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

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CZ2100194_05 - 0325

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....4

1 INSTALLATION 6-7
Choix de l'emplacement et encastrement.....7
Raccordement électrique 7

2 ENVIRONNEMENT 8
Respect de l'environnement..... 8

3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL 9
Présentation du four..... 9
Afficheur et touches de commandes 10
Les accessoires (selon modèle).....11

4 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....12-16
Réglages. 13
Menu réglages 14
Fonction auto stop..... 14
Modes de cuisson 15
Démarrage d'une cuisson. 16

5 ENTRETIEN 18
Nettoyage intérieur - extérieur..... 18

6 ANOMALIES ET SOLUTIONS 21

7 SERVICE APRÈS-VENTE 22
Interventions..... 22
Relations consommateurs..... 22

8 CONSEILS DE CUISSON.....23-25

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 demontage.

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.

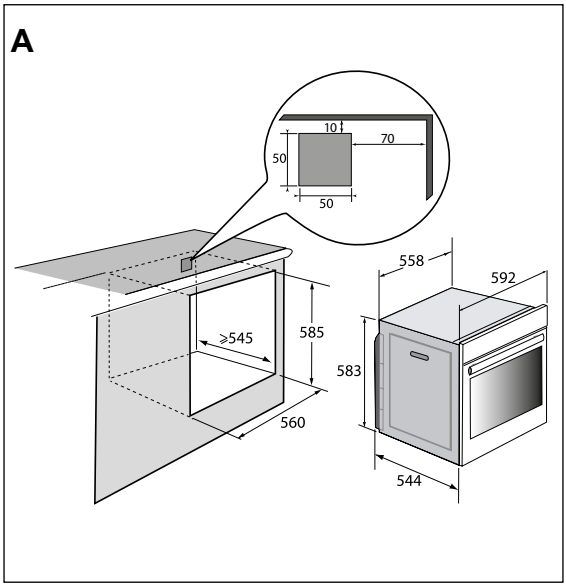
— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

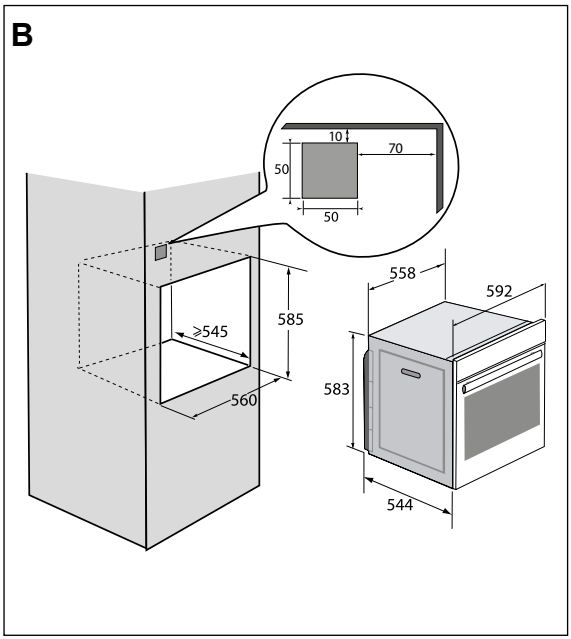
Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

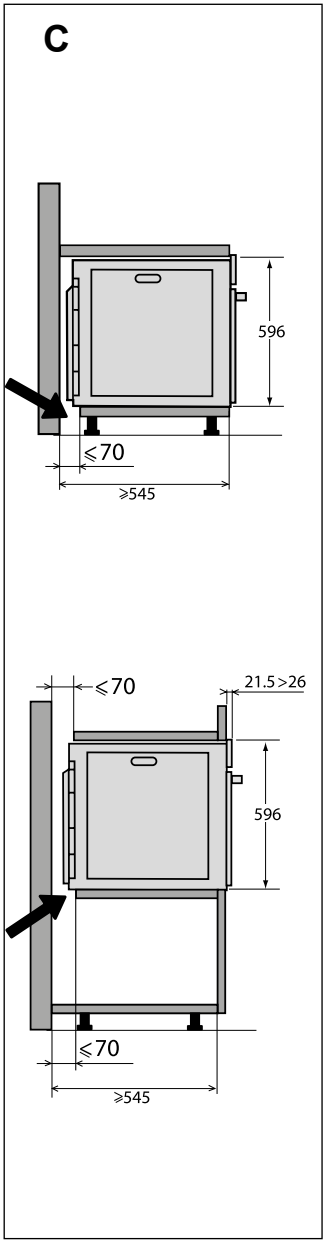
Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

Selon modèle, votre four est équipé d'une sonde à viande. Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.

• 1 INSTALLATION







CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.
Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (**fig. A**) ou en colonne (**fig. B**).
Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (**fig. C**).
Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirer les butées caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Replacez les butées caoutchouc.

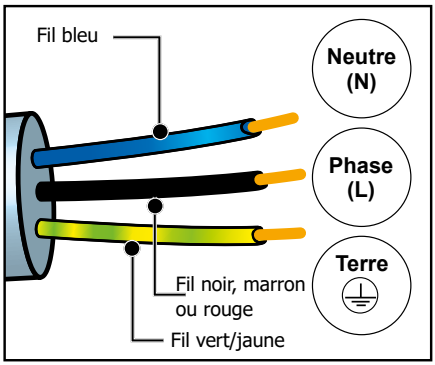
Conseil
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.

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'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

Votre appareilest prévu de fonctionner en l'état, sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz sans aucune intervention particulièrere 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.



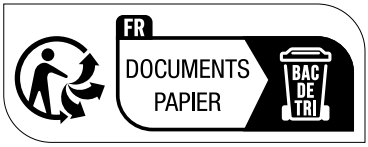
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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.

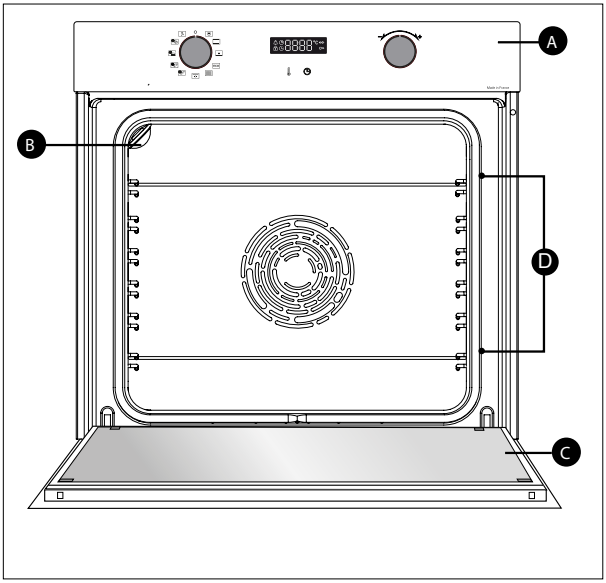
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils 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 la trier.



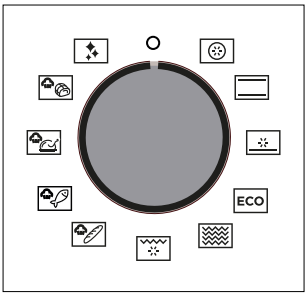
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

• 3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

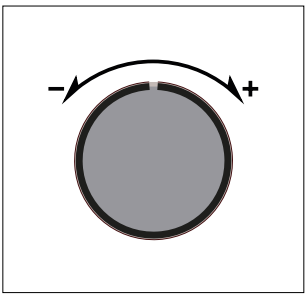


- **A** Bandeau de commande
- **B** Lampe
- **C** Porte
- **D** Gradins (Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires).

Manette de séléction des programmes



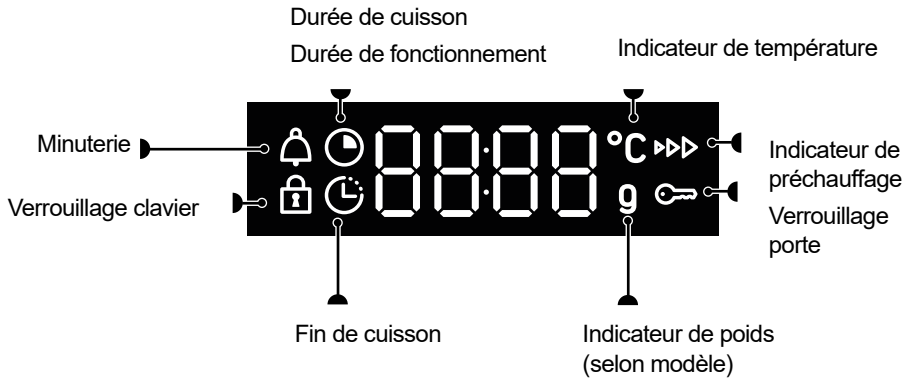
Manette de réglage des programmes



• 3 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR

Afficheur



Touches

Réglage température

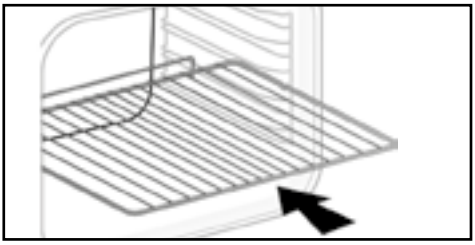
Réglage heure et durée

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- Grille sécurité anti-basculement

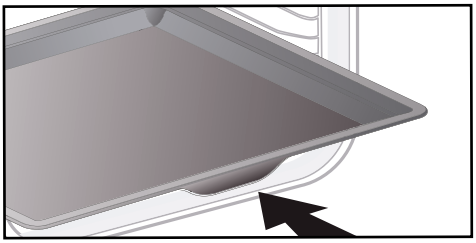
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages 45mm

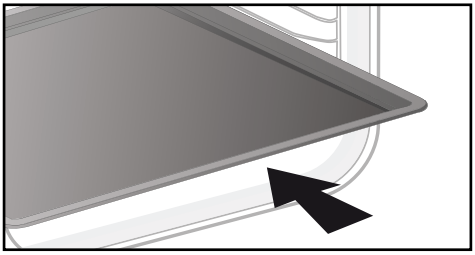
A insérer dans les gradins sous la grille. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Plaque patisserie 8mm

Inséré dans les gradins. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake.

Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour receuillir les jus et les graisses des grillades.



CONSEIL :

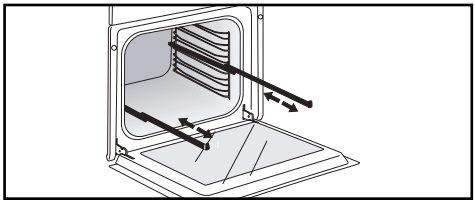
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond du plat multi usages 45mm.

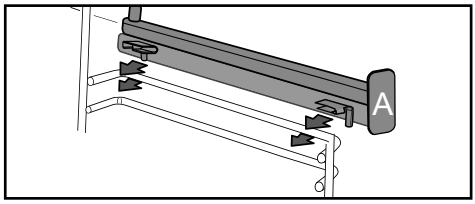
MISE EN GARDE :

Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS (SELON MODÈLE)

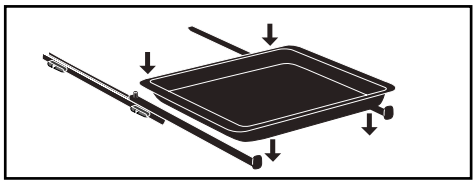
Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

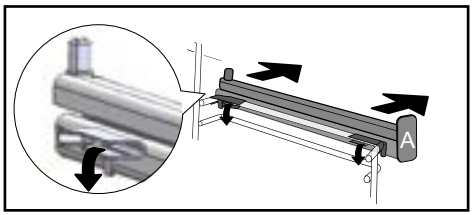




INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.





NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée Ⓐ se trouve face à vous.

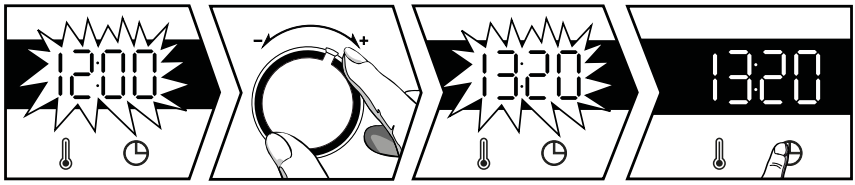
Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.

RÉGLAGES

Mise à l'heure

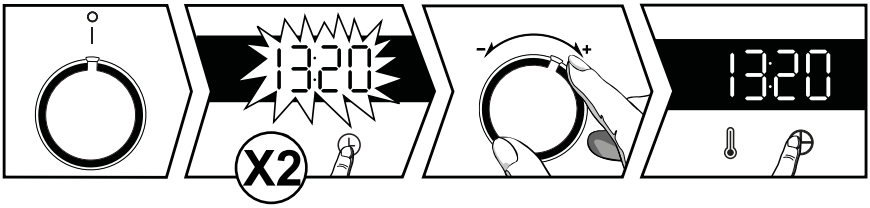


A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00. Réglez l'heure avec la manette + ou -.

Validez en appuyant sur la touche ⏲.

En cas de coupure de courant, l'heure clignote également. Procédez au même réglage.

Modification de l'heure



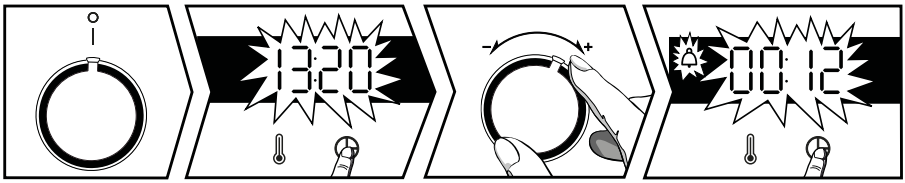
La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche ⏲ le symbole 🔔 apparaît. Appuyez de nouveau sur ⏲.

Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur latouche ⏲.

NB : Sans validation, l'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.

Minuterie

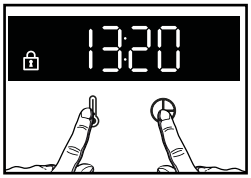


Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.

Appuyez sur la touche ⏲ le symbole 🔔 apparait. La minuterie clignote. Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur ⏲, le compte à rebours se lance. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

L'heure réapparait dans l'afficheur.

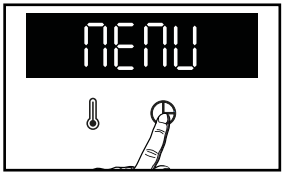
VERROUILLAGE CLAVIER (SÉCURITÉ ENFANTS)



Appuyez simultanément sur les touches ⓪ et ⏲ jusqu'à l'affichage du symbole 🔒 à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches ⓪ et ⏲ jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse de l'écran.

MENU RÉGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela :
appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage.



Appuyez de nouveau sur la touche ⏲ afin de faire défiler les différents réglages.

Activez ou désactivez avec la manette + et - les différents paramètres, voir tableau :

SI On	**LAMPE :** Position ON, en mode cuisson (sauf ECO), la lampe reste toujours allumée. Position AUTO, en mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes.
SbOn	**SONS - BIPS DES TOUCHES :** Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de son.
ScOn	**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :** Position ON, fonction activée. Position OFF, fonction désactivée.
SSOF	**MISE EN VEILLE DE L'AFFICHEUR:** Position ON, extinction de l'afficheur après 90 secondes. Position ON, réduction de la luminosité de l'afficheur après 90 secondes.
SdOF	**MODE DEMO :** Position ON, fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position OFF, fonction désactivée, votre four est opérationnel

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur ⏲.

FONCTION AUTO STOP

Cette fonction de sécurité stoppe la cuisson du four lorsque vous n'avez pas programmé de durée e cuisson et que votre four fonctionne à plus de 100°C depuis plus de 4 heures ou à moins de 100°C depuis plus de 10 heures. «STOP» s'affiche alors à l'écran.

Chaleur tournante

Température mini 35°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux. Montée rapide en tempèrature : certain plats peuvent être enfournés four froid.

Traditionnel

Température mini 35°C maxi 275°C
Préconisation : 200°C

Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.

Recommandé pour les cuissons lentes et délicates: gibiers mœlleux. Pour saisir rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée des plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).

Sole pulsé

Température mini 75°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

Eco*

Température mini 35°C maxi 275°C
Préconisation : 200°C
Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.

Toutes les cuissons se font sans préchauffage.

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

Gril fort

Positions 1 à 4
Préconisation : Position 4
Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...

Gril pulse

Température mini 100°C maxi 250°C
Préconisation : 200°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.Glissez le plat multi usages 45mm au gradin du bas.

Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

Pain

Température mini 35°C maxi 220°C
Préconisation : 205°C
Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

Fonctions automatiques :

Votre four vous propose 3 nouvelles fonctions qui combinent automatiquement deux modes de cuisson afin de préserver les qualités nutritionnelles des aliments et d'obtenir une cuisson plus rapide.

Volailles

Recommandé pour la cuisson des poulets.

Poissons

Recommandé pour la cuisson des poissons entiers (Saumon, Bar, Cabillaud..).

Viandes blanches

Recommandé pour conserver le moelleux et le fondant des rôtis de veau.

Pour ces 3 fonctions il vous suffit d'introduire 500ml d'eau tiède en quantité suffisante dans votre plat multi usages 45mm et de le positionner dans votre four au gradin du bas et votre aliment à cuire au gradin niveau 3.

Ajuster le poids sur votre afficheur à l'aide de la manette +/- et de valider la valeur en appuyant sur la manette +/-

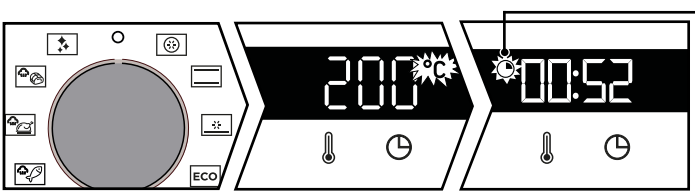
Lors d'une cuisson vapeur, de la condensation se forme sur la glace intérieure.

Il peut se produire que de l'eau issue de cette condensation soit retenue par la goulotte (*), dans ce cas cette eau doit être épongée en fin de cuisson afin d'éviter une accumulation.

(*) La goulotte est située en dessous du joint de porte, tout en bas du cadre du four.

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

Démarrage d'une cuisson immédiate



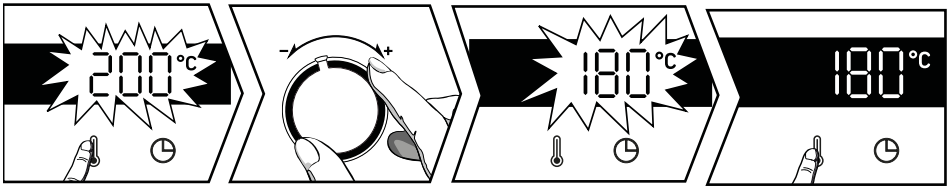
Dès que le four démarre la durée de fonctionnement s'affiche.

Le programmateur affiche l'heure celle ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix.

Pour les fonctions manuelles :
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

Modification de la température

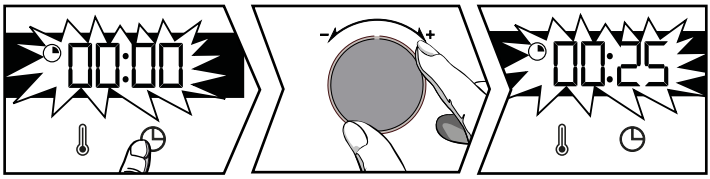


Appuyez sur 🌡.

Ajustez la température avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur 🌡.

Modification de la durée

Appuyez sur ⏲. Votre four vous préconise une durée qui est modifiable. Ajustez la durée de cuisson avec la manette + ou - . Validez en appuyant sur la manette.



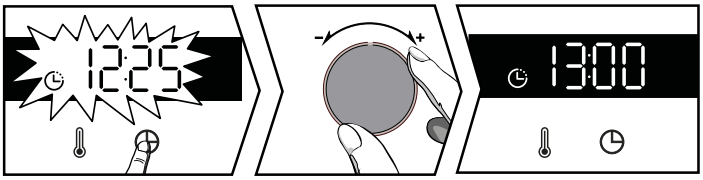
Système «Smart Assist»

Votre four est équipé de la fonction «Smart Assist» qui lors d'une pro-gram-mation de cuisson, vous préconi-sera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

Si vous changez la durée validez en appuyant sur la manette. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON	DURÉE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Modification de l'heure de fin de cuisson



Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -.

La validation s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.

NB : Cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Grill.

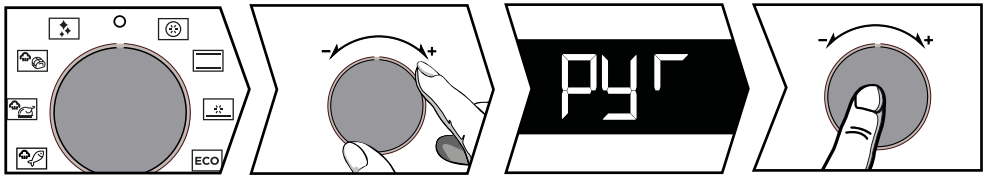
NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

Nettoyage de la cavité par pyrolyse

ATTENTION

Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.
Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

Auto-nettoyage immédiat



Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Sélectionnez le cycle d'autonettoyage avec la manette de fonctions : choisir votre pyrolyse à l'aide de la manette + et - en fonction du degré de salissure de votre four et validez en appuyant sur la manette.

Selon votre choix : PYr = Pyrolyse de 2 heures, validez en appuyant sur la manette.

_-P P-E = PyroExpress* ou Pyrolyse ECO (1 heure 30)* validez en appuyant sur la manette.

A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverouille.
Ramenez la manette de fonctions sur 0.

*PYROEXPRESS EN 59 MINUTES

_-P = ***PyroExpress****

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.
La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place

Autonettoyage différé

Vous avez la possibilité de différer le départ de votre Pyrolyse. Lorsque la durée du programme s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche ⏲ et réglez la nouvelle heure de fin avec la manette + et - puis validez en appuyant sur la manette. L'autonettoyage démarrera ultérieurement pour terminer à la nouvelle heure programmée.
Remettez la manette de fonctions sur 0 à la fin du nettoyage.

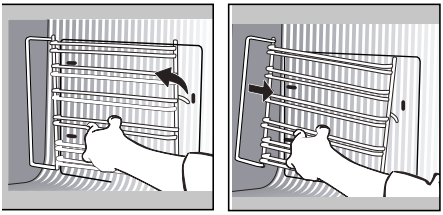
Nettoyage de la surface extérieure

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

Démontage 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



Démontage des vitres de la porte

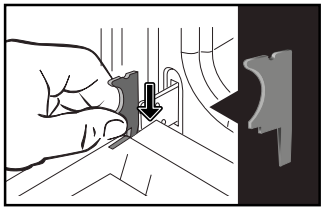
ATTENTION :

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

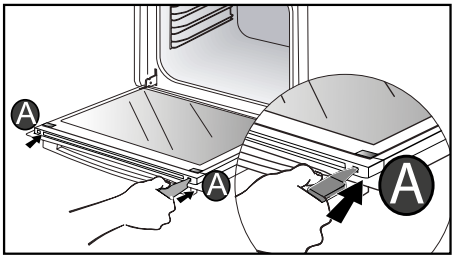
Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

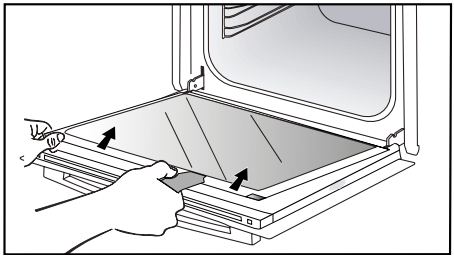
Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie avec votre appareil.

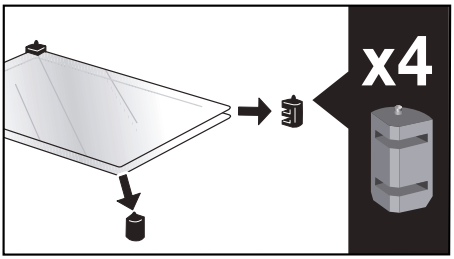


Retirez la première vitre clippée : A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements A afin de déclipper la vitre.



Retirez la vitre. La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.





IMPORTANT :
Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)

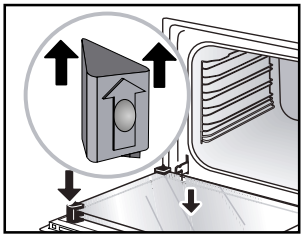
Si nécessaire, extraire les vitres intérieures pour les nettoyer.

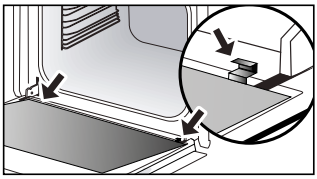
Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

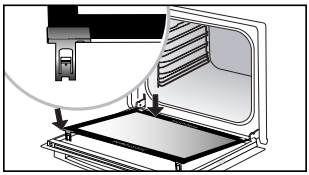
Remontage des vitres de la porte

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées en caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.

Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «PYROLYTIC» orientée vers vous et lisible.

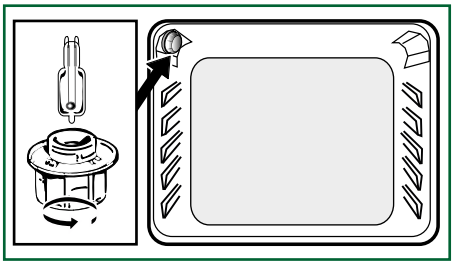






Remplacement de la lampe

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 la lampe :
25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.
Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le ublot 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.

ANOMALIES ET SOLUTIONS

Questions	Réponses et Solutions
Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre ins tallation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.
La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas	Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.
Le symbole 🔑 clignote dans l'afficheur	Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.
Cuisson au bain-marie.	Veuillez privilégier les modes de cuisons ventilés pour vos cuissons au bain-marie.
Bruit de vibration.	Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Replacez votre four.

• 7 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au

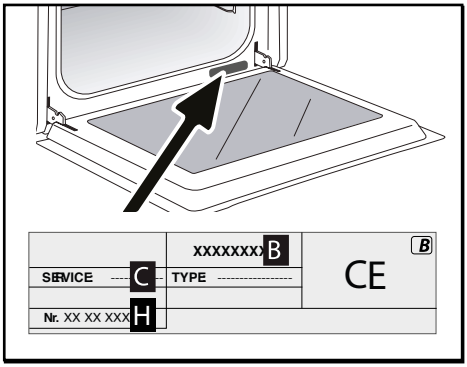
0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

INTERVENTIONS

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



B : 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

• 8 CONSEIL DE CUISSON

PLATS	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	min
Viandes															
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rôti de boeuf saignant (1kg)	240	2													30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Volailles grosses pièces	180	1													60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3			20-30
Côtes de porc					210	3									30-40
Côtes de veau					210	3									20-30
Côtes de boeuf saignante (1kg)					210	3					210	3			20-30
Côtes de mouton					210	3									20-30
Poissons															
Petits poissons					275	4									15-20
Poisson moyen (1kg à 1.5kg)	200	3					180	3							30-35
Filets de Poisson	220	3					200	3							15-20
Légumes															
Gratins (aliments cuits)					275	2									15
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Tomates farcies	170	3					160	2							30
Pâtisseries															
Biscuit de Savoie - Génoise			150	3									180	23	5
Biscuit roulé	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crèmes	165	2											150	2	30-40

* Selon modèle

• 8 CONSEIL DE CUISSON

PLATS	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	min
Pâtisseries															
Cookies - Sablés	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringues petit modèle	100	2											100	3	60-90
Meringues grand modèle	100	2											100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3							30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarin	180	3													30-35
Tarte pâte brisée	200	1					195	1					175	3	30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1					180		20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1							10-30
Divers															
Brochettes	220	3			210	4									10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2							80-100
Pizza pâte brisée	200	2													30-40
Pizza pâte à pain															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	25	0
Tourtes	200	2													40-45
Pain	220						200		220						30-40
Pain grillé	180				275	4-5									2-3
Cocottes fermées (daube)	180	2											180	2	90-180

Toutes les T°C et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés
N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Chiffres	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
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 moelleuxsans 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 moelleu 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		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.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT126W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečících prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečících prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmöntoimintoilla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.
Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an irreproachable quality of finish.
We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.
The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.
We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

EN

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS.....4

1 INSTALLATION 6-7
Choice of location and fitting 7
Electrical connection 7

2 ENVIRONMENT 8
Caring for the environment..... 8

3 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE 9
Presentation of the oven 9
Display and control buttons..... 10
Accessories (depending on model).....11

4 USING YOUR APPLIANCE.....12-16
Settings. 13
Settings menu 14
Auto stop function 14
Cooking mode 15
Start a cooking programme..... 16

5 CARE.....18
Cleaning the inner and outer surfaces 18

6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS.....21

7 COOKING TIPS.....22- 24

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

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

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

Important

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

— Children must not play with the appliance. The appliance should not be cleaned or maintained by unsupervised children.

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

WARNING:

— The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must be kept away from the hob unless they are supervised at all times.

— 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.

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.

— the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— 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.

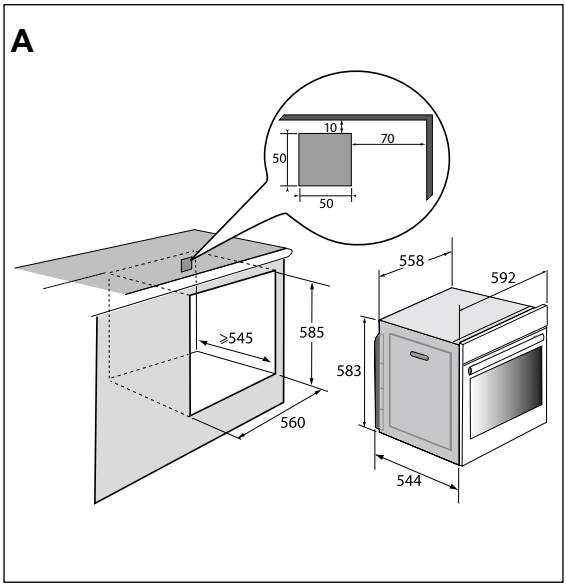
— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

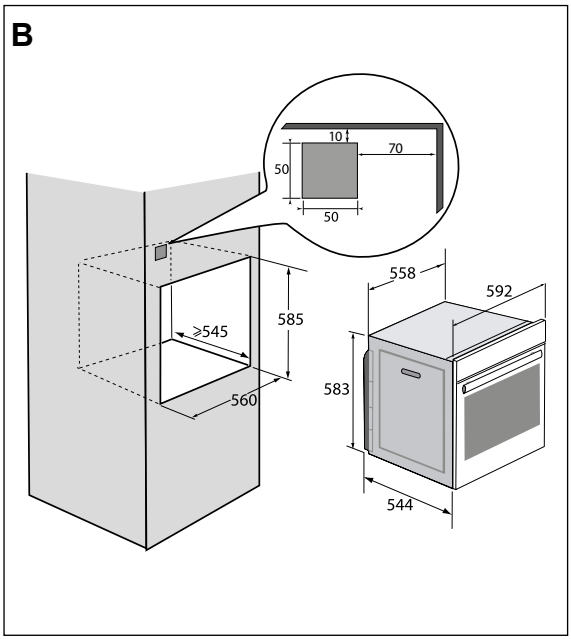
Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

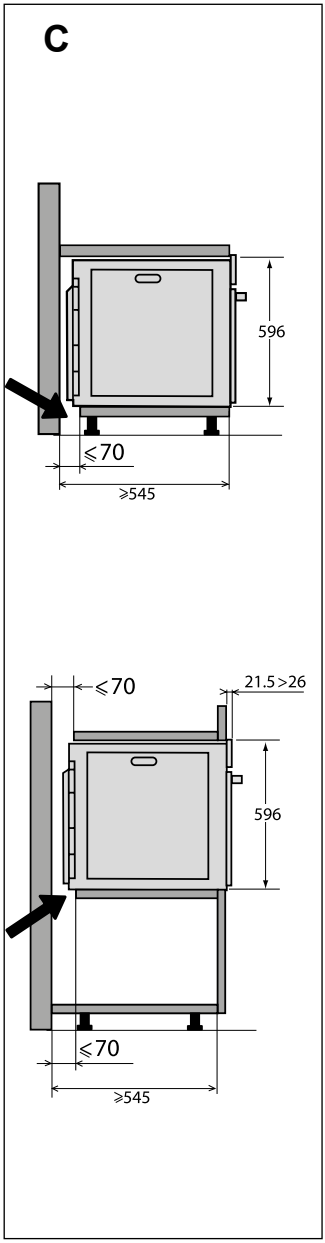
Do not use your oven as a larder or to store any items after use.

