
MUSAKA	0	
SUFLÉ	0	



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

PEČIVO A CESTOVINY	AI	NÍZKA TEPLOTA
BRIOŠKA	0	
BAGETY	0	
CHLIEB	0	
MASLOVÉ CESTO	0	
LÍSTKOVÉ CESTO	0	

DEZERTY	AI	NÍZKA TEPLOTA
JOGURTY		0
BÁBOVKA	0	
PIŠKÓTOVÉ CESTO	0	
JABLKOVÝ KOLÁČ	0	
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	0	
CAKE	0	
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	0	
JOGURTOVÝ KOLÁČ	0	
RYŽOVÝ NÁKYP	0	
OVOCNÁ TORTA	0	
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	0	
CUPCAKES	0	
CESTOVINY S KAPUSTOU	0	
KARAMELOVÝ KRÉM	0	



• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia „**AUTO**“ zvolí vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať a jej hmotnosti.


OKAMŽITÉ PEČENIE

–V hlavnom menu zvolte režim „**AUTO**“ a potom ho potvrdte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (mäso, ryby, jedlá, chlieb a cestoviny, dezerty):

V závislosti od zvoleného jedla ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť. Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrdte.

–Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Displej vás informuje, že jedlo je hotové.

 Pri niektorých AI receptoch sa vyžaduje predohrev ešte predtým, než vložíte plech do rúry. Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom režime alebo automatickom režime vám rúra ponúka tri možnosti prispôsobenia sa očakávanému výsledku: CHRUMKAVÉ, UDRŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLA a PRIDANIE 5 MIN

CHRUMKAVÉ

Na konci pečenia môžete pokrm zhnednúť pomocou funkcie „Chrumkavé“.

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte dobu trvania pečenia. Na konci pečenia zvoľte funkciu „Chrumkavé“ a potvrdte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. Gril sa automaticky zapne počas posledných 5 minút vášho pečenia.

UDRŽIAVANIE TEPLoty

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „UDRŽAŤ JEDLO TEPLÉ“, ktorá vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.


Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „PRIDAŤ 5 MIN“. Spustením funkcie „PRIDAŤ 5 MIN“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút, ktoré možno v prípade potreby obnoviť.

DOBRÚ CHUŤ: na konci pečenia vaša rúra zobrazí hlásenie Dobrú Chuť, vtedy môžete jedlo z rúry vybrať von. Ak chcete rúru vypnúť, stlačte gombík alebo tlačidlo vypnutia rúry.

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.



9 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

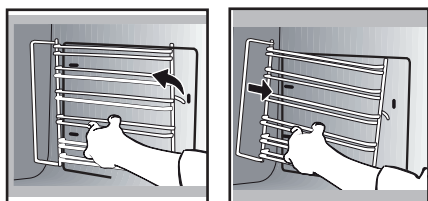
VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



VÝMENA KATALYZAČNÝCH STIEN (v závislosti od modelu)

Táto rúra pozostáva z kabíny vybavenej odnímateľnými stenami, ktoré sú zavesené na stupňovitých držiakoch. Tieto steny sú potiahnuté špeciálnym mikroporéznym emailom (katalytický email) s funkciou automatického odmasťovania.

Škvرنy sa rozšíria a rozptýlia na široko pomocou mikropórov. Následne zoxidujú na oboch stranách a postupne sa vytratia.

Dôrazne vám odporúčame:

- Aby ste neškriabali katalytické steny drôtenkou, špicatými ani ostrými nástrojmi.
- Neskúšali čistiť pomocou bežne dostupných čistiacich prostriedkov.

Vymenili steny, keď budú príliš špinavé za nové steny a upevnili ich na stupňovité držiaky pred ich opätovným založením.

ČISTENIE VNÚTORNÉHO SKLA

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.



Upozornenie

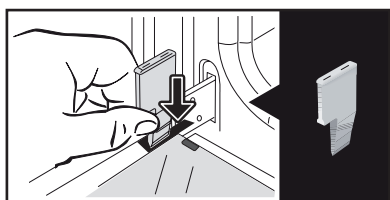
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.



9 ÚDRŽBA

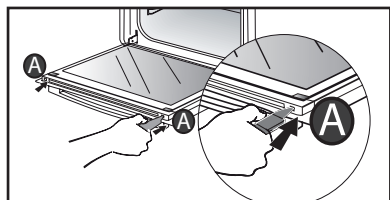
ROZOBRTIE A OPĀTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

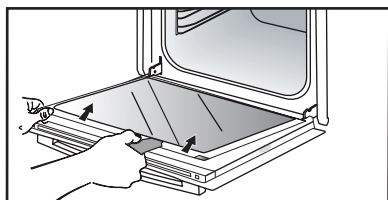


Odstráňte upevnené sklo:

Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, **A**, aby ste uvoľnili sklo.

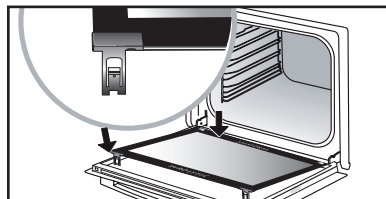
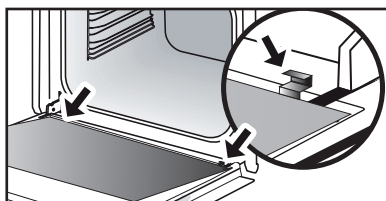


Odstráňte sklo:



Sklo neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení nasadte sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby **svetlá strana smerovala von.**



Odstráňte plastový klin.

Prístroj je znova pripravený na použitie.

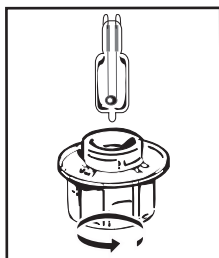
9 ÚDRŽBA

VÝMENA ŽIAROVKY

⚠ 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.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.







Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
- Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).	Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.
- Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.	Vaša rúra zistila poruchu. Vypnite rúru na 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
- Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).
- Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
- Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry na pečenie.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.



TIP NA VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME

JEDLÁ		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Čas pečenia v minútach
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	
MÄSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pečené hovädzie	240	2									200	2	30-40
	Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuracie stehná			220	3			210	3					20-30
	Bravčový/teľací bok			210	3									20-30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Baraní bok			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30-35
	Rybíe filé	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30
	Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojské sušienky – Piškótové cesto								180	3	180	4	35	
	Okrúhle sušienky	220	3						180	2	190	3	5-10	
	Brioška	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2								180	2	20-25	
	Torta – cupcakes	180	3						180	3	180	3	45-50	
	Bublanina	200	3								190	3	30-35	
	Sušienky – posypané	175	3								170	3	15-20	
	Kugelhopf								180	2			40-45	
	Pusinky	100	4						100	4	100	4	60-70	
	Madlenky	220	3								210	3	5-10	
	Cestoviny s kapustou	200	3						180	3	200	3	30-40	
	Malé dutinky z lístkového cesta	220	3								200	3	5-10	
	Bábovka	180	3						175	3	180	3	30-35	
	Krehké pečivo	200	1								200	1	30-40	
	Koláč z lístkového cesta	215	1								200	1	20-25	
OSTATNÉ	Paštéta, terina	200	2								190	2	80-100	
	Pizza					240	1						15-18	
	Quiche	190	1			180	1				190	1	35-40	
	Soufflé								180	2			50	
	Koláč so slanou plnkou	200	2								190	2	40-45	
	Chlieb	220	2								220	2	30-40	
	Opekaný chlieb			275	4-5								2 – 3	

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia.

*V závislosti od modelu



SKÚŠKY FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	*REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	25-45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	160	30-40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	20-40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	170	25-35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30-40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90-120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3-6	áno

*√ závislosti od modelu POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

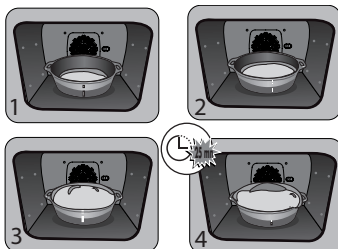
Prísady:

- Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 balíčky suchého droždia

Vymiešate cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



EN Informatsioon loomade kohta (UE nr 662014)
FR Informations concernant les domestiques (UE n° 662014)
CS Informace týkající se lidí pro domácího (UE n° 662014)
DA Oplysninger til om husholdningsmedlemmer (UE n° 662014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς σκλάβους (UE n° 662014)

DE Informationen zu Haushaltssklaven (UE n° 662014)
ES Información sobre los sirvientes domésticos (UE n° 662014)
IT Informazioni relative ai servi per uso domestico (UE n° 662014)
NL Informatie over het personeel van huishoudingsleden (UE n° 662014)
PL Informacje o osobach pracujących w domostwach (UE n° 662014)

PL Informacje dotyczące domowych pracowników (UE n° 662014)
SK Informácie týkajúce sa ľudí pre domácnosť (UE n° 662014)
SV Information om hushållsägare (UE n° 662014)

EN Symbol-FR: Symbole-CS: Značka-DK: Symbol-DE: Symbole-ES: Símbolo-IT: Simbolo-PT: Símbolo-SK: Symbol-EL: Σύμβολο-FI: Symboli-SV: Symbol
EN Valtio-FR: Valeur-CS: Hodnota-DA: Værdi-DE: Wert-ES: Valor-PT: Valor-SK: Hodnota-EL: Αξία-FI: Arvo-SV: Värd
EN Uhr-FR: Uhr-CS: Hodina-DE: Einheit-ES: Unidad-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PT: Unidade-SK: Jednotka-EL: Μονάδα-FI: Yksikö-SV: Yttäck-SV
EN Typ-Typ-FR: Type-CS: Modelo-DA: Normtype-DE: Typ-ES: Modelo-IT: Tipo di norma-NL: Type standard-PT: Tipo de norma-SK: Stanovitný typ-EL: Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm

Symbol	Vallo	<table border="1"> <tr> <td>0.05</td> <td>0.06</td> <td>0.07</td> <td>0.08</td> <td>0.09</td> <td>0.10</td> <td>0.11</td> <td>0.12</td> <td>0.13</td> <td>0.14</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>0.16</td> <td>0.17</td> <td>0.18</td> <td>0.19</td> <td>0.20</td> <td>0.21</td> <td>0.22</td> <td>0.23</td> <td>0.24</td> <td>0.25</td> <td>0.26</td> </tr> </table>										0.05	0.06	0.07	0.08	0.09	0.10	0.11	0.12	0.13	0.14	0.15	0.16	0.17	0.18	0.19	0.20	0.21	0.22	0.23	0.24	0.25	0.26
0.05	0.06	0.07	0.08	0.09	0.10	0.11	0.12	0.13	0.14	0.15																							
0.16	0.17	0.18	0.19	0.20	0.21	0.22	0.23	0.24	0.25	0.26																							
Type name		XCD25P	XCD27	XG75P	XHT25S	XHT27	XHT29	XHT29V	XHT30	XHT35W	XHT39W	XHT45W	XHT50W	XHT55W	XHT75W	XHT90W	XHT11W																
Model identification																																	
Type of oven		FR: Immele-CS: Autotidutidna-DA: Enheder-DE: Eichen-Spannfeld-ES: Simpatel-NL: Simpatel-SK: Simpatel-PT: Simpatel-SK: Elektrotopo-EL: Ατμός-FI: Yksikertala-nen-SV: Enkel-Spannfeld																															
Mass of the appliance	kg	34.6	30.7	31.7	33.6	34.2	35.6	38.0	33.5	36.6	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	43.1																
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																

EN Heat source per cavity (electricity or gas)
 EN Volume per cavity
 EN Energy consumption required to heat a cavity
 EN Energy consumption required to heat a cavity in conventional cycle
 EN Energy efficiency index per cavity

Heat source per cavity (electricity or gas)	Volume per cavity	Energy consumption required to heat a cavity	Energy consumption required to heat a cavity in conventional cycle	Energy efficiency index per cavity													
Electricity	V	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0
Electricity	kWh/cycle	0.82	0.82	0.88	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70
Electricity	kWh/cycle	1.23	1.24	1.23	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10
Electricity	%	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3	95.3



SV

KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.

Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.

Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.

De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.

Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.



Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.

Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER	4
1 INSTALLATION	6
Val av plats och inbyggnad	6
Elanslutning.....	7
2 MILJÖ	7
Miljöaspekter	7
3 PRESENTATION AV UGNEN	8
Reglage och skärm	9
Låsa knapparna	9
Tillbehör (beroende på modell)	10
4 START OCH INSTÄLLNINGAR	11
Första användning	11
Inställningsmeny (beroende på modell)	11
5 MANUELL TILLAGNING	12
Starta en tillagning	14
6 TILLAGNINGSRÅD	15
Torkningsfunktion	15
7 AUTOMATISK TILLAGNING	16
Presentation av autoläget	16
Presentation av olika typer av rätter.....	17
Starta en automatisk tillagning.....	20
Omedelbar tillagning	20
8 ÖVRIGA FUNKTIONER	21
Alternativ för när tillagningen är klar (beroende på typ av tillagning)	21
Timerfunktion	21
9 UNDERHÅLL	22
Rengöring och underhåll:	22
Byta ugnslampa	24
10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR	25
11 FUNKTIONSPROVNING	27

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 den löper.

– Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

– Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.



VARNING:

– Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma

vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmende del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

– Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

– Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolysis.

– När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.

Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

– 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.



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



VARNING:

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frångkopplad innan du byter ugnslampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.



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.

– Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

– Centra 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.

– För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

– Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. i köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

– Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av matvaror eller för att förvara delar i efter användning.



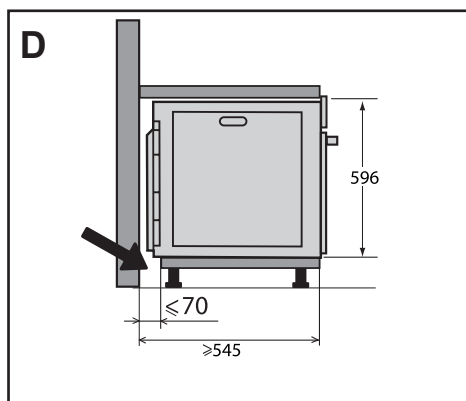
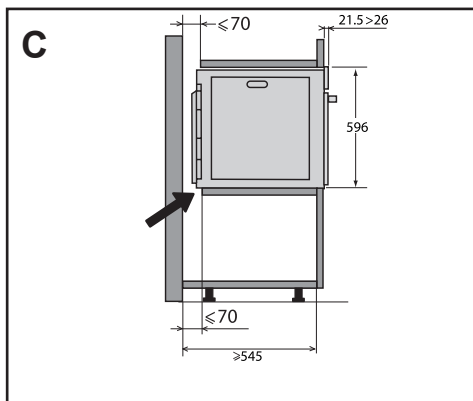
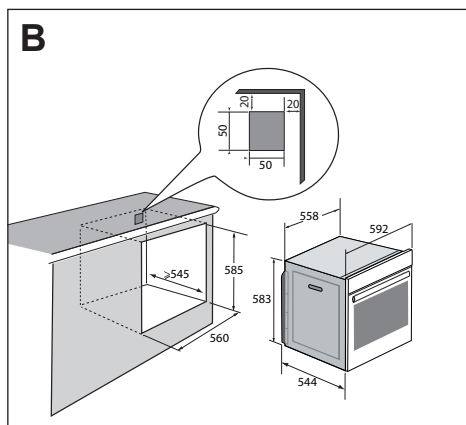
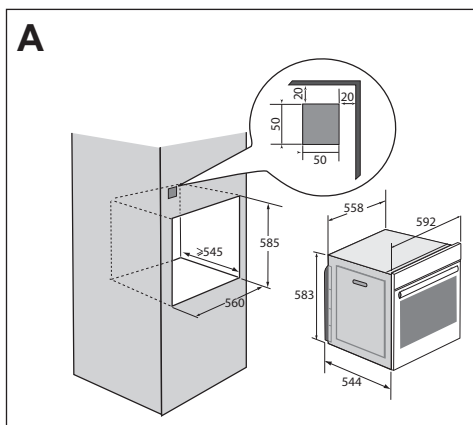
• 1 INSTALLATION

VAL AV PLATS OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen. Apparaten kan installeras på höjden (A) eller under en bänk (B). Är möbeln öppen ska öppningen baktill vara högst 70 mm (C och D). 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.

Är möbeln sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.



• 1 INSTALLATION

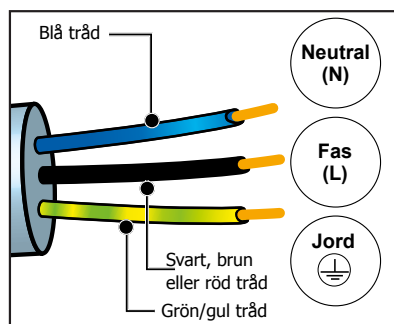
ELANSLUTNING

Ugnen är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via en allpolig frångiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint och ska anslutas till installationens jordning. Installationen ska ha en säkring på 16 A.

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.

Din apparat är avsedd att fungera i nuvarande skick med en frekvens på 50 eller 60 Hz, utan att du behöver vidta några särskilda åtgärder.



⚠ OBS! 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 det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.



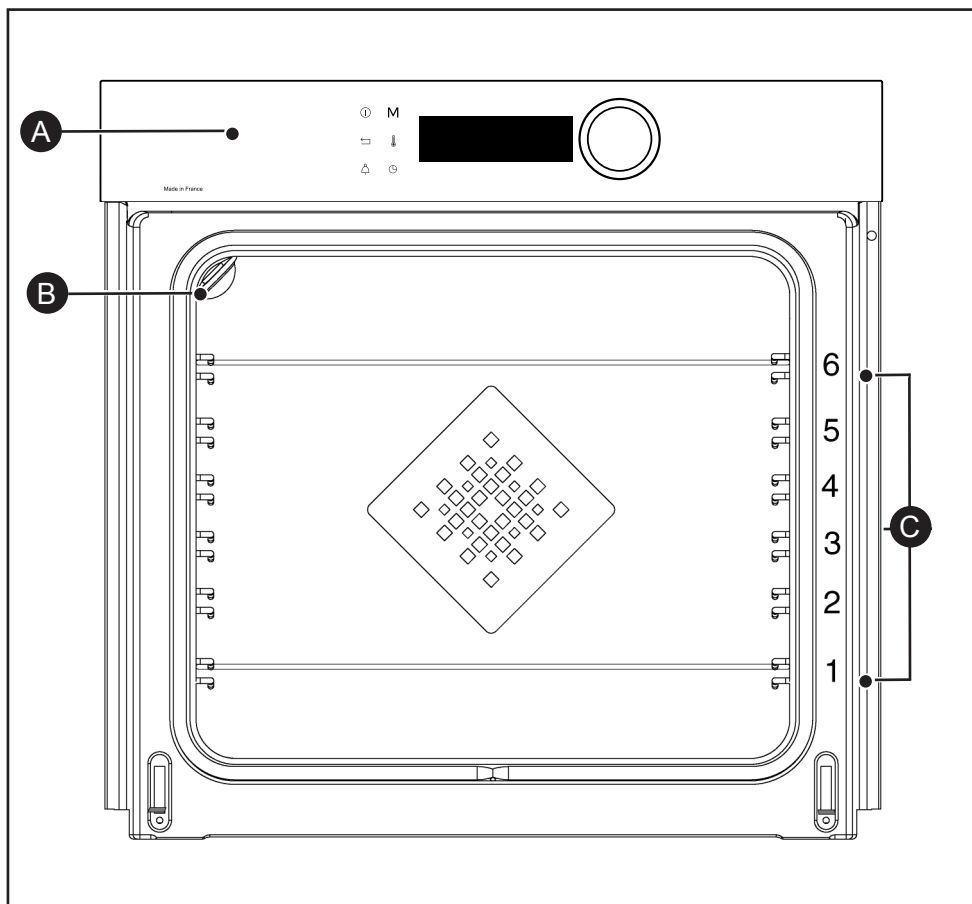
Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.

I enlighet med 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 UGNEN

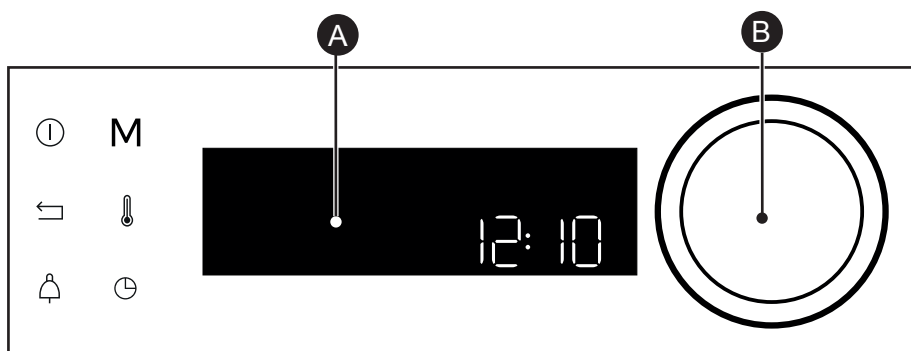


- A** Reglagepanel
- B** Lampa
- C** Ugnstegar (med sex höjder)



3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH DISPLAY



A Display

B Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):

–För att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.

–För att bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

Stoppknapp för ugnen
(lång tryckning)



M

Knapp för att gå direkt till
manuellt läge

Returknapp



Knapp för temperatur

Timerknapp



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.

ANMÄRKNING: endast stoppknappen ⏻ förblir aktiv.

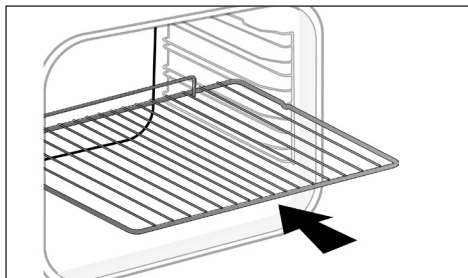
Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur ↩ och 🔔 tills låssymbolen 🔒 försvinner från skärmen.



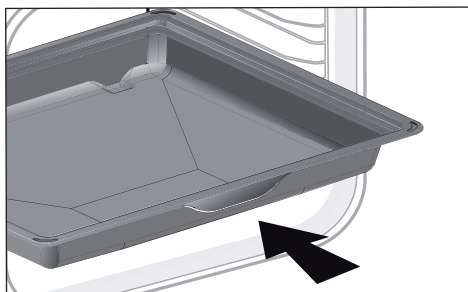
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

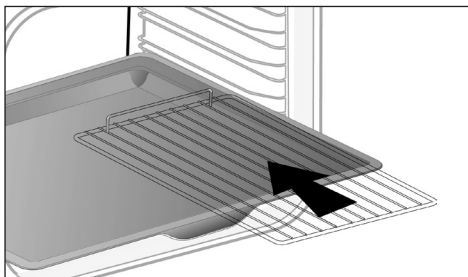
–**Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning.** Med gallret inskjutet i ugnstegarna kan det användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på (ställs direkt på gallret). Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



–**Universal-/dropplåt 45 mm.** Skjuts in i stegarna eller fästs på teleskopskenorna, med handtaget mot ugnsluckan. Med plåten ställd under gallret samlar den upp sky och stekfett. Den kan även användas halvfylld med vatten för tillagning i vattenbad.



–**Aromgaller.** Dessa två halvgaller används tillsammans eller var för sig och ställs endast i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältning längst in i ugnen. Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.



• 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

FÖRSTA ANVÄNDNING

– Välj språk

Välj språk vid första användningen genom att vrida på vredet och sedan trycka för att bekräfta ditt val.



Värm ugnen tom med maxtemperatur i 30 minuter innan den används för första gången. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

– 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 vredet 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.

– Lampinställningar

Två inställningar kan göras: Med läget ON lyser lampan under all tillagning (utom ECO-funktionen). Med läge AUTO slocknar ugnslampan en viss tid efter tillagning. Välj läge och bekräfta.

– Språk

Välj språk och bekräfta.

– DEMO-läge

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

– Felsökning

Om problem uppstår finns menyn Felsökning.

Tar du kontakt med kundtjänst kommer de att fråga efter de koder som visas vid en felsökning.










5 MANUELL TILLAGNING

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid. Under navigering kan man gå direkt till denna meny genom att trycka på knappen M.








Förvärm ugnen tom före varje tillagning.


Position	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 Varmluft + Traditionell	205 °C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
 Varmluft *	180 °C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 Traditionell	200 °C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
 ECO *	200 °C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grill + fläkt	200 °C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fläkt	180 °C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödskivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.

* Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



5 MANUELL TILLAGNING

Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 Varmhållning	60 °C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på botten och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, upptining).
 Upptining	35 °C 30-50 °C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas med 50 °C (kött läggs på gallret med ett fat under för att samla upp vätskan).
 Jäsa en deg	40 °C	Programmet rekommenderas för långsam jäsning av degar av alla slag, som till bröd, brioche, pizza m.m. Ställ plåten direkt på ugsbotten.
 Torkning	80 °C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka vissa matvaror som frukt, grönsaker, rätter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen på sid. 16.
 Sabbat	90 °C	Särskild sekvens: ugnen körs 25 till 75 timmar utan avbrott, hela tiden bara med 90 °C.

 **Låt aldrig aluminiumfolie komma i direkt kontakt med ugnens botten. Den värmeansamling som uppstår kan skada emaljen.**

 **Energispartips.**
Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.



• 5 MANUELL TILLAGNING

STARTA EN TILLAGNING

OMEDELBAR TILLAGNING

När du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, t.ex. Undervärme med fläkt; tryck på vredet för att bekräfta så startar förvärmningen. En ljudsignal anger när ugnen uppnått temperaturlösningsvärdet. Rätten kan skjutas in på rekommenderad höjd i ugnstegen.

OBS! Vissa parametrar (temperatur, tillagningstid och fördröjd start) kan ändras innan tillagningen startas. Se följande kapitel.

ÄNDRA TEMPERATUR


Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:


–Tryck på knappen .

–Vrid på vredet för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja tillagningstid med hjälp av knappen , sedan ange tillagningstid genom att vrida på vredet och bekräfta.

STÄLLA IN NÄR TILLAGNINGEN SKA VARA KLAR (fördröjd start)

Denna tid för när tillagningen ska vara klar kan ändras om du vill att starten ska fördröjas. Tryck i så fall två gånger på knappen  och ange när tillagningen ska vara klar genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning. Klockslag för när tillagningen ska vara klar fortsätter att visas.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid när tillagningen ska vara klar.

I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

AVBRYT visas på skärmen

Bekräfta genom att välja och trycka på vredet eller genom en lång tryckning på ugnens stoppknapp.



6 RÅD FÖR TILLAGNING



TORKNINGSFUNKTION

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara matvaror. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar matvarors näringsinnehåll (mineraler, proteiner och vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.



Använd endast färska matvaror. Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på vilket slags matvaror som torkas, hur mogna de är, tjocklek och fukthalt.

INDIKATIV TABELL FÖR TORKNING AV MATVAROR

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80 °C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80 °C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80 °C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60 °C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60 °C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60 °C	6	Ett till två galler
Aromatiska örter	60 °C	6	Ett till två galler



• 7 *AUTOMATISK TILLAGNING*

PRESENTATION AV AUTOLÄGET

I AUTO-läget hittar du en mängd olika recept ordnade i kategorier som du kan använda på olika sätt. Ugnens automatik erbjuder automatiskt ett förvalt tillagningssätt eller alternativ man enkelt kan välja i gränssnittet.

AI

I detta läge väljer programmet lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till. För vissa matvaror måste man göra en del inställningar (vikt, storlek m.m.)

LÅG TEMPERATUR

Ett särskilt elektroniskt program för recept som helt hanteras av ugnen.

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom långsam tillagning med hjälp av låga temperaturer.



Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.



För att laga mat med låg temperatur krävs att man använder oerhört färsk råvaror. För fjäderfä är det mycket viktigt att skölja väl in- och utvändigt i kallt vatten och torka av med hushållspapper före tillagning.



7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn funktionen **AUTO** genom att vrida på vredet och bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter:

–Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desseter.

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.