Depending on the model, your oven may be equipped with a meat probe. Only use the temperature probe recommended for this oven.

• 1 INSTALLATION







• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either under a worktop (**fig. A**) or in a column (**fig. B**).
Caution: if the back of the furniture is open (under a worktop or in a column), the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (**fig. C**).
If the furniture is closed at the back, make a 50 x 50 mm opening through which to route the electrical cable.

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

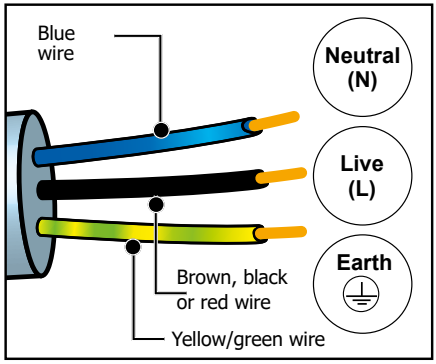
Tip
To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

ELECTRICAL 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 a 220-240V single-phase system by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the installation's earth. The fuse in your set-up must be 16 amperes.
We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing or non-compliant connection.

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

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



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.

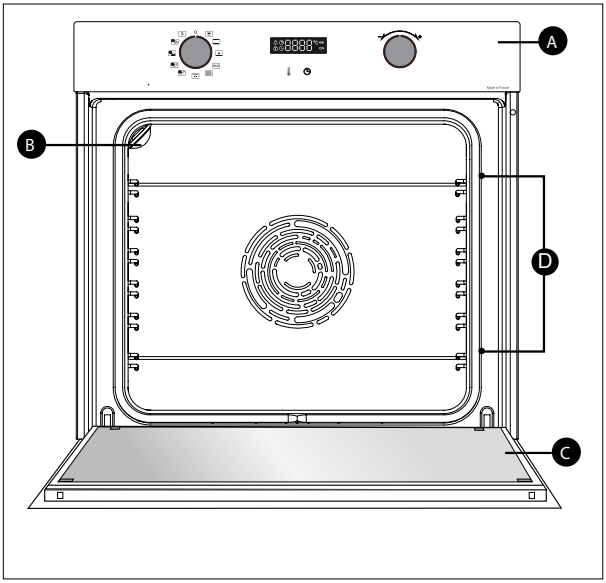
Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

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.

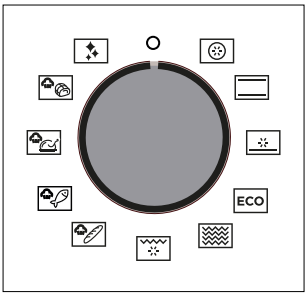
We thank you for your help in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

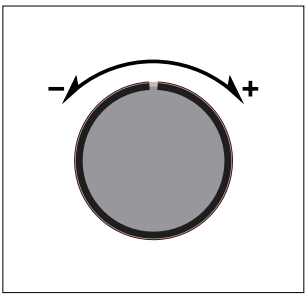


- **A** Control panel
- **B** Light
- **C** Door
- **D** Shelf runners (this oven has 6 shelf positions for the accessories).

Programme selection knob



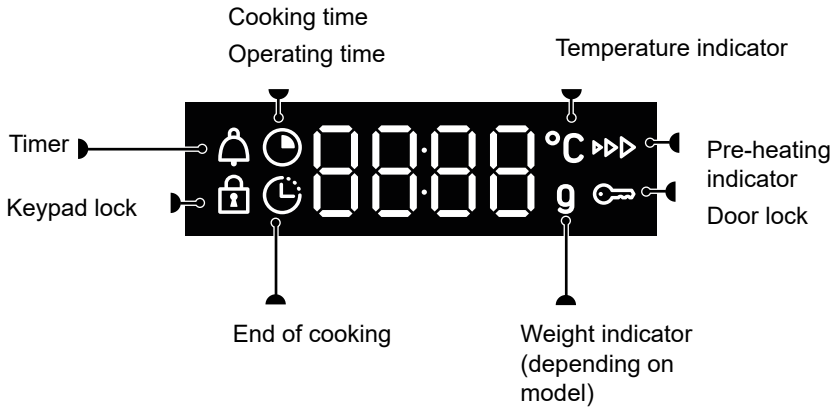
Programme setting knob



• 3 DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

THE CONTROLS AND DISPLAY

Display



Keys

Set temperature

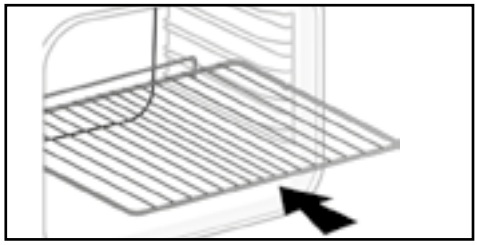
Set clock and cooking time

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

- Anti-tip safety rack

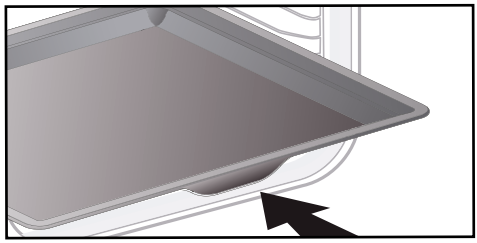
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

Insert the anti-tip safety rack towards the back of the oven.



- 45 mm multi-purpose drip tray

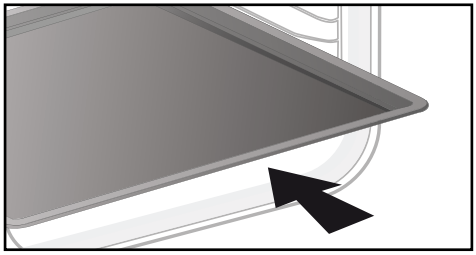
To be inserted into the runners below the wire rack. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



8 mm pastry sheet

Insert in the shelf runners. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes.

The tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the supports under the rack to collect juice and fat from grilling.

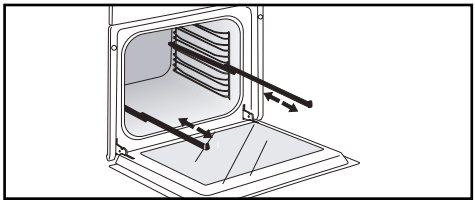


TIP:
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.

WARNING:
Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning. The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.

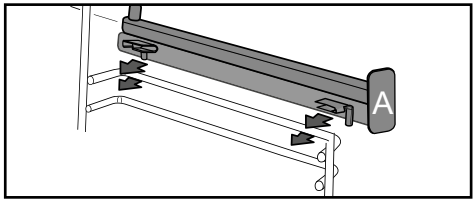
SLIDING RAIL SYSTEM (DEPENDING ON MODEL)

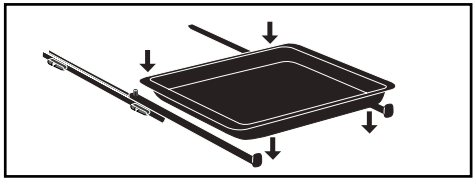
The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.



INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

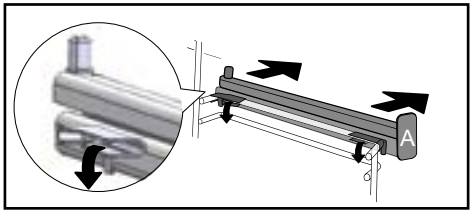
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the right-hand rail.





NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the stop Ⓐ opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.

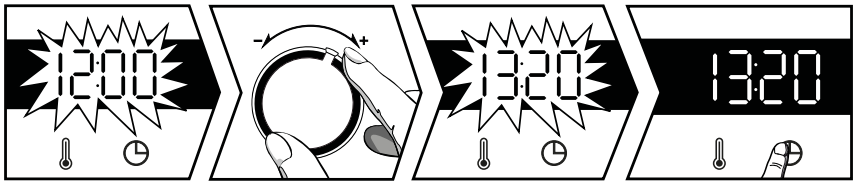


To remove the rails, remove the shelf runners again.

Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release them from the shelf runner. Pull the rail towards you.

SETTINGS

Setting the clock

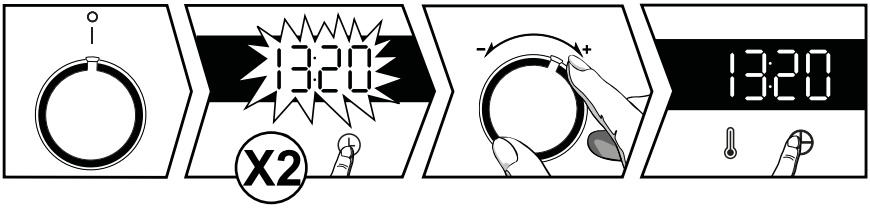


When switching on, the display flashes at 12:00. Set the clock with + and - knob.

Confirm by pressing the ⏲ key.

If there is a power cut, the clock flashes. Reset it as above.

Changing the time



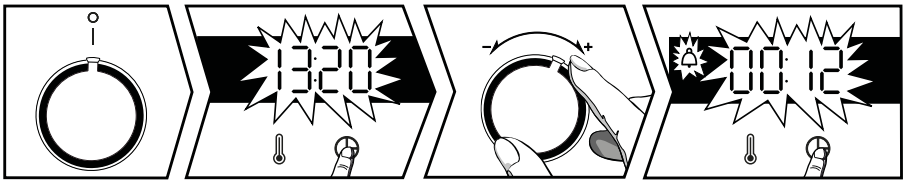
The function selector must be in position 0.

Press the ⏲ key, the 🔔 symbol appears. Press ⏲ again.

Set the clock with the + and - knob. Confirm by pressing the ⏲ key.

NB: Without confirmation, the cooking end time is automatically saved after a few seconds.

Timer

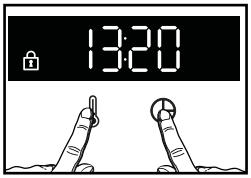


This function can only be used when the oven is off.

Press the ⏲ key, the 🔔 symbol appears. The minute minder flashes. Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing ⏲, the timer starts to count down. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.

The time appears again in the display.

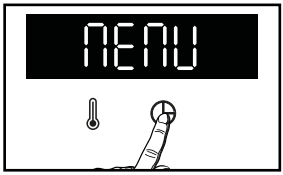
KEYPAD LOCK (CHILD SAFETY DEVICE).



Press ⓘ and ◷ at the same time until the symbol 🔒 appears on the screen. To unlock it, press the ⓘ and ◷ keys until the 🔒 symbol disappears from the screen.

SETTINGS MENU

You can adjust different settings on your oven. To do so:
press the ◷ key until “MENU” displays to access the settings mode.



Press the ◷ key again to scroll through the different settings.

Activate or de-activate the different settings with the + and - knob; see table:

SI:On	**LIGHT:** ON position: in cooking mode (except ECO), the light remains always on. AUTO position: in cooking mode, the light inside the oven automatically turns off after 90 seconds.
SbOn	**KEY SOUNDS - BEEPS:** Position ON, sounds active. OFF position: no sounds.
ScOn	**QUICK PREHEAT:** Position ON, function activated. Position OFF, function de-activated.
SSOF	**DISPLAY STANDBY:** ON position: the display switches off after 90. ON position: the display brightness diminishes after 90.
SdOF	**DEMO MODE:** ON position: function activated, demonstration mode used in-store. OFF position: function deactivated, your oven is operational

To exit the “MENU”, press again on ◷.

AUTO STOP FUNCTION

This safety feature stops the oven cooking when you have not set a cooking time and your oven has operated at more than 100 °C for more than 4 hours or less than 100 °C for more than 10 hours. “STOP” displays on the screen.

Fan-assisted

Min. temperature 35°C, max. 250°C

Recommendation: 180°C

Recommended to keep white meat and fish juicy, as well as for cooking on multiple levels (up to 3). Quick rise in temperature: some dishes can be placed in the oven while it is still cold.

Traditional

Min. temperature 35°C, max. 275°C
Recommendation: 200°C

This cooking mode is not compatible with double-boiler cooking.

Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew).

Pulsed bottom

Min. temperature 75°C, max. 250°C

Recommendation: 180°C

Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust forming on top.

Eco*

Min. temperature 35°C, max. 275°C
Recommendation: 200°C
This cooking mode is not compatible with double-boiler cooking.

This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.

All types of cooking are done without preheating.

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

High grill

Positions 1 to 4
Recommendation: Position 4
Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.

Pulsed grill

Min. temperature 100°C, max. 250°C
Recommendation: 200°C

Juicy poultry and roasts, crisp on all sides. Place the 45mm multi-purpose drip tray on the bottom shelf.

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.

Bread

Min. temperature 35°C, max. 220°C
Recommendation: 205°C
Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.

Automatic functions:

Your over offers 3 new cooking functions which automatically combine two cooking modes to preserve the nutritional qualities of your food and cook faster.

Poultry

Recommended to cook chicken.

Fish

Recommended to cook whole fish (Salmon, Sea Bass, Cod, etc.).

White meat

Recommended to preserve the juiciness and tenderness of veal roasts.

To use these 3 functions, simply add 500ml of warm water in your 45 mm multi-purpose drip tray and place it on the bottom shelf of your oven, and the dish you want to cook on level 3.

Adjust the weight on your display with the +/- knob and confirm it by pressing it

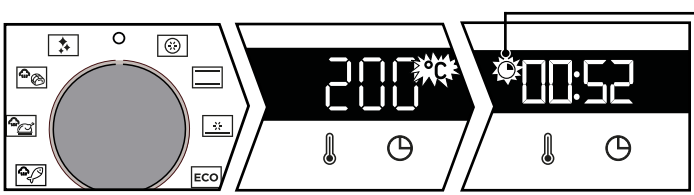
When steam cooking, condensation forms on the inside of the glass.

It is possible for water resulting from this condensation to be retained by the chute (*). In this case, this water must be soaked up with a sponge after cooking to avoid building up.

(*) The channel is underneath the door seal, at the bottom of the oven's frame.

START A COOKING PROGRAMME

Start a cooking programme immediately



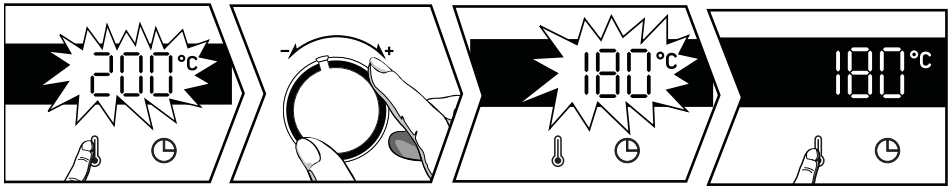
As soon as the oven starts, the operating time is shown.

The time displayed by the programmer is not flashing.

Turn the function selector to any position.

For manual functions:
The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

Changing the temperature

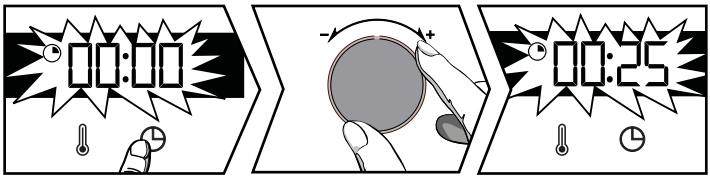


Press ⏲.

Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing ⏲.

Changing the cooking time

Press ◷. Your oven suggests a cooking time which can be modified. Set the cooking time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.



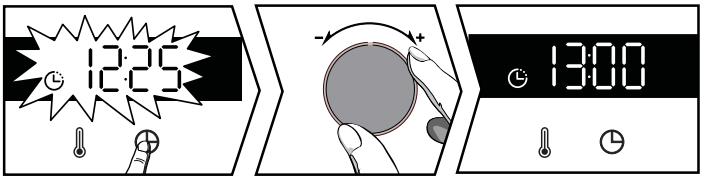
"Smart Assist" system

Your oven has the "Smart Assist" function which, when setting a cooking programme, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the knob. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING FUNCTION MODE	COOKING TIME
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Changing the cooking end time



After setting the cooking time, press ; the cooking end time flashes. Set the new cooking end time with + and - knob.

It will be saved automatically after a few seconds.

The cooking end time display stops flashing.

Your oven will start later on to finish cooking at the selected time.

NB: This function is not available with the Grill setting.

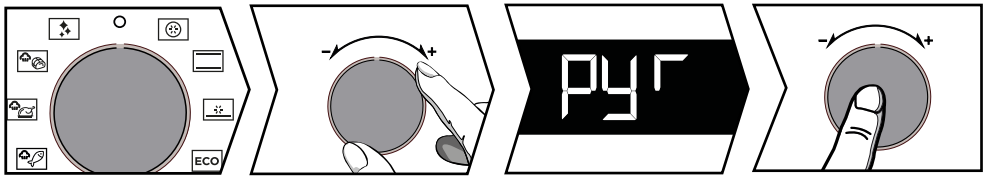
CLEANING THE INSIDE AND OUTSIDE

Cleaning the oven cavity with pyrolysis

WARNING

Remove the accessories from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.
As a safety measure, cleaning by pyrolysis only occurs after the door locks automatically, it is then impossible to unlock the door.

Immediate self-cleaning



The programmer must display the time of day and must not be flashing. Select your self-cleaning cycle with the function knob : select your pyrolysis cycle with the + and - knob depending on the degree of soiling of your oven, and confirm by pressing the knob.

Select between: pyr = 2-hour pyrolysis cycle, confirm by pressing the knob.

_-P P-E = PyroExpress* or ECO Pyrolysis (1H30)* confirm by pressing the knob.

At the end of the cleaning cycle, 0:00 will appear on the display and the door will be unlocked.
Turn the function selector back to 0.

*PYROEXPRESS IN 59 MINUTES

_-P = *PyroExpress**

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.
The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, a 90-minute ECO pyrolysis cycle will automatically begin

Delayed self-cleaning

You can choose to delay the start of the pyrolysis cycle: When the programme duration displays on the screen, press the key and set the new end time with the + and - knob, then confirm by pressing the knob. The self-clean will start later on to end at the new set time.
Turn the function selector back to 0 once the cleaning cycle has ended.

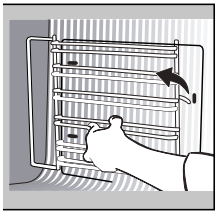
Cleaning the outer surfaces

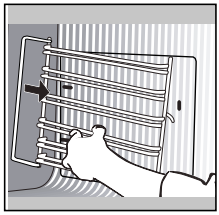
Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

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





Removing the oven door glass panels

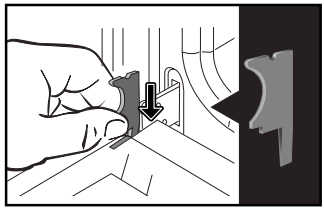
WARNING:

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.

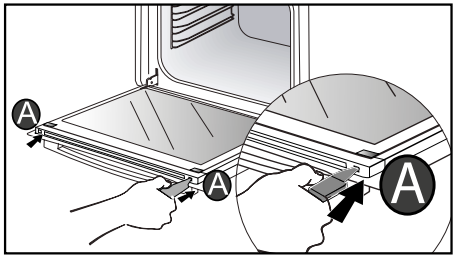
Before doing this, remove any excess grease on the inside panel with a soft cloth and washing up liquid.

To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows:

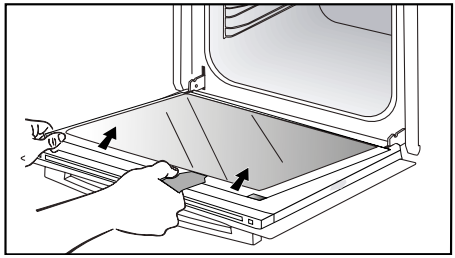
Open the door fully and block it with the plastic wedge provided with your appliance.

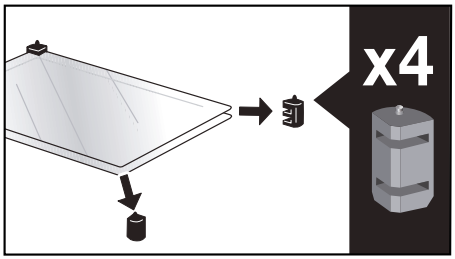


Remove the first clipped glass panel: Using the other wedge (or a screwdriver), press into the slots A to unclip the glass.



Remove the glass panel. The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner.





IMPORTANT:
Make sure to note the fitting orientation of the first glass panel (shiny surface towards you)

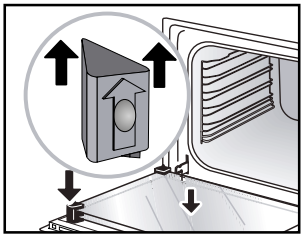
If necessary, remove the inside panels to clean them.

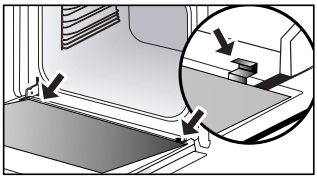
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

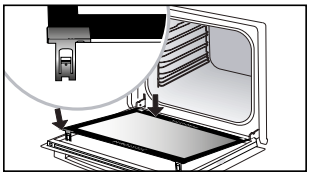
Reassembling the oven door glass panels

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.

Insert the last panel into the metal stops, then clip it in, with the side with "PYROLYTIC" facing you and legible.

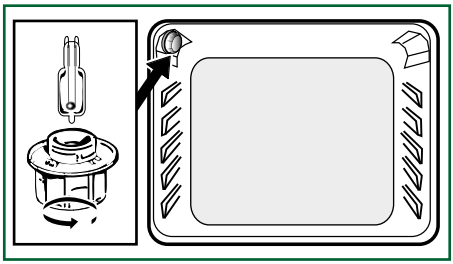






Replacing the light bulb

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:
25W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.
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.

• 6 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

PROBLEMS AND SOLUTIONS

Questions	Troubleshooting and Solutions
The oven is not heating.	Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.
The oven light is not working.	Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin	Check that the door is closed. There may be a door locking or temperature sensor fault. If the fault persists, contact the Customer Service Department.
The 🔑 symbol flashes in the display	Door locking fault; contact the Customer Services Department.
Double-boiler cooking	Use ventilation cooking modes for double-boiler cooking.
Vibration noise.	Make sure the power cord is not in contact with the rear surface of the oven. This will not have any impact on your appliance’s operation, however it may cause a vibration noise when the fan is running. Remove your appliance and move the cord away. Reposition your oven.

• 7 COOKING TIPS

TYPE OF FOOD	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	min.
Meat															
Roast pork (1 kg)	200	2					180	2							60
Roast veal (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Roast beef rare (1kg)	240	2													30-40
Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	1			220						200	26			0
Poultry (1kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Large pieces of poultry	180	1													60-90
Chicken thighs					220	3					210	3			20-30
Pork chops					210	3									30-40
Veal ribs					210	3									20-30
Beef ribs rare (1kg)					210	3					210	3			20-30
Mutton ribs					210	3									20-30
Fish															
Small fish					275	4									15-20
Medium fish (1kg to 1.5kg)	200	3					180	3							30-35
Fish fillets	220	3					200	3							15-20
Vegetables															
Gratins (precooked ingredients)					275	2									15
Potato gratins	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Stuffed tomatoes	170	3					160	2							30
Pastries															
Sponge cake - Génoise			150	3									180	23	5
Swiss roll	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Creams	165	2											150	2	30-40

* Depending on model

• 7 COOKING TIPS

TYPE OF FOOD	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	min.
Pastries															
Cookies - Shortbread	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Small meringues	100	2											100	3	60-90
Large meringues	100	2											100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Choux pastry	200	3					180	3							30-40
Individual puff pastry	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarin cake	180	3													30-35
Shortcrust pastry tart	200	1					195	1					175	3	30-40
Thin puff pastry tart	215	1					200	1					180		20-25
Tart made with yeast-based pastry	210	1					200	1							10-30
Other															
Skewers	220	3			210	4									10-15
Terrine pâté	200	2					190	2							80-100
Shortcrust pizza	200	2													30-40
Bread dough pizza															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	25	0
Savoury pies	200	2													40-45
Bread	220						200		220						30-40
Toasted bread	180				275	4-5									2-3
Casseroles (stews)	180	2											180	2	90-180

All the T°C and cooking times are given for preheated ovens

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

EQUIVALENT: GAS MARKS T°C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Gas marks	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 and max**

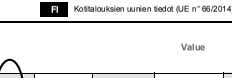
FUNCTION PERFORMANCE TESTS
CEI STANDARD 60350

FOOD	Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	Min. TIME	PRE-HEAT
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 cake (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cake (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cake (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cake (8.5.1)		3		150	30-40	yes
Fat-free sponge cake (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.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT26W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Electricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönlämmöllä kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

Domestic Electric Oven - Product Fiche As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204	
Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOP4335*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	81,4
Energy Efficiency Class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,70kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,10kWh
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.
Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.
V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.
Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

CS

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4

1 INSTALACE 6-7
Výběr místa a vestavění.....7
Připojení ke zdroji elektrického napětí 7

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 8
Ochrana životního prostředí.....8

3 POPIS ZAŘÍZENÍ 9
Popis trouby 9
Ovládací tlačítka a displej 10
Příslušenství (podle modelu).....11

4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ. 12-16
Nastavení. 13
Nabídka nastavení 14
Funkce auto stop.....14
Režimy pečení 15
Zahájení pečení. 16

5 ÚDRŽBA.....18
Čištění vnitřku – vnějšku 18

6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 21

7 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ..... 22-24

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

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

Důležité upozornění

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 teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu.

— 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.

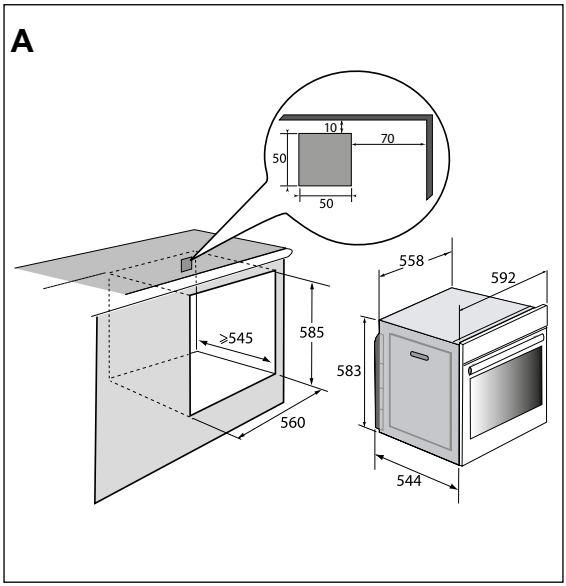
— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

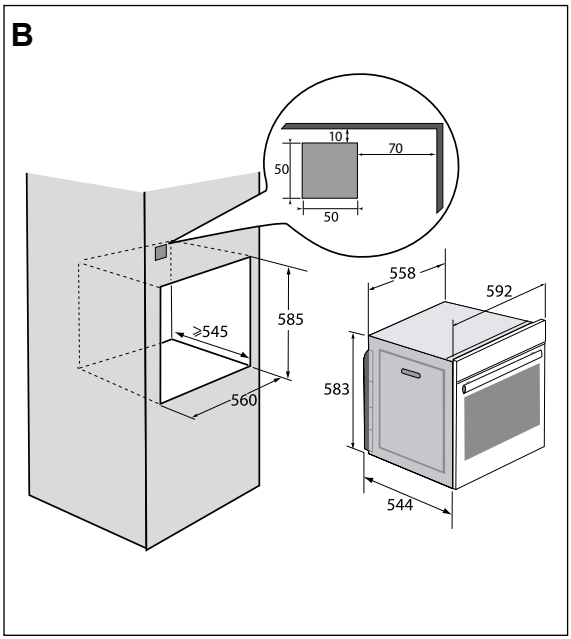
Neměňte funkce tohoto zařízení , protože by to pro vás mohlo být nebezpečné.

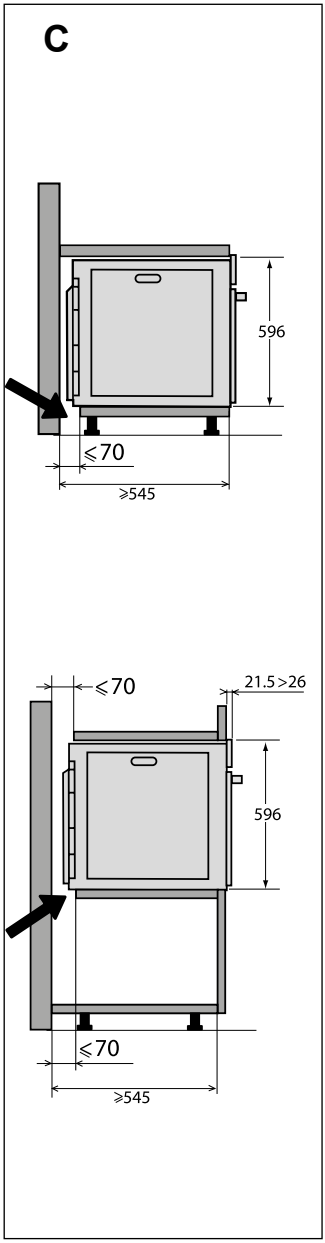
Nepoužívejte troubu ke skladování nebo uchovávání potravin nebo k odkládání předmětů po použití.

V závislosti na modelu může být trouba vybavena sondou na maso. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

• 1 INSTALACE


A
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


B
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


C
596
≤70
≥545
≤70
21.5>26
596
≤70
≥545

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze instalovat samostatně pod pracovní desku (**obr. A**) nebo do vestavného nábytku (**obr. B**).
Upozornění: pokud je spodní strana nábytku otevřená (pod pracovní deskou nebo ve vestavěném nábytku), musí být prostor mezi stěnou a pracovní deskou, na které je trouba umístěna, maximálně 70 mm* (**obr. C**).
Když je nábytek vzadu uzavřen, vytvořte otvor 50 x 50 mm pro průchod elektrického kabelu.

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. Nasaďte zpět gumové patky.

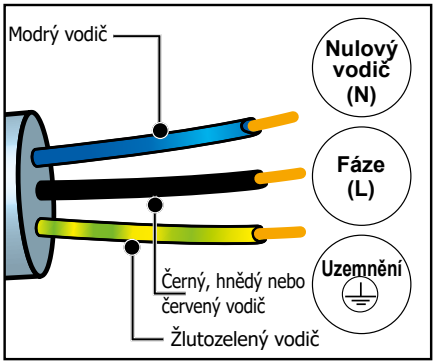
Doporučení
Abyste se ujistili, že vaše instalace je vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.

PŘIPOJENÍ 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 IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy. Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér. Neodpovídáme za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.

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.



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.

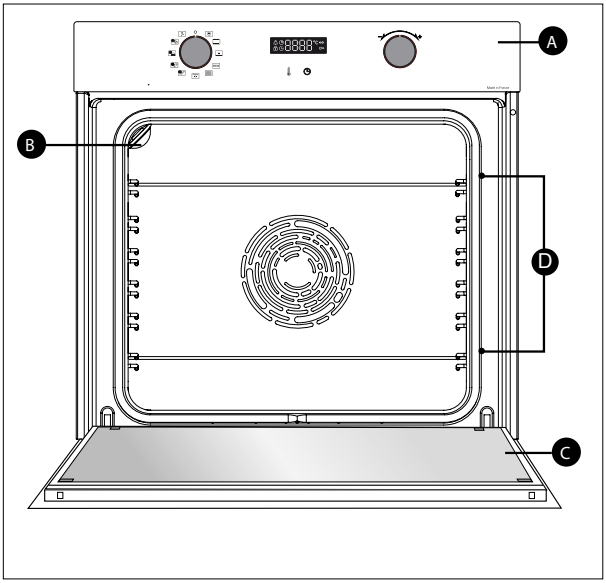
Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení nesmí být mícháno s jiným odpadem.

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.

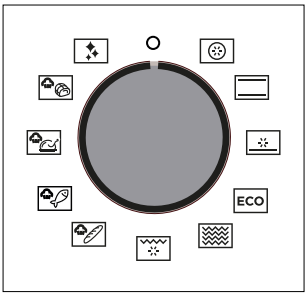
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS PŘÍSTROJE

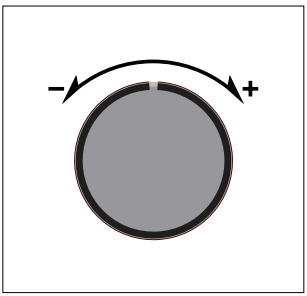


- **A** Ovládací panel
- **B** Světlo
- **C** Dvířka
- **D** Vodicí lišty (Tato trouba nabízí 6 poloh vodicích lišt pro příslušenství).