Råd

För alla tillagningar anger ugnen före tillagning på vilken nivå av ugnstegarna rätten ska skjutas in

KÖTT	AI	LÅG TEMPERATUR
KÖTTERRIN	0	
LAMMBOG	0	
LAMMKYL, BENFRI		0
LAMMKYL, MED BEN		0
KALVKOTLETTER	0	
KALVSTEK	0	0
FLÄSKLÄGG	0	
FLÄSKKARRÉ	0	
OXFILÉ	0	0
FLÄSKSTEK	0	0
NÖTSTEK	0	0
KYCKLING	0	0
ANKA	0	
ANKBRÖST	0	
KALKONLÅR	0	
KALKON	0	
GÅS	0	



• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

FISK	AI	LÅG TEMPERATUR
ÖRING	0	0
LAX	0	0
STORA FISKAR	0	0
SMÅ FISKAR	0	0
HAVSABBORRE	0	0
HUMMER	0	
FISKERRIN	0	

RÄTT	AI	LÅG TEMPERATUR
FYLLDA GRÖNSAKER	0	
GRÖNSAKSGRÄTÄNG	0	
FYLLDA TOMATER	0	
LASAGNE	0	
KÖTTPAJ	0	
MATPAJ	0	
OSTPAJ	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
POTATISGRÄTÄNG	0	0
MOUSSAKA	0	
SUFLÉ	0	



• 7 *AUTOMATISK TILLAGNING*

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

BRÖD OCH DEGAR	AI	LÅG TEMPERATUR
BRIOCHE	0	
BAGUETTER	0	
BRÖD	0	
MÖRDEG	0	
SMÖRDEG	0	

DESSERTER	AI	LÅG TEMPERATUR
YOGHURT		0
KOUGLOF	0	
SOCKERKAKA	0	
ÄPPLEPAJ	0	
MJUK SOCKERKAKA	0	
FRUKTKAKA	0	
CHOKLADKAKA	0	
YOGHURTKAKA	0	
SMULPAJ MED FRUKT	0	
FRUKTPAJ	0	
KEX/SMÅKAKOR	0	
CUPCAKE	0	
PETIT CHOUX	0	
CRÈME CARAMEL	0	



• 7 *AUTOMATISK TILLAGNING*

STARTA EN AUTOMATISK TILLAGNING

AUTO-funktionen väljer lämpligt tillagningssätt, beroende på vilken matvara som ska lagas till.

OMEDELBAR TILLAGNING

–Välj läget **AUTO** när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen föreslår flera olika kategorier av matvaror (Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desserter):

Beroende på vilken rätt som valts föreslår AI en standardvikt som man vid behov måste ändra innan man bekräftar. Ugnen beräknar automatiskt värdena för tillagningstid och -temperatur. Nivån på ugnsstegarna visas. Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

–Ugnen avger en ljudsignal och stängs av när tillagningstiden är slut. På skärmen anges att rätten är klar.

 **För vissa AI-recept krävs förvärmning innan rätten sätts in i ugnen. Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.**

• 8 ÖVRIGA FUNKTIONER

ALTERNATIV FÖR NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR (BEROENDE PÅ TYP AV TILLAGNING)

I slutet av tillagningen erbjuder ugnen i manuellt och auto-läge tre alternativ för att anpassas efter önskat resultat: KRISPIGT, VARMHÅLLNING och LÄGG TILL 5 MIN.

KRISPIGT

Med funktionen **Krispigt** kan man gratinera en rätt i slutet av tillagningen.

Välj en tillagningsfunktion, ställ in temperatur och programmera en tillagningstid. I slutet av tillagningen väljer du funktionen **Krispigt** och bekräftar genom att trycka på vredet.

Tillagningen startar. De sista fem minuterna av tillagningen slås grillen automatiskt på.

VARMHÅLLNING

Efter avslutad tillagning kan du välja alternativet VARMHÅLLNING, för att kunna lämna rätten i ugnen utan att den blir för tillagad. Ugnstemperaturen ställs in på serveringstemperatur som hålls tills du är klar.

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan användas när ugnen är avstängd eller under tillagning.

–Tryck på knappen  .

Ställ in timern genom att vrida på vredet och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.


När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

LÄGG TILL 5 MIN (endast i manuellt läge)

I slutet av en tillagning med programmerad tillagningstid kan man välja alternativet LÄGG TILL 5 MIN. Aktiverar man LÄGG TILL 5 MIN återgår ugnen till inställningarna för tillagningssätt och temperatur i fem minuter och detta kan vid behov upprepas.

BON APPETIT: efter avslutad tillagning visar ugnen Bon Appétit och du kan ta ut rätten ur ugnen. Stäng av ugnen genom att trycka på vredet eller på ugnens stoppknapp.

OBS! Timerns programmering kan när som helst ändras eller avbrytas.

Tryck åter på knappen  , ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta. Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.



9 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

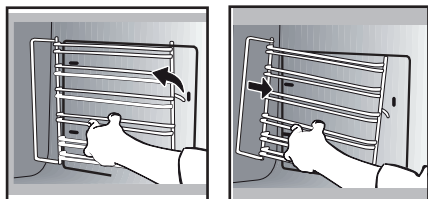
UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller repande svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



BYTA DE KATALYTISKA SIDOPANELERNA (beroende på modell)

Denna ugn består av en inneslutning med löstagbara väggar som är infattade i ugnsstegarna. Sidopanelerna är täckta av en särskild mikroporös emalj (katalytisk emalj) med självavfettande egenskaper.

Stänk som träffar ytan sprids ut och tas upp i mikroporerna. Där oxideras de från båda håll och försvinner efter hand.

Vi rekommenderar starkt att man:

–inte skrapar de katalytiska väggarna med metallborste eller vassa eller spetsiga föremål, och

–inte försöker rengöra dem med skurpulver som finns i handeln.

Byt sidopanelerna när de är för smutsiga mot nya sidoväggar och fäst dem på ugnsstegarna innan dessa åter sätts på plats.

RENGÖRA GLASET INVÄNDIGT

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort fett som sitter kvar på glasets insida innan du demonterar luckan.



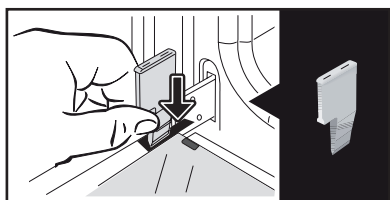
Varning

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.

9 UNDERHÅLL

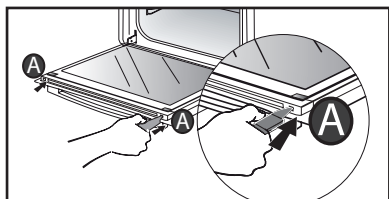
DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.

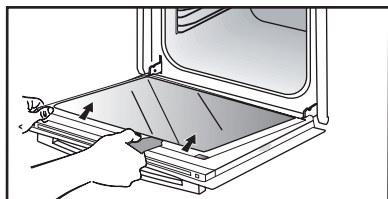


Ta bort den fastclipsade glasrutan:

Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna **A** och clipsa loss glasrutan.

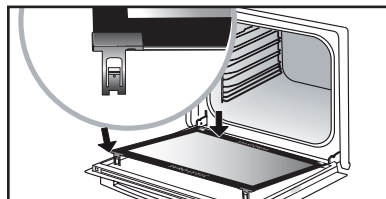
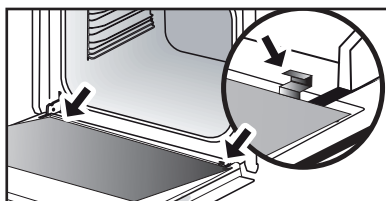


Ta ut glasrutan.



Doppa inte glaset i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

Sätt efter rengöring tillbaka glasrutan i metallhållarna och clipsa fast den med den glänsande ytan utåt.



Ta bort plastkilen.

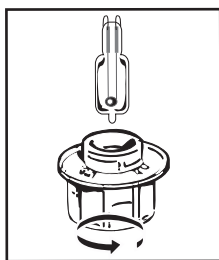
Apparaten är nu klar att användas igen.

• 9 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.

• 10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
-AS visas (Auto Stop-system).	Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.
-Felkod som börjar med F.	Ugnen har känt av en störning. Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundservice om felet kvarstår.
-Ugnen blir inte varm.	Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i DEMO -läge (se inställningsmenyn).
-Ugnslampan fungerar inte.	Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet. Se kapitlet om att byta ugnslampa.
-Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.



RÅD FÖR TILLAGNING FÖR MANUELLT LÄGE

RÄTT		 *		 *		 *		 *		 *		Tillag- nings- tid i minuter	
		°C	MIN	°C	MIN	°C	MIN	°C	MIN	°C	MIN		
KÖTT	Fläskstek (1 kg)	200	2							190	2	60	
	Kalvstek (1 kg)	200	2							190	2	60-70	
	Nötstek	240	2							200	2	30-40	
	Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2		210	2	60
	Fjäderfä (1 kg)	200	3	220	3			210	3		185	3	60
	Kycklinglår			220	3			210	3				20-30
	Fläsk- eller kalvkotletter			210	3								20-30
	Entrecôte med ben (1 kg)			210	3			210	3				20-30
	Lammkotletter			210	3								20-30
FISK	Grillad fisk			275	4							15-20	
	Ugnsstekt fisk (dorad)	200	3							190	3	30-35	
	Fiskfjärilar	220	3							200	3	15-20	
GRÖNSAKER	Gratänger (kokta matvaror)			275	2							30	
	Potatisgratänger	200	3							180	3	45	
	Lasagne	200	3							180	3	45	
	Fyllda tomater	170	3							170	3	30	
BAKVERK	Sockerkaka							180	3	180	4	35	
	Rulltårta	220	3					180	2	190	3	5-10	
	Bullar	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45
	Brownie	180	2							180	2	20-25	
	Tårta – Sandkaka	180	3					180	3	180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3							190	3	30-35	
	Småkakor – Mördegskakor	175	3							170	3	15-20	
	Kugelhöf							180	2			40-45	
	Maränger	100	4					100	4	100	4	60-70	
	Madeleinekakor	220	3							210	3	5-10	
	Petit choux	200	3					180	3	200	3	30-40	
	Petit four med smördeg	220	3							200	3	5-10	
	Savarin	180	3					175	3	180	3	30-35	
	Mördegspaj	200	1							200	1	30-40	
Smördegspaj	215	1							200	1	20-25		
ÖVRIGT	Paté i form	200	2							190	2	80-100	
	Pizza					240	1					15-18	
	Quiche	190	1			180	1			190	1	35-40	
	Sufflé							180	2			50	
	Paj	200	2							190	2	40-45	
	Bröd	220	2							220	2	30-40	
Rostat bröd			275	4-5								2-3	

OBS! Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

* Beror på modell



FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD SS-EN 60350

MATVARA	* TILLAGNINGSSÄTT	NIVÅ	TILLBEHÖR	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegkakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegkakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegkakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegkakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegkakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

OBS! För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

Recept med jäst (beroende på modell)

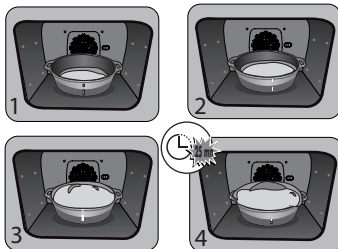
Ingredienser:

- Mjöl 2 kg • Vatten 1 240 ml • Salt 40 g • 4 paket torrjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.





UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.

Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.

Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.

Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомогатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.

Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.



На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.

Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	3
1. УСТАНОВЛЕННЯ	5
Вибір місця для розташування та вбудовування	5
Під'єднання до електромережі	6
2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	6
Захист навколишнього середовища	6
3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ	7
Органи управління та дисплей	8
Блокування кнопок	8
Акcesуари (залежно від моделі)	9
4. ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ І НАЛАШТУВАННЯ	10
Перше введення в експлуатацію	10
Меню налаштувань (залежно від моделі)	10
5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	11
Запуск процесу приготування	13
6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	14
Функція дегідратації	14
7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	15
Опис автоматичного режиму	15
Опис категорій страв	16
Запуск автоматичного режиму	19
Негайне приготування	19
8. ІНШІ ФУНКЦІЇ	20
Параметри завершення приготування (залежно від типу приготування)	20
Функція таймера	20
9. ДОГЛЯД	21
Очищення та догляд	21
Заміна лампочки	23
10. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ	24
11. ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ В РІЗНИХ РЕЖИМАХ	27

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 від 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.

— Цей пристрій призначено для приготування їжі із зачиненими дверцятами.

— Перед піролітичним очищенням духової шафи дістаньте з неї всі аксесуари й очистьте великі бризки.

— Під час використання функції очищення поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж під час звичайного використання.

Рекомендовано не підпускати дітей до пристрою.

— Не використовуйте пароочисник.

— Заборонено використовувати абразивні чистильні 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.

— Цей пристрій можна встановлювати як під стільницею, так і в шафу-пенал, як показано на схемі монтажу.

— Відцентруйте духову шафу в місці встановлення так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого ма-

теріалу (або покриті термостійким матеріалом). Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори на бічних стійках.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

— Цей пристрій призначено для використання в побутових і аналогічних умовах, як-от кухонні куточки для персоналу в магазинах, офісах та інших професійних приміщеннях; фермерські господарства; клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях; в приміщеннях типу гостьових кімнат.

— Перед проведенням будь-яких операцій очищення всередині духової шафи її необхідно попередньо вимкнути.

Заборонено змінювати характеристики цього пристрою, оскільки це може бути небезпечно.

Не використовуйте духову шафу для зберігання харчових продуктів або будь-яких інших предметів після їх використання.