Páčka volby programů



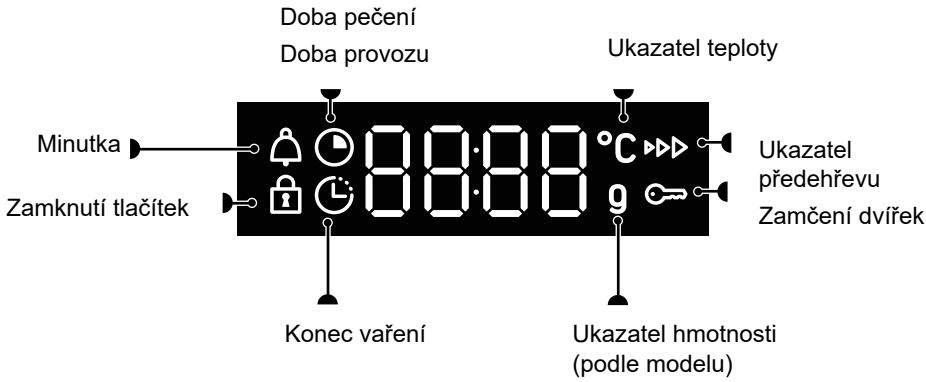
Páčka nastavení programů



• 3 POPIS PŘÍSTROJE

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ

Displej



Tlačítka

Nastavení teploty

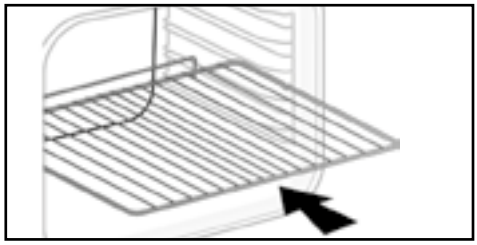
Nastavení času a doby

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- Rošt s pojistkou proti překlopení

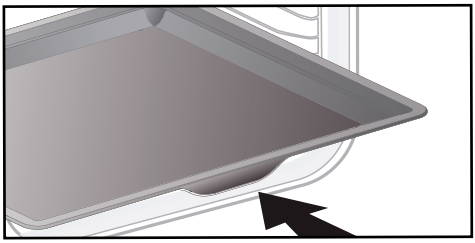
Rošt může být použit pro všechny nádoby a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

Položte bezpečnostní mřížku proti překlopení ke spodní části trouby.



- Multifunkční plech 45 mm

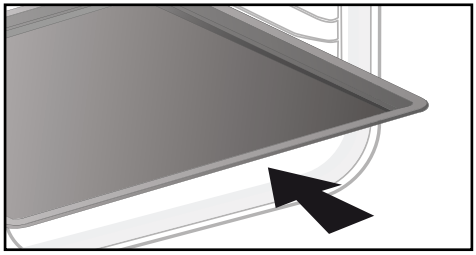
K vložení do vodicích lišt pod rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



Cukrářský plech 8 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků.

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



DOPORUČENÍ:

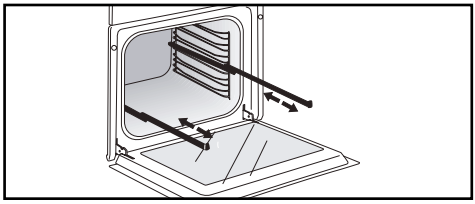
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno multifunkčního plechu 45 mm.

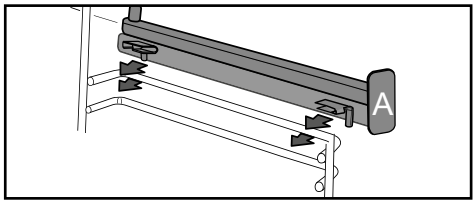
UPOZORNĚNÍ:

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství.
Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.

SYSTÉM POSUVNÝCH KOLEJNIC (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

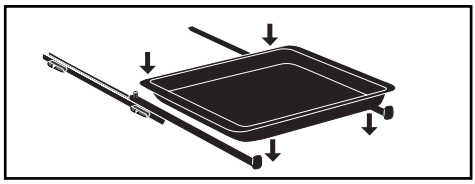
Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup. Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjímat pokrmy z trouby mnohem snadněji.



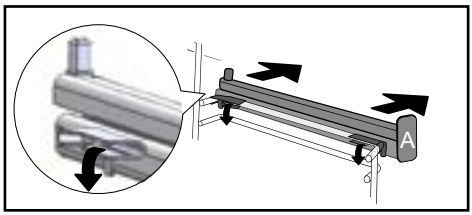


MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

Po vyjmutí obou rámů s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasaďte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasaďte pravou posuvnou lištu.



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



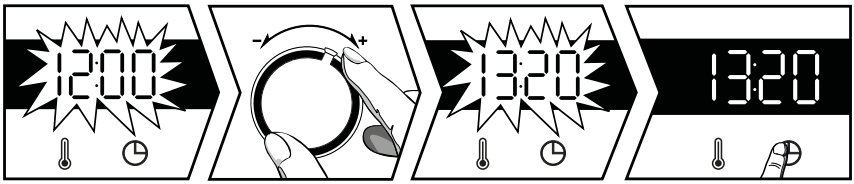
Nasaďte oba rámy s vodicími lištami na místo a na obě posuvné lišty položte plech. Systém je připraven k použití.

Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.

Výstupky na liště jemně zatlačte dolů, abyste je uvolnili z rámu. Vytáhněte posuvnou lištu směrem k sobě.

NASTAVENÍ

Nastavení času

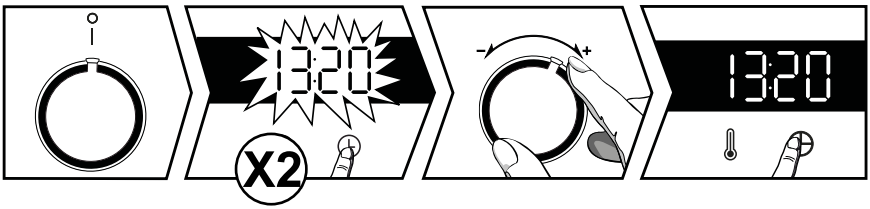


Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00. Nastavte čas pomocí ovladače + nebo -.

Potvrďte stiskem tlačítka ⏲.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj také bliká. Proveďte stejnou úpravu.

Seřízení hodin



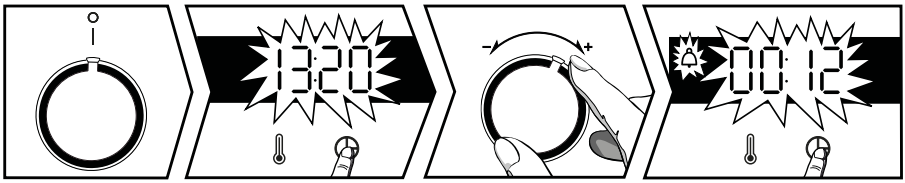
Tlačítko volby funkcí musí být bezpodmínečně v poloze 0.

Stiskněte tlačítko ⏲, zobrazí se symbol ♠. Znovu stiskněte tlačítko ⏲.

Upravte nastavení páčkou + nebo -. Potvrďte stisknutím tlačítka ⏲.

Pozn.: I bez potvrzení se nastavení času automaticky uloží za několik sekund.

Minutka

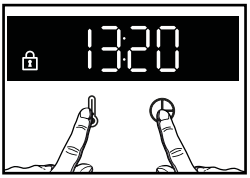


Tuto funkci lze použít pouze v případě, že je trouba vypnutá.

Stiskněte tlačítko ⏲, zobrazí se symbol ♠. Symbol minutky bliká. Čas na minutce nastavte pomocí páčky + a -. Potvrďte stisknutím ⏲, začne odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

Na displeji se opět zobrazí aktuální čas.

ZAMKNUTÍ TLAČÍTEK (DĚTSKÁ POJISTKA)

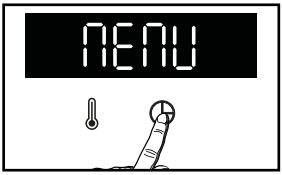


Stiskněte současně tlačítka ⏲ a ⏲, dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔒. Chcete-li ovládání odemknout, stiskněte současně tlačítka ⏲ a ⏲, dokud symbol 🔒 z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Jednotlivé parametry trouby se nastavují takto:

Pro přístup do režimu nastavení stiskněte tlačítko ⏲ dokud se nezobrazí „MENU“.



Opětovným stisknutím tlačítka ⏲ můžete procházet jednotlivá nastavení.

Parametry uvedené v tabulce níže aktivujete nebo deaktivujete pomocí páčky + a –:

Sl:On	**SVĚTLO:** Poloha ON (zapnuto), v režimu pečení (kromě ECO), lampa vždy zůstane svítit. Poloha AUTO: u režimu pečení se světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách.
SbOn	**ZVUKY – ZVUKY TLAČÍTEK:** Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
ScOn	**RYCHLÉ PŘEDEHŘÁNÍ:** Poloha ON – funkce aktivována. Poloha OFF – funkce deaktivována.
SSOF	**NASTAVENÍ DISPLEJE DO POHOTOVOSTNÍHO REŽIMU:** Poloha ON (Zapnuto), displej se vypne po 90 s. Poloha ON (Zapnuto), snížení jasu displeje po 90 s.
SdOF	**UKÁZKOVÝ REŽIM:** Poloha ON – funkce aktivována, ukázkový režim použitý na výstavě. Poloha OFF – funkce deaktivována, vaše trouba je v provozu

Dalším stiskem tlačítka ⏲ opustíte „NABÍDKU“.

FUNKCE AUTO STOP

Tato bezpečnostní funkce zastaví napájení trouby, pokud jste nenaprogramovali délku pečení a pokud trouba pracuje na více než 100 °C déle než 4 hodiny nebo na méně než 100 °C déle než 10 hodin. Na displeji se pak zobrazí „STOP“.

Pečení s ventilátorem

Minimální teplota 35 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 180 °C

Doporučeno pro zachování křehkosti bílého masa, ryb a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních. Rychlý nárůst teploty: některé pokrmy lze vložit do trouby studené.

Traditionnel (Tradiční ohřev)

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Doporučení: 200 °C

Tento způsob pečení není kompatibilní s pečením ve vodní lázni.

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Nebo k dušení pokrmů (v nádobě pod pokličkou), jejichž přípravu jste už předtím zahájili na varné desce (kohout na víně, ragú).

Horkovzdušný spodní ohřev

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 180 °C

Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespodu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (cake, brioška, bábovka...) a na sufflé, která nebudou blokována svrchní kůrkou.

Eco*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Doporučení: 200 °C
Tento způsob pečení není kompatibilní s pečením ve vodní lázni.

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.

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

Silný gril

Polohy 1 až 4
Doporučení: Poloha 4
Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a povrchové koncové úpravě pokrmu crème brûlée...

Horkovzdušný gril

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C
Doporučení: 200 °C

Drůbež a pečeně šťavnaté a křupavé ze všech stran. Posuňte víceúčelový plech 45 mm na spodní vodicí lištu.

Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.

Chléb

Minimální teplota 35 °C, maximální 220 °C
Doporučení: 205 °C
Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.

Automatické funkce:

Vaše trouba vám nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení, aby byla uchována nutriční kvalita jídel a pečení bylo rychlejší.

Drůbež

Doporučeno pro pečení kuřat.

Ryby

Doporučujeme pro pečení celých ryb (losos, treska, mořský okoun).

Bílé maso

Doporučuje se pro zachování měkkosti a křehkosti telecí pečeně.

U těchto 3 funkcí stačí nalít 500 ml vlažné vody v dostatečném množství do víceúčelového plechu 45 mm a umístit ho do trouby na spodní vodicí lišty a váš pokrm péct na vodicích lištách v úrovni 3.

Nastavte hmotnost na displeji pomocí páčky +/- a potvrďte hodnotu stisknutím páčky +/-

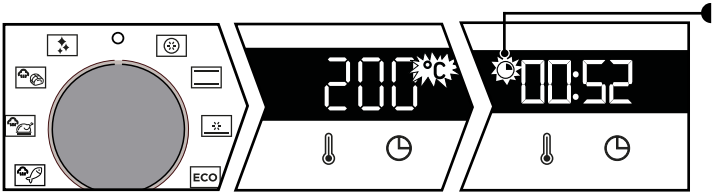
Během pečení v páře se na vnitřním prostoru tvoří kondenzát.

Může se stát, že voda vznikající při této kondenzaci je zadržena žlabem (*), v tomto případě je nutné tuto vodu na konci pečení odsát, aby se zabránilo hromadění.

(*) Žlab je umístěn pod těsněním dvířek, úplně dole na rámu trouby.

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

Okamžité zahájení pečení



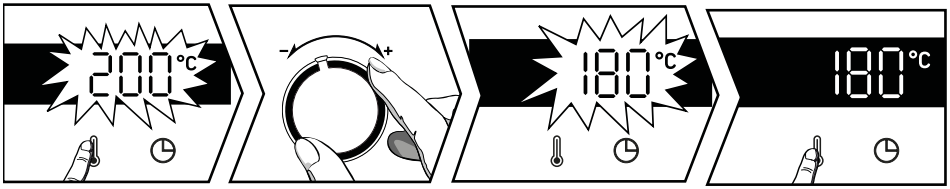
Jakmile se trouba spustí, zobrazí se doba provozu.

Programátor zobrazuje čas, který by neměl blikat.

Páčkou pro volbu funkcí otočte do požadované polohy.

U manuálních funkcí:
Teplota se ihned začne zvyšovat. Trouba vám doporučí teplotu, kterou však můžete změnit. Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

Úprava teploty

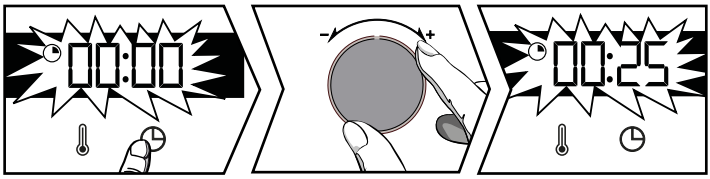


Stiskněte tlačítko 🌡.

Upravte teplotu páčkou + nebo -. Potvrďte stisknutím tlačítka 🌡.

Úprava doby

Stiskněte tlačítko ◷. Trouba vám doporučí dobu, kterou však můžete změnit. Dobu pečení upravte páčkou + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.



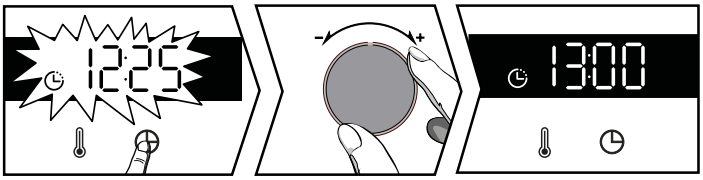
Systém „Smart Assist“

Trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která při nastavování délky pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu. Tuto dobu lze upravit (viz tabulka).

Pokud změníte dobu trvání, potvrďte stisknutím páčky. Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

FUNKCE PEČENÍ	DOBA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Změna času konce pečení



Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko , ukazatel konce pečení začne blikat. Znovu nastavte čas konce pečení pomocí páčky + a -.

Po několika sekundách se automaticky potvrdí.

Zobrazení konce pečení již nebliká.

Vaše trouba se spustí později a dokončí pečení ve zvolený čas.

Pozn.: Tato funkce není dostupná s funkcí grilování.

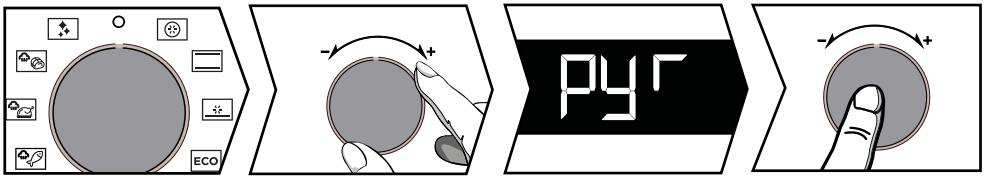
ČIŠTĚNÍ VNITŘKU – VNĚJŠKU

Čištění dutiny pyrolýzou

POZOR

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.
V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka nelze otevřít.

Okamžité samočištění



Na programové jednotce se musí zobrazit čas bez blikání. Pomocí páčky volby funkcí zvolte samočisticí cyklus P: zvolte pyrolýzu pomocí páčky + a - v závislosti na stupni znečištění vaší trouby a potvrďte stisknutím páčky.

Podle vašeho výběru: PYr = Pokud změníte dobu trvání, potvrďte stisknutím páčky.

_-P P-E = PyroExpress* nebo Pyrolýza ECO (1 hodina 30 minut)*, potvrďte stisknutím páčky.

Na konci čištění se na displeji zobrazí 0:00 a dvířka se odemknou.
Vraťte páčku volby funkcí do polohy 0.

* PYROEXPRESS ZA 59 MINUT

_-P = ***PyroExpress****

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu. Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě se automaticky spustí pyrolýza ECO trvající 1 h 30 min

Samočištění s odloženým startem

Spuštění pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí délka programu, stiskněte tlačítko ⏲ a nastavte nový čas konce páčkou + a -, pak potvrďte stisknutím páčky. Samočištění se spustí později tak, aby bylo ukončeno novou naprogramovanou hodinou.
Na konci čištění nastavte páčku pro volbu funkcí na 0.

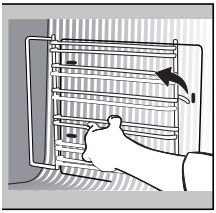
Čištění vnějšího povrchu

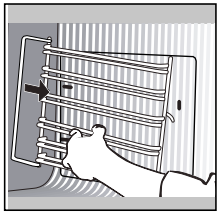
Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drsné houbičky.

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





Demontáž skla dveří

POZOR:

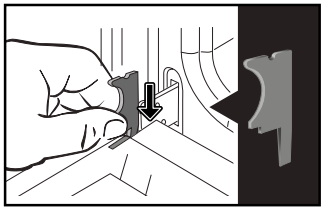
Pro čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu a k prasknutí skla.

Nejprve odstraňte přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí

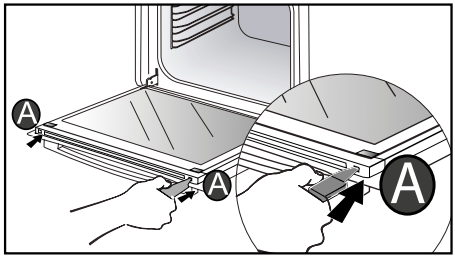
z vnitřní části skla.

Chcete-li vyčistit jednotlivá vnitřní skla, vyjměte je následovně:

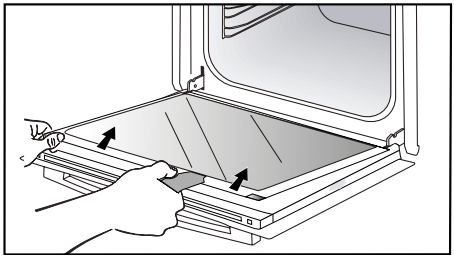
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové zarážky dodané se spotřebičem.

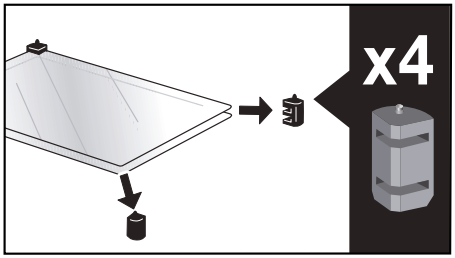


Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé zarážky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů A a sklo vycvakněte.



Vyjměte sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.





DŮLEŽITÉ:
Důkladně si poznačte směr montáže tohoto 1. skla (lesklá strana směrem k vám)

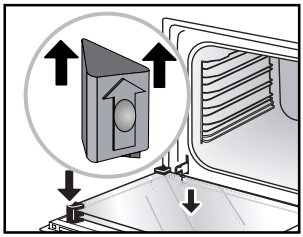
Je-li to nutné, vyjměte a vyčistěte vnitřní skla.

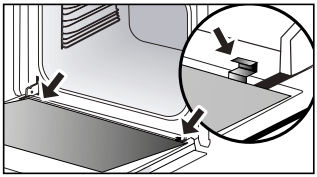
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

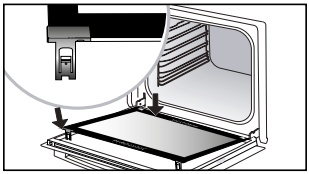
Opětovná montáž skla dveří

Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové zarážky pryžovou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.

Poslední sklo nasaďte na kovové zarážky a zacvakněte je. Strana s nápisem „PYROLYTIC“ musí být obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.

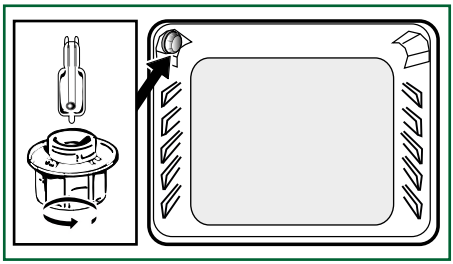






Výměna žárovky

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



Parametry žárovky:
25 W, 220-240 V~, 300°C, patice G9.
Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování.
Vložte novou žárovku a znovu nasaďte ochranné sklo. Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Otázky	Odpovědi a řešení
Trouba se nezahřívá.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.
Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená.
Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. V případě doby delší než hodina kontaktujte poprodejní servis.
Neprobíhá čištění pyrolýzou	Zkontrolujte zavření dveří. Může jít o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
Na displeji bliká symbol	Porucha blokování dveří, volejte poprodejní servis.
Pečení ve vodní lázni.	Pro pečení ve vodní lázni používejte, prosím, způsoby s horkovzduchem.
Hluk vibrací.	Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny. To nemá žádný vliv na správnou funkci vašeho zařízení, ale přesto může při větrání vznikat hluk. Vysuňte spotřebič a přesuňte kabel. Vraťte troubu zpět.

• 7 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

POKRMY	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	min.
Maso															
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Krvavá hovězí pečeně (1 kg)	240	2													30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Drůbež, větší velikosti	180	1													60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3			20-30
Vepřová pečeně					210	3									30-40
Telecí žebra					210	3									20-30
Krvavá hovězí žebra (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Skopová žebra					210	3									20-30
Ryby															
Malé ryby					275	4									15-20
Střední ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Rybí filety	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2									15
Zapékané brambory	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plněná rajčata	170	3					160	2							30
Cukrovinky															
Piškotový dort – piškot			150	3									180	23	5
Piškotová roláda	220	3											180	2	25-35
Brioška	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Dort – ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	1	180	1									180	2	45-50
Bublanina	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2											150	2	30-40

* podle modelu

• 7 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

POKRMY	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	min.
Cukrovinky															
Sušenky – Cukroví	175	3													15-20
Bábovka Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Malé pusinky	100	2											100	3	60-90
Velké pusinky	100	2											100	3	70-90
Madlenky	220	3					200	3							5-10
Odpalované těsto	200	3					180	3							30-40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3					180	3	5-10
Moučník Savarin	180	3													30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1					175	3	30-40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1					180		20-25
Koláč z křehkého těsta s kypřicím práškem	210	1					200	1							10-30
Různé															
Pokrmy připravované na jehle	220	3			210	4									10-15
Paštika	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z těsta na chleba															15-18
Slané koláče															35-40
Soufflé													180	25	0
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5									2-3
Litinový kastrol (dušení)	180	2											180	2	90-180

Veškeré údaje o teplotě a času pečení jsou uváděny pro předehřátou troubu.
Poznámka: Všechny druhy masa je třeba před vložením do trouby nechat alespoň 1 hodinu odpočinout při pokojové teplotě.

ROVNOCENNOST: T °C V ČÍSLECH									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Číslice	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max**

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY IEC 60350

Pokrm	Režim vaření	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	DOBA min.	PŘEDE-HŘÍVÁNÍ
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 koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	ano
Měkký koláč 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 nádobí vyjímat v různou dobu.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT26W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečících prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečících prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Med sine fabrikker i Frankrig, i Orléans og Vendôme, dyrker De Dietrich en konstant søgen efter ekspertise og videreführer 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

DA

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER 4

1 INSTALLATION 6-7
Valg mellem placering og indbygning 7
Elektrisk tilslutning 7

2 MILJØ 8
Pas på miljøet 8

3 BESKRIVELSE AF APPARATET 9
Præsentation af ovnen 9
Display og betjeningstaster 10
Tilbehør (ifølge modellen) 11

4 BRUG AF APPARATET 12-16
Indstillinger 13
Menuen indstillinger 14
Funktionen auto-stop 14
Tilberedningsfunktioner 15
Start af en tilberedning 16

5 VEDLIGEHOLDELSE 18
Rengøring indvendigt - udvendigt 18

6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER 21

7 GODE RÅD FOR TILBEREDNING 22-24

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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

Vigtigt

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

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, hvis de ikke er under opsyn.

— Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

PAS PÅ:

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

— 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 installationsskemaet.

— 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.

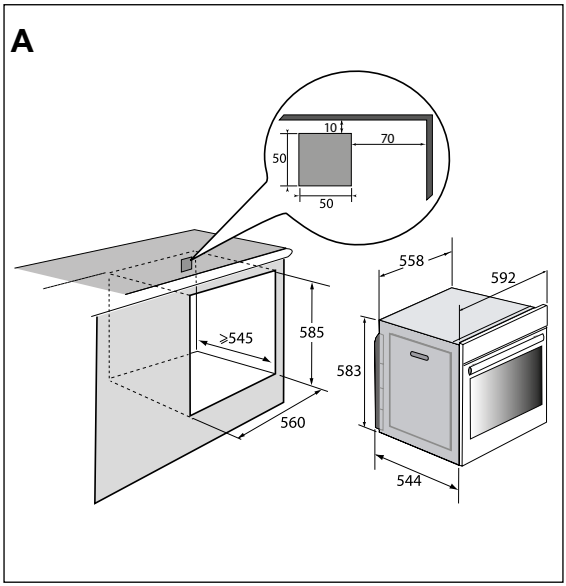
— Ovnen skal være standset, før enhver rengøring af ovnkammeret.

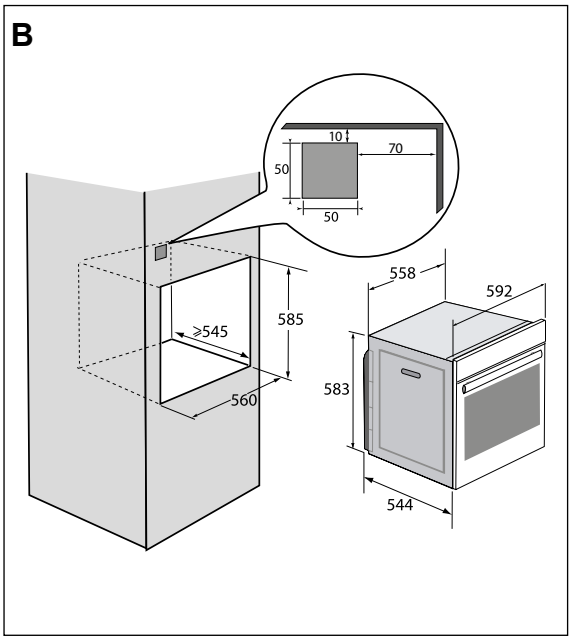
Apparatets specifikationer må ikke ændres, det udgør en fare for dig.

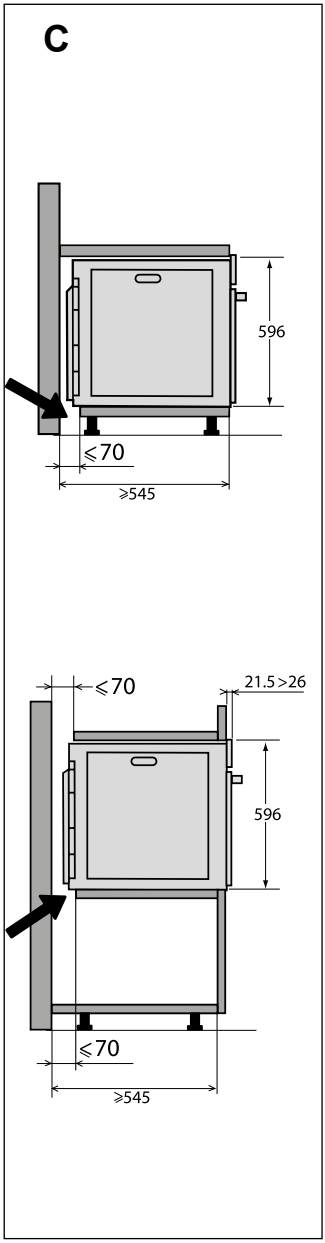
Brug aldrig ovnen som opbevaringssted for mad eller ting, når den ikke er i brug.

Afhængigt af modellen er ovnen udstyret med en kødsonde. Brug kun den termiske sonde, der anbefales til denne ovn.

• 1 INSTALLATION







VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.
Dette apparat kan installeres enten under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).
Vigtigt: Hvis bunden af møblet er åben (under køkkenbord eller i kolonne), skal pladsen mellem muren og pladen, som ovnen hviler på, være maksimalt 70 mm* (**fig. C**).
Når møblet er lukket bagpå, skal der laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

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

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

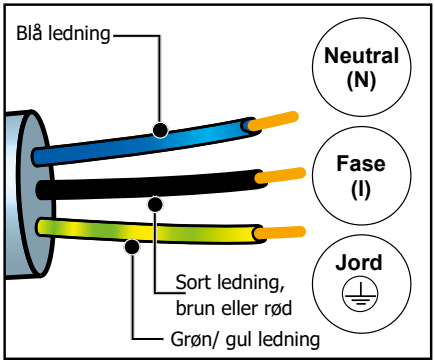
ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen er forsynet med et strandardiseret forsyningkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.
Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 A.

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

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

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



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.

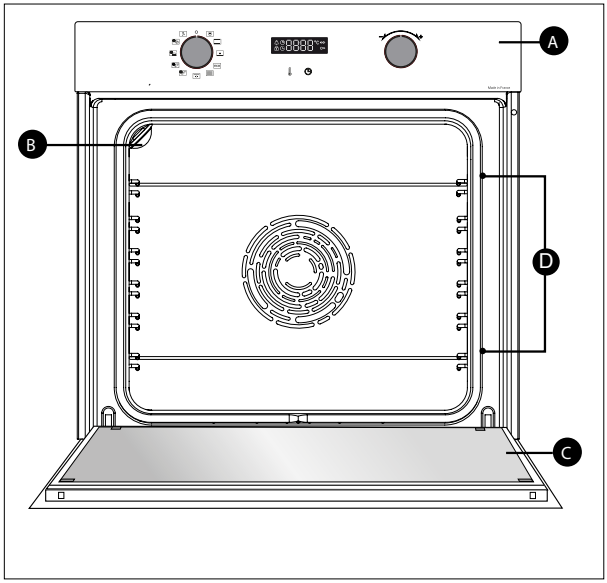
Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

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.

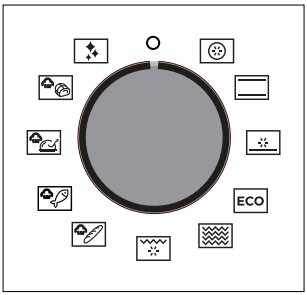
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

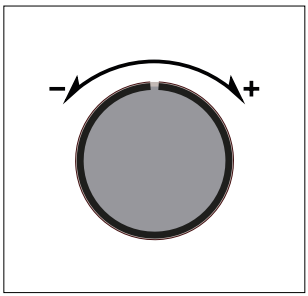


- **A** Betjeningspanel
- **B** Lampe
- **C** Låge
- **D** Ribber (Denne ovn har 6 ribbepositioner til tilbehørsdele).