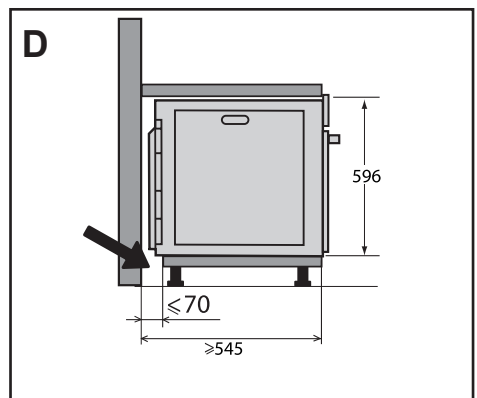
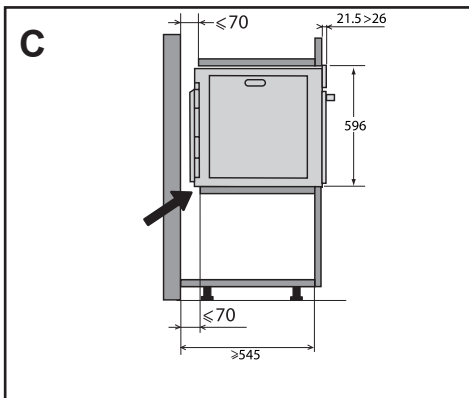
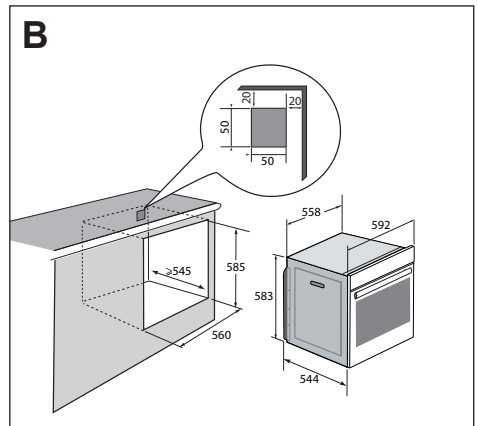
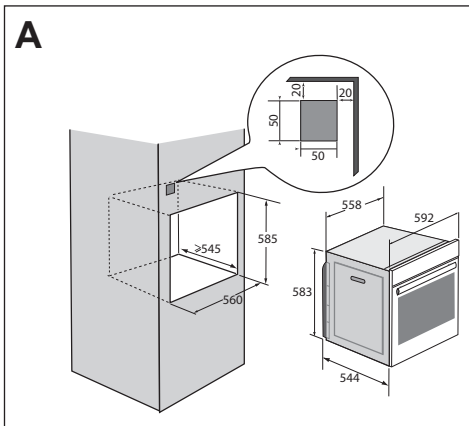
1 УСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ

На схемах зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи. Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо в шафу-пенал (А) або під стільницю (В). Якщо меблі відкриті, максимальний розмір ззаду повинен становити 70 мм (С і D). Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір $\varnothing 2$ мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами.

Установіть на місце гумові упори.

Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50×50 мм для електричного кабелю.



1 УСТАНОВЛЕННЯ

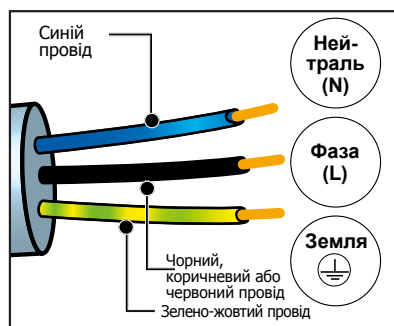
ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Духову шафу оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через 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.

Цей пристрій призначено для роботи з частотою 50 Гц або 60 Гц без будь-якого спеціального втручання користувача.



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'єдняйте 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.

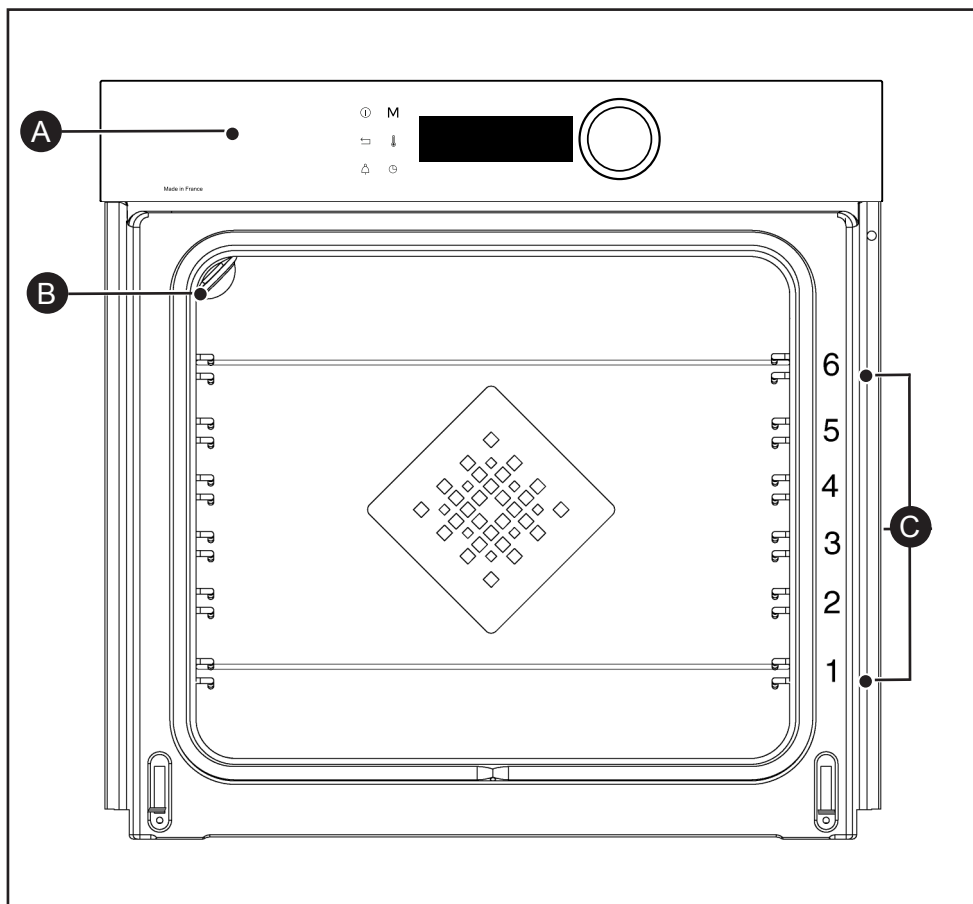
Переробка пристроїв, організована ви-

робником, 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 ДУХОВОЇ ШАФИ

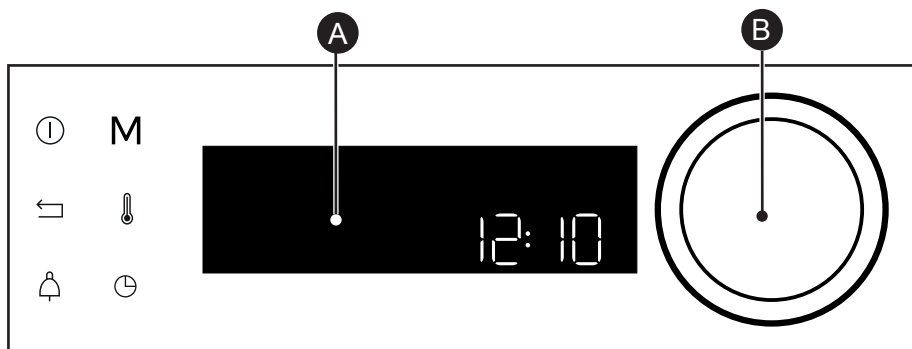


- A** Панель керування
- B** Лампочка
- C** Яруси (доступні 6 рівнів)



3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



A Дисплей

B Поворотна натиска ручка (не-зімна):

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;
- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

Кнопка вимкнення духової шафи (тривале натискання)



Кнопка повернення назад



Кнопка таймера



M




Кнопка доступу до меню керування вручну MANUEL


Кнопка регулювання температури




Кнопка тривалості приготування та відкладеного запуску



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 .

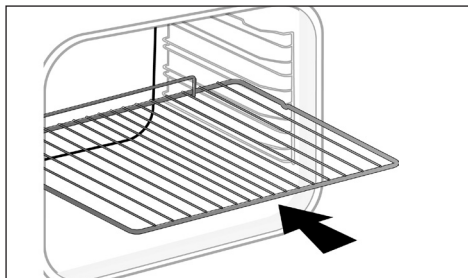


3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

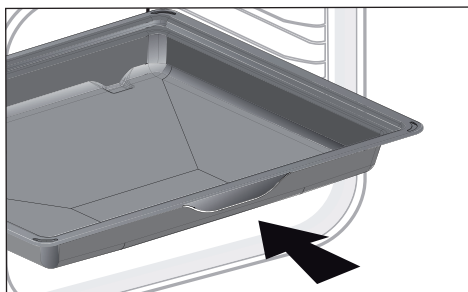
- Решітка із захистом від перекидання.

Решітка вставляється в яруси, її можна використовуватися для встановлення дек і форм із їжею або гриля або для гриля (розміщується безпосередньо зверху). Установіть обмежувач перекидання на дно духової шафи.



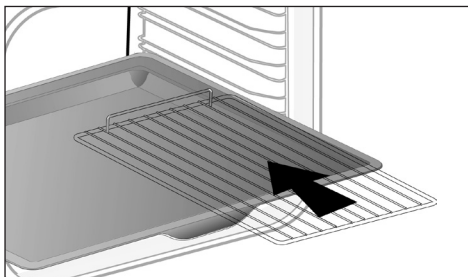
- Універсальне деко, піддон 45 мм.

Вставляється в яруси або кріпиться на телескопічні рейки ручкою до дверцят духової шафи. Вставляється під гриль для збирання соку та жиру під час приготування на грилі. Може використовуватися наполовину заповненим водою для приготування на водяній бані.



- Решітки типу *Saveur*. Ці дві напівешітки

можна використовувати разом або незалежно одна від одної, розмістивши їх на одне з дек або на піддон так, щоб ручка для захисту від перекидання, у напрямку до дна духової шафи. Використовуючи лише одну решітку, можна легко запікати продукти з додаванням соків, що зібралися в деку.



• 4 *УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ*

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Вибір мови

Під час першого введення в експлуатацію виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть її, щоб підтвердити вибір.



Перед першим використанням духової шафи розігрійте її без приладдя та страв протягом 30 хвилин на максимальній температурі. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

- 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, підтвердьте, а потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично.

- Звук

Натискання кнопок духової шафи супроводжується звуковими сигналами. Щоб увімкнути ці звуки, натисніть ON (УВІМКН.), а щоб вимкнути, натисніть OFF (ВИМКН.), а потім підтвердьте.

- Яскравість

Виберіть необхідний рівень яскравості.

- Режим сну

Дисплей можна перевести в режим сну.

У разі вибору ON (УВІМКН.) дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору OFF (ВИМКН.) яскравість зменшується через заданий час.

- Керування лампочкою

Доступно два налаштування на вибір. Положення ON (УВІМКН.): лампочка залишається увімкненою під час усіх операцій приготування (окрім функції ECO). Положення AUTO (АВТО): лампочка духової шафи вимикається після закінчення заданого часу під час приготування. Виберіть необхідне положення та підтвердьте.

- Мова

Виберіть мову, потім підтвердьте.

- Демонстраційний режим

За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення ON), режимі презентації в магазині, духову шафу не буде нагріватися.

- Діагностика

У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики.

У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вам потрібно буде надати коди, які відображаються в меню діагностики.










5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

У цьому режимі можна самостійно вибирати всі параметри приготування: температуру, тип приготування, час приготування. Під час навігації ви можете отримати доступ до цього меню, натиснувши кнопку «М».








Перед приготування розігрійте порожню духову шафу.

Положення	Т °С рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
 Комбіноване нагрівання	205 °С 35–230 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 Гаряча конвекція*	180 °С 35–250 °С	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів. Для багаторазового приготування на 3 рівнях.
 Верхній і нижній жар	200 °С 35–275 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 ECO*	200 °С 35–275 °С	Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість продуктів, що готуються. У разі використання цієї програми можна готувати без попереднього підігрівання.
 Гриль + конвекція	200 °С 100–250 °С	Птиця й печеня виходять рівномірно приготованими, соковитими і хрусткими. Установіть піддон на нижній рівень. Рекомендується для всіх видів птиці й печені, для обсмажування та приготування баранячої ноги й яловичих реберець. Для приготування ніжних рибних стейків.
 Нижня конвекція	180 °С 75–250 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 Варіогриль	4 1–4	Рекомендується для приготування відбивних, ковбасок, скибочок хліба та креветок на грилі. Верхній елемент використовується для приготування їжі. Гриль покриває всю поверхню решітки.

* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2016 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.



5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Положення	Т °С рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
 Підтримання тепла	60 °С 35–100 °С	Рекомендується для піднімання тіста для хліба, бріюшів і бабок. Поставте форму на подовий рівень і не перевищуйте температуру 40 °С (підігрів тарілок, розморожування).
 Розморожування	35 °С 30–50 °С	Ідеально підходить для вибагливих продуктів (фруктові пироги, кремові пироги тощо). М'ясо, булочки тощо можна розморожувати за температури 50 °С (м'ясо кладуть на решітку, а під нею ставлять тарілку, щоб зійшов сік).
 Підіймання тіста	40 °С	Цю програму рекомендується використовувати для поступового підняття всіх видів тіста, як-от тісто для хліба, бріюші, піци, бабки тощо. Необхідно поставити страву безпосередньо на подову поверхню.
 Дегідратація	80 °С 35–80 °С	Програма дегідратації деяких продуктів, як-от фрукти, овочі, коренеплоди, пряні й ароматичні рослини. Див. таблицю на стор. 16.
 Шабат	90 °С	Спеціальна програма: духова шафа працює від 25 до 75 годин без перерви тільки за температури 90 °С.

 Ніколи не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на вогонь, оскільки накопичене тепло може призвести до руйнування емалі.

 Порада зі збереження енергії.
Не відчиняйте дверцята під час приготування їжі, щоб запобігти втраті тепла.



• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ


Після вибору та підтвердження функції приготування — наприклад, нижня конвекція: натисніть ручку для підтвердження, почнеться підігрівання та пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що в духовій шафі досягнуто задану температуру. Ви можете поставити страву в духову шафу на рекомендовану висоту.

ПРИМІТКА. Деякі параметри можна змінити до початку приготування (температуру, час приготування та відкладений старт), див. наступні розділи.


ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Залежно від вибраного типу приготування духови шафи пропонує ідеальну температуру приготування.


Щоб змінити її, виконайте описані нижче дії.

- Натисніть кнопку .
- Поверніть ручку, щоб змінити температуру, а потім підтвердьте.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете налаштувати тривалість приготування страви, обравши тривалість за допомогою кнопки . Введіть тривалість приготування, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

НАЛАШТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (відкладений старт)

Ви можете змінити цей час завершення приготування. Якщо ви хочете його відкласти, натисніть два рази кнопку , потім введіть час завершення приготування за допомогою ручки, потім підтвердьте.