Programvælger-knap



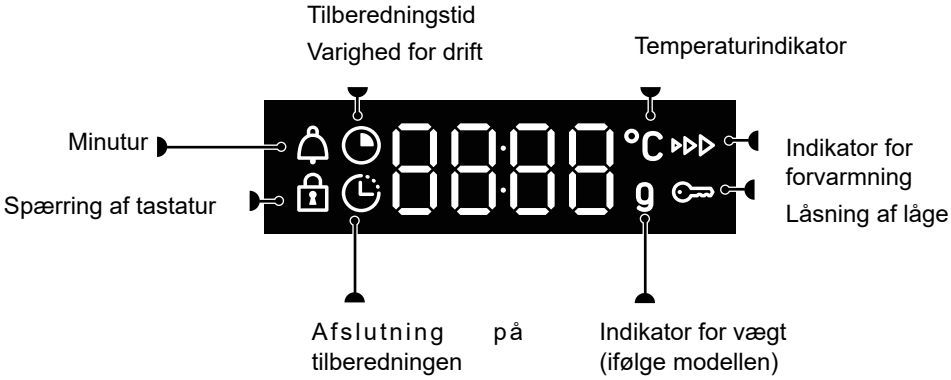
Programindstillings-knap



• 3 BESKRIVELSE AF APPARATET

BETJENINGER OG DISPLAY

Display



Taster

Indstilling af temperatur

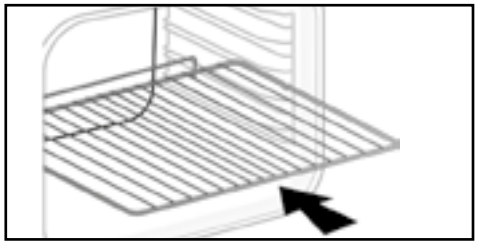
Indstilling af klokken og varighed

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

- Sikker rist, der ikke vipper

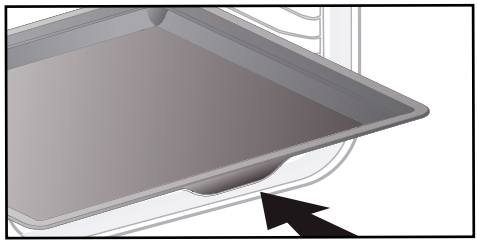
Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

Risten, der er sikret mod vipning, skubbes ind i ovnen.



- Universalplade 45mm.

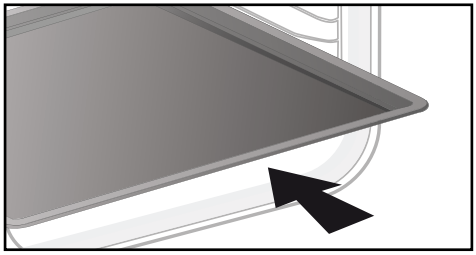
Skal indsættes i ribberne under risten. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



Bageplade 8 mm

Indsat i ribberne. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form.

Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



GODT RÅD:

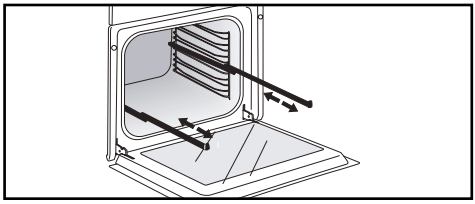
For at forhindre at der opstår mados under tilberedning af fedt kød anbefaler vi, at der tilsættes en lille smule vand eller olie i bunden af 45 mm universalpladen.

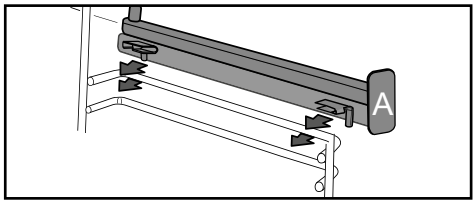
PAS PÅ:

Tag tilbehøret ud af ovnen af ovnen før start af rensning med pyrolyse.
Varmen kan påvirke tilbehøret, så det skifter form uden at dette dog ændrer deres funktion. Det genfinder sin oprindelige form, når det afkøles igen.

GLIDESKINNESYSTEMET (AFHÆNGIGT AF MODELLEN)

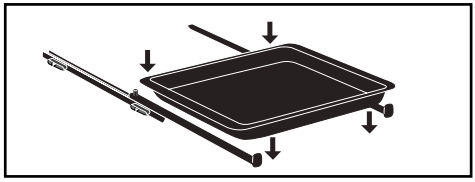
Takket være systemet med glideskinner, bliver håndteringen af fødevarer nu praktisk og let, da pladerne kan tages forsigtigt ud. Det forenkler arbejdet optimalt. Pladerne kan trækkes helt ud, så man har adgang til hele fladen. Desuden tillader pladernes stabilitet, at du kan arbejde med og håndtere fødevarerne korrekt. Dette system gør det meget lettere at tage fødevarerne ud af ovnen.





MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.

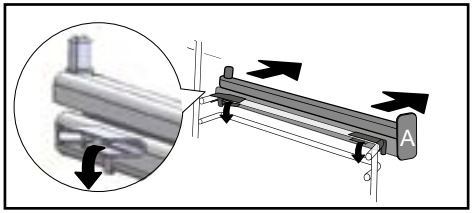


BEMÆRKNING: Den udtrækkelige del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestoppet Ⓐ skal være foran dig.

Sæt de 2 ribber på plads, og sæt derefter pladen på de 2 ribber, systemet er klar til brug.

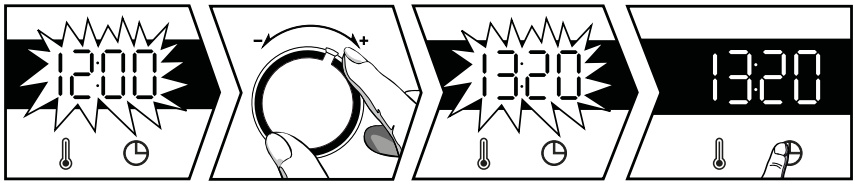
For afmontering af skinnerne skal ribberne tages ud af ovnen igen.

Adskil dem let nedad med grebene fastgjort på hver skinne for at frigøre dem fra ribben. Træk skinnen mod dig selv.



INDSTILLINGER

Indstilling af klokken

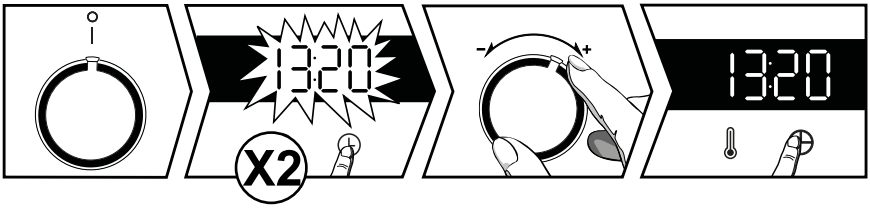


Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00. Klokken indstilles med +/- drejeknappen.

Godkend ved at trykke på knappen ⏲.

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken også. Foretag den samme indstilling.

Ændring af klokken



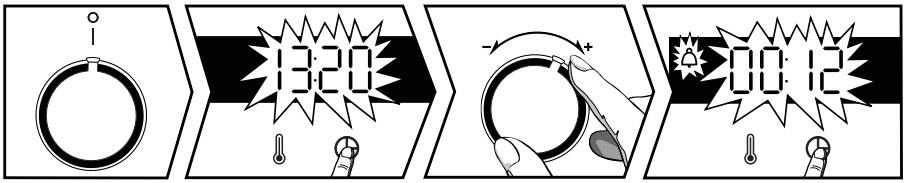
Funktionsdrejeknappen skal stå på position 0.

Tryk på tasten ⏲, symbolet 🔔 vises. Tryk igen på ⏲.

Justér indstilling med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på knappen ⏲.

NB: Uden godkendelse, sker registrering af den justerede tid automatisk efter nogle sekunder.

Minutur

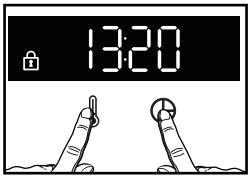


Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten ⏲, symbolet 🔔 vises. Minuturet blinker. Indstil minuturet med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på ⏲, nedtællingen starter. Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

Klokken vises på displayet.

TASTATURLÅS (BØRNESIKRING)

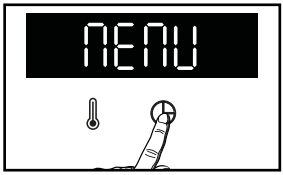


Tryk samtidigt på tasterne ⓘ og ◷, indtil symbolet 🔒 vises på skærmen. For at oplåse trykkes samtidigt på tasten ⓘ og ◷, indtil symbolet 🔒 forsvinder fra skærmen.

MENUINDSTILLINGER

Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen. For at gøre dette:

Tryk på tasten ◷, indtil “MENU” vises, for at komme til tilstand for indstilling.



Tryk igen på tasten ◷ for at gennemse de forskellige indstillinger.

Aktiver eller deaktiver de forskellige parametre med + og - knappen, se tabellen:

SL On	**LAMPE:** Positionen ON, i tilberedningsfunktion (undtagen ECO), lampen forbliver tændt. Positionen AUTO, i tilberedningsfunktion, lampen slukker i oven efter 90 sekunder.
SbOn	**LYD - TASTERNES BIP:** Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
ScOn	**HURTIG FORVARMNING:** Positionen ON, funktion er aktiveret. Positionen OFF, funktion er deaktiveret.
SSOF	**DISPLAYETS STANDBY-TILSTAND:** Position ON, displayet slukker efter 90 sekunder. Position ON, lysstyrken reduceres efter 90 sekunder.
SdOF	**DEMO-FUNKTION:** Position ON, funktion aktiveret, demonstrationstilstand bruges til udstilling og demonstration. Position OFF, funktion deaktiveret, din ovn kan bruges.

For at gå ud af “MENU” trykkes igen på ◷.

FUNKTIONEN AUTO-STOP

Denne sikkerhedsfunktion stopper ovnens tilberedning, når tilberedningens varighed ikke er programmeret, og ovnens temperatur har været højere end 100°C i mere end 4 timer eller mindre end 100°C i mere end 10 timer. “STOP” vises så på displayet.

Varmluft

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 250°C

Anbefalinger: 180 °C

Anbefales til at holde hvidt kød og fisk blødt og til flere tilberedninger på op til 3 niveauer. Hurtig temperaturstigning: Nogle retter kan sættes i kold ovn.

TRADITIONEL OVN

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Anbefalinger: 200 °C

Denne tilberedningsfunktion er ikke forenelig med tilberedning i vandbad.

Anbefales til en langsom og udsøgt tilberedning: Vildt steg m.m. Til at brune rødt kød. Til at simre i en lukket gryde, der forinden er startet på kogepladen (coq au vin, ragout).

Kun varmluft

Min. temperatur 75°C, maks. temperatur 250°C

Anbefalinger: 180 °C

Anbefales til fugtige retter (quiche, saftige frugttærter m.m.). Dejen bliver mere sprød på undersiden. Anbefales til tilberedninger der hæver (kage, brioche, kouglof m.m) og til soufflér, som ikke bliver forhindret i at hæve af en skorpe oven på.

Eco*

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 275°C
Anbefalinger: 200 °C
Denne tilberedningsfunktion er ikke forenelig med tilberedning i vandbad.

Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet.

Al tilberedning sker uden forvarmning.

**Tilberedning udført i overensstemmelse med kravene i normen EN 60350--1: for at demonstrere overensstemmelse med kravene til energimærkning i EU-forordning EU/65/2014.*

Kraftig grill

Positioner 1 til 4
Anbefalinger: Position 4
Anbefales til ristning af ristet brød, gratinering af en ret, bruning af en crème brûlée...

Varmlufts grill

Min. temperatur 100°C, maks. temperatur 250°C
Anbefalinger: 200 °C

Saftigt fjerkræ og stege, der er sprøde på alle sider. Skub 45 mm multifunktionsskålen ind på den nederste hylde.

Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekølle, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.

Brød

Min. temperatur 35°C, maks. temperatur 220°C
Anbefalinger: 205 °C
Anbefalet sekvens til bagning af brød. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.

Automatiske funktioner:

Ovnen tilbyder dig 3 nye funktioner, der automatisk kombinerer to tilberedningsfunktioner for at bevare madens ernæringsmæssige kvaliteter og opnå en hurtigere tilberedning.

Fjerkræ

Anbefales til tilberedning af kyllinger.

Fisk

Anbefales til tilberedning af hele fisk (laks, havaborre, torsk osv.).

Hvidt kød

Anbefales til at bevare blødheden og mørheden af kalvemørbrad.

Til disse 3 funktioner skal du blot hælde 500 ml lunkent vand i din 45 mm multifunktionsplade og placere den i ovnen i nederste rille, mens din ret skal tilberedes på rille 3.

Juster vægten på displayet ved hjælp af +/- drejeknappen, og bekræft værdien ved at trykke på +/- drejeknappen

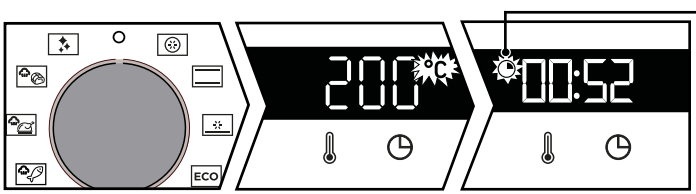
Under dampning dannes der kondens på det indre glas.

Noget af kondensvandet kan blive tilbageholdt af drypbakken (*), og i så fald skal det tørres op ved afslutningen af tilberedningen for at forhindre ansamling.

(*) Drypbakken er placeret under dørforseglingen, helt nede i bunden af ovnrammen.

START AF EN TILBEREDNING

Start af en øjeblikkelig tilberedning



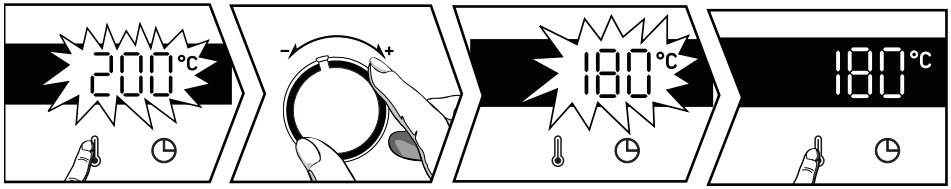
Så snart ovnen starter, vises funktionsvarigheden på displayet.

Programmeringsenheden viser klokken, som ikke må blinke.

Stil funktionsdrejeknappen på den ønskede position.

For manuelle funktioner:
Temperaturstigningen starter straks. Ovnen anbefaler en temperatur, der kan ændres. Ovnen varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovnen udsender en række bip, når ovnen har nået den programmerede temperatur.

Ændring af temperaturen

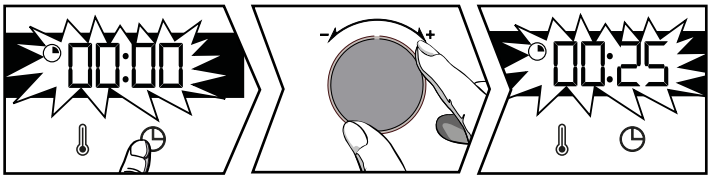


Tryk på 🌡.

Juster temperaturen med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på 🌡.

Ændring af varighed

Tryk på ◷. Ovnen anbefaler en varighed, der kan ændres. Justér tilberedningstiden med +/- drejeknappen. Godkend ved at trykke på drejeknappen.



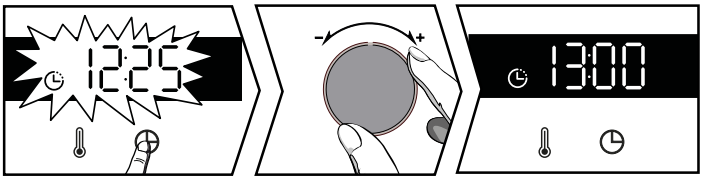
"Smart Assist" system

Ovnen er udstyret med funktionen "Smart Assist", som ved en programmering af tilberedning vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde (se oversigten).

Hvis du ændrer varigheden, skal du godkende ved at trykke på drejeknappen. Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

FUNKTION FOR TILBEREDELSE	VARIGHED
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	30 min.
	7 min.
	7 min.
	15 min.
	30 min.

Ændringer af klokkeslæt for afslutning af tilberedning



Efter indstilling af tilberedningstiden trykkes på tasten , klokkeslæt for afslutning af tilberedningen blinker. Indstil klokkeslæt for afslutning af tilberedning med +/- drejeknappen.

Godkendelsen udføres automatisk efter få sekunder.

Visningen af afslutning på tilberedning blinker ikke mere.

Din ovn vil starte senere og afslutter tilberedningen på det valgte tidspunkt.

NB: Denne funktion er ikke tilgængelig med grillfunktionen.

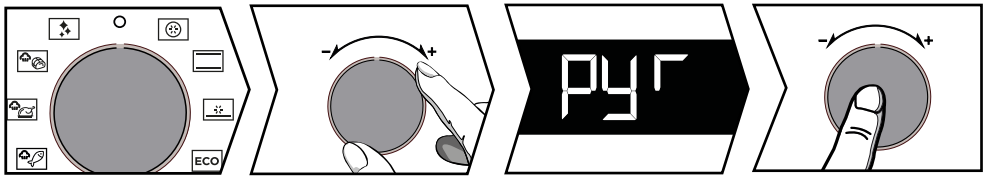
RENGØRING INDVENDIGT - UDVENDIGT

Rensning af ovnen indvendigt ved pyrolyse

ADVARSEL

Tag tilbehøret ud af ovnen af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.
Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er umuligt at låse lågen op under pyrolysen.

Øjeblikkelig selvrensning



Programvælgeren skal vise dagens klokkeslæt, uden at blinke. Vælg selvrensningscyklus med funktionstasten P: Vælg din pyrolyse med +/- drejeknappen i forhold til ovnens tilsmudsningsgrad, og bekræft ved at trykke på drejeknappen.

Efter dit valg: pyr = Pyrolyse i 2 timer, bekræft ved at trykke på drejeknappen.

_-P P-E = PyroExpress* eller Pyrolysis ECO (1 time 30 minutter)* bekræft ved at trykke på drejeknappen.

Ved slutningen af rensningen, viser displayet 00:00, og ovnlågen låses op.
Stil funktionsdrejeknappen tilbage på 0.

* PYROEXPRESS PÅ 59 MINUTTER

_-P = ***PyroExpress****

Denne specifikke funktion udnytter varmen, der er akkumuleret ved den sidste tilberedning, og tilbyder en hurtig automatisk rensning af ovnens indre: Den rengør ovnens indre, når den kun er lidt tilsmudset, på mindre end en time.
Den elektroniske overvågning af temperaturen i ovnen bestemmer, om restvarmen i ovnen er tilstrækkelig til at opnå et godt rensningsresultat. Hvis det ikke er tilfældet, vil en ECO pyrolyse på 1 time og 30 min. automatisk gå i gang i stedet for

Forsinket selvrensning

Du kan udsætte starten af din pyrolyse. Når programmets varighed vises på displayet, skal du trykke på tasten ⏲ og indstille den nye sluttid med +/- drejeknappen og derefter bekræfte ved at trykke på drejeknappen. Selvrengøringen vil starte senere for at slutte på det nye programmerede tidspunkt.
Sæt funktionshåndtaget tilbage på 0 ved afslutningen af ovnrensningen.

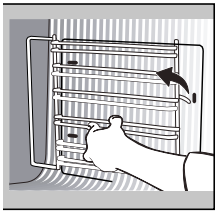
Rengøring af ovnen udvendigt

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



Afmontering af ruderne i lågen

ADVARSEL:

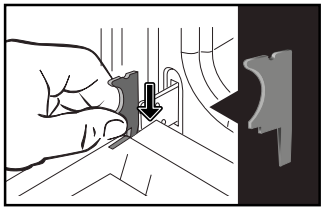
Der må aldrig anvendes slibemidler, svampe der ridser eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

Fedt på indersiden af ruden fjernes forinden med en blød klud fugtet i

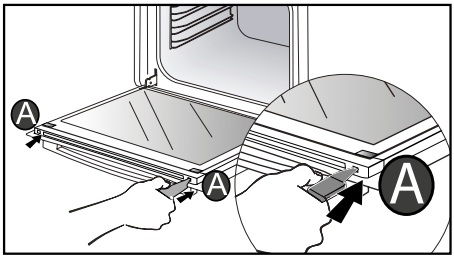
opvaskemiddel.

For at rengøre de forskellige indvendige ruder skal du afmontere dem på følgende måde:

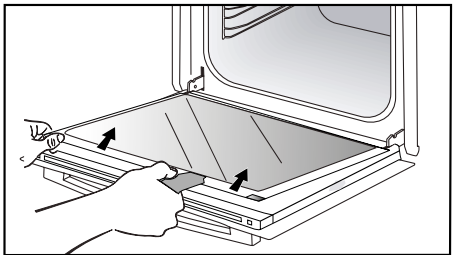
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.

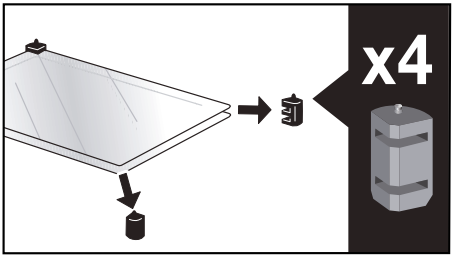


Tag den første fastklipsede rude ud: Ved brug af den anden kile (eller en skruetrækker) trykkes på punkterne A for at afklipse ruden.



Tag ruden ud. Lågen består af to supplerende glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.





VIGTIGT:
Sørg for at lægge mærke til monteringsretningen for denne første rude (den skinnende side mod dig)

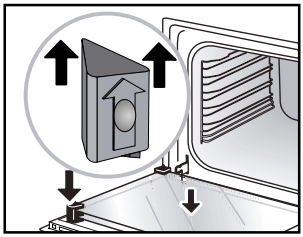
Fjern om nødvendigt de indvendige ruder for at rengøre dem.

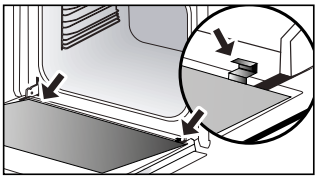
Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

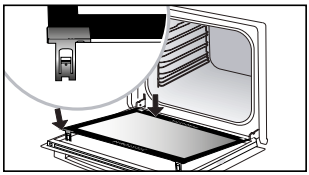
Genmontering af ruderne i lågen

Efter rengøringen skal de fire gummistoppere placeres igen med pilen pegende opad, og glasruderne skal placeres igen.

Sæt den sidste rude i metalstoppene, og klips det med siden med “PYROLYTIC” vendt mod dig selv i læseretningen.

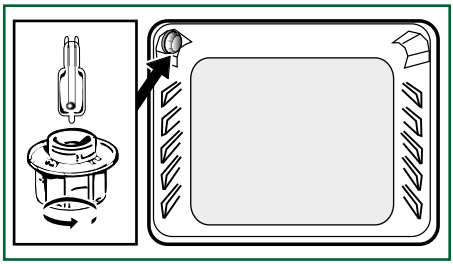






Udskiftning af lampen

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.



Egenskaber for elpære:
25W, 220-240 V~, 300°C, sokkel 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.

FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Spørgsmål	Svar og løsninger
Ovnen varmer ikke op.	Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Øg den valgte temperatur.
Lampen i ovnen fungerer ikke.	Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.
Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.	Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maks. én time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i og uden for ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.
Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang	Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Der kan være en fejl ved låsningen af lågen eller ved temperaturføleren. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes Eftersalgsservicen.
Symbolet 🔑 blinker på displayet	Fejl ved låsning af lågen, kontakt Kundeservicen.
Tilberedning i vandbad.	Brug ventilerede tilberedningsfunktioner til tilberedning i vandbad.
Vibrationsstøj.	Kontroller, at netledningen ikke rører ved bagvæggen. Dette påvirker ikke apparatets funktion, men kan forårsage en vibrationsstøj under ventilation. Skub apparatet lidt, og flyt ledningen. Sæt din ovn tilbage på plads.

• 7 GODE RÅD FOR TILBEREDNING

RETTER	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	min.
Kød															
Svinesteg (1 kg)	200	2					180	2							60
Kalvesteg (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Rødstegt oksesteg (1 kg)	240	2													30-40
Lam (kølle, bov 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Fjerkræ (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Fjerkræ, store dele	180	1													60-90
Kyllingelår					220	3					210	3			20-30
Svinekoteletter					210	3									30-40
Kalvekotelet					210	3									20-30
Oksekoteletter rødstegt (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Fårekoteletter					210	3									20-30
Fisk															
Små fisk					275	4									15-20
Mellemstor fisk (1 kg til 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Fiskefilet	220	3					200	3							15-20
Grøntsager															
Gratiner (tilberedte madvarer)					275	2									15
Kartoffelgratin	200	2					180	2							45
Lasagner	200	3					180	3							45
Farserede tomater	170	3					160	2							30
Kager															
Sukkerbrødskage - Sandkage			150	3									180	23	5
Rullede småkager	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Pund-til-pund	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Cremer	165	2											150	2	30-40

* Ifølge modellen

• 7 GODE RÅD FOR TILBEREDNING

RETTER	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	min.
Kager															
Cookies - tørkager	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Marengs lille model	100	2											100	3	60-90
Marengs stor model	100	2											100	3	70-90
Madeleinekager	220	3					200	3							5-10
Vandbakkelser	200	3					180	3							30-40
Petit fours af butterdej	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarinkage	180	3													30-35
Mørdej	200	1					195	1					175	3	30-40
Butterdej til tærte	215	1					200	1					180		20-25
Gærdej til tærte	210	1					200	1							10-30
Diverse															
Spyd	220	3			210	4									10-15
Postej	200	2					190	2							80-100
Pizzamørdej	200	2													30-40
Pizzagærdej															15-18
Quiche															35-40
Soufflé													180	25	0
Pie	200	2													40-45
Brød	220						200		220						30-40
Ristet brød	180				275	4-5									2-3
Lukket trykkoger (stuvning)	180	2											180	2	90-180

Alle T°C og tilberedningstider er opgivet for forvarmede ovne
N.B.: Alt kød skal være mindst 1 time i stuetemperatur, før det sættes i ovnen.

OVERENSSTEMMELSE MELLEM: TAL OG T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Tal	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max**

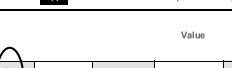
PRÆSTATIONSPRØVNING
I OVERENSSTEMMELSE MED STANDARD CEI 60350

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, fedtfattig kage (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Blød, fedtfattig kage (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Blød, fedtfattig kage (8.5.1)		2 + 5	plade 45 mm + rist	150	30-40	ja
Blød, fedtfattig kage (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Blød, fedtfattig kage (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.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT126W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönlämmöllä kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

DE

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN 4

1 INSTALLATION 6-7
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau.....7
Elektrischer Anschluss 7

2 UMWELTSCHUTZ 8
Umweltschutz..... 8

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS 9
Beschreibung des Backofens..... 9
Anzeige und Bedientasten 10
Zubehör (je nach Modell) 11

4 BEDIENUNG DES GERÄTS. 12-16
Einstellungen..... 13
Menü Einstellungen..... 14
„Auto-Stopp“-Funktion..... 14
Garmodi 15
Start des Garvorgangs. 16

5 PFLEGE 18
Innen- und Außenreinigung..... 18

6 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN..... 21

7 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN 22-24

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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

Wichtig

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstanden haben.

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

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

WARNHINWEIS:

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

— 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.

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 hitzebeständigen 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.

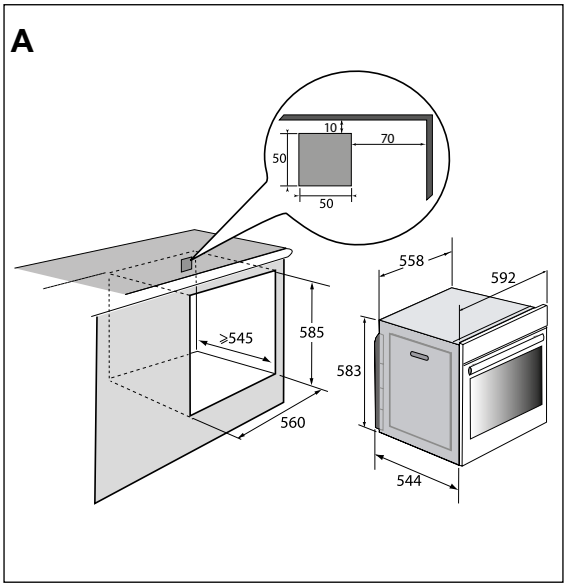
— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

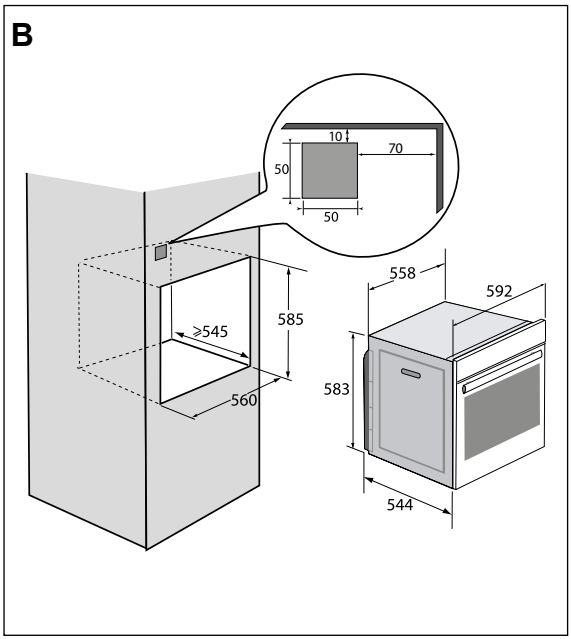
Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

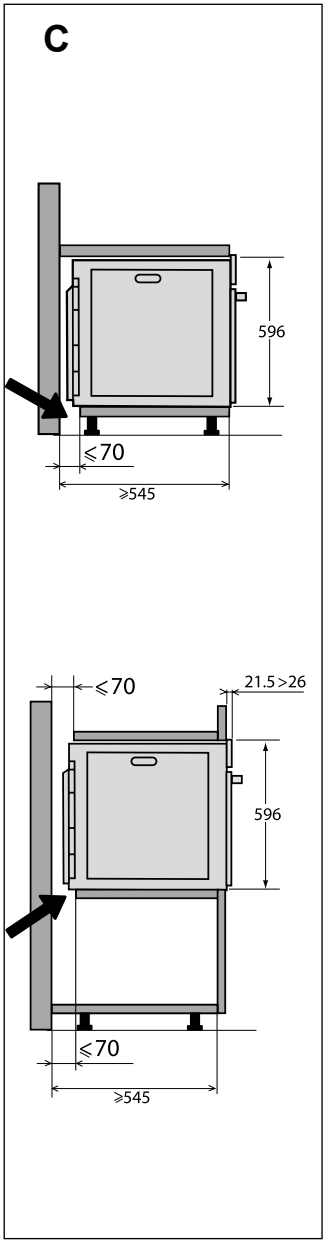
Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

Je nach Modell ist Ihr Ofen mit einer Fleischsonde ausgestattet. Verwenden Sie nur die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde.

• 1 EINBAU


A
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


B
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


C
596
≤70
≥545
≤70
21.5>26
596
≤70
≥545

WAHL DES AUFSTELLUNGSORTS UND EINBAU

Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann.
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.
Achtung: Wenn die Rückwand des Möbels offen ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem das Gerät aufliegt, max. 70 mm betragen* (**Abb. C**).
Wenn das Möbel auf der Rückseite geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor.

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

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

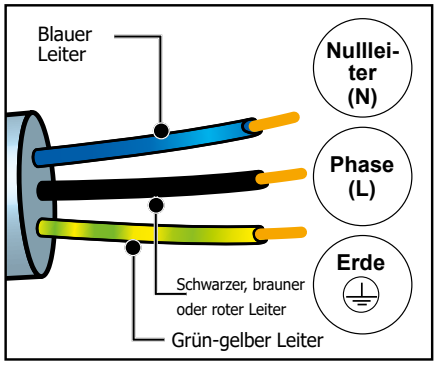
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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.



UMWELTSCHUTZ

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

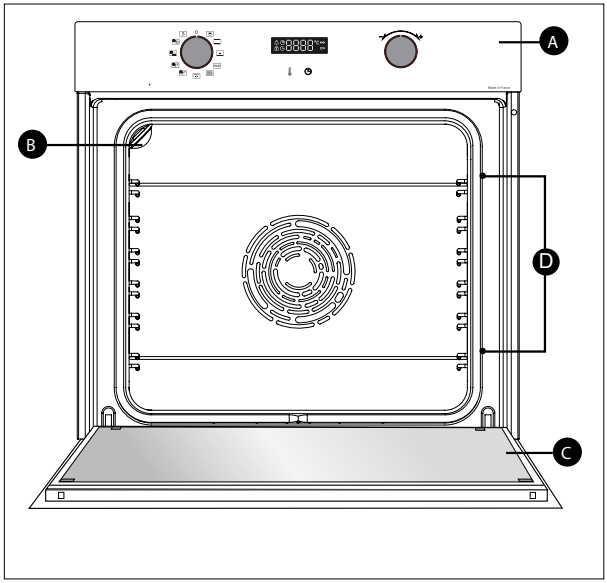
In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

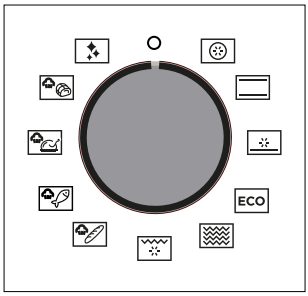
Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

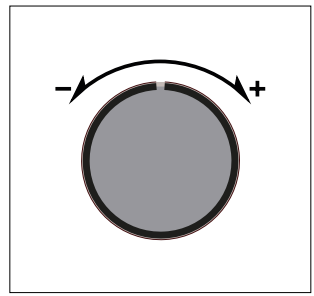


- **A** Bedienleiste
- **B** Lampe
- **C** Tür
- **D** Einschubleisten (Dieser Backofen verfügt über 6 Einschubleistenpositionen für das Zubehör).