Після встановлення часу завершення приготування підтвердьте його. На дисплеї буде відобразитися час кінця приготування.

ПРИМІТКА. Процес приготування можна запустити без вибору тривалості або часу завершення.

У цьому разі, визначивши достатню тривалість приготування страви, зупиніть приготування (див. главу «Зупинення процесу приготування»).

ЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб зупинити процес приготування, натисніть ручку.

На дисплеї відобразатиметься напис **ARRETEZ** (ЗУПИНИТИ).

Підтвердьте, натиснувши ручку або натиснувши й утримуючи кнопку зупинки духової шафи.



6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ



ФУНКЦІЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ

Дегідратація — один із найдавніших методів збереження харчових продуктів. Цей метод дозволяє видалити всю воду або її частину, що міститься в харчових продуктах, щоб зберегти їх і запобігти розмноженню мікроорганізмів. Сушіння зберігає поживні властивості харчових продуктів (мінерали, білки та інші вітаміни). Цей метод дозволяє зберігати харчові продукти оптимальним чином, зменшуючи їхній об'єм, і полегшує їхнє використання після дегідратації.

 Використовуйте тільки свіжі харчові продукти. Ретельно вимийте, промокніть і висушіть їх. Застеліть решітку пергаментом і рівномірно викладіть на неї нарізані продукти. Використовуйте ярус 1 (якщо решіток декілька, покладіть продукти на яруси 1 і 3). Якщо продукти дуже соковиті, під час сушіння кілька разів перевертайте їх. Значення, наведені в таблиці, можуть змінюватися залежно від типу продуктів, що висушуються, їх стиглості, товщини та вмісту вологи.

ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Фрукти, овочі, трави	Температура	Тривалість, години	Аксесуари
Зерняткові фрукти (нарізані скибочками товщиною 3 мм, 200 г на решітку)	80 °C	5–9	1 або 2 решітки
Кісточкові фрукти (сливи)	80 °C	8–10	1 або 2 решітки
Терті, бланшовані їстівні коренеплоди (морква, пастернак)	80 °C	5–8	1 або 2 решітки
Нарізані скибочками гриби	60 °C	8	1 або 2 решітки
Томати, манго, апельсини, банани	60 °C	8	1 або 2 решітки
Нарізаний скибочками червоний буряк	60 °C	6	1 або 2 решітки
Ароматичні трави	60 °C	6	1 або 2 решітки



• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

В автоматичному режимі доступно безліч різноманітних рецептів, класифікованих за категоріями, які можна готувати різними способами. Інтелектуальна система духової шафи автоматично запропонує попередньо вибраний режим приготування або альтернативні варіанти, які можна вибрати за допомогою навігаційного інтерфейсу.


ШІ


У цьому режимі можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви. Для деяких харчових продуктів потрібно задати певні налаштування (вага, розмір тощо).

НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, виконання якого повністю контролюється духовою шафою за допомогою спеціальної електронної програми.

Використовуючи цей режим приготування, можна досягти розм'якшення м'ясних волокон шляхом повільного приготування за низької температури, що дозволяє досягти оптимальної якості приготування.

 **Приготування ОБОВ'ЯЗКОВО**
слід починати в холодній духовій шафі.

 Під час приготування страв за низької температури потрібно використовувати виключно свіжі продукти. У разі приготування птиці дуже важливо перед приготуванням промити її зовні та всередині холодною водою і висушити кухонним рушником.



7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У головному меню виберіть функцію **AUTO** (АВТО), повернувши ручку, потім підтвердьте. Доступні різні категорії страв:

- м'ясо, риба, перші страви, хліб і макаронні вироби, десерти.

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердьте.



Порада

Незалежно від типу приготування, перш ніж помістити деко в духову шафу, перегляньте на дисплеї інформацію про ярус, на якому потрібно розмістити посуд.

М'ЯСО	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
М'ЯСНИЙ ТЕРИН	0	
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА	0	
БАРАНЯЧА НОГА БЕЗ КІСТКИ		0
БАРАНЯЧА НОГА З КІСТКОЮ		0
ТЕЛЯЧІ ВІДБИВНІ	0	
ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ	0	0
РУЛЬКА	0	
СВИНЯЧИЙ ХРЕБЕТ	0	
ФІЛЕ-МІНЬЙОН	0	0
ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ	0	0
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА	0	0
КУРКА	0	0
КАЧКА	0	
КАЧИНА ГРУДКА	0	
СТЕГНО ІНДИЧКИ	0	
ІНДИЧКА	0	
ГУСКА	0	



7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

РИБА	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ФОРЕЛЬ	0	0
ЛОСОСЬ	0	0
ВЕЛИКА РИБА	0	0
МАЛЕНЬКА РИБА	0	0
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	0	0
ОМАР	0	
РИБНИЙ ТЕРИН	0	

БЛЮДА	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	0	
ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	0	
ФАРШИРОВАНІ ТОМАТИ	0	
ЛАЗАНЬЯ	0	
ПИРИГ ІЗ М'ЯСОМ	0	
НЕСОЛОДКИЙ ПИРИГ	0	
СИРНИЙ ПИРИГ	0	
КІШ	0	
ПИЦА	0	
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН	0	0
МУСАКА	0	
СУФЛЕ	0	



• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

ХЛІБ І ВИПІЧКА	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
БРІЮШ	0	
БАГЕТИ	0	
ХЛІБ	0	
ПІСОЧНЕ ТІСТО	0	
ЛИСТКОВЕ ТІСТО	0	

ДЕСЕРТИ	ШІ	НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТИ		0
БАБКА	0	
ГЕНУЕЗЬКИЙ БІСКВІТ	0	
ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	0	
ФУНТОВИЙ КЕКС	0	
ТОРТ	0	
ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ	0	
ЙОГУРТОВИЙ ПИРІГ	0	
ФРУКТОВИЙ КРАМБЛ	0	
ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	0	
САБЛЕ/ПЕЧИВО	0	
КАПКЕЙКИ	0	
ЗАВАРНЕ ТІСТО	0	
КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ	0	



• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ЗАПУСК АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

У режимі **AUTO** (АВТО) вибирається режим приготування, що відповідає страві, яка готується.


ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

- У головному меню виберіть режим **AUTO** (АВТО), потім підтвердьте.

У цій духовій шафі доступні декілька категорій страв (м'ясо, риба, перші страви, хліб і макаронні вироби, десерти):

Залежно від вибраної страви режим ШІ пропонує значення ваги за замовчуванням, яке необхідно відрегулювати (за потреби) перед підтвердженням. Система духової шафи автоматично розраховує параметри часу й температури приготування. На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Вставте деко на цей ярус і підтвердьте.

- Після того як закінчиться час приготування, пролунає звуковий сигнал, і духову шафу вимкнеться; на дисплеї з'явиться інформація про те, що страва готова.

 Для деяких рецептів, приготування яких здійснюється з використанням ШІ, перед розміщенням продуктів у духовій шафі її необхідно розігріти.

Під час приготування ви можете будь-коли відкрити духову шафу, щоб змастити страву соком або жиром.



• 8 ІНШІ ФУНКЦІЇ

ПАРАМЕТРИ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ТИПУ ПРИГОТУВАННЯ)

Наприкінці приготування в ручному або автоматичному режимі на дисплеї духової шафи відобразиться три варіанти досягнення бажаного результату: ХРУСТКА СКОРИНКА, ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА Й ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ НА 5 ХВИЛИН.

ХРУСТКА СКОРИНКА

За допомогою функції **Croustillant** (Хрустка скоринка) наприкінці готування можна додати страві хрустку скоринку.

Виберіть функцію приготування, відрегулюйте температуру й запрограмуйте тривалість приготування. Наприкінці приготування виберіть функцію **Croustillant** (Хрустка скоринка) й підтвердьте, натиснувши ручку.


Розпочнеться процес приготування. Гриль увімкнеться автоматично протягом останніх 5 хвилин процесу приготування.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Наприкінці приготування можна вибрати параметр **MAINTIEN AU CHAUD** (ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА), який дозволяє залишити страву в духовій шафі, не перегріваючи її. Температура в духовій шафі підтримується на рівні температури дегустації до моменту споживання страви.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати, коли духові шафа вимкнена, або під час приготування.

- Натисніть кнопку  .

Налаштуйте таймер, повернувши ручку й натиснувши для підтвердження. Почнеться зворотний відлік часу.


Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

ДОДАТИ 5 ХВИЛИН (тільки в ручному режимі)

Наприкінці запрограмованої тривалості можна ДОДАТИ 5 ХВИЛИН. Після активації функції **AJOUTER 5 MIN** (ДОДАТИ 5 ХВИЛИН) режим приготування продовжиться на 5 хвилин на тій самій температурі. У разі необхідності цю функцію можна використовувати кілька разів.

СМАЧНОГО!: після завершення приготування на дисплеї духової шафи з'явиться повідомлення **Von Appétit** (Смачного!), і страву можна виймати з духової шафи. Щоб вимкнути духову шафу, натисніть ручку або кнопку вимкнення духової шафи.

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.



ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД:

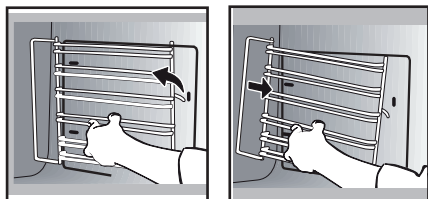
ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

Для очищення використовуйте м'яку ганчірку, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте очисний крем або губку для чищення.

ДЕМОНТАЖ ЯРУСІВ

Бічні стінки з ярусами:

Підніміть передню частину з ярусами і натисніть на весь вузол, щоб витягти передній гачок із гнізда. Далі плавно потягніть увесь вузол на себе, щоб витягти задні гачки з відповідних гнізд. Зніміть два яруси.



ЗАМІНА КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ (залежить від моделі).

Корпус цієї духової шафи оснащено знімними панелями, які встановлюються на яруси. Ці панелі покриті спеціальною мікропористою емаллю (каталітичною емаллю) з властивостями самознежирення.

Бруд налипас та глибоко всмоктується у мікропори. Забруднення окислюється з обох боків і поступово зникає.

Ми наполегливо рекомендуємо:

- не дряпати ці каталітичні панелі металевою щіткою, загостреними чи гострими предметами;
- не очищувати їх комерційними мийними засобами.

Якщо ці панелі занадто забруднені, замініть їх на нові та прикріпіть до ярусів, перш ніж встановлювати їх на місце.

ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШЬОГО СКЛА

Щоб очистити внутрішнє скло, зніміть дверцята. Перед зняттям скла за допомогою м'якої ганчірки й мийного засобу видаліть надлишки жиру з внутрішнього скла.



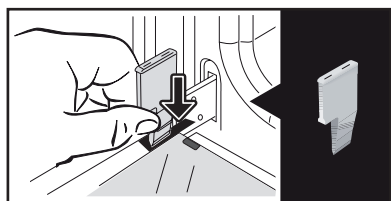
Застереження

Заборонено використовувати мийні засоби, абразивні губки металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

9 догляд

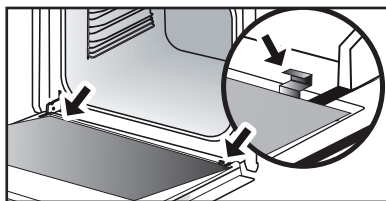
ДЕМОНТАЖ І ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Повністю відкрийте дверцята та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинів, що входять до комплекту пристрою у пластиковому пакеті.



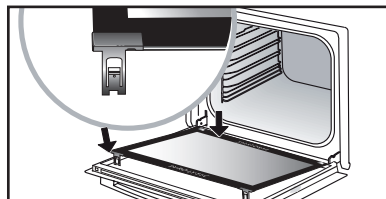
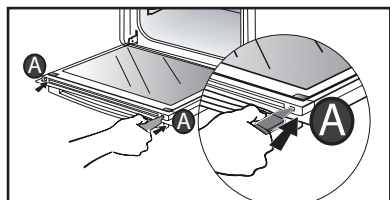
Не занурюйте скло у воду. Промийте чистою водою і витріть насухо безворсовою ганчіркою.

Після очищення зафіксуйте скло в металевих упорах, а потім закріпіть його блискучим боком назовні.



Зніміть закріплене скло:

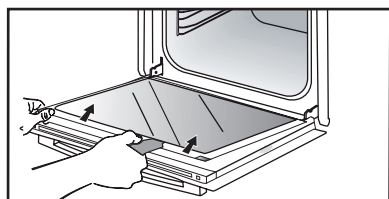
за допомогою іншого клину (або викрутки) натисніть пази **A**, щоб зняти скло.



Зніміть пластиковий клин.

Ваш пристрій знову готовий до роботи.

Зніміть скло.

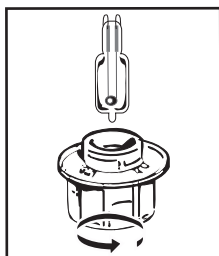


ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ 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. Зніміть захисне скло та зніміть лампочку, використовуючи гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу. Вставте нову лампочку та встановіть на місце захисне скло.






Цей пристрій оснащено джерелом освітлення класу енергоефективності G.