Wahlschalter für die Programme



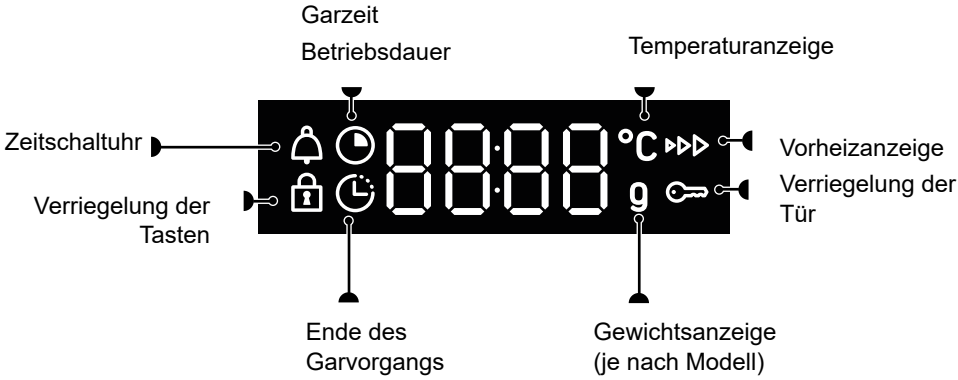
Einstellschalter für die Programme



• 3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE

Anzeige



Tasten

Einstellung der Temperatur

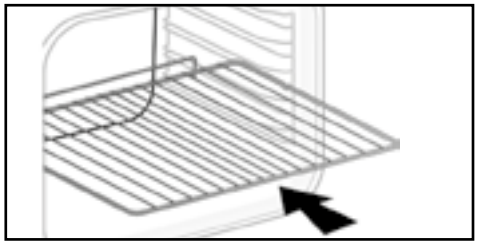
Einstellung der Uhrzeit und Dauer

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Rost mit Kippschutz

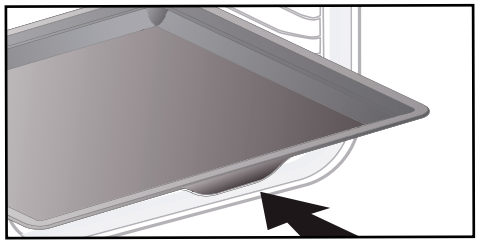
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Das Rost mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweck-Auffangschale 45mm

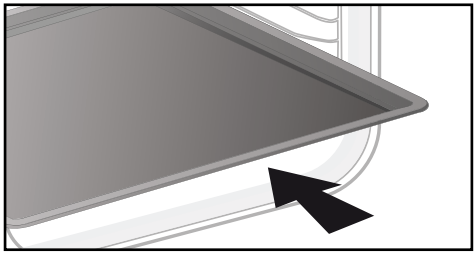
In die Einschubleisten unter das Gitter einschieben. Es fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



Kuchenblech 8mm

Zum Einschieben in die Einschubleisten. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes.

Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.

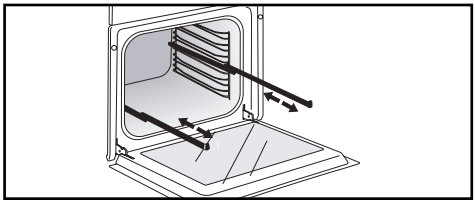


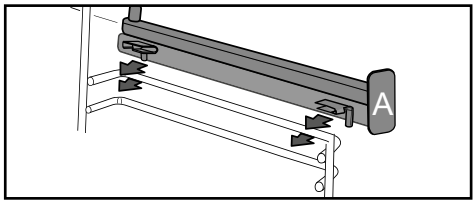
HINWEIS:
Um die Rauchbildung beim Garen von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Mehrzweck-Auffangschale 45mm hinzuzufügen.

WARNHINWEIS:
Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.
Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehörteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

AUSZUGSCHIENEN-SYSTEM (JE NACH MODELL)

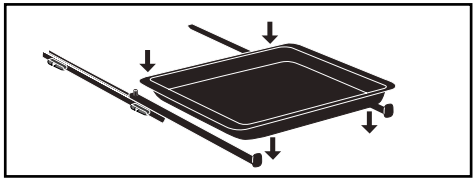
Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff. Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.

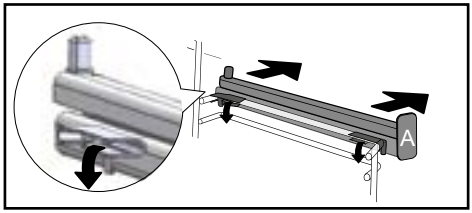




EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der Schiene in die Einschubleiste einrasten. Gehen Sie bei der rechten Schiene gleichermaßen vor.





HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag Ⓐ befindet sich gegenüber von Ihnen.

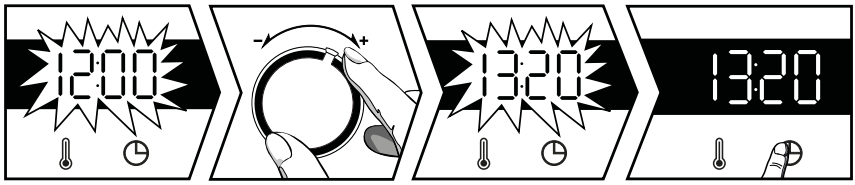
Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihr Blech auf den 2 Schienen, das System ist betriebsbereit.

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

Zum Lösen der Winkel von der Einschubleiste ziehen Sie diese leicht nach unten. Ziehen Sie die Schiene zu sich hin.

EINSTELLUNGEN

Einstellung der Uhrzeit

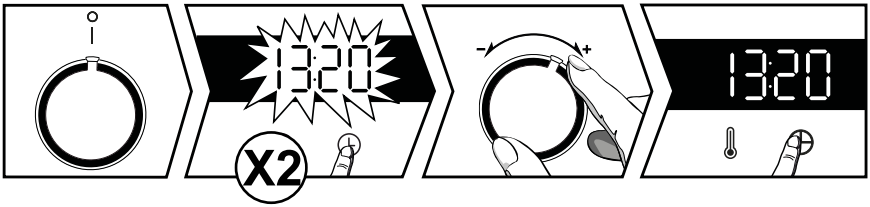


Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00. Stellen Sie die Zeit mit dem Bedienschalter + oder - ein.

Drücken Sie zum Bestätigen Taste ⏲.

Bei Stromausfall blinkt auch die Uhrzeit. Nehmen Sie die gleiche Einstellung vor.

Änderung der Uhrzeit



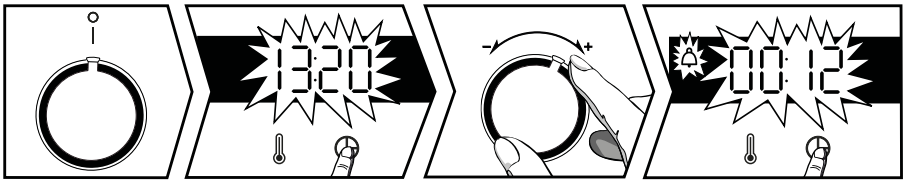
Der Schalter für die Funktionsauswahl muss auf 0 stehen.

Drücken Sie die Taste ⏲ das Symbol 🔔 erscheint. Drücken Sie erneut ⏲.

Stellen Sie Einstellung mit dem Schalter + oder - ein. Bestätigen Sie durch Drücken der Taste ⏲.

Hinweis: Ohne Bestätigung wird die eingestellte Uhrzeit automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

Zeitschaltuhr

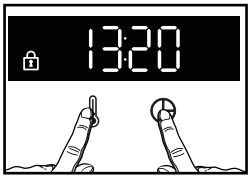


Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Drücken Sie die Taste ⏲ das Symbol 🔔 erscheint. Die Zeitschaltuhr blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit dem Schalter + ou - ein. Bestätigen Sie durch Drücken auf ⏲, der Countdown startet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Die Zeit erscheint erneut in der Anzeige.

TASTENSPERRE (KINDERSICHERUNG)

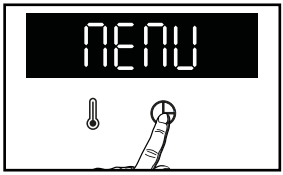


Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und bis zur Anzeige des Symbols auf dem Bildschirm. Um zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten und , bis das Symbol vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Ofens verändern, dafür:

Drücken Sie die Taste bis zur “MENÜ”-Anzeige, um zum Einstellmodus zu gelangen.



Drücken Sie erneut die Taste , um die verschiedenen Einstellungen durchlaufen zu lassen.

Aktivieren oder deaktivieren Sie mit dem Bedienschalter + und - die verschiedenen Einstellungen, siehe Tabelle:

SI:On	**LAMPE:** Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer ECO). Position AUTO, im Garmodus erlischt die Lampe im Garraum nach 90 Sekunden.
SbOn	**TÖNE - SIGNALTÖNE DER TASTEN:** Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
ScOn	**SCHNELLES VORHEIZEN:** Position ON, Funktion aktiviert. Position OFF, Funktion deaktiviert.
SSOF	**STANDBY-MODUS DER ANZEIGE:** Position ON, Ausschalten der Anzeige nach 90 Sekunden. Position ON, Reduzierung der Helligkeit der Anzeige nach 90 Sekunden.
SdOF	**DEMO-MODUS:** Position ON, Funktion aktiviert, Demo-Modus, der in der Ausstellung verwendet wird. Position OFF, Funktion deaktiviert, der Ofen ist betriebsbereit.

Um das „MENÜ“ zu verlassen, drücken Sie erneut auf .

„AUTO-STOPP“-FUNKTION

Diese Sicherheitsfunktion stoppt den Backofen, wenn Sie keine Backzeit eingestellt haben und der Backofen seit mehr als 4 Stunden bei über 100 °C oder seit mehr als 10 Stunden bei unter 100 °C arbeitet. „STOP“ wird dann auf dem Bildschirm angezeigt.

Heißluft

Temperatur min. 35°C max. 250°C

Empfehlung: 180°C

Für zartes helles Fleisch und Fisch und für gleichzeitiges Garen auf bis zu 3 Ebenen. Schneller Temperaturanstieg: manche Gerichte können ohne Vorheizen in den noch kalten Ofen gestellt werden.

Traditionell

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Empfehlung: 200°C

Diese Garmethode kann nicht zum Erhitzen im Wasserbad verwendet werden.

Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: weich gegartes Wildbret. Zum Anbraten von dunklem Fleisch. Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer).

Gepulste Herdbodenfunktion

Temperatur min. 75°C max. 250°C

Empfehlung: 180°C

Empfohlen für Backgut mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (Quiches, saftige Obstkuchen...). Der Teig wird unten knuspriger. Empfohlen für Backgut mit beim Backen weiter aufgehendem Teig (Kastenkuchen, Hefenapfkuchen, Gugelhupf usw.) und für Soufflés, die so nicht durch eine sich obenauf bildende Kruste gebremst werden.

Eco*

Temperatur min. 35°C max. 275°C

Empfehlung: 200°C

Diese Garmethode kann nicht zum Erhitzen im Wasserbad verwendet werden.

Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden.

Alle Garvorgänge erfolgen ohne Vorwärmen.

**Garmethode, die gemäß den Vorschriften der Norm EN 60350-1 durchgeführt wird: als Nachweis für die Konformität mit den Anforderungen der Energiekennzeichnung gemäß Verordnung (EU) 65/2014 der Europäischen Union.*

Grill stark

Positionen 1 bis 4

Empfehlung: Position 4

Empfohlen, um Toasts zu grillen, ein Gericht zu überbacken, eine Crème brûlée zu bräunen ...

Gepulste Grillfunktion

Temperatur min. 100°C max. 250°C

Empfehlung: 200°C

Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Schieben Sie die Mehrzweck-Auffangschale 45mm in die untere Schiene.

Für alle Geflügelsorten oder Braten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

Brot

Temperatur min. 35°C max. 220°C

Empfehlung: 205°C

Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.

Automatikfunktionen:

Ihr Backofen bietet Ihnen 3 neue Funktionen, die automatisch zwei Garmethoden kombinieren, um die Nährstoffe der Speisen zu erhalten und schneller zu garen.

Geflügel

Empfohlen für das Garen von Hähnchen.

Fisch

Empfohlen für das Garen von ganzen Fischen (Lachs, Seebarsch, Kabeljau usw.).

Helles Fleisch

Empfohlen für das Garen weicher und zarter Kalbsbraten.

Für diese 3 Funktionen geben Sie 500ml lauwarmes Wasser in ausreichender Menge in Ihre Mehrzweck-Auffangschale 45mm und setzen Sie diese in die untere Einschubleiste Ihres Herdes ein. Das Gargut geben Sie in die Einschubleiste auf Ebene 3 Ihres Herdes.

Stellen Sie das Gewicht auf Ihrer Anzeige mit Hilfe des Schalters +/- und bestätigen Sie den Wert durch Drücken des Schalters +/-

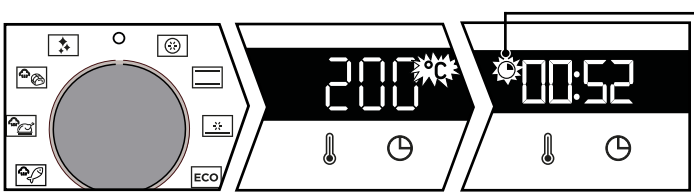
Beim Dampfgaren bildet sich Kondenswasser auf dem Innenglas.

Es kann vorkommen, dass das Wasser dieser Kondensation in der Auffangrinne (*) zurückgehalten wird. In diesem Fall muss das Wasser am Ende des Garvorgangs abgetupft werden, um eine Ansammlung zu vermeiden.

(*) Die Auffangrinne befindet sich unterhalb der Türdichtung, ganz unten am Rahmen des Ofens.

STARTEN EINES GARVORGANGS

Starten eines sofortigen Garvorgangs



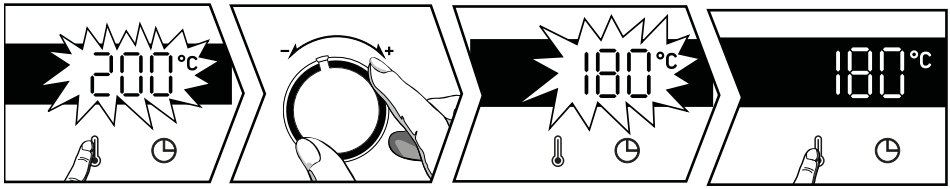
Sobald der Backofen in Betrieb geht, wird die Betriebsdauer angezeigt.

Die Prorammiervorrichtung zeigt die Uhrzeit an, diese darf nicht blinken.

Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl.

Für die manuellen Funktionen:
Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Temperatur, die Sie jedoch ändern können. Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

Änderung der Temperatur

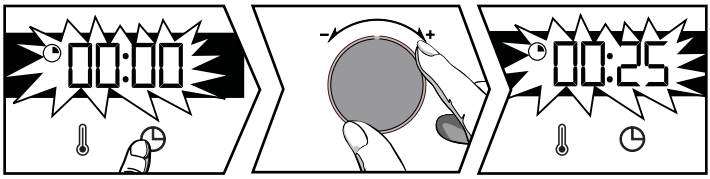


Drücken Sie auf 🌡.

Stellen Sie die Temperatur mit dem Schalter + oder - ein. Durch Drücken auf 🌡 bestätigen.

Änderung der Gardauer

Drücken Sie auf ◷. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Dauer, die Sie jedoch ändern können. Stellen Sie die Garzeit mit dem Schalter + oder - ein. Drücken Sie zum Bestätigen den Bedienschalter.



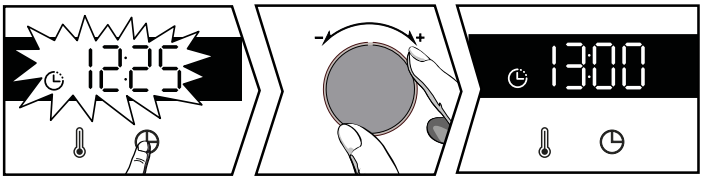
System „Smart Assist“

Ihr Ofen ist mit der Funktion „Smart Assist“ ausgestattet, die Ihnen bei einer Programmierung der Dauer eine veränderbare Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode (siehe Tabelle).

Zur Bestätigung der Änderung der Dauer den Bedienschalter drücken. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.

GAR-MODUS	DAUER
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Änderung des Garzeitendes



Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie die Taste , das Garzeitende blinkt. Stellen Sie das neue Garzeitende mit dem Bedienschalter + oder - ein.

Die Bestätigung erfolgt automatisch nach einigen Sekunden.

Die Anzeige für das Garzeitende blinkt nicht mehr.

Ihr Herd startet später, um den Garvorgang zur ausgewählten Zeit zu beenden.

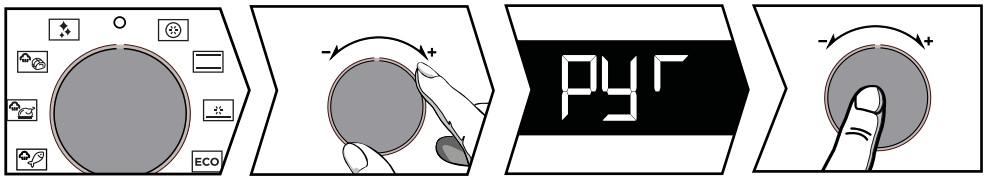
Hinweis: Diese Funktion ist nicht mit der Grillfunktion verfügbar.

INNEN- UND AUSSENREINIGUNG

Reinigung des Innenraums durch Pyrolyse

ACHTUNG
Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.
Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang mit Pyrolyse erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

Sofortige Selbstreinigung



Die Programmiervorrichtung muss die Uhrzeit anzeigen, ohne zu blinken. Wählen Sie den Selbstreinigungszyklus mit dem Bedienschalter ⊡ aus: Wählen Sie das gewünschte Pyrolyseprogramm mit Hilfe des Bedienschalters + und - je nach Verschmutzungsgrad Ihres Herdes aus und drücken Sie den Bedienschalter zum Bestätigen.

Ihre Auswahlmöglichkeit: PYr = Pyrolyse mit einer Zeitdauer von 2 Stunden, zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

_-P P-E = PyroExpress* oder Pyrolyse ECO (1,5 Stunden)* zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Nach erfolgter Reinigung erscheint auf der Anzeige 0:00 und die Tür wird entriegelt. Stellen Sie den Bedienschalter wieder auf 0 zurück.

*PYROEXPRESS IN 59 MINUTEN

_-P = ***PyroExpress****

Diese Sonderfunktion nutzt die bei einem vorhergehenden Garvorgang angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.
Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls wird automatisch die Pyrolyse ECO mit 1,5 Stunden Dauer eingestellt

Zeitversetzte Selbstreinigung

Sie können einen zeitversetzten Beginn Ihrer Pyrolyse einstellen. Bei Anzeige der Programmdauer auf dem Display die Taste ⏲ drücken und das neue Garzeitende mit dem Schalter + und - einstellen, zur Bestätigung den Bedienschalter drücken. Die Selbstreinigung startet später und endet zu der neuen programmierten Uhrzeit.
Stellen Sie den Bedienschalter am Ende des Reinigungsvorgangs auf 0 zurück.

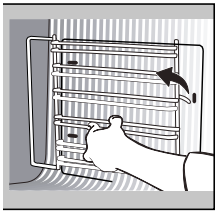
Reinigung der Außenfläche

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



Ausbau der Türscheiben

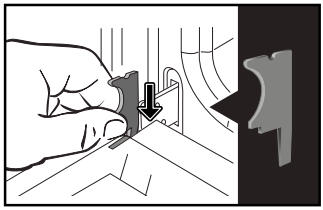
ACHTUNG:

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.

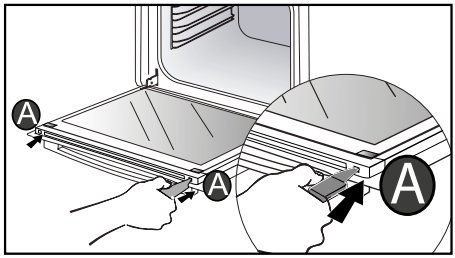
Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

Zum Reinigen der verschiedenen inneren Scheiben demontieren Sie diese wie folgt:

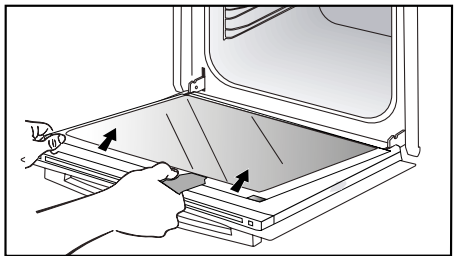
Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde.

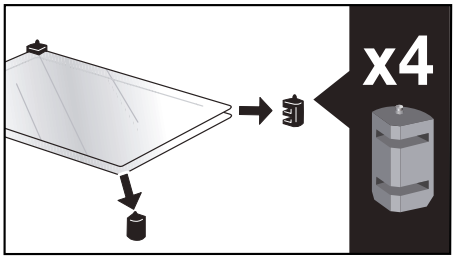


Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe: Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen A, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.



Entfernen Sie die Scheibe. Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.





WICHTIG:
Die Einbaurichtung dieser ersten Scheibe korrekt kennzeichnen (glänzende Seite zu Ihnen gerichtet)

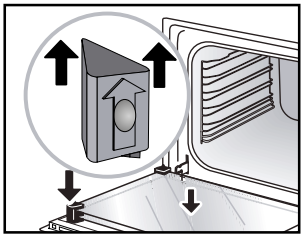
Falls notwendig die inneren Scheiben zum Reinigen herausziehen.

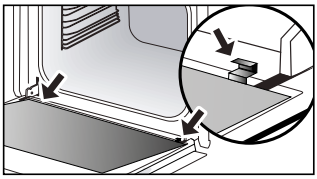
Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.

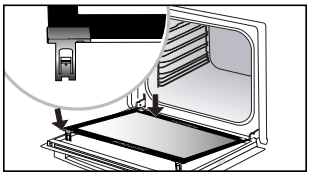
Wiedereinbau der Türscheiben

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Kautschuk nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.

Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift „PYROLYTIC“ lesbar sein.

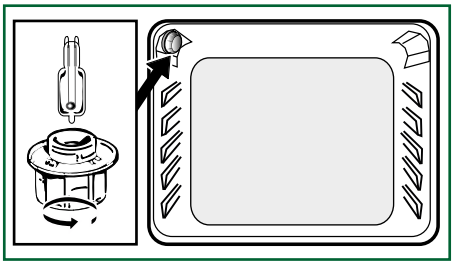






Auswechseln der Lampe

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



Technische Daten der Lampe:
25W, 220-240 V~, 300°C, Sockel 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.

FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Fragen	Antworten und Lösungen
Der Backofen heizt nicht.	Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung ihrer Elektroinstallation intakt ist. Höhere Temperatur einstellen.
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.
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Ofens weiter.	Das ist normal, die Ventilation kann bis maximal eine Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und die Außentemperatur des Ofens abzusenken. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt	Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Es liegt möglicherweise ein Fehler beim Sperren der Tür oder ein Temperatur-Sensor-Fehler vor. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.
Das Symbol 🔑 blinkt auf der Anzeige.	Fehler beim Sperren der Tür; bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Wasserbad.	Verwenden Sie für das Garen im Wasserbad vorzugsweise belüftete Garmethoden.
Vibrationsgeräusch.	Überprüfen, dass das Stromversorgungskabel nicht in Kontakt mit der hinteren Wand ist. Dies hat keine Auswirkung auf die einwandfreie Funktion Ihres Gerätes, aber es kann dennoch ein Vibrationsgeräusch während der Lüftung hervorrufen. Ziehen Sie ihr Gerät heraus und versetzen Sie das Stromversorgungskabel. Schieben Sie Ihren Ofen an die Ausgangsposition zurück.

• 7 EMPFEHLUNG FÜR DAS GAREN

GERICHTE	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	min
Fleisch															
Schweinebraten (1kg)	200	2					180	2							60
Kalbsbraten (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rinderbraten leicht angebraten (1kg)	240	2													30-40
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Geflügel (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Große Geflügelstücke	180	1													60-90
Hähnchenschenkel					220	3					210	3			20-30
Schweinekotelett					210	3									30-40
Kalbskotelett					210	3									20-30
Rinderkotelett leicht angebraten (1kg)					210	3					210	3			20-30
Schafskotelett					210	3									20-30
Fisch															
Kleine Fische					275	4									15-20
Mittlerer Fisch (1 kg bis 5 kg)	200	3					180	3							30-35
Fischfilets	220	3					200	3							15-20
Gemüse															
Aufläufe (gegarte Lebensmittel)					275	2									15
Kartoffelauflauf	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Gefüllte Tomaten	170	3					160	2							30
Gebäck															
Biskuit - Biskuitkuchen			150	3									180	23	5
Biskuitrolle	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Kuchen - Sandkuchen	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Cremes	165	2											150	2	30-40

* Je nach Modell

• 7 EMPFEHLUNG FÜR DAS GAREN

GERICHTE	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	°C	EBENE	min
Gebäck															
Cookies - Mürbegebäck	175	3													15-20
Gugelhupf			180	2									180	2	40-45
Schaumgebäck klein	100	2											100	3	60-90
Schaumgebäck groß	100	2											100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Brandteiggebäck	200	3					180	3							30-40
Blätterteigteilchen	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarin	180	3													30-35
Mürbeteig-Tarte	200	1					195	1					175	3	30-40
Feine Blätterteig-Tarte	215	1					200	1					180		20-25
Mürbeteig-Tarte mit Hefe	210	1					200	1							10-30
Verschiedenes															
Spießbraten	220	3			210	4									10-15
Schüsselpastete	200	2					190	2							80-100
Mürbeteig-Pizza	200	2													30-40
Brotteig-Pizza															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	25	0
Pasteten	200	2													40-45
Brot	220						200		220						30-40
Toastbrot	180				275	4-5									2-3
Gerichte im Schmortopf (Schmorbraten)	180	2											180	2	90-180

Alle Temperatur- und Gardauerangaben gelten für vorgeheizte Öfen.

Hinweis: Alle Fleischarten müssen mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur liegen,

bevor sie in den Backofen geschoben werden.

Entsprechung: ZIFFERN T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Ziffern	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**Max. 9**

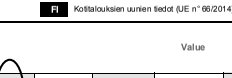
EIGNUNGSVERSUCHE DER FUNKTION NACH DER NORM CEI 60350

LEBENSMITTEL	Garmetho-de	EBENE	Zubehör	°C	DAUER min.	VOR-HEIZEN
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
Weiche Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	Ja
Weiche Kuchen ohne Fett (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	Ja
Weiche Kuchen ohne Fett (8.5.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	30-40	Ja
Weiche Kuchen ohne Fett (8.5.1)		3		150	30-40	Ja
Weiche 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.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit
Type norme		HHT126W							EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification									EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.							EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg
Number of cavities		1							EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečících prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Electricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.							EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+							EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

EN:Symbol-FR: Symbole-CS: Značka-DA:Symbol-DE: Symbol-ES: Símbolo-IT: Simbolo-NL: Symbool-PL: Oznaczenie-PT: Símbolo-SK: Symbol- EL: Σύμβολο-FI: Symboli-SV: Symbol.
EN: Value-FR: Valeur-CS: Hodnota-DA: Værdi-DE: Wert-ES: Valor-IT: Valore-NL: Waarde-PL: Wartość-PT: Valor-SK: Hodnota-EL: Αριθμητική τιμή-FI: Arvo-SV: Värde.
EN: Unit-FR: Unité-CS: Jednotka-DA: Enhed-DE: Einheit-ES: Unidad-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PL: Jednostka-PT: Unidade-SK: Jednotka-EL: Μονάδα-FI: Yksikkö-SV: Enhet.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS mit Stammkapital 100.000.000 Euro, eingetragen im Handels- und Firmenregister NANTERRE 801 250 531.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Con sus fábricas en Francia (Orleans y Vendôme), De Dietrich cultiva una búsqueda constante de la excelencia, perpetuando un savoir faire excepcional en el diseño de productos perfectamente acabados. Muchos de nuestros aparatos cuentan con la etiqueta Origine France Garantie, que certifica que han sido fabricados en Francia.
Esta etiqueta no solo garantiza la calidad y durabilidad de nuestros aparatos, sino también su trazabilidad, proporcionando una indicación clara y objetiva de su procedencia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

ES

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.....4

1 INSTALACIÓN.....6-7
Elección del emplazamiento y empotramiento.....7
Conexión eléctrica.....7

2 MEDIO AMBIENTE 8
Respeto del medio ambiente 8

3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO 9
Presentación del horno 9
Visualizador y botones de control 10
Los accesorios (según el modelo) 11

4 UTILIZACIÓN DEL APARATO.....12-16
Ajustes 13
Menú Ajustes..... 14
Función Auto-Stop..... 14
Modos de cocción 15
Inicio de una cocción..... 16

5 MANTENIMIENTO.....18
Limpieza interior y exterior 18

6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 21

7 CONSEJOS DE COCCIÓN 22-24

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o mándelo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.

Importante

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

ADVERTENCIA:

— El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— 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.

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. 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 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.

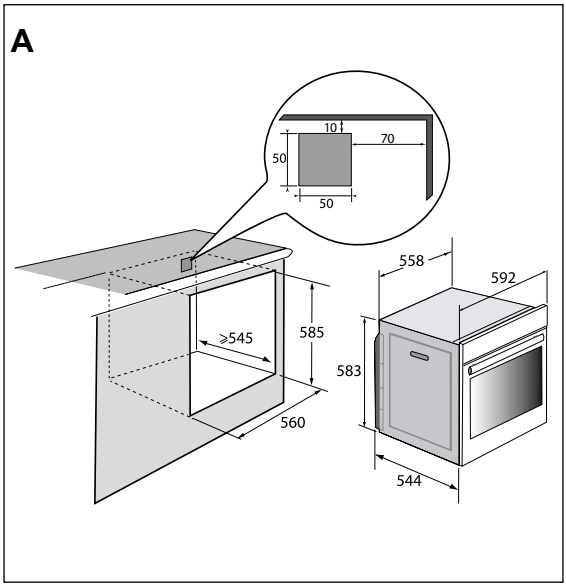
— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

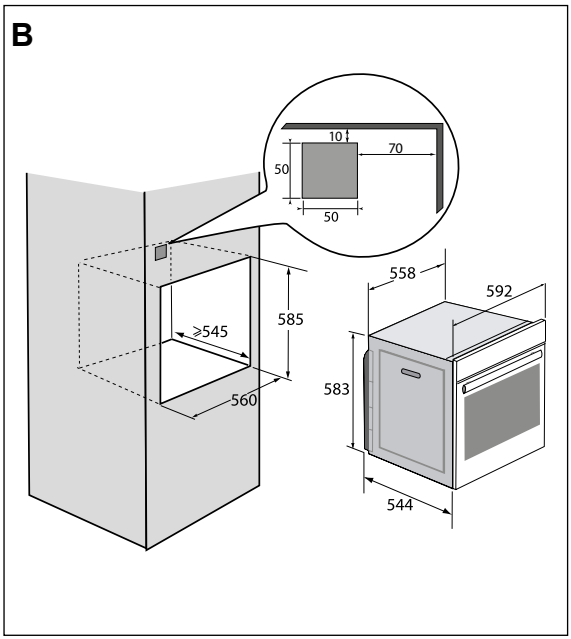
No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

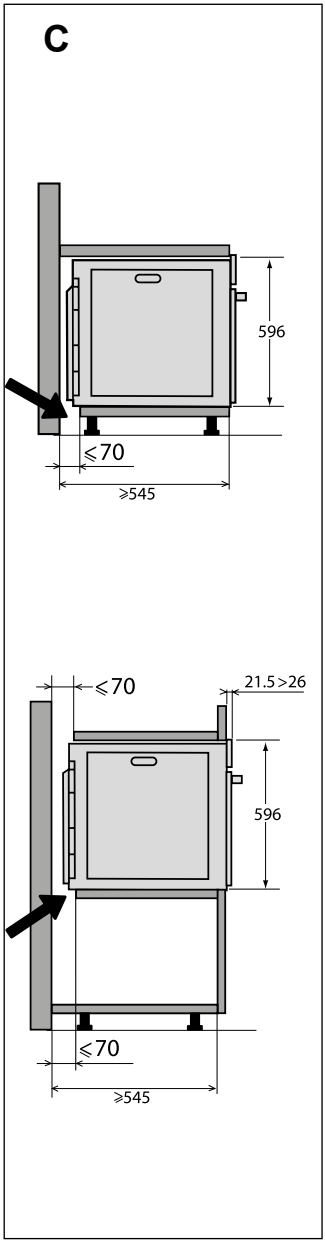
No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.