10 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
<p>- Відображається напис AS (система автоматичного вимкнення Auto Stop).</p>	<p>Ця функція вимикає нагрівання духової шафи, якщо ви забули її вимкнути. ВИМКНІТЬ духову шафу.</p>
<p>- Код несправності починається з літери F.</p>	<p>У духовій шафі виявлено несправність. Вимкніть духову шафу на 30 хвилин. Якщо несправність не зникла, від'єднайте електричне живлення щонайменше на одну хвилину. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.</p>
<p>- Духова шафа не нагрівається.</p>	<p>Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Упевніться, що духова шафа працює не в демонстраційному режимі DEMO (див. меню налаштувань).</p>
<p>- Лампочка духової шафи не працює.</p>	<p>Замініть лампочку або запобіжник. Упевніться, що духову шафу належним чином під'єднано до мережі живлення. Див. розділ щодо заміни лампочки.</p>
<p>- Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.</p>	<p>Це нормально, вентилятор може працювати протягом години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.</p>



ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

БЛЮДА		 *		 *		 *		 *		 *		Час приготування у хвилинали
		°C	Рівень	°C	Рівень	°C	Рівень	°C	Рівень	°C	Рівень	
М'ЯСО	Печеня зі свинини (1 кг)	200	2							190	2	60
	Печеня з телятини (1 кг)	200	2							190	2	60–70
	Печеня з яловичини	240	2							200	2	30–40
	Баранина (нога, лопатка, 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Птиця (1 кг)	200	3	220	3			210	3			60
	Курячі стегна			220	3			210	3			20–30
	Свині/телячі відбивні			210	3							20–30
	Яловичі відбивні (1 кг)			210	3			210	3			20–30
	Баранячі відбивні			210	3							20–30
РИБА	Смажена на грилі риба			275	4							15–20
	Приготована риба (дорадо)	200	3							190	3	30–35
	Риба в пергаменті	220	3							200	3	15–20
ОВОЧІ	Гратен (приготовані страви)			275	2							30
	Гратен дофинуа	200	3							180	3	45
	Лазанья	200	3							180	3	45
	Фаршировані томати	170	3							170	3	30
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ	Савойський бісквіт — «Же-нуаз»							180	3	180	4	35
	Бісквітний ролет	220	3					180	2	190	3	5–10
	Бріюш	180	3			200	3			180	3	35–45
	Брауні	180	2							180	2	20–25
	Торт — фунтовий кекс	180	3					180	3	180	3	45–50
	Клафуті	200	3							190	3	30–35
	Печиво, вироби з пісочного тіста	175	3							170	3	15–20
	Бабка							180	2			40–45
	Безе	100	4					100	4	100	4	60–70
	Мадлен	220	3							210	3	5–10
	Заварне тісто	200	3					180	3	200	3	30–40
	Випічка з листового тіста	220	3							200	3	5–10
	Саварен	180	3					175	3	180	3	30–35
	Тарт із пісочного тіста	200	1							200	1	30–40
	Тарт із тонкого листового тіста	215	1							200	1	20–25
РІЗНЕ	Терин	200	2							190	2	80–100
	Піца					240	1					15–18
	Кіш	190	1			180	1			190	1	35–40
	Суфле							180	2			50
	Закритий пиріг	200	2							190	2	40–45
	Хліб	220	2							220	2	30–40
Грінки			275	4–5							2–3	

ПРИМІТКА. Перш ніж поставити м'ясо в духову шафу, його слід залишити за кімнатної температури принаймні на одну годину.

* Залежить від моделі

ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНАЛЬНОСТІ ВІДПОВІДНО СТАНДАРТУ ІЕС/EN 60350

СТРАВА	* РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ	АКСЕСУАРИ	°C	ТРИВАЛІСТЬ мін.	ПІДГРІВ
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		5	Деко 45 мм	150	30–40	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		5	Деко 45 мм	150	25–35	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	150	25–45	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		3	Деко 45 мм	175	25–35	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	160	30–40	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		5	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		5	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	170	20–40	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		3	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	170	25–35	так
Кекс без жиру (8.5.1)		4	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		4	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		3	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	150	30–40	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90–120	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90–120	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		3	Решітка	180	90–120	так
Гратен (9.2.2)		5	Решітка	275	3–6	так

* Залежить від моделі

ПРИМІТКА. За умови приготування на двох рівнях деко можна виймати неодноразово.

Рецепт із використанням дріжджів (залежить від моделі)

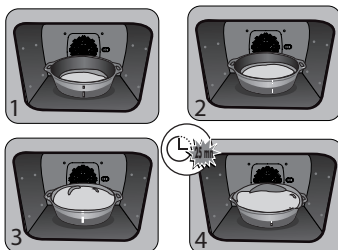
Інгредієнти:

• борошно — 2 кг; • вода — 1240 мл; • сіль — 40 г; • 4 пакети сухих дріжджів для випічки.

Замісіть тісто міксером і поставте підніматися в духову шафу.

Приготування Для рецептів із базового дріжджового тіста. Перекладіть тісто в жароміцну форму, зніміть підставку для ярусів і поставте форму на подову поверхню.

Розігрійте духову шафу з функцією гарячої конвекції до температури 40–50 °C протягом 5 хвилин. Вимкніть духову шафу та залиште тісто для підймання на 25–30 хвилин під дією залишкового тепла.





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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

4	בטיחות וכללים חשובים
6	1 התקנה
6	בחירת המיקום ובינוי
7	חיבורי חשמל
7	2 איכות הסביבה
7	שמירה על איכות הסביבה
8	3 הצגת התנור
9	הבקרים והצג
9	נעילת מקשים
10	אביזרים (בהתאם לדגם)
11	4 הפעלה ראשונה והגדרות
11	הפעלה ראשונה
11	תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)
12	5 מצב בישול ידני
14	התחלת בישול
15	5 עצות לבישול
15	פונקציית ייבוש
16	7 מצב בישול אוטומטי
16	הצגת מצב אוטומטי
17	סוגי התבשילים
20	התחלת בישול אוטומטי
20	בישול מייד
21	8 פונקציות אחרות
21	אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול)
21	טיימר
22	9 תחזוקה
22	ניקוי ותחזוקה:
24	החלפת הנורה
25	10 תקלות ופתרונות
27	11 ניסויי תאימות תפקודית

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.
ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

— מכשיר זה מיועד לשימוש כשדלתו סגורה.

— לפני ניקוי פירוליזה של התנור, יש להסיר את כל האביזרים ואת הלכלוך הקשה.

— במהלך פעילות הניקוי, משטחים עשויים להפוך לחמים יותר מאשר בשימוש הרגיל.

מומלץ להרחיק את הילדים.

— 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.

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהארזה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום את ההסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח, שעותק ממנה ישאר אצלכם.

חשוב! 

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! 

— 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 צמודה

אזהרה:



— מכשיר זה מיועד לשימושים ביתיים ודומים, כגון פינות מטבח השמורות לצוותים בחנויות, משרדים ומקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; לשימוש אורחים בבתי מלון, בתי מלון למטיילים וסביבות מגורים אחרות כגון צימרים.

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.

— יש להפסיק את פעולת התנור לכל פעולת ניקוי בתוכו.

אין לשנות את המאפיינים של מכשיר זה. כל שינוי עלול להוות סכנה.

צריכה להיות אפשרות לנתק את המכשיר מהחשמל, על ידי שילוב מתג בצינורות הקבועים בהתאם לכללי ההתקנה.



אין להשתמש בתנור כמזווה או לאחסון לאחר השימוש בו.

— אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.

— ניתן להתקין אותו מתחת למשטח או בארון אנכי כפי שמודגם בתרשים ההתקנה.

— 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.

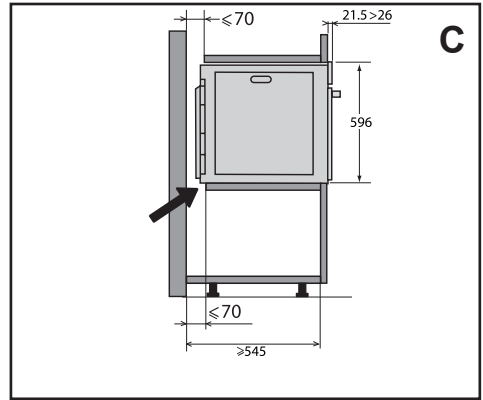
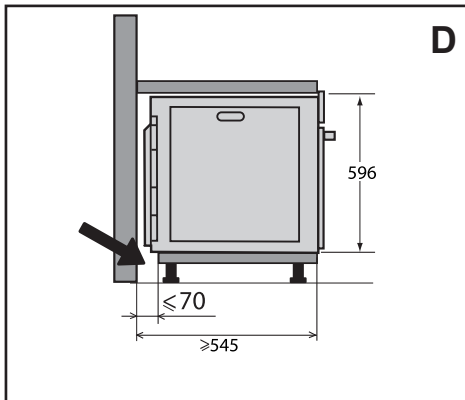
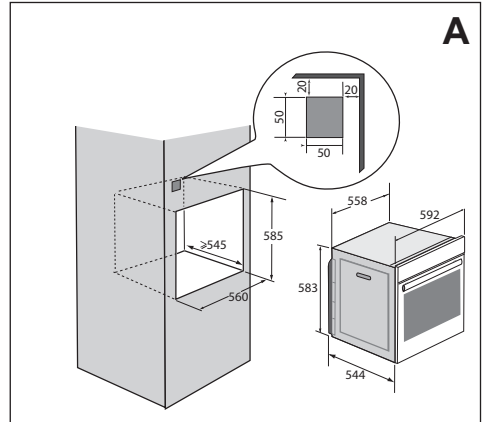
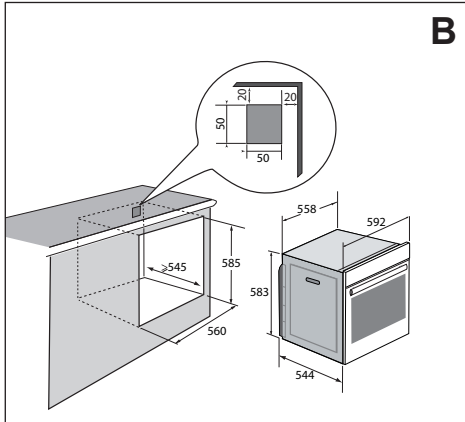
— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, למניעת התחממות יתר.



בחירת המיקום והצבה

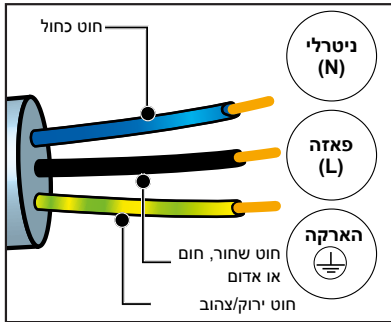
להחזיר את רפידות הגומי.
 כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל
 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.

התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור.
 ניתן להתקין את המכשיר ברהיט אנכי (A) או מתחת
 למשטח (B). אם הרהיט פתוח, הפתח מאחור צריך
 להיות לכל היותר של 70 מ"מ (C ו-D). 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.



1. התקנה

חיבורי חשמל



התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (1N+ph+הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220-240 וולט באמצעות 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.

המכשיר אמור לפעול בתדר 50Hz או 60Hz ללא כל מעורבות נוספת מצידכם.



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 הנתיך המתאים לקו חיבור התנור.

2. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.

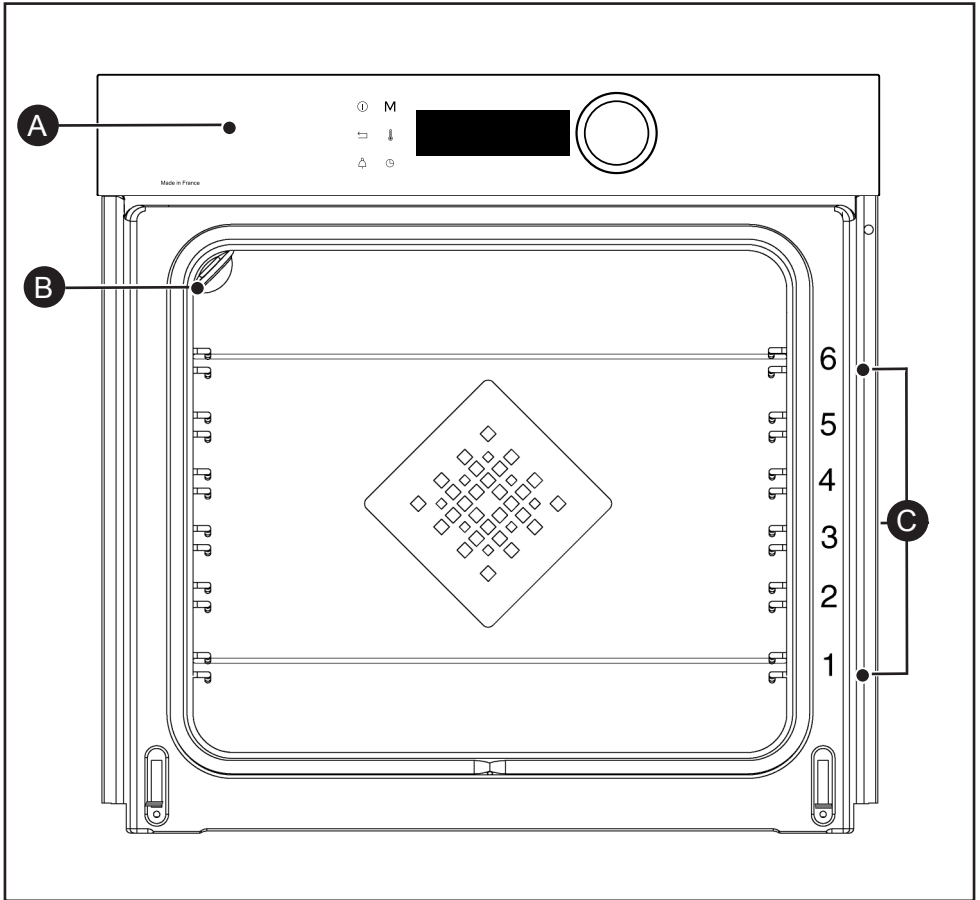
נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות. אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך.

המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור מסומן בתווית זו שפירושה שיש להשליך את המכשירים המשומשים יחד עם פסולת אחרת.



3. הצגת התנור



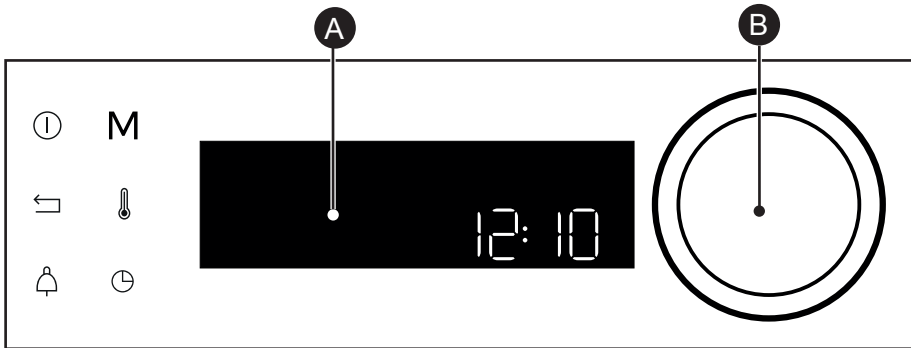
רצועת פיקוד A

מנרה B

מסילות תומכי מדפים (6 גבהים) C

3. הצגת התנור

הבקרים והצג



ידיית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי
(לא ניתן להסרה):

B

צג

A

- לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבובה.
- לאישור כל פעולה על-ידי לחיצה במרכז.

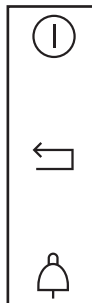
מקש לגישה ישירה למצב ידני



מקש טמפרטורה

מקש משך בישול/התחלה מושהית

מקש לכיבוי (לחיצה ארוכה)



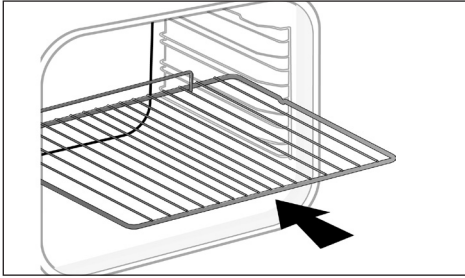
מקש מגע לחזרה למצב הקודם

מקש טיימר

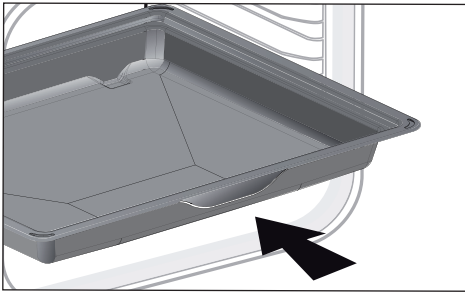
נעילת מקשים

לחצו בו-זמנית על מקשי החזרה ← ו-🔔 עד להופעת הסמל 📄 על המסך. ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה. הערה: רק מקש הכיבוי ⏸ נשאר פעיל. לביטול נעילת המקשים, לחצו בו זמנית על מקש החזרה ← ו-🔔 עד שסמל המנעול 📄 נעלם מהצג.

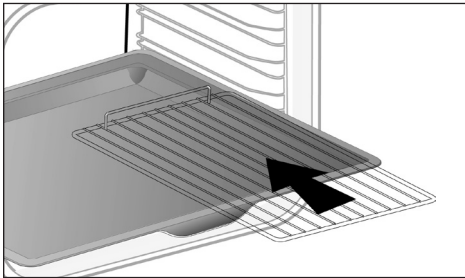
אביזרים (בהתאם לדגם)



רשת נגד התהפכות. הרשת מונכסת בתומכי המדפים והיא משמשת להנחת תבניות ומגשים המכילים מזונות לבישול או הקרמה או מזונות לצלייה (אותם יש להניח ישירות על הרשת). מקמה את המעצור נגד התהפכות לכיוון סוף התנור.



תבנית רב-תכליתית, מגש איסוף שומן 45 מ"מ. מכניסים את התבנית בתומכים או במסילות הטלסקופיות, כאשר הידית לכיוון דלת התנור. כאשר התבנית מונחת מתחת לרשת, נאספים בה שומנים ומיצי בשר צלוי. אפשר למלא את מחציתה במים לבישול באן-מרי.



רשתות "ניחוח" שני חצאי רשתות לשימוש יחד או בנפרד, מונחות בתבנית או במגש לאיסוף שומן כאשר הידית למניעת התהפכות מופנית לכיוון גב התנור. כאשר משתמשים רק ברשת אחת, אפשר בקלות להרטיב את המזון במיצי הבישול הנאספים בתבנית.

4 הפעלה ראשונה והגדרות

הפעלה ראשונה

בחירת שפה

בשימוש הראשון, בחרו את השפה שלכם תוך סיבוב הידית ולחיצה לאישור השפה שנבחרה.

- כיוון השעה

כוונו שעות ולאחר מכן דקות באמצעות סיבוב הידית ולחיצה לאישור. התנור מציג את השעה.



לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה, חממו אותו בטמפרטורה המרבית כשהוא ריק במשך 30 דקות. ודאו כי החדר מאוורר מספיק.

תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)

- שעה

בתפריט הכללי, בחרו ב"הגדרות" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעות מספר הגדרות. בחרו את ההגדרה הרצויה באמצעות סיבוב הידית ואשרו. הגדירו את ההגדרות ואשרו.

- שפה

בחרו את השפה ואשרו.

- צליל

במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על צלילים אלה בחרו ON או OFF לביטולם ואשרו.

- מצב הדגמה (DEMO)

בירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל. אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON), שהוא מצב ההדגמה בחנויות, התנור לא מתחמם.

- תאורה

בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

- אבחון

במקרה של בעיה, ניתן לגשת לתפריט האבחנה (Diagnostic). במהלך שיחה עם שירות לקוחות, יש למסור את הקודים המופיעים באבחנה.

- מצב שינה (Sleep)






ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג: מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים. מצב OFF, החלשת האור לאחר פרק זמן מסוים.



5. מצב בישול ידני

המצב הזה מאפשר לכם לתכנת את כל הגדרות הבישול: טמפרטורה, סוג בישול, משך הבישול. במהלך הניווט, תוכלו לגשת ישירות לתפריט זה על-ידי לחיצה על מקש "M".






חממו את התנור כשהוא ריק לפני כל בישול. 

שימוש	חום מומלץ מיני-מקסי	מצב
מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.	205°C 35°C - 230°C	חום משולב 
מומלץ לשמירה על עסיסיות של בשרי עגל, דגים, ירקות. לבישול תבשילים שונים, עד 3 שלבים בתא האפייה.	180°C 35°C - 250°C	חום מסתובב* 
מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.	200°C 35°C - 275°C	מסורתי 
מצב זה מפחית את צריכת האנרגיה תוך שמירה על כל איכויות הבישול. במצב ניתן לבשל ללא חימום מקדים.	200°C 35°C - 275°C	*ECO 
עוף וצלי בקר עסיים ופריכים מכל צד. לשים את התבנית בשלב האחרון למטה. מומלץ לכל סוגי העופות והצלי, לצריבה וצלייה של שוק טלה וצלעות בקר. לשמירת העסיסיות של נתחי דגים.	200°C 100°C - 250°C	גריל עם אורור 
מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.	180°C 75°C - 250°C	רצפת התנור עם אורור 
מומלץ לצליית צלעות טלה, נקניקות, קליית לחם, חסילונים המונחים על הרשת. הבישול מתבצע באמצעות החלק העליון. הגריל מכסה את כל שטח הרשת.	4 4 - 1	גריל משתנה 

* סוג בישול בהתאם להנחיות EN 60350-1: 2016 להוכחת תאימות לדרישות סימון אנרגטי של התקנון האירופאי UE/65/2014.



5. מצב בישול ידני

מצב	חום מומלץ מיני-מקסי	שימוש
שמירה על חום 	60°C 35°C - 100°C	מומלץ להתפחת בצק שמרים. התבנית מונחת על רצפת התנור, החום לא עולה על 40°C (מתאים לשמירה על חום, הפשרה).
הפשרה 	35°C 30°C - 50°C	מושלם למזונות עדינים (פאי פירות, עם קרם...) הפשרת בשרים, לחמניות וכו' בחום 50 מעלות (בשרים מונחים על הרשת עם מגש תחתי לאיסוף מיצי הבשר).
התפחת בצק 	40°C	תוכנית מומלצת להתפחה עדינה של בצק שמרים לחלות, לחם, פיצה, קוגלופ ועוד. יש להניח את התבנית ישירות על רצפת התנור.
ייבוש 	80°C 35°C - 80°C	מאפשר ייבוש מוצרים מסוימים כגון פירות, ירקות, ירקות שורש, תבלינים. לעיין בטבלה בעמוד 16.
שבת 	90°C	פונקציה מיוחדת: התנור פועל בין 25 שעות ל-75 שעות בחום 90 מעלות בלבד ללא הפסקה.

 לעולם אין להניח רדיד אלומיניום ישירות על רצפת התנור, הצטברות החום עלולה לגרום נזק לאמייל.

 עצה לחיסכון באנרגיה
הימנעו מפתיחת הדלת במהלך הבישול כך שהחום לא יברח.

התחלת בישול

בישול מייד

אחרי בחירה ואישור מצב הבישול, למשל: אוורור רצפת התנור, לחצו על הידית (הכפתור העגול) לאישור, החימום המקדים מתחיל; צליל מודיע כי התנור הגיע לטמפרטורה הרצויה. אפשר להכניס את התבשיל לתנור בגובה המסילות המומלץ.

נ.ב: ניתן לשנות מספר הגדרות לפני תחילת הבישול (טמפרטורה, משך הבישול והתחלת מושהית) עיין בפרקים הבאים.

תכנות סוף הבישול (התחלה מושהית)

אפשר לשנות את שעת סיום הבישול אם רוצים להשהות אותה. לחצו פעמיים על מקש \odot הזינו את שעת הסיום על-ידי סיבוב הידית ואשרו.

לאחר קביעת שעת סיום הבישול, אשרו. שעת סיום הבישול מוצגת על הצג.


נ.ב: תוכלו להתחיל בבישול מבלי להגדיר משך בישול ושעת סיום.

במקרה זה, לאחר שתעריכו את זמן הבישול הנדרש, עצרו את הבישול (עיינו בפרק "עצירת בישול בתהליך").

שינוי הטמפרטורה

התנור ממליץ על טמפרטורה אידאלית בהתאם למצב הבישול שנבחר.

לשינוי הטמפרטורה:

- לחצו על מקש .

-סובבו את הידית כדי לשנות את הטמפרטורה ואשרו את הבחירה.

עצירת בישול בתהליך

כדי לעצור בישול תוך כדי תהליך, לחצו על הידית. "עצירה" מופיע על הצג

אשרו על-ידי לחיצה על הידית (הכפתור העגול) או לחיצה ארוכה על מקש העצירה של התנור.

משך הבישול

ניתן להזין משך בישול על-ידי בחירת משך הבישול באמצעות מקש \odot והזנת משך הבישול על ידי סיבוב הידית ואישור.



6. עצות לבישול

פונקציית ייבוש



יש להשתמש רק במוצרי מזון טריים. שטפו היטב את המזון, סננו אותו ונגבו. כסו את מדף הרשת בנייר אפייה ופזרו את המזון החתוך באופן אחיד. השתמשו במפלס 1 (אם משתמשים במספר רשתות, הניחו אותן במפלסים 1 ו-3). יש להפוך מספר פעמים במהלך הייבוש מזונות עסיסיים מאוד. הערכים המופיעים בטבלה עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון המיועד לייבוש, רמת הבשלות שלו, העובי ושיעור הלחות.

ייבוש היא אחת השיטות העתיקות ביותר לשימור מזון. המטרה היא להסיר את כל תכולת המים שבמזון או חלקה כדי לשמר את המזון ולמנוע התפתחות חיידקים. הייבוש משמר את התכונות התזונתיות של המזון (מינרלים, חלבונים וויטמינים אחרים). הייבוש מאפשר אחסון אופטימלי של מוצרי מזון הודות להפחתת הנפח ושימוש קל לאחר החזרת הנוזלים.

טבלת הדרכה לייבוש מזון

פירות, ירקות ותבלינים	טמפרטורת	משך בשעות	אביזרים
פירות עם חרצנים (בפרוסות בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל רשת)	80°C	5-9	1 או 2 רשתות
פירות עם גלעינים (שזיפים)	80°C	8-10	1 או 2 רשתות
ירקות שורש (גזר, לפת) מרוסקים, לאחר בישול קצר במים רותחים	80°C	5-8	1 או 2 רשתות
פטריות בפרוסות	60°C	8	1 או 2 רשתות
עגבנייה, מנגו, תפוז, בננה	60°C	8	1 או 2 רשתות
סלק בפרוסות	60°C	6	1 או 2 רשתות
תבלינים	60°C	6	1 או 2 רשתות



הצגת מצב אוטומטי

במצב AUTO תמצאו מגוון רב של מתכונים ממוינים לפי סוגים שניתן לבשל באופנים שונים. התנור החכם מציע באופן אוטומטי מצב בישול שנבחר מראש או חלופות שניתן לבחור בהן בקלות בממשק הניווט.


חום נמוך

למתכון המנוהל כולו על ידי התנור, באמצעות תוכנית אלקטרונית. אופן הבישול מאפשר את ריכוך סיבי הבשר הודות לבישול אטי המשולב בטמפרטורות נמוכות. איכות הבישול מיטבית.

AI

מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתמצאו להכין. לגבי מוצרים מסוימים, יש להזין מספר הגדרות (משקל, גודל, ...)

חובה להתחיל את הבישול בתנור קר. 

 לבישול בחום נמוך חייבים להשתמש במוצרים טריים ביותר. לגבי עופות, חשוב מאוד לשטוף היטב במים קרים את החלק הפנימי והחיצוני ולייבש עם נייר סופג לפני הבישול.

7. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו ב"AUTO" על-ידי סיבוב הידית (הכפתור העגול) ולאחר מכן אשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים:

- בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים.
בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.