Según el modelo, el horno puede estar equipado con una sonda para carne. Utilice exclusivamente la sonda térmica recomendada para este horno.

• 1 INSTALACIÓN







ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.
Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (**fig. A**) o en columna (**fig. B**).
Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (**fig. C**).
Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.

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

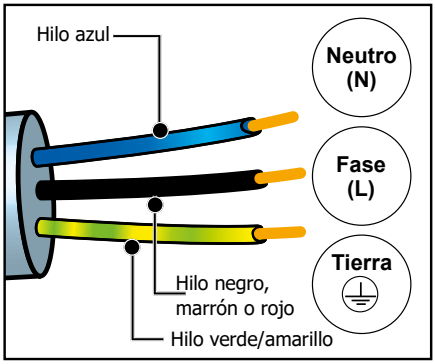
Consejo
Para estar seguro de que la instalación es adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

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 una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.
El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.
No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

Esta placa de cocción 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.



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.

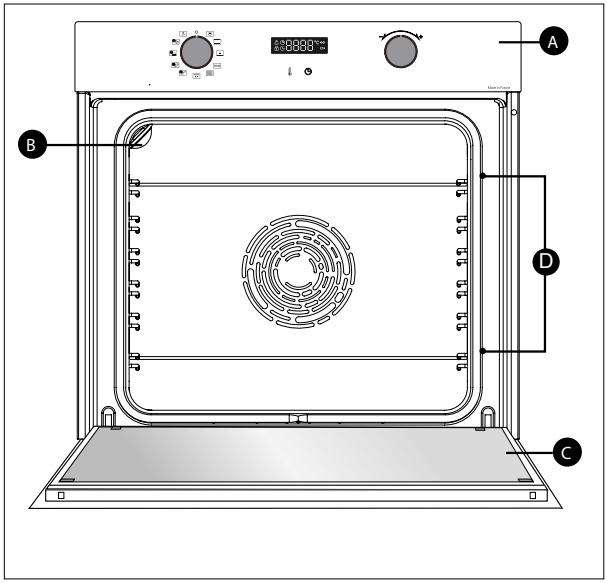
Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.

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.

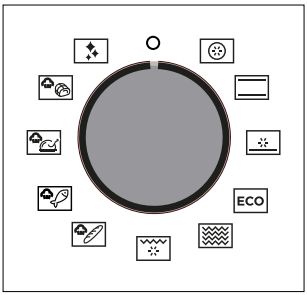
Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

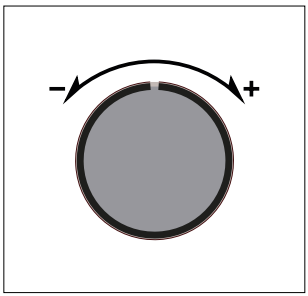


- **A** Panel de control
- **B** Luz
- **C** Puerta
- **D** Niveles (este horno dispone de 6 niveles para los accesorios)

Rueda de selección de programa



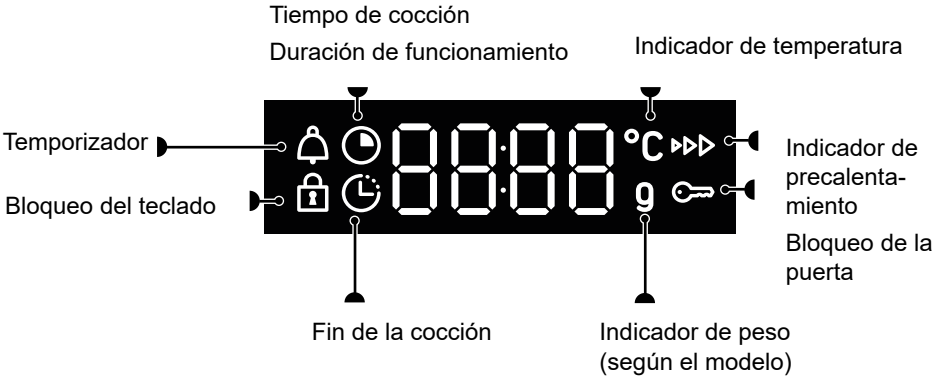
Rueda de selección de programa



• 3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

LOS MANDOS Y EL VISUALIZADOR

Visualizador



Teclas

Selección de temperatura

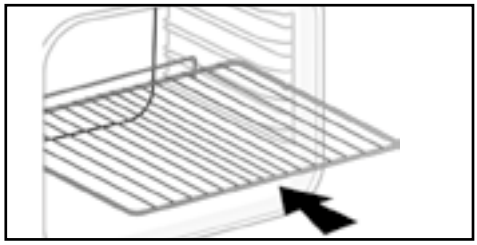
Selección de hora y tiempo

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

- Parrilla con retén antivuelco

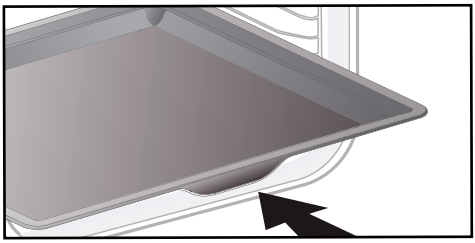
La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

Introduzca la parrilla con retén antivuelco hacia el fondo del horno.



- Bandeja multiusos 45 mm

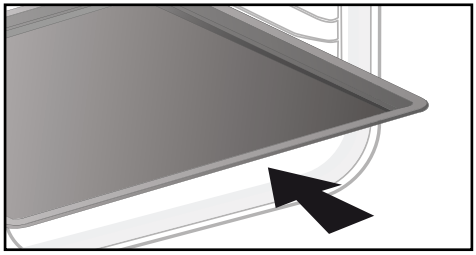
Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla. Permite recoger jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



Bandeja de repostería 8 mm

Colóquela en los niveles con el asa hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de cookies, sablés y cupcakes.

Su superficie inclinada permite depositar fácilmente los preparados en la bandeja. También puede colocarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.

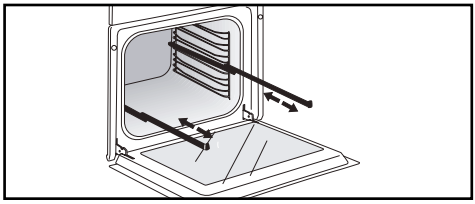


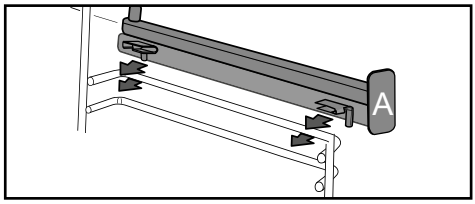
CONSEJO:
para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, recomendamos añadir un poco de agua o aceite en el fondo de la bandeja multiusos 45 mm.

ADVERTENCIA:
retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis.
Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, recuperan su forma original.

SISTEMA DE GUÍAS CORREDERAS (SEGÚN EL MODELO)

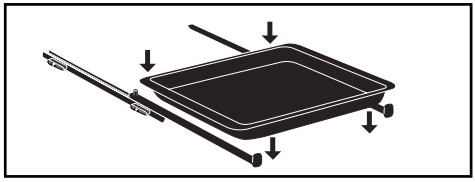
Gracias al nuevo sistema de guías correderas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles, ofreciendo así al usuario una accesibilidad total al interior del horno. Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.

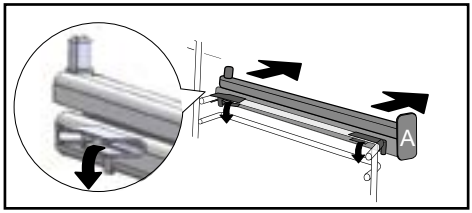




INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda del mismo modo para la guía derecha.





NOTA: la parte deslizante telescópica de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope Ⓐ orientado hacia usted.

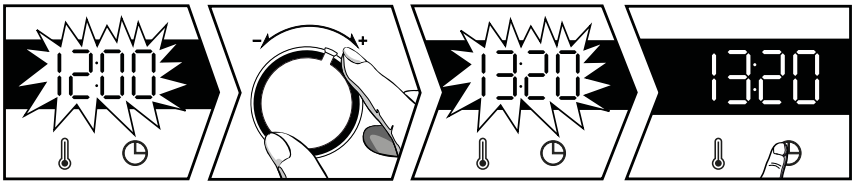
Coloque los 2 niveles y luego la placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse.

Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Baje ligeramente las patas fijadas en cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

AJUSTES

Puesta en hora

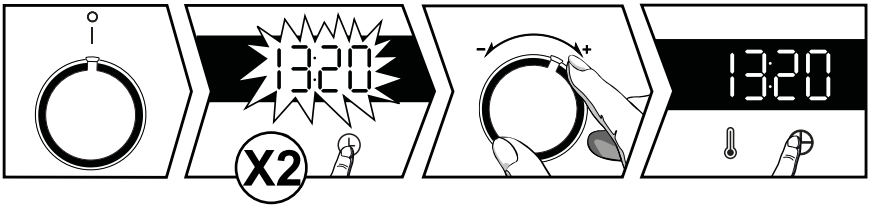


Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00. Ajuste la hora con la rueda + o -.

Valide pulsando el botón ⏲.

En caso de corte de corriente, la hora parpadeará. Efectúe el mismo ajuste.

Ajuste de la hora



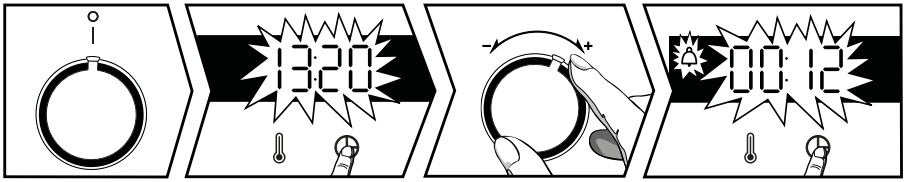
La rueda debe estar obligatoriamente en la posición 0.

Pulse la tecla ⏲ y aparece el símbolo 🔔 . Pulse de nuevo ⏲.

Ajuste la hora con la rueda + o -. Confírmela pulsando ⏲.

Nota: sin validación, la hora ajustada se guarda automáticamente al cabo de unos segundos.

Temporizador

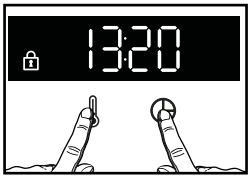


Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla ⏲ y aparecerá el símbolo 🔔 . El temporizador parpadeará. Ajuste el temporizador con la rueda + o -. Valide pulsando ⏲; se iniciará la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal sonora. Para detenerla, pulse cualquier botón.

La hora volverá a aparecer en la pantalla.

BLOQUEO DEL TECLADO (SEGURIDAD PARA NIÑOS)

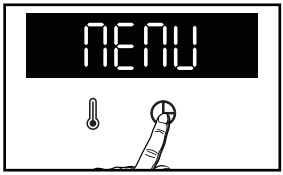


Pulse simultáneamente las teclas y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. Para desbloquearlo, pulse simultáneamente las teclas y hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

MENÚ AJUSTES

Para modificar diferentes parámetros del horno:

Pulse la tecla hasta que aparezca “MENÚ” para acceder a los ajustes.



Vuelva a pulsar la tecla para desplazarse por los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas + y - los diferentes parámetros. Ver tabla:

SI:On	**BOMBILLA:** Posición ON, en modo cocción (salvo ECO), la luz permanece encendida. Posición AUTO, en modo cocción, la bombilla del interior del horno se apaga al cabo de 90 segundos.
SbOn	**SONIDOS (BIPS) DE LAS TECLAS:** Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
ScOn	**PRECALENTAMIENTO RÁPIDO:** Posición ON, función activada. Posición OFF, función desactivada.
SSOF	**PUESTA EN ESPERA DEL VISUALIZADOR:** Posición ON, el visualizador se apaga después de 90 segundos. Posición ON, el brillo del visualizador se reduce después de 90 segundos.
SdOF	**MODO DEMO:** Posición ON, función activada, modo de demostración utilizado para la exposición. Posición OFF, función desactivada, horno operativo.

Para salir del "MENÚ", pulse de nuevo .

FUNCIÓN AUTO-STOP

Esta función de seguridad detiene la cocción del horno si no ha programado un tiempo de cocción y el horno ha estado funcionando a más de 100 °C durante más de 4 horas o a menos de 100 °C durante más de 10 horas. Aparecerá «STOP» en la pantalla.

Calor giratorio

Temperatura mínima 35 °C / máxima 250 °C

Recomendación: 180°C

Para conservar tiernas las carnes, para las verduras, pescados y para las cocciones múltiples hasta 3 niveles. Subida rápida de temperatura: algunos platos pueden introducirse con el horno frío.

Tradicional

Temperatura mínima 35 °C / máxima 275 °C
Recomendación: 200°C

Este método de cocción no es compatible con la cocción al baño maría.

Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: caza tierna, etc. Para soasar asados de carne roja. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (gallo estofado al vino, guiso, etc.)

Solera pulsada

Temperatura mínima 75 °C / máxima 250 °C

Recomendación: 180°C

Recomendado para platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa quedará bien cocida por debajo. Recomendado para preparaciones que suben (cake, brioche, kouglof...), así como para suflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.

Eco*

Temperatura mínima 35 °C / máxima 275 °C
Recomendación: 200°C
Este método de cocción no es compatible con la cocción al baño maría.

Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción.

Todas las cocciones se realizan sin precalentamiento.

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

Grill fuerte

Posiciones 1 a 4
Recomendación: Posición 4
Recomendado para tostar pan, gratinar un plato, dorar una crema catalana, etc.

Grill con aire impulsado

Temperatura mínima 100 °C / máxima 250 °C
Recomendación: 200°C

Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la bandeja multiusos de 45 mm en el nivel inferior.

Recomendado para aves o asados, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, costillas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.

Pan

Temperatura mínima 35 °C / máxima 220 °C
Recomendación: 205°C
Secuencia recomendada para la cocción del pan. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.

Funciones automáticas

El horno ofrece 3 nuevas funciones que combinan automáticamente dos modos de cocción para preservar las cualidades nutricionales de los alimentos y obtener una cocción más rápida.

Aves

Recomendado para pollo.

Pescado

Recomendado para pescados enteros (salmón, lubina, bacalao...).

Carnes blancas

Recomendado para mantener los asados de ternera jugosos y tiernos.

Para estas 3 funciones, basta con añadir 500 ml de agua tibia a la bandeja multiusos de 45 mm e introducirla en el nivel inferior del horno, con los alimentos que se van a cocinar en el nivel 3.

Ajuste entonces el peso con la rueda +/- y confirme el valor pulsando la rueda +/.

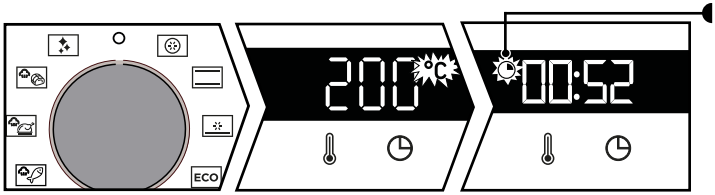
Cuando se realiza una cocción al vapor, se forma condensación en el cristal interior.

Puede ocurrir que el agua procedente de esa condensación quede retenida en el canal (*), en cuyo caso, este agua deberá retirarse con una esponja para evitar su acumulación.

(*) El canal se encuentra debajo de la junta de la puerta, bajo el marco del horno.

INICIO DE COCCIÓN

Inicio de una cocción inmediata



En cuanto el horno se pone en marcha, se muestra el tiempo de funcionamiento.

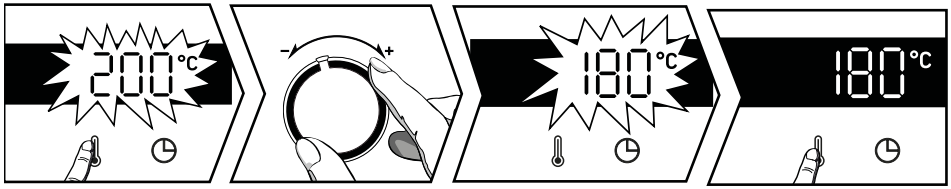
El programador muestra la hora y esta no debe parpadear.

Gire la rueda de funciones hasta la posición seleccionada.

Para las funciones manuales

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable. El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

Ajuste de la temperatura

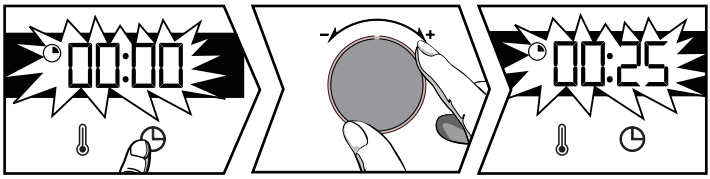


Pulse 🌡.

Ajuste la temperatura con la rueda + o -. Confirme pulsando 🌡.

Ajuste de la duración

Pulse ⏲. Su horno le recomendará una duración modificable. Ajuste la duración de cocción con la rueda + o -. Valide pulsando la rueda.



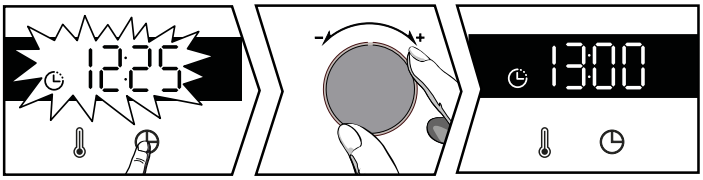
Sistema «Smart Assist»

Este horno está equipado con la función "Smart Assist", que al programar la cocción recomienda un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada (ver tabla).

Si cambia la duración confirme pulsando la rueda. La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN COCCIÓN	DURACIÓN
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Modificación de la hora de fin de cocción



Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla y parpadeará la hora de fin de cocción. Ajuste la nueva hora de fin de cocción con la rueda + o -.

La validación se realiza automáticamente al cabo de unos segundos.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

El horno se pondrá en marcha más tarde para terminar la cocción a la hora seleccionada.

Nota: esta función no está disponible con la función Grill.

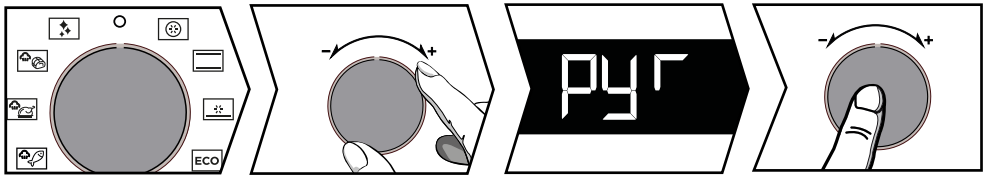
LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

Limpieza del interior del horno mediante pirólisis

ATENCIÓN

retire los accesorios del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.
Como medida de seguridad, la operación de limpieza por pirólisis únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, es imposible desbloquearla.

Autolimpieza inmediata



El programador debe mostrar la hora del día, sin parpadear. Seleccione el ciclo de autolimpieza con la rueda ▣: elija la pirólisis con la rueda + y - según el grado de suciedad del horno y valide pulsando la rueda.

Según su elección: PYr = Pirólisis de 2 horas. Valide pulsando la rueda.

_-P P-E = PyroExpress* o Pirólisis ECO (1h30)*. Valide pulsando la rueda.

Al terminar la limpieza, el visualizador indicará 0:00 y la puerta se desbloqueará.
Vuelva a colocar la rueda de funciones en la posición 0.

*PYROEXPRESS EN 59 MINUTOS

_-P = ***PyroExpress****

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora.
La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, se establecerá automáticamente una pirólisis ECO de 1h30

Autolimpieza diferida

Puede diferir el inicio del ciclo de pirólisis. Cuando aparezca la duración del programa en pantalla, pulse la tecla ⏲ y ajuste la nueva hora de fin con la rueda + y - y luego valide pulsando la rueda. La autolimpieza comenzará más tarde y terminará a la nueva hora programada.
Vuelva a colocar la rueda de funciones en 0 al final del proceso de limpieza.

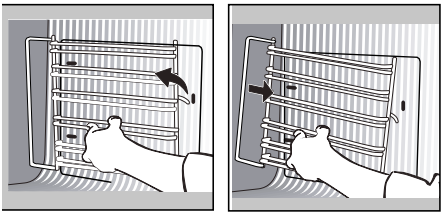
Limpieza de la superficie exterior

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, empújelo 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



Desmontaje de los cristales de la puerta

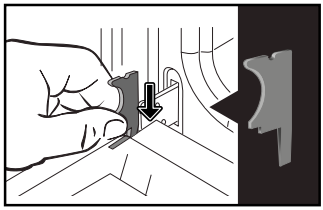
ATENCIÓN:

no utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

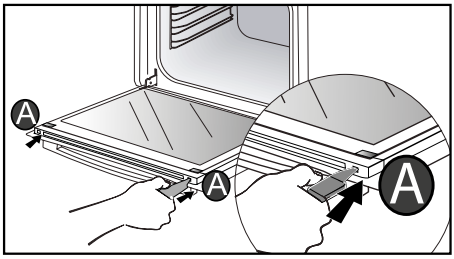
Antes, utilice un paño suave y detergente líquido para eliminar el exceso de grasa del interior del cristal.

Para limpiar los cristales interiores, desmóntelos de la siguiente manera:

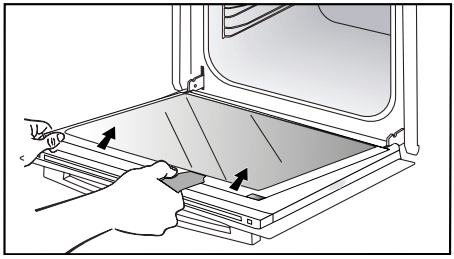
Abra la puerta por completo y bloquéela con la cuña de plástico suministrada con el aparato.

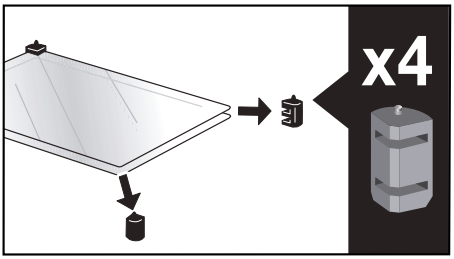


Extraiga el primer cristal enganchado: Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras A para desenganchar el cristal.



Extraiga el cristal. La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.





IMPORTANTE:
asegúrese de marcar el sentido de montaje de este primer cristal (lado brillante hacia usted)

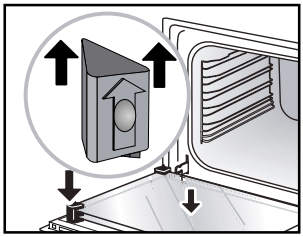
En caso necesario, retire los cristales interiores para limpiarlos.

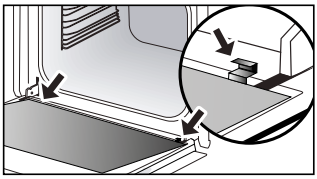
No sumerja los cristales en agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.

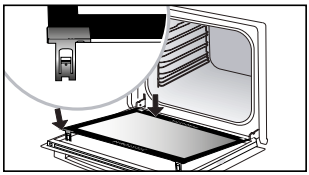
Colocación de los cristales de la puerta

Tras la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y coloque de nuevo los cristales.

Encaje el último cristal en los topes metálicos y después engánchelo, con la cara que indica «PIROLÍTICO» orientada hacia usted y legible.

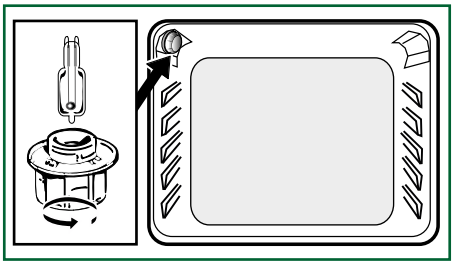






Sustitución de la bombilla

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, casquillo G9.
Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Suelte el cristal y saque la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje).
Introduzca la nueva bombilla y vuelva a poner el plafón. Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Preguntas	Respuestas y soluciones
El horno no calienta.	Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Aumente la temperatura seleccionada.
La luz del horno no funciona.	Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.	Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de una hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, contacte con el SPV.
La limpieza por pirólisis no se realiza	Compruebe el cierre de la puerta. Puede ser un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura. Si el fallo persiste, contacte con el SPV.
El símbolo parpadea en el visualizador	Fallo del bloqueo de la puerta: contacte con el SPV.
Cocción al baño maría	Utilice métodos de cocción ventilados para cocinar al baño maría.
Ruido de vibración	Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior del horno. Esto no afecta al funcionamiento del aparato, pero puede causar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire el aparato y mueva el cable. Vuelva a colocar el horno en su sitio.

• 7 CONSEJOS DE COCCIÓN

PLATOS	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	min
Carne															
Asado de cerdo (1 kg)	200	2					180	2							60
Asado de ternera (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Asado de buey poco hecho (1 kg)	240	2													30-40
Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Aves grandes piezas	180	1													60-90
Muslos de pollo					220	3					210	3			20-30
Costillas de cerdo					210	3									30-40
Costillas de ternera					210	3									20-30
Costillas de buey poco hechas (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Costillas de cordero					210	3									20-30
Pescado															
Pescado pequeño					275	4									15-20
Pescado medio (1 a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetes de pescado	220	3					200	3							15-20
Verdura															
Gratenes (alimentos cocinados)					275	2									15
Gratinados dauphinois	200	2					180	2							45
Lasaña	200	3					180	3							45
Tomates rellenos	170	3					160	2							30
Pasteles															
Bizcocho esponjoso - Tarta			150	3									180	23	5
Brazo de gitano	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Bizcocho	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Cremas	165	2											150	2	30-40

* según modelo

• 7 CONSEJOS DE COCCIÓN

PLATOS	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	min
Pasteles															
Cookies - Galletas	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Merengues pequeños	100	2											100	3	60-90
Merengues grandes	100	2											100	3	70-90
Magdalenas	220	3					200	3							5-10
Masa de buñuelos	200	3					180	3							30-40
Hojaldres	220	3					200	3					180	3	5-10
Pastel Savarin	180	3													30-35
Tarta de masa quebrada	200	1					195	1					175	3	30-40
Tarta de hojaldre fino	215	1					200	1					180		20-25
Tarta de masa con levadura	210	1					200	1							10-30
Varios															
Pinchos	220	3			210	4									10-15
Paté en terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza de masa quebrada	200	2													30-40
Pizza masa de pan															15-18
Quiche															35-40
Suflé													180	25	0
Empanadas	200	2													40-45
Pan	220						200		220						30-40
Pan tostado	180				275	4-5									2-3
Guisos cerrados (estofados)	180	2											180	2	90-180

Todas las T°C y los tiempos de cocción se indican para hornos precalentados
Nota: antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer 1 hora mínimo a temperatura ambiente.

EQUIVALENCIA: CIFRAS T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Cifras	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 máx.**

PRUEBAS PARA LA FUNCIÓN SEGÚN LA NORMA CEI 60350						
ALIMENTO	**Modo de cocción**	**NIVEL**	**Accesorios**	**°C**	**DURACIÓN min**	**PRE-CALENTA-MIENTO**
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
Bizcochos sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcochos sin materia grasa (8.5.1)		4	grill	150	30-40	sí
Bizcochos sin materia grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + grill	150	30-40	sí
Bizcochos sin materia grasa (8.5.1)		3		150	30-40	sí
Bizcochos 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 el modelo

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

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

Symbol	Value	Unit
	EN: Symbol-FR: Symbole-CS: Značka-DA:Symbol-DE: Symbol-ES: Símbolo-IT: Simbolo-NL: Symbool-PL: Oznaczenie-PT: Símbolo-SK: Symbol- EL: Σύμβολο-FI: Symboli-SV: Symbol. EN: Value-FR: Valeur-CS: Hodnota-DA: Værdi-DE: Wert-ES: Valor-IT: Valore-NL: Waarde-PL: Wartość-PT: Valor-SK: Hodnota-EL: Αριθμητική τιμή-FI: Arvo-SV: Värde. EN: Unit-FR: Unité-CS: Jednotka-DA: Enhed-DE: Einheit-ES: Unidad-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PL: Jednostka-PT: Unidade-SK: Jednotka-EL: Μονάδα-FI: Yksikkö-SV: Enhet.	
Type norme	HHT26W EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.	
Model identification	EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.	
Type of oven	Simple = FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel. EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.	
Mass of the appliance	M 36	kg
Number of cavities	1 EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečících prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity = FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet. EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).	
Volume per cavity	V 73	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity 0,70 EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektryczne)) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity 1,10 EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrinmallia kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity A+ EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.	

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310, SAINT OUEN L'AUMÔNE (FRANCIA). SAS con un capital social de 100 000 000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

EL

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το γούστο σας στη γαλλική τέχνη της ζωής.
Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνογνωσίας, οι δημιουργίες της De Dietrich ενσωματώνουν τον συνδυασμό design, αυθεντικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης. Οι συσκευές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν άψογη ποιότητα φινιρίσματος.
Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η υψηλής ποιότητας συσκευή θα επιτρέψει στους λάτρεις της μαγειρικής να εκφράσουν όλα τους τα ταλέντα.
Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ικανοποιεί πάντα καλύτερα τις απαιτήσεις σας.
Είναι τιμή μας να είμαστε ο νέος σας συνεργάτης στην κουζίνα και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Με τα εργοστάσιά της στη Γαλλία, στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ, η De Dietrich καλλιεργεί μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διαιωνίζοντας την εξαιρετική τεχνογνωσία της στο σχεδιασμό άρτια ολοκληρωμένων προϊόντων. Πολλές από τις οικιακές μας συσκευές είναι πιστοποιημένες με την ετικέτα Origine France Garantie, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.
Αυτή η ετικέτα όχι μόνο διασφαλίζει την ποιότητα και την ανθεκτικότητα των συσκευών μας, αλλά εγγυάται και την ιχνηλασιμότητα τους, παρέχοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της προέλευσής τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ 4

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 6-7
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός 7
Ηλεκτρική σύνδεση 7

2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 8
Προστασία του περιβάλλοντος 8

3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 9
Παρουσίαση του φούρνου 9
Οθόνη και πλήκτρα ελέγχου 10
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο) 11

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ 12-17
Ρυθμίσεις 13
Μενού ρυθμίσεων 14
Λειτουργία Auto Stop 14
Τρόποι μαγειρέματος 15
Έναρξη μαγειρέματος 16

5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 18
Εσωτερικός - εξωτερικός καθαρισμός 18

6 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ 21

7 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 22-24

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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

⚠ Προσοχή

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

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

— 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' ότι 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 το 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.

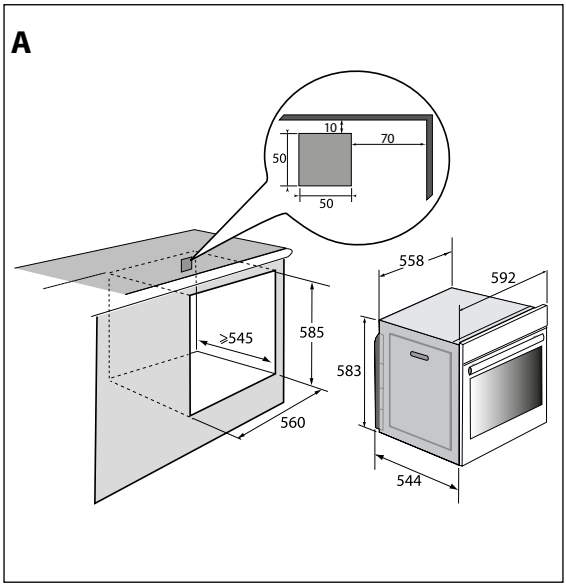
— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

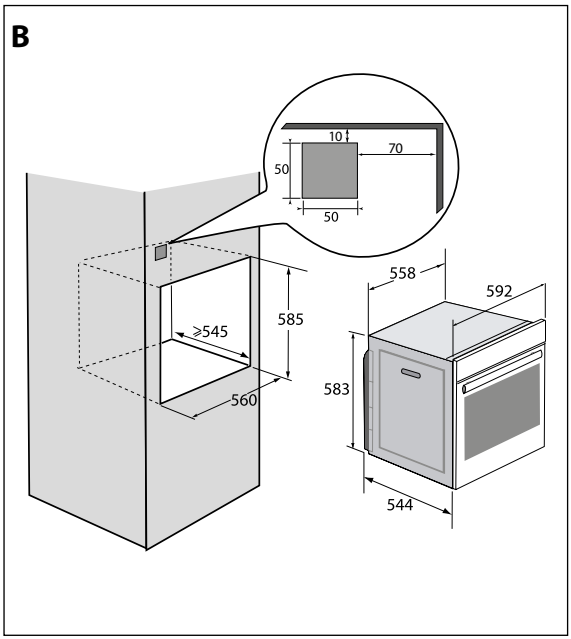
Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

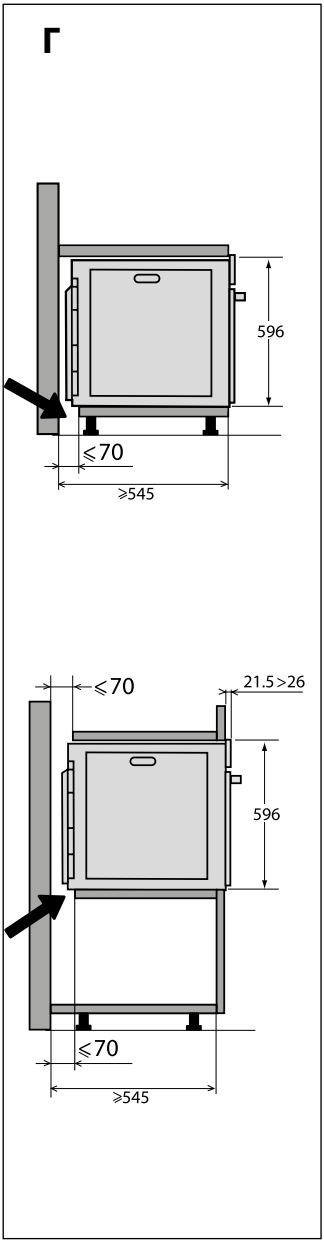
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να τοποθετείτε οποιαδήποτε συστατικά μετά τη χρήση.

Ανάλογα με το μοντέλο, ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με αισθητήρα κρέατος. Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμικό αισθητήρα που συνιστάται για αυτό το φούρνο.

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ







1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.
Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (**εικ. Α**) είτε σε ένα έπιπλο (εικ**. Β**).
Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά* (**εικ. Γ**).
Εάν το έπιπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50 χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

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

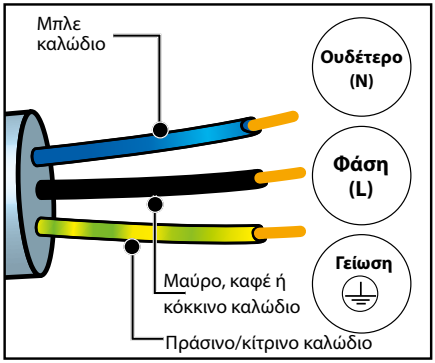
Συμβουλή
Προκειμένου να διασφαλίσετε ότι η εγκατάσταση συμβαδίζει με τους κανονισμούς, μην διστάσετε να καλέσετε ειδικό τεχνικό για ηλεκτρικές οικιακές συσκευές.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.
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.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

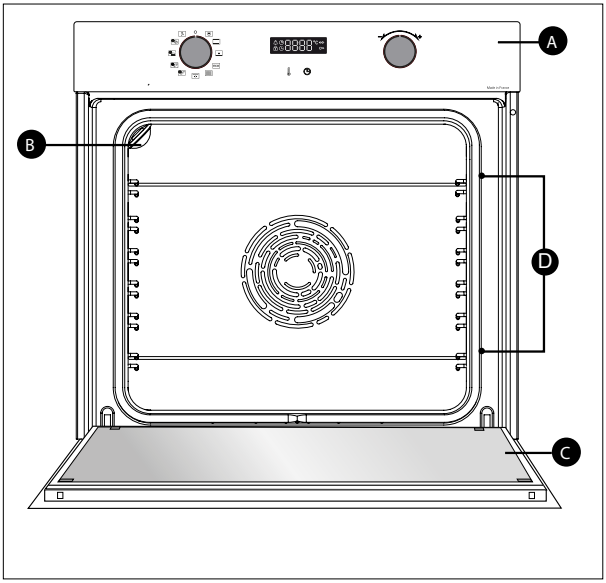
Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

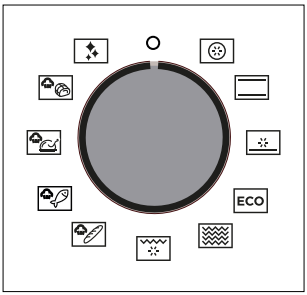
Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

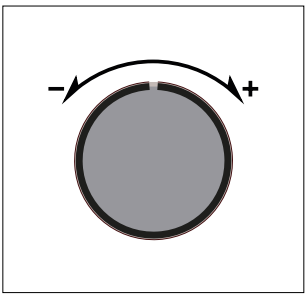


- **A** Πίνακας χειρισμού
- **B** Λυχνία
- **C** Πόρτα
- **D** Ράγες στήριξης (Αυτός ο φούρνος διαθέτει 6 θέσεις αγκίστρωσης για τα εξαρτήματα).

Περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής προγραμμάτων



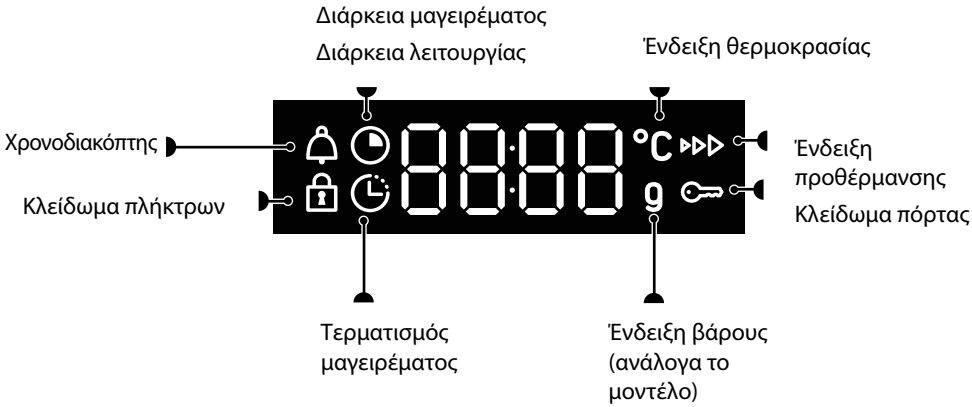
Περιστρεφόμενος διακόπτης ρύθμισης προγραμμάτων



• 3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ

Οθόνη



Πλήκτρα

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Ρύθμιση ώρας και διάρκειας

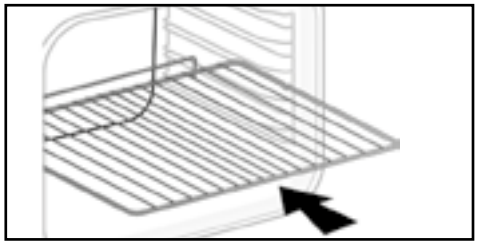
• 3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

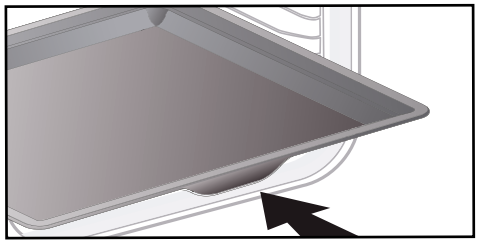
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε τη σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση προς το βάθος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm

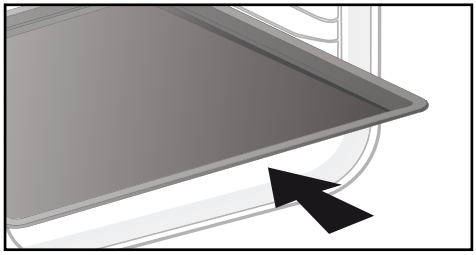
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής 8 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης. Ιδανικό για να ψήνετε μπισκότα, σαμπλέ, καπκέικ.

Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέτετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm.

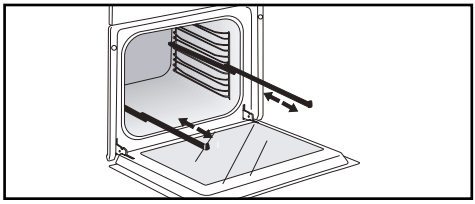
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

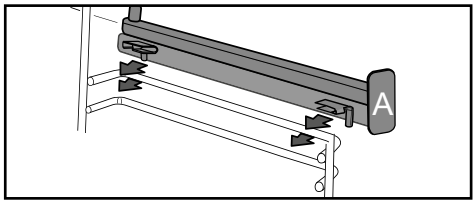
Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση.

Λόγω της θερμότητας, τα εξαρτήματα ενδέχεται να παραμορφωθούν, χωρίς αυτό να επηρεάζει τη λειτουργία τους. Επανέρχονται στο αρχικό τους σχήμα αφού κρυώσουν.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

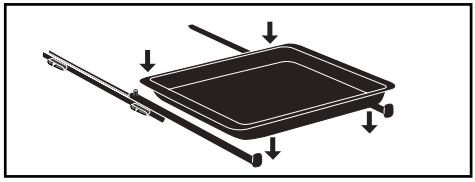
Χάρη στο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα ταψιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα ταψιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την άμεση πρόσβαση. Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάζετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

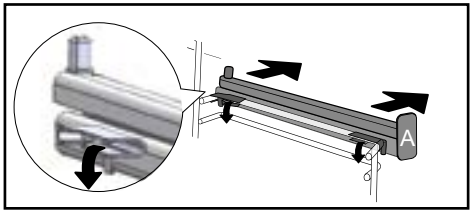




ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλάι της συρόμενης ράγας να ασφαλίσουν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης ταψιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για τη δεξιά συρόμενη ράγα.





ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το συρόμενο τηλεσκοπικό μέρος της ράγας πρέπει να ξεδιπλώνεται προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, ενώ το στοπ Ⓐ βρίσκεται απέναντί σας.

Τοποθετήστε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών στη θέση τους και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ταψί στις 2 συρόμενες ράγες·το σύστημα είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί.

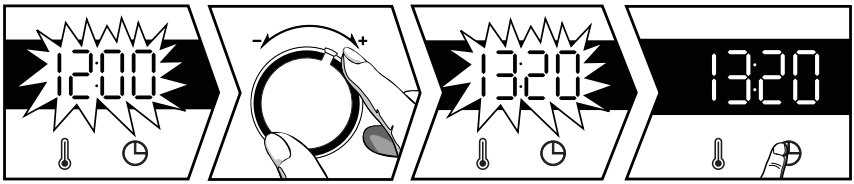
Για να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες, αφαιρέσετε ξανά τις ράγες στήριξης ταψιών.

Πιέστε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ρύθμιση της ώρας

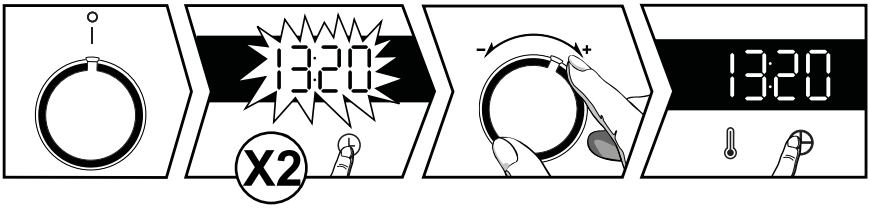


Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -.

Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο ⏲.

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία ρύθμισης.

Αλλαγή της ώρας



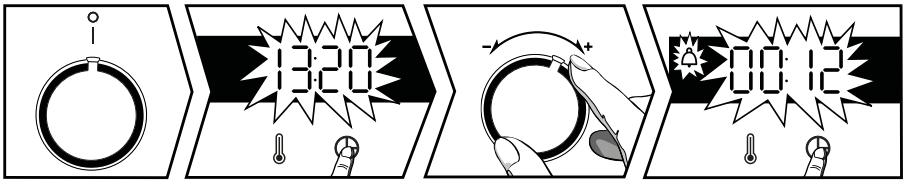
Ο περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.

Πατήστε το πλήκτρο ⏲ και θα εμφανιστεί το σύμβολο ♠. Πατήστε πάλι ⏲.

Προσαρμόστε τη ρύθμιση με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο ⏲.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χωρίς επιβεβαίωση, η καταγραφή της ώρας πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα.

Χρονοδιακόπτης



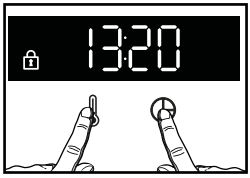
Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

Πατήστε το πλήκτρο ⏲ και θα εμφανιστεί το σύμβολο ♠. Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας το ⏲, θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην οθόνη.

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ (ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ)

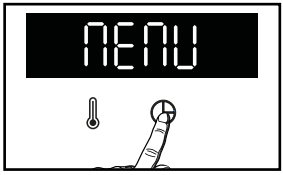


Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⓘ και ⏲ έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο 🔒 στην οθόνη. Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ⓘ και ⏲ έως ότου το σύμβολο 🔒 εξαφανιστεί από την οθόνη.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας. Για να το κάνετε αυτό:

Πατήστε το πλήκτρο ⏲ έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MENU», για να προσπελάσετε τη λειτουργία ρυθμίσεων.



Πατήστε πάλι το πλήκτρο ⏲ προκειμένου να εμφανιστούν οι διάφορες ρυθμίσεις.

Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τις διάφορες παραμέτρους με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -, βλ. παρακάτω πίνακα:

SI:On	**ΛΥΧΝΙΑ:** Θέση ON, σε λειτουργία μαγειρέματος (εκτός από ECO), η λυχνία παραμένει διαρκώς ανοιχτή. Θέση AUTO, σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία του θαλάμου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα
SbOn	**ΗΧΟΙ - ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟΙ ΗΧΟΙ ΠΛΗΚΤΡΩΝ:** Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
ScOn	**ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ:** Θέση ON, ενεργοποιημένη λειτουργία. Θέση OFF, απενεργοποιημένη λειτουργία.
SSOF	**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΜΟΝΗΣ ΟΘΟΝΗΣ:** Θέση ON, απενεργοποίηση της οθόνης μετά από 90 δευτερόλεπτα. Θέση ON, μείωση της φωτεινότητας μετά από 90 δευτερόλεπτα.
SdOF	**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ:** Θέση ON, ενεργοποιημένη λειτουργία, λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται στις εκθέσεις. Θέση OFF, απενεργοποιημένη λειτουργία, ο φούρνος σας είναι λειτουργικός

Για έξοδο από το «ΜΕΝΟΥ», πατήστε πάλι ⏲.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AUTO STOP

Αυτή η λειτουργία ασφάλειας διακόπτει το μαγείρεμα του φούρνου όταν δεν έχετε προγραμματίσει τη διάρκεια μαγειρέματος και όταν ο φούρνος σας λειτουργεί σε θερμοκρασία υψηλότερη από 100°C για περισσότερες από 4 ώρες ή σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 100°C για περισσότερες από 10 ώρες. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «STOP».

Θερμός αέρας

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 180°C

Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά τα λευκά κρέατα και τα ψάρια και για πολλαπλό μαγείρεμα έως 3 επίπεδα. Ταχεία αύξηση της θερμοκρασίας: Ορισμένα πιάτα μπορούν να μπουν στο φούρνο ακόμη και όταν είναι κρύος.

Κλασικό

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C
Συνιστώμενη: 200°C

Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Συνιστάται για αργό μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών: τρυφερό κυνήγι. Για ροδοκοκκίνισμα ψητών κόκκινων κρεάτων. Για σιγομαγείρεμα σε κλειστή γάστρα φαγητών που έχετε αρχίσει να μαγειρεύετε προηγουμένως στην εστία (κόκορας κρασάτος, στιφάδο).

Κάτω επιφάνεια με αέρα

Θερμοκρασία: ελάχιστη 75°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 180°C

Συνιστάται για ζουμερά φαγητά (κις, τάρτες με ζουμερά φρούτα...). Η ζύμη θα ψηθεί καλά από κάτω. Συνιστάται για παρασκευάσματα που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, κουγκλόφ...) και για σουφλέ χωρίς κρούστα.

Eco*

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C
Συνιστώμενη: 200°C
Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος.

Το μαγείρεμα γίνεται χωρίς προθέρμανση.

**Λειτουργία μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: για να αποδειχθεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014 για την ένδειξη της κατανάλωσης ενέργειας.*

Δυνατό γκριλ

Θέσεις 1 έως 4
Συνιστώμενη: Θέση 4
Συνιστάται για να ψήσετε τοστ, να γκρατινάρετε το φαγητό, να ροδίσετε μια κρεμ μπρουλέ...

Γκριλ με αέρα

Θερμοκρασία: ελάχιστη 100°C μέγιστη 250°C
Συνιστώμενη: 200°C

Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Σύρετε το ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm στην κάτω ράγα στήριξης.

Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να ροδοκοκκινίζετε και να ψήνετε καλά κυνήγι, βοδινά παϊδάκια. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.

Ψωμί

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 220°C
Συνιστώμενη: 205°C
Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.

Αυτόματες λειτουργίες:

Ο φούρνος σάς προτείνει 3 νέες λειτουργίες, οι οποίες συνδυάζουν αυτόματα δύο λειτουργίες μαγειρέματος, ώστε να διατηρούνται οι θρεπτικές ιδιότητες των τροφίμων και να επιταχύνεται το μαγείρεμα.

Πουλερικά

Συνιστάται για το μαγείρεμα κοτόπουλου.

Ψάρια

Συνιστάται για το μαγείρεμα ολόκληρων ψαριών (σολομός, λαβράκι, μπακαλιάρος κ.λπ.).

Λευκά κρέατα

Συνιστάται για να διατηρείται τρυφερό και ζουμερό το ψητό μοσχάρι.

4 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Για αυτές τις 3 λειτουργίες, απλώς βάλτε 500 ml χλιαρό νερό στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm και τοποθετήστε το στον φούρνο, στην κάτω ράγα στήριξης. Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στη ράγα στήριξης του 3ου επιπέδου.

Ρυθμίστε το βάρος στην οθόνη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/- και επιβεβαιώστε την τιμή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/-.

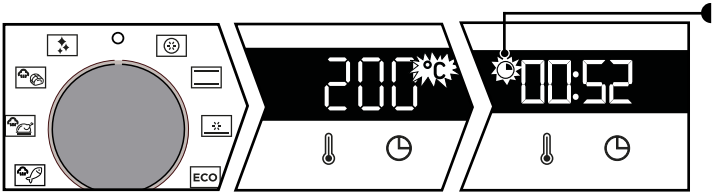
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, σχηματίζεται συμπύκνωση στο εσωτερικό τζάμι.

Μπορεί το νερό που προκύπτει από αυτή τη συμπύκνωση να συγκρατείται από τον αγωγό (*), στην περίπτωση αυτή το νερό πρέπει να καθαριστεί με σφουγγάρι στο τέλος του μαγειρέματος για να αποφευχθεί η συσσώρευση

(*) Ο αγωγός βρίσκεται κάτω από τον αρμό της πόρτας, στο κάτω μέρος του πλαισίου του φούρνου.

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Έναρξη άμεσου μαγειρέματος



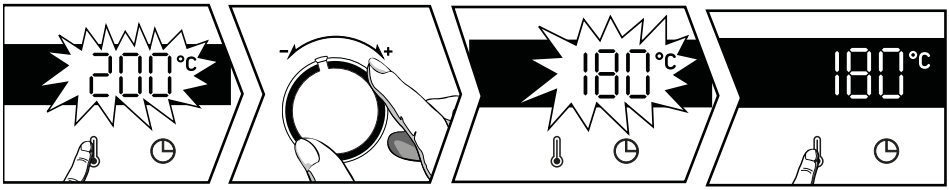
Μόλις ξεκινήσει ο φούρνος, εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας

Ο προγραμματιστής εμφανίζει την ώρα, η οποία δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση που θέλετε.

Για τις μη αυτόματες λειτουργίες:
Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

Αλλαγή της θερμοκρασίας

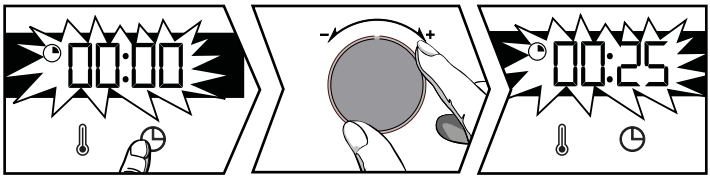


Πατήστε 🌡.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας 🌡.

Αλλαγή της διάρκειας

Πατήστε ◷. Ο φούρνος προτείνει μια διάρκεια την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.



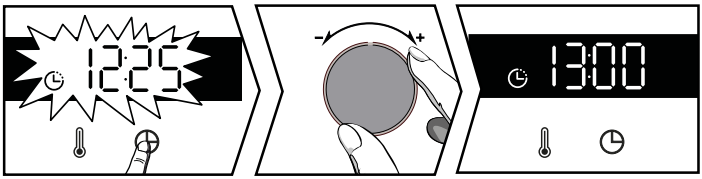
Σύστημα «Smart Assist»

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Smart Assist», η οποία, κατά τον προγραμματισμό του μαγειρέματος, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος (βλ. πίνακα).

Εάν αλλάξετε τη διάρκεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
ECO	30 λεπτά
	7 λεπτά
	7 λεπτά
	15 λεπτά
	30 λεπτά

Αλλαγή της ώρας τέλους του μαγειρέματος



Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο , η ένδειξη ώρας τέλους του μαγειρέματος αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -.

Η επιβεβαίωση πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

Ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την ώρα που επιλέξατε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη με τη λειτουργία Γκριλ.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

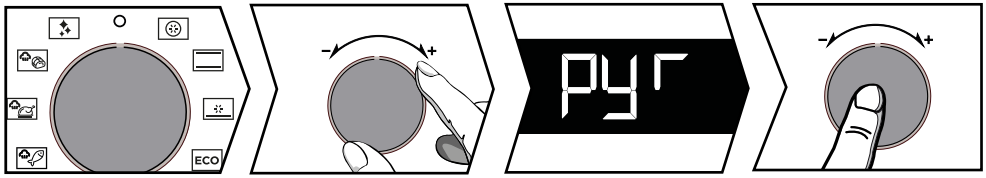
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ-ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός του θαλάμου με πυρόλυση

ΠΡΟΣΟΧΗ

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι. Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός με πυρόλυση εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

Άμεσος αυτοκαθαρισμός



Ο προγραμματιστής πρέπει να εμφανίζει την ώρα της ημέρας, χωρίς να αναβοσβήνει. Επιλέξτε τον κύκλο αυτοκαθαρισμού με τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας P: επιλέξτε την πυρόλυση που θέλετε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - ανάλογα με το πόσο βρόμικος είναι ο φούρνος σας και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ανάλογα με την επιλογή σας: pyr = Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

_-P P-E = PyroExpress* ή Πυρόλυση ECO (1 ώρα και 30 λεπτά)* επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Στο τέλος του καθαρισμού, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0:00 και η πόρτα ξεκλειδώνει. Επαναφέρετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

*PYROEXPRESS ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ 59 ΛΕΠΤΩΝ

_-P = ***PyroExpress****

Αυτή η ειδική λειτουργία αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα από προηγούμενο μαγείρεμα για γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.
Χάρη στην ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, προσδιορίζεται εάν η εναπομένουσα θερμότητα είναι αρκετή για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα κατά τον καθαρισμό. Σε αντίθετη περίπτωση, θα πραγματοποιηθεί αυτόματα πυρόλυση ECO διάρκειας 1 ώρας και 30 λεπτών.

Αυτόματος καθαρισμός με καθυστέρηση

Έχετε τη δυνατότητα να καθυστερήσετε την έναρξη της πυρόλυσης. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη η διάρκεια του προγράμματος, πατήστε το πλήκτρο ⏲ και ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -. Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Ο αυτόματος καθαρισμός θα ξεκινήσει αργότερα, ώστε να ολοκληρωθεί τη νέα προγραμματισμένη ώρα. Επαναφέρετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0 στο τέλος του καθαρισμού.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

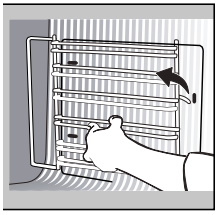
Καθαρισμός της εξωτερικής επιφάνειας

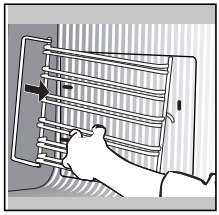
Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

Αποσυναρμολόγηση των ραγών στήριξης

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





Επανατοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

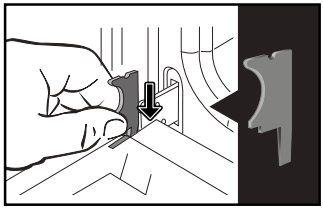
ΠΡΟΣΟΧΗ:

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.

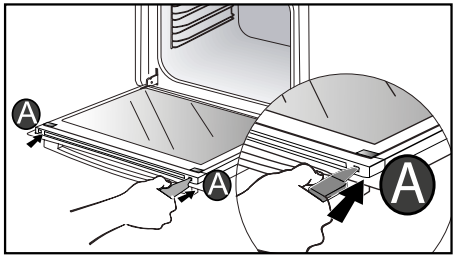
Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, αφαιρέστε τα ως εξής:

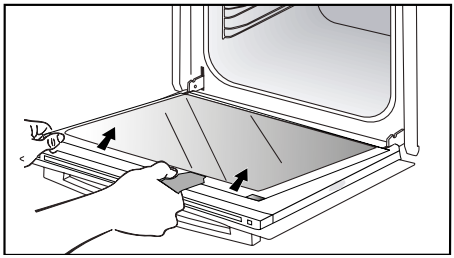
Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με το πλαστικό στοπ που παρέχεται με τη συσκευή σας.

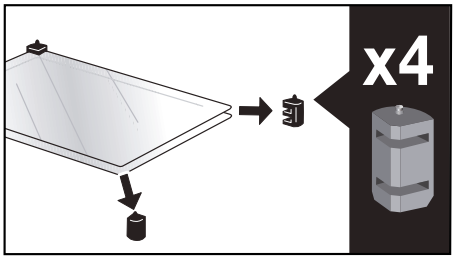


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές A, ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.



Αφαιρέστε το τζάμι. Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.





ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
Φροντίστε να παρατηρήσετε την κατεύθυνση τοποθέτησης αυτού του 1ου τζαμιού (γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας).

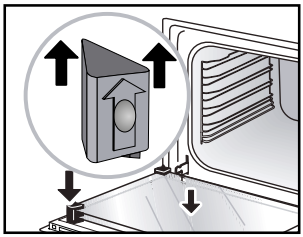
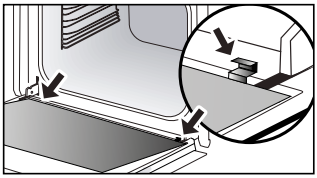
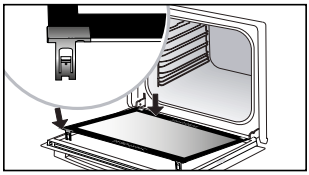
Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε.

Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

Επανατοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

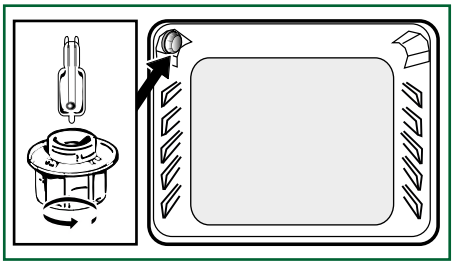
Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στηρίγματα από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια.

Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα, και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το στη θέση του, με την πλευρά που φέρει την ένδειξη «PYROLYTIC» στραμμένη προς το μέρος σας, με τρόπο ώστε να μπορείτε να τη διαβάσετε.

Αντικατάσταση της λυχνίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
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, υποδοχή G9.
Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση).
Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ερωτήσεις	Απαντήσεις και Λύσεις
Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.	Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή ότι η ασφάλεια της εγκατάστασής σας δεν έχει χαλάσει. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.
Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.	Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.
Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.	Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.	Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Μπορεί να πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας ή του αισθητήρα θερμοκρασίας. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Το σύμβολο 🔑 αναβοσβήνει στην οθόνη.	Σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Μαγείρεμα σε μπεν μαρί.	Επωφεληθείτε από τους τρόπους μαγειρέματος με αέρα για το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.
Θόρυβος δόνησης.	Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα. Αυτό δεν επηρεάζει την καλή λειτουργία της συσκευής, αλλά μπορεί να προκληθεί θόρυβος δόνησης κατά τη διάρκεια του αερισμού. Βγάλτε τη συσκευή και μετακινήστε το καλώδιο. Επανατοποθετήστε τον φούρνο.

• 7 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΑ	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	λεπτά
Κρεατικά															
Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2					180	2							60
Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Ψητό βοδινό σενιάν (1 kg)	240	2													30-40
Αρνί (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Πουλερικά (μεγάλα κομμάτια)	180	1													60-90
Μπούτια κοτόπουλο					220	3					210	3			20-30
Χοιρινά παϊδάκια					210	3									30-40
Μοσχαρίσια παϊδάκια					210	3									20-30
Βοδινά παϊδάκια σενιάν (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Πρόβεια παϊδάκια					210	3									20-30
Ψάρια															
Μικρά ψάρια					275	4									15-20
Μεσαίο ψάρι (1 kg έως 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Φιλέτα ψαριού	220	3					200	3							15-20
Λαχανικά															
Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)					275	2									15
Πατάτες ογκρατέν	200	2					180	2							45
Λαζάνια	200	3					180	3							45
Ντομάτες γεμιστές	170	3					160	2							30
Γλυκά															
Κέικ Biscuit de Savoie - Παντεσπάνι			150	3									180	23	5
Κέικ ρολό	220	3											180	2	25-35
Μπριός	170	1	210										180	2	35-45
Μπράουνις	180	2					175	3							20-25
Κέικ κλασικό - quatre-quarts	180	1	180	1									180	2	45-50
Κλαφουτί	200	2					180	3							30-35
Κρέμες	165	2											150	2	30-40

* Ανάλογα με το μοντέλο

• 7 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΑ	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	λεπτά
Γλυκά															
Μπισκότα – Σαμπλέ	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Μαρέγγα σε μικρό σκεύος	100	2											100	3	60-90
Μαρέγγα σε μεγάλο σκεύος	100	2											100	3	70-90
Μαντλέν	220	3					200	3							5-10
Σουδάκια	200	3					180	3							30-40
Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3					200	3					180	3	5-10
Σαβαρέν	180	3													30-35
Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1					195	1					175	3	30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1					200	1					180		20-25
Ζύμη με μαγιά	210	1					200	1							10-30
Διάφορα															
Σουβλάκια	220	3			210	4									10-15
Πατέ σε τερίν	200	2					190	2							80-100
Πίτσα με ζύμη μπριζέ	200	2													30-40
Πίτσα με ζύμη για ψωμί															15-18
Κις															35-40
Σουφλέ													180	25	0
Πίτες	200	2													40-45
Ψωμί	220						200		220						30-40
Ψωμί στο γκριλ	180				275	4-5									2-3
Φαγητά γάστρας	180	2											180	2	90-180

* Ανάλογα με το μοντέλο

Όλες οι θερμοκρασίες (°C) και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.

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

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ ΒΑΘΜΟΙ °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Αριθμοί	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 μέγιστο**

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350						
ΤΡΟΦΙΜΟ	**Λειτουργία μαγειρέματος**	**ΕΠΙΠΕΔΟ**	**Εξαρτήματα**	**°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 λιπαρή ουσία (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρή ουσία (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρή ουσία (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρή ουσία (8.5.1)		3		150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρή ουσία (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 βγάζετε τα ταψιά από τον φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT126W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečících prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečících prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarming af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittiseen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittiseen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrinmolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS με εταιρικό κεφάλαιο 100.000.000 ευρώ RCS (Μητρώο Εμπορίου και Εταιρειών) NANTERRE 801 250 531.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

De Dietrich, jonka tuotantolaitokset sijaitsevat Orléansissa ja Vendômessä Ranskassa, käyttää huippuosaamistaan ja poikkeuksellista taitotietoaan huolellisesti viimeisteltyjen huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.
Tämä merkki takaa ei ainoastaan laitteidemme laatua ja kestävyyttä, vaan myös niiden jäljitettävyyden ja osoittaa niiden alkuperän selkeästi ja objektiivisesti.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

FI

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET **4**

1 ASENNUS **6-7**
Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta 7
Sähköliitännät 7

2 YMPÄRISTÖ **8**
Ympäristönsuojelu 8

3 LAITTEEN KUVAUS **9**
Uunin yleiskuvaus 9
Näyttö ja komentopainikkeet 10
Lisävarusteet (mallikohtaiset) 11

4 LAITTEEN KÄYTTÖ. **12–16**
Asetukset. 13
Asetukset-valikko 14
Auto stop -toiminto 14
Kypsennystilat 15
Kypsennyksen käynnistys. 16

5 HUOLTOTOIMET **18**
Puhdistus sisältä ja ulkoa 18

6 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS **21**

7 KYPSENNYSVINKIT **22-24**

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

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

Tärkeää

Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäessään laitetta.