התנור יציין לפני הכנסת התבשיל באיזה גובה יש להכניס את התבנית

חום נמוך	AI	בשרים
	<input type="radio"/>	טרין בשר
	<input type="radio"/>	כתף טלה
<input type="radio"/>		שוק טלה ללא עצם
<input type="radio"/>		שוק טלה עם עצם
	<input type="radio"/>	צלעות עגל
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	צלי עגל
	<input type="radio"/>	שריר בשר לבן
	<input type="radio"/>	צוואר בשר לבן
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	פילה מיניון
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	צלי בשר לבן
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	צלי בקר
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	עוף
	<input type="radio"/>	ברוז
	<input type="radio"/>	חזה ברוז
	<input type="radio"/>	שוק הודו
	<input type="radio"/>	הודו
	<input type="radio"/>	אווז



7. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

חום נמוך	AI	דגים
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	פורל
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	סלמון
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	דגים גדולים
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	דגים קטנים
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	לברק
	<input type="radio"/>	לובסטר
	<input type="radio"/>	טרין דגים

חום נמוך	AI	תבשילים
	<input type="radio"/>	ירקות ממולאים
	<input type="radio"/>	גרטן ירקות
	<input type="radio"/>	עגבניות ממולאות
	<input type="radio"/>	לזניה
	<input type="radio"/>	פאי בשר
	<input type="radio"/>	פאי מלוח
	<input type="radio"/>	פאי גבינה
	<input type="radio"/>	קיש
	<input type="radio"/>	פיצה
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	גרטן תפוח אדמה
	<input type="radio"/>	מוסקה
	<input type="radio"/>	סופלה



7. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

חום נמוך	AI	לחם ובצקים
	○	בריוש
	○	בגט
	○	לחם
	○	בצק פריך
	○	בצק עלים

חום נמוך	AI	קינוחים
○		יוגורט
	○	קוגליוף
	○	עוגת ספוג
	○	עוגת תפוחים
	○	עוגה בחושה
	○	אינגליש קייק
	○	עוגת שוקולד
	○	עוגה בחושה עם יוגורט
	○	קרמבל פירות
	○	פאי פירות
	○	עוגיות בצק פריך/ קוקיז
	○	קאפקייקס
	○	בצק פחזניות
	○	קדם קרמל



התחלת בישול אוטומטי

מצב "AUTO" בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין.

בישול מידי

- בחרו מצב "AUTO" מתוך התפריט הכללי ולאחר מכן אשרו.
התנור מציע לכם מספר סוגי מזונות (בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים):

בהתאם למנה שנבחרה מצב AI מציע ברירת מחדל למשקל אותה יש לעדכן לפי הצורך לפני האישור. התנור מחשב את הגדרות זמן וטמפרטורת הבישול. גובה המסילה מופיע על הצג, הכניסו את התבשיל לתנור ואשרו.

- התנור מצלצל ומפסיק את פעולתו כאשר משך הבישול הסתיים; הצג מודיע שהתבשיל מוכן.

 מספר מתכונים AI מצריכים חימום קודם של התנור לפני הכנסת התבנית.
ניתן לפתוח את התנור כדי להרטיב את התבשיל בכל עת במהלך הבישול.

אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול)

בסיום הבישול במצב ידני או AUTO, התנור מציע שלוש אפשרויות על מנת לקבל את התוצאה הרצויה: פריך, שמירה על חום והוספת 5 דקות.

פריך

הוספת 5 דקות (רק במצב ידני)
ניתן לבחור אפשרות "הוספת 5 דקות" בסוף בישול עם זמן מוגדר מראש. כאשר מפעילים אפשרות "הוספת 5 דקות", התנור חוזר אל הגדרות אופן הבישול וטמפרטורה במשך 5 דקות, שניתן לחזור עליהן לפי הצורך.


אפשר להקרים תבשיל בסוף הבישול באמצעות אפשרות "פריך".
בחרו אפשרות בישול, עדכנו את הטמפרטורה וקבעו את משך הבישול. עם סיום הבישול, בחרו באפשרות "פריך" ואשרו על-ידי לחיצה על הידית. הבישול מתחיל. הגריל יתחיל לפעול לבד במשך 5 הדקות האחרונות של הבישול.


בתאבון: בסיום הבישול התנור מציג "Bon Appétit", אתם יכולים להוציא את התבשיל. לכיבוי התנור לחצו על הידית (הכפתור העגול) או על מקש הכיבוי של התנור.

שמירה על חום

בסיום הבישול, אפשר לבחור באפשרות "שמירה על חום" כך שהתנור יישאר בתנור מבלי להתבשל יתר על המידה. טמפרטורת התנור מתווספת לטמפרטורה מתאימה לאכילה עד שתהיו מוכנים.

טיימר

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.
לחצו שוב על מקש  , עדכנו את הזמן או כווננו ל- 0 דקות 00 שניות לביטול. לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחור גם תעצור את פעולת הטיימר.

ניתן להשתמש בפונקציה זו כאשר התנור מכובה או במהלך הבישול.
- לחצו על מקש .

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחור מתחילה.
בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.



ניקיון ותחזוקה

משטח חיצוני

אנו ממליצים בחום:
- לא לשפשף את הדפנות הקטליטיות באמצעות מברשת מתכת או מכשירים מחודדים או חותכים.
- לא לנסות לנקות אותן עם מוצרי קרצוף מסחריים.

כאשר הדפנות נעשות מלוכלכות מדי, החליפו אותן בדפנות חדשות וקבעו אותן לתומכים לפני שתחזירו את התומכים למקומם.

ניקיון הזכוכית הפנימית

כדי לנקות את הזכוכית הפנימית יש לפרק את הדלת. לפני פירוק לוח הזכוכית, הסירו שאריות שומנים בעזרת מטלית רכה ונוזל כלים על פני לוח הזכוכית הפנימי.



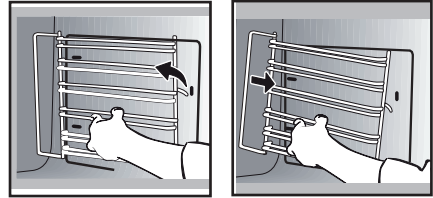
אזהרה

- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוי הזכוכית.

פירוק מסילות תומכי המדפים

דפנות צד עם מסילות תומכי מדפים:

הרימו את החלק הקדמי של מסילת תומך המדפים כלפי מעלה ודחפו את כל המסילה עד שחרור הווקדמי. לאחר מכן משכו בעדינות את כל מכלול מסילת המדפים אליכם כדי לשחרר את הווים האחוריים. פעלו כך ל-2 תומכי המסילות.



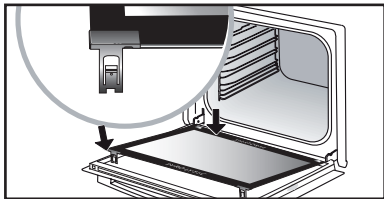
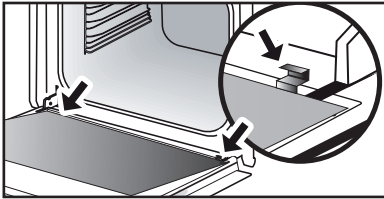
החלפת הדפנות הקטליטיות (בהתאם לדגם)

תנור זה מורכב מתא המצויד בדפנות ניתנות להסרה אשר מורכבות בתוך מסילות תומכי המדפים. דפנות אלה מכוסות באמייל מיוחד עם מיקרו-נקבוביות (אמייל קטליטי) שהוא בעל תכונות של הסרת שומנים עצמית.

הלכלוך מתפשט ומתפזר באופן נרחב בנקבוביות הזעירות. הוא מתחמץ משני הצדדים ונעלם בהדרגה.

אין לטבול את לוח הזכוכית במים. שטפו במים נקיים ונגבו עם מטלית רכה.

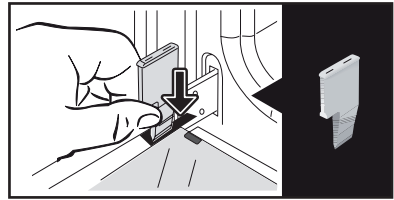
לאחר הניקוי, הכניסו את לוח הזכוכית לתפסים המתכתיים ולאחר מכן הצמידו אותו בחזרה כאשר הצד המבריק שלו פונה החוצה.



הוציאו את יתד הפלסטיק. התנור מוכן שוב לפעולה.

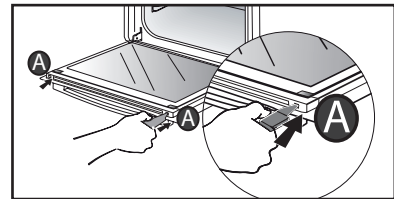
פירוק והרכבה מחדש של הדלת

פתחו את הדלת במלואה ועצרו אותה באחד היתדות מפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.

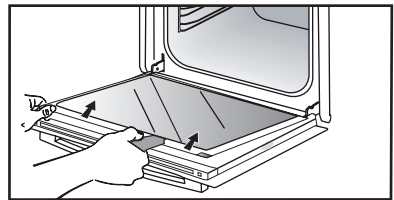


הסירו את לוח הזכוכית המוצמד:

בעזרת היתד השנייה (או מברג), לחצו על המיקומים A עד לשחרור לוח הזכוכית.



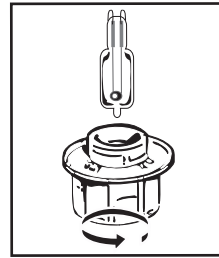
הסירו את לוח הזכוכית.



החלפת התאורה

⚠ אזהרה: יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר.

מאפיינים של הנורה:
.G9, 300°C, 220-240 V~, 25 W



תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם. לפירוק המנורה (כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק). הכניסו נורה חדשה והחזירו את כיסוי נורת התאורה.







המוצר כולל מקור תאורה בדרוג אנרגטי G.

10. תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
"AS" מופיע על הצג (מערכת Auto Stop).	פונקציה זו מפסיקה את פעילות חימום התנור במקרה ששכחתם לעשות זאת. כווננו את התנור על ARRET.
- קוד תקלה מתחיל באות F.	התנור זיהה בעיה. עצרו את פעולת התנור למשל 30 דקות. אם התקלה עדיין קיימת, נתקו את התנור מהחשמל למשך דקה לפחות. אם התקלה נמשכת, פנו לשירות הלקוחות.
- התנור אינו מתחמם.	ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". ודאו שהתנור אינו במצב "DEMO" (עיינו בתפריט הגדרות).
- הנורה אינה פועלת.	החליפו את הנורה או את הנתיך. בדקו שהתנור מחובר לחשמל. עיין בהוראות על החלפת נורה.
- מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.	אין זו תקלה. המערכת יכולה לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול לצורך אוורור התנור. אם התקלה ממשיכה פנו לשירות לקוחות.



עצות לבישול במצב דיני

משך הבישול en דקות	* 		* 		* 		* 		* 		* 		תבשילים
	שטח	°C	שטח	°C	שטח	°C	שטח	°C	שטח	°C	שטח	°C	
60	2	190									2	200	צלי בשר לבן (1 ק"ג)
60-70	2	190									2	200	צלי עגל (1 ק"ג)
30-40	2	200									2	240	צלי בקר
60	2	210			2	200			2	220	2	220	טלה (שוק, כתף, 2,5 ק"ג)
60	3	185			3	210			3	220	3	200	עופות (1 ק"ג)
20-30					3	210			3	220			שוקיים עוף
20-30									3	210			צלעות בשר לבן / עגל
20-30					3	210			3	210			צלעות בקר (1 ק"ג)
20-30									3	210			צלעות כבש
15-20									4	275			דגים בגריל
30-35	3	190									3	200	דגים מבושלים (דניס)
15-20	3	200									3	220	דגים בנייר כסף
30									2	275			גרטן (ירקות מבושלים)
45	3	180									3	200	גרטן תפוח אדמה
45	3	180									3	200	לזניה
30	3	170									3	170	עגבניות ממולאות
35	4	180	3	180									עוגת ספוג - בחושה
5-10	3	190	2	180							3	220	רולדה
35-45	3	180	3	180			3	200			3	180	בריוש
20-25	2	180									2	180	ברוניז
45-50	3	180	3	180							3	180	אינגליש קייק - עוגה בחושה
30-35	3	190									3	200	קלפטי
15-20	3	170									3	175	קוקיז - עוגיות בצק פריך
40-45			2	180									קוגלופ
60-70	4	100	4	100							4	100	נשיקות מרנג
5-10	3	210									3	220	עוגיות מדלן
30-40	3	200	3	180							3	200	בצק פחזניות
5-10	3	200									3	220	עוגיות בצק עלים
30-35	3	180	3	175							3	180	סבריה
30-40	1	200									1	200	פאי בצק פריך
20-25	1	200									1	215	פאי בצק עלים דק
80-100	2	190									2	200	פטה בטרין
15-18							1	240					פיצה
35-40	1	190					1	180			1	190	קיש
50			2	180									סופלה
40-45	2	190									2	200	פשטידה
30-40	2	220									2	220	לחם
2-3									4-5	275			לחם קלוי

*בהתאם לדגם

נב: יש להכניס את כל סוגי הבשרים לתנור לאחר שהיו שעה לפחות בטמפרטורת החדר.



ניסוי תאימות לפונקציה בהתאם לתקן IEC/EN 60350

מוצר מזון	בישול* איופן	גובה	אביזרים	C°	משך (דקות)	חימום מקדים
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		5	תבנית 45 מ"מ	150	30-40	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		5	תבנית 45 מ"מ	150	25-35	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ + רשת	150	25-45	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		3	תבנית 45 מ"מ	175	25-35	כן
עוגיות בצק פריך (8.4.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ + רשת	160	30-40	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		5	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		5	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ + רשת	170	20-40	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		3	תבנית 45 מ"מ	170	25-35	כן
אינגליש קייק קטנים (8.4.2)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ + רשת	170	25-35	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ + רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		3	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ + רשת	150	30-40	כן
טארט תפוחים (8.5.2)		1	רשת	170	90-120	כן
טארט תפוחים (8.5.2)		1	רשת	170	90-120	כן
טארט תפוחים (8.5.2)		3	רשת	180	90-120	כן
חלק עליון מוקדם (9.2.2)		5	רשת	275	3-6	כן

הערה: בבישול ב-2 גבהים, ניתן להוציא את התבניות בזמנים שונים.

*בהתאם לדגם

מתכון עם שמרים (בהתאם לדגם)

מוצרים:

• קמח 2 ק"ג • מים 1,240 מ"ל • מלח 40 גר' • 4 שקיות שמרים מייבשים
לערבול את הבצק במערבל ולהתפיח את הבצק בתנור

הכנה: למתכונים על בסיס בצק שמרים, לצקת את הבצק לתבנית עמידה בחום, להסיר את תומכי מסילות המדפים ולהניח את התבנית על רצפת התנור.

המזון את התנור במצב חום מותבוב ב-50-40 מעלות במשך 5 דקות. כבו את התנור והתפיחו את הבצק במשך 25 עד 30 דקות.