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

— Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.

VAROITUS:

— Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

— 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 jäähdyttyä. Käytä kumikäsinettä 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.

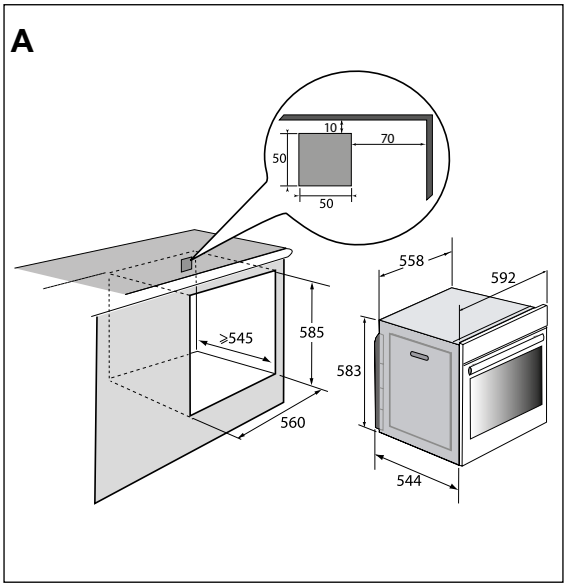
— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

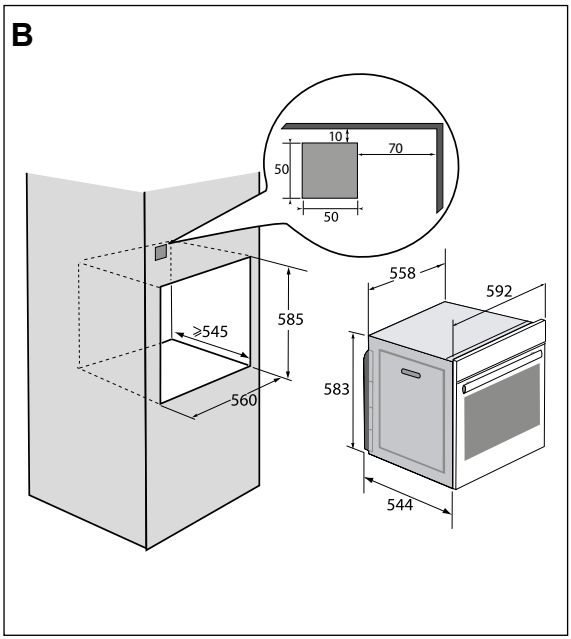
Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

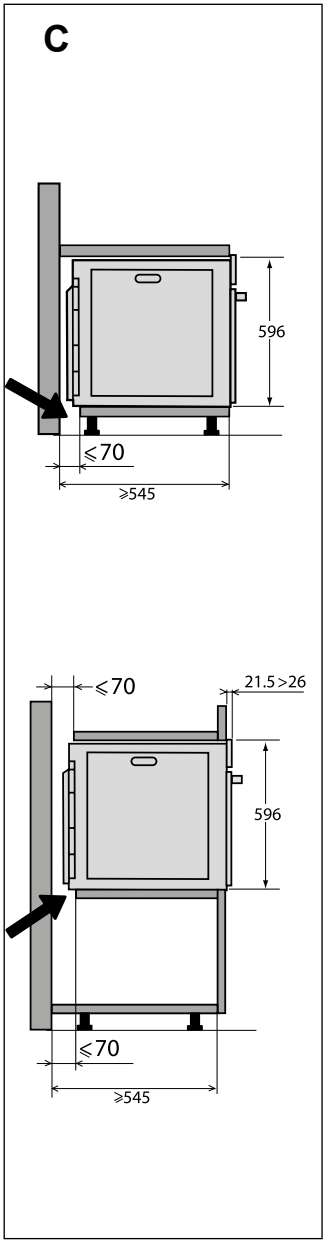
Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

Mallista riippuen uunisi voi olla varustettu lihalämpömittarilla. Käytä vain tälle uunille suositeltua lihalämpömittaria.

• 1 ASENNUS


A
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


B
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


C
596
≤70
≥545
≤70
21.5>26
596
≤70
≥545

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.
Laite voidaan asentaa joko työtason alle (**kuva A**) tai kalusteisiin (**kuva B**).
Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (**kuva C**).
Jos kalusterakenteen takaosa on suljettu, tee niihin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.

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

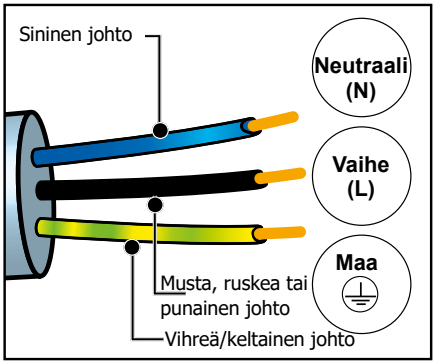
Vinkki
Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.

SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni on varustettu 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.
Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.
Vastuumme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitäntään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.

Laite on tarkoitettu toimimaan 50 tai 60 Hz:n (50Hz/60Hz) 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.



YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

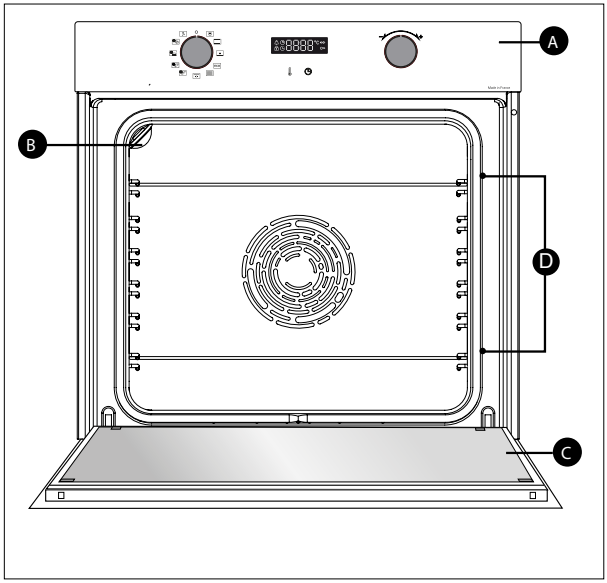
Myös itse laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.

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

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

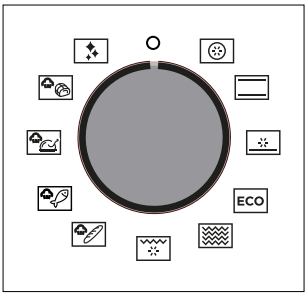
Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 3 LAITTEEN KUVAUS

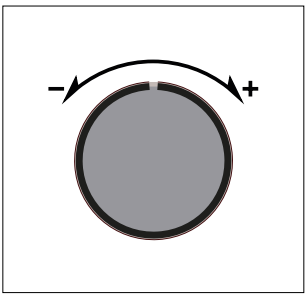


- **A** Ohjauspaneeli
- **B** Valo
- **C** Luukku
- **D** Peltitasot (Tässä uunissa on 6 peltitasoasentoa lisävarusteille).

Ohjelmien valintakiekko

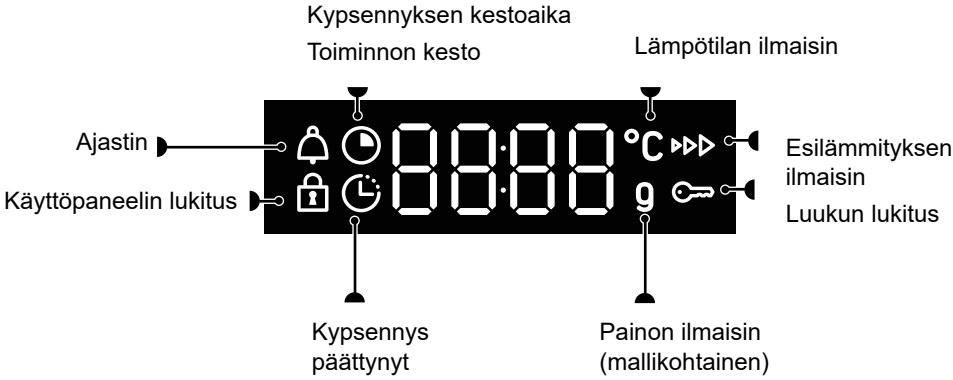


Ohjelmien säätökiekko



OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ

Näyttö



Painikkeet

Lämpötilan asetukset

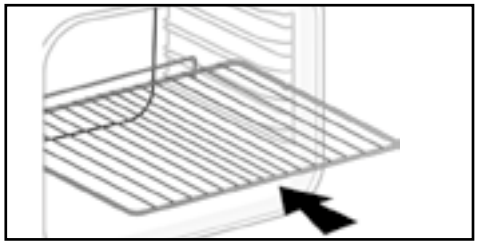
Kellon ja kestoajan asetukset

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

- Kaatumisen estävä turvaritilä

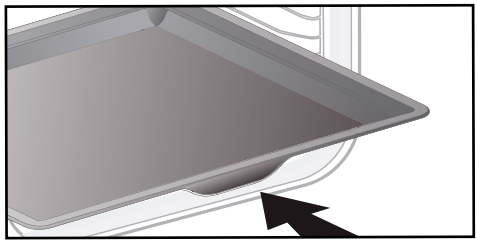
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä käytetään grillaamiseen (laita ruoat suoraan ritilän päälle).

Aseta ritilän kahva uunin takaosaa vasten.



- Monikäyttöinen pelti 45mm

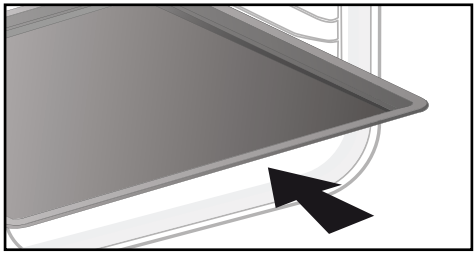
Asetetaan ritilän alle peltitasolle. Pelti kerää grillattavista ruoista tippuvan nesteen ja rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



Jälkiruokapelti 8 mm

Asetetaan peltitasolle. Soveltuu keksien, pikkuleipien ja kuppikakkujen paistamiseen.

Viistottu taso helpottaa ruokien asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuista tippuvaa rasvaa.



VINKKI:

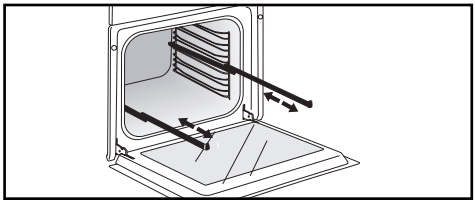
Välttääksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin 45 mm pohjalle.

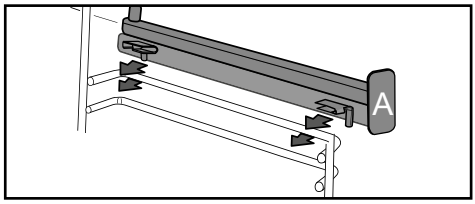
VAROITUS:

Irrota uunin lisävarusteet ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista.
Lämmön vaikutuksesta lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan ilman, että se vaikuttaa niiden käyttöön. Ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa jäähdyttyään.

LIUKUKISKOJÄRJESTELMÄ (MALLIKOHTAINEN)

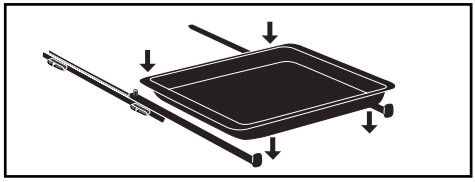
Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Levyt voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Levyt voidaan vetää ulos kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi. Ne ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä, Näin voit poistaa ruoat uunista paljon helpommin.

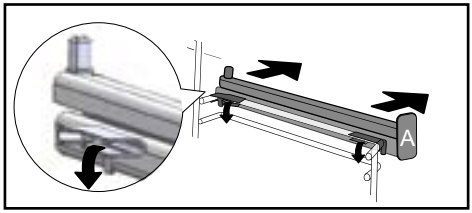




LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

Vedä ensin ulos 2 kiskoa, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Aseta vasen kisko vasenta peltitasoa vasten painamalla riittävällä voimalla kiskon etu- ja takaosaa, jotta kiskon sivulla olevat 2 kielekettä menevät ristikkoon kiinni. Tee sama oikeanpuoleiselle liukukiskolle.





HUOMAA: liukukiskon teleskooppiosa tulee ojentua uunin etuosaa kohti ja sen pää Ⓐ tulee kohti asentajaa.

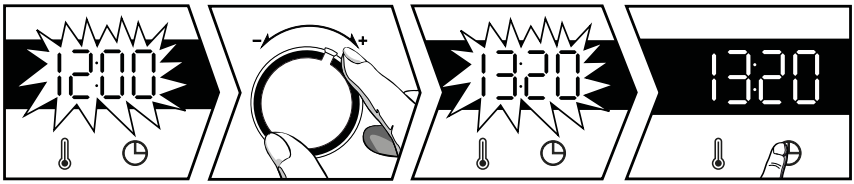
Aseta 2 ristikkoa paikalleen ja aseta sitten pelti 2 kiskolle. Järjestelmä on nyt valmis käyttöön..

Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Levitä kevyesti kuhunkin kiskoon kiinnitetyt kielekkeet alaspäin, jotta ristikko vapautuu. Vedä kiskoa itseesi päin.

ASETUKSET

Kellon asetukset

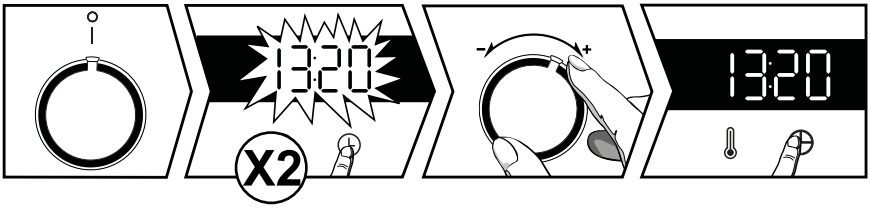


Kun virta kytketään uuniin, näytössä vilkkuu 12:00. Aseta kellonaika valintakiekolla + tai -.

Vahvista valinta painamalla painiketta ⏲.

Sähkökatkon jälkeen myös kellonaika vilkkuu. Tee sama asetus.

Kellonajan muokkaus



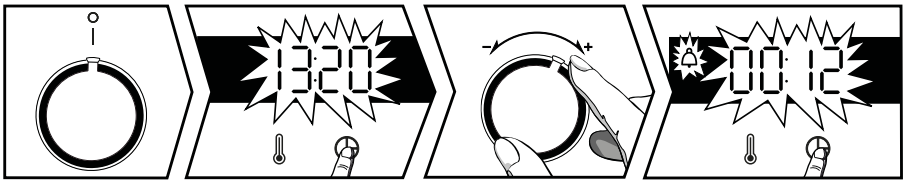
Toimintojen valintakiekon on oltava asennossa 0.

Paina painiketta ⏲ ja symboli ♠ ilmestyy. Paina uudelleen painiketta ⏲.

Muokkaa asetusta valintakiekolla + tai -. Vahvista valinta painamalla painiketta ⏲.

HUOM: Ilman vahvistusta asetettu kellonaika tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin jälkeen.

Ajastin

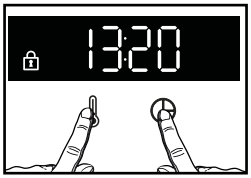


Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

Paina painiketta ⏲ ja symboli ♠ ilmestyy. Munakello alkaa vilkkua. Aseta munakello valintakiekolla + tai -. Vahvista painamalla ⏲, ajastin käynnistyy. Kun aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta se painamalla mitä tahansa painiketta.

Kellonaika ilmestyy näyttöön.

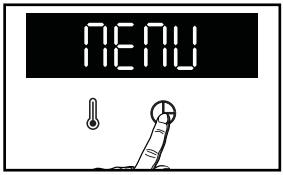
NÄPPÄIMISTÖN LUKITUS (LAPSILUKKO)



Paina samanaikaisesti painikkeita ⓘ ja ◷, kunnes symboli 🔒 ilmestyy näyttöön. Vapauta näppäimistö painamalla samanaikaisesti painikkeita ⓘ ja ◷,kunnes symboli 🔒 häviää näytöltä.

ASETUSVALIKKO

Voit muokata uunin eri asetuksia. Tämä tapahtuu seuraavasti:
paina painiketta ◷, kunnes näytössä näkyy "VALIKKO”. Siirry asetukset-tilaan.



Paina uudelleen painiketta ◷ selataksesi eri asetuksia.

Ota käyttöön tai poista käytöstä eri parametrit valintakiekolla + ja -. Katso seuraava taulukko:

SI On	**VALO:** Asetus ON, kypsennystilassa (paitsi EKO), valo palaa aina. Asetus AUTO, kypsennystilassa uunin sisävalo sammuu 90 sekunnin kuluttua.
SbOn	**ÄÄNET - PAINIKKEIDEN MERKKIÄÄNET:** Asetus ON, äänet ovat käytössä. Asetus OFF, äänet ovat poissa käytöstä.
ScOn	**NOPEA ESILÄMMITYS:** Asetus ON, toiminto käytössä. Asetus OFF, toiminto pois käytöstä.
SSOF	**NÄYTÖN VALMIUSTILA:** Asetus ON, näyttö sammuu 90 sekunnin kuluttua. Asetus ON, näytön kirkkaus heikkenee 90 sekunnin kuluttua.
SdOF	**DEMO-TILA:** Asetus ON, toiminto käytössä, demotila käytetty esittelytilassa. Asetus OFF, toiminto pois käytöstä, uuni on käyttövalmis

Poistu “VALIKKO”-kohdasta painamalla uudelleen ◷.

AUTO-STOP -TOIMINTO

Tämä turvatoiminto pysäyttää uunin kypsennyksen, kun et ole ohjelmoinut kypsennyksen kestoaikaa, ja kun uunisi toimii yli 100 °C:n lämpötilassa yli 4 tunnin ajan tai vähintään 100 °C:n lämpötilassa yli 10 tunnin ajan. Näyttöön ilmestyy « STOP».

Kiertoilma

Minimilämpötila 35 °C maksimilämpötila 250 °C
Suosittelu: 180 °C

Suositellaan valkoisen lihan ja kalan pehmeyden säilyttämiseksi sekä useaan samanaikaiseen kypsennykseen (enintään 3 tasolla). Nopea lämpötilan nousu: jotkut astiat voidaan laittaa uuniin kylmänä.

Perinteinen

Minimilämpötila 35 °C maksimilämpötila 275 °C

Suosittelu: 200 °C

Tämä kypsennystila ei ole yhteensopiva vesihaudekypsennysten kanssa.

Suositellaan hitaaseen ja monimutkaiseen kypsennykseen: pehmeälihaiseen riistaan. Punaisen lihan paistien ruskistamiseen. Keittolevyllä aluksi valmisteltujen ruokalajien haudutus suljetussa astiassa (coq au vin, pataruoat).

Alalämpö kierto

Minimilämpötila 75 °C maksimilämpötila 250 °C

Suosittelu: 180 °C

Suositellaan kosteille ruokalajeille (piiraat, mehevät hedelmäpiirakat...). Taikinapohja paistuu hyvin. Suositellaan kohoaville leivonnaisille (kakku, pulla, kuivakakku...) ja kohokkaille ilman taikinakuorta.

Eko*

Minimilämpötila 35 °C maksimilämpötila 275 °C
Suosittelu: 200 °C
Tämä kypsennystila ei ole yhteensopiva vesihaudekypsennysten kanssa.

Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet.

Kaikki kypsennykset tehdään ilman esilämmitystä.

**Kypsennystila käytetty standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti: tarkoituksena osoittaa yhdenmukaisuus eurooppalaisen energiamerkintöjä koskevan direktiivin EU/65/2014 vaatimusten kanssa..*

Voimakas grilli

Asennot 1-4
Suosittelu: Asento 4
Suositellaan paahtoleipien grillaamiseen, ruokalajien gratinoimiseen, crème brûléen ruskettamiseen...

Grilli kierto

Minimilämpötila 100 °C maksimilämpötila 250 °C
Suosittelu: 200 °C

Molemmilta puolilta mehukkaat ja rapeat linnunlihat ja paistit. Liu'uta monikäyttöinen pelti 45 mm alatasolle.

Suositellaan linnunliha lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen

Leipä

Minimilämpötila 35 °C maksimilämpötila 220 °C
Suosittelu: 205 °C
Suositeltu jakso leivän paistamiseen. Muista laittaa vesivuoka uunin pohjalle, jotta leivän kuori on rapea ja kultainen.

Automaattiset toiminnot:

Uunissa on 3 uutta toimintoa, joissa yhdistyy automaattisesti kaksi kypsennystilaa, jotka säilyttävät ruoka-aineiden ravitsemuksellisen laadun ja takaavat nopeamman kypsennyksen.

Linnunliha

Suositellaan kanan kypsennykseen.

Kala

Suositellaan kokonaisten kalojen kypsennykseen (lohi, meribassi, turska...).

Valkoinen liha

Suositellaan pehmeän ja suussa sulavan vasikanpaistin valmistukseen.

Tarvitset näihin 3 toimintoon 500 ml haaleaa vettä, jonka kaadat syvään monikäyttöiseen peltiin 45 mm. Aseta vettä sisältävä pelti uunin alapeltitasolle ja kypsennettävä ruoka peltitasolle 3.

Säädä painoa näytössä valintakiekolla +/- ja vahvista arvo painamalla valintakiekkoa +/-

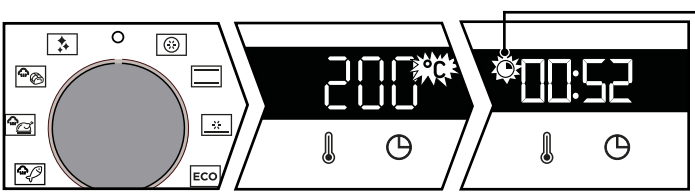
Höyrykypsennyksen aikana sisälasiin muodostuu vesihöyryä.

Tiivistynyt vesi saattaa jäädä kouruun (*). Jos näin käy, pyyhi vesi pois kypsennyksen lopussa, jotta se ei keräänny kouruun.

(*) Kouru sijaitsee luukun tiivisteen alapuolella, uunin luukun kehyksen alaosassa.

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

Kypsennyksen käynnistys heti



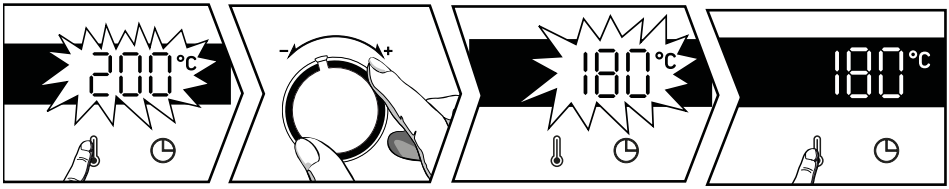
Heti kun uuni käynnistyy, toiminnon kesto näkyy näytössä.

Ohjelmoijassa näkyy kellonaika. Se ei saa vilkkua.

Käännä valintakiekko haluamaasi asentoon.

Manuaalisille toiminnoille:
Lämpötila alkaa nousta välittömästi. Uuni suosittelee lämpötilaa, jota voi muokata. Uuni lämpenee ja lämpötilan ilmaisin vilkkuu. Kuulet äänimerkkisarjan, kun uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan.

Lämpötilan muokkaus

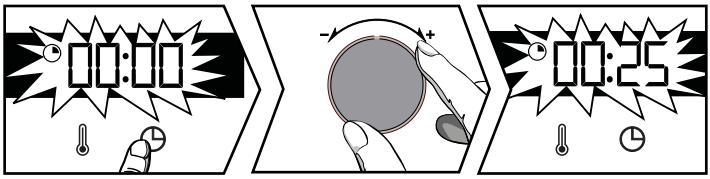


Paina 🌡.

Muokkaa lämpötilaa valintakiekolla + tai -. Hyväksy valinta painamalla 🌡.

Kypsennyksen kestoajan muokkaus

Paina ◷. Uuni suosittelee kypsennyksen kestoaikaa, jota voi muokata. Muokkaa kypsennyksen kestoaikaa valintakiekolla + tai -. Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

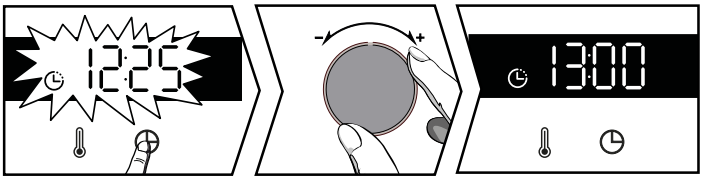


"Smart Assist" -järjestelmä
Uuni on varustettu "Smart Assist" -toiminnolla, joka suosittelee kypsennyksen ohjelmoinnin aikana muokattavissa olevaa kestoaikaa valitun kypsennystilan mukaan (katso taulukko).

Jos muokkaat kestoa, vahvista painamalla valintakiekkoa. Toiminnon kestoaika alkaa pienentyä heti, kun kypsennyksen lämpötila saavutetaan.

KYPSENNYS-TOIMINTO	KESTO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Kypsennyksen päättymisajan muokkaus



Asetettuasi kypsennyksen kestoajan paina painiketta , kypsennyksen päättymisaika vilkkuu. Aseta kypsennyksen uusi päättymisaika valintakiekolla + tai -.

Vahvistus tallentuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluessa.

Kypsennyksen päättymisajan näyttö ei vilku enää.

Uuni käynnistyy myöhemmin ja päättää kypsennyksen valittuna aikana.

HUOM: Tämä toiminto ei ole käytössä Grilli-toiminnossa.

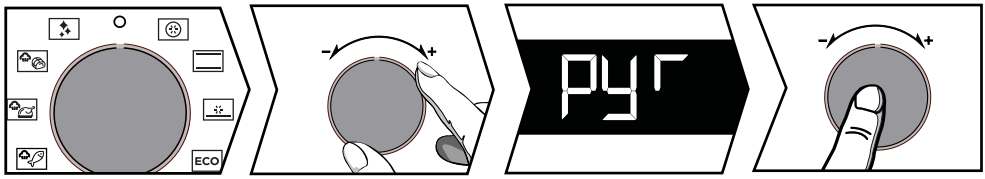
PUHDISTUS SISÄLTÄ JA ULKOA

Uunin sisäosan pyrolyysipuhdistus

HUOMIO

Irrota uunin lisävarusteet ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.
Pyrolyysipuhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

Heti käynnistyvä automaattinen puhdistus



Näytössä tulee näkyä päivän kellonaika, joka ei saa vilkkua. Valitse automaattinen puhdistusjakso toimintojen valintakiekolla P: valitse pyrolyysi valintakiekolla + ja - uunin likaisuustason mukaan ja vahvista painamalla valintakiekkoa.

Valintasi mukaan: PYr = 2 tunnin pyrolyysi, vahvista painamalla valintakiekkoa.

_-P P-E = Pikapyro* tai EKOPYRO (1 tunti 30 min)* vahvista painamalla valintakiekkoa.

Puhdistuksen päätyttyä näytöllä näkyy 0:00 ja luukun lukitus avautuu.
Aseta toimintojen valintakiekko asentoon 0.

*PIKAPYRO 59 MIN

_-P = ***Pikapyro****

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.
Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, uuni käyttää automaattisesti 1h30 kestävää EKOPYRO-pyrolyysia

Ohjelmoitu automaattipuhdistus

Voit ohjelmoida pyrolyysipuhdistuksen käynnistyksen myöhemmäksi. Kun ohjelman kesto näkyy näytöllä, paina painiketta ⏲ ja aseta uusi päättymisaika valintakiekolla + ja -. Vahvista sitten painamalla valintakiekkoa. Automaattipuhdistus käynnistyy myöhemmin ja päättyy ohjelmoituna kellonaikana.
Aseta toimintojen valintakiekko asentoon 0 puhdistuksen päätyttyä.

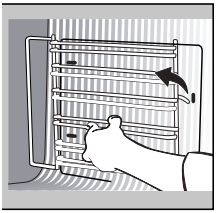
Ulkopintojen puhdistaminen

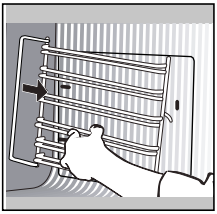
Käytä pehmeää liinaa, joka on upotettu lasinpesuaineeseen. Älä käytä hankausaineita tai hankaavaa sientä.

Peltitasoristikoiden irrottaminen

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin työnnä ristikkoa ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoa itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota näin 2 ristikkoa





Luukun lasien irrottaminen

HUOMIO:

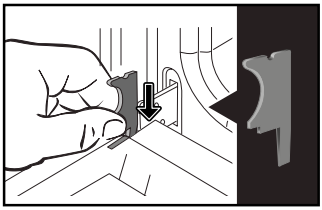
Älä käytä laitteen lasiluukun puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

Poista etukäteen suurimmat rasvajäämät pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella

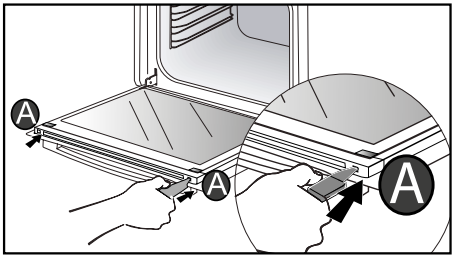
sisäpuolen lasista.

Puhdista erilaiset sisälasit irrottamalla ne seuraavalla tavalla:

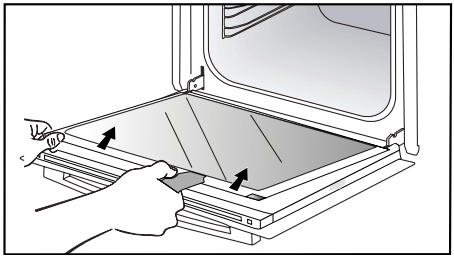
Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana toimitettua muovikiilaa.

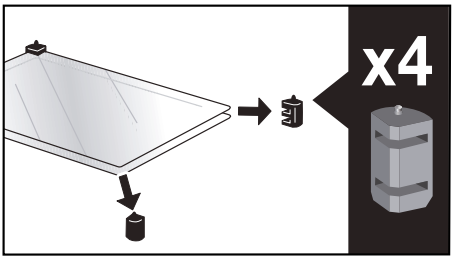


Irrota ensimmäinen napsautettu lasi: Irrota lasi klipsikiinnityksistään käyttämällä toista A kiilaa (tai ruuvimeisseliä).



Irrota lasi. Luukussa on kaksi ylimääräistä lasia, joissa molempien kussakin kulmassa on musta kuminen välituki.





TÄRKEÄÄ:
Paina mieleesi ensimmäisen lasin asennussuunta (kiiltävä puoli itseäsi päin)

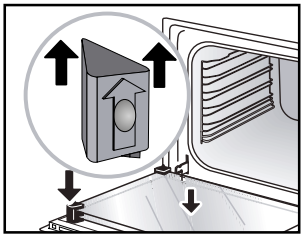
Irrota sisälasit tarvittaessa puhdistusta varten.

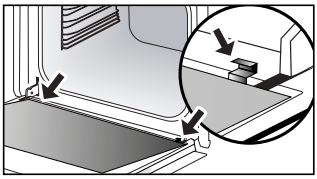
Älä upota laseja veteen. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

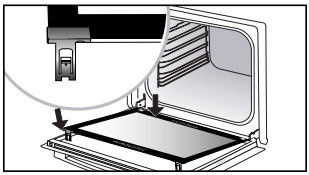
Luukun lasien takaisin asettaminen

Puhdistuksen jälkeen aseta neljä kumista välitukea takaisiin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.

Aseta viimeinen lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että ”PYROLYTIC”-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.

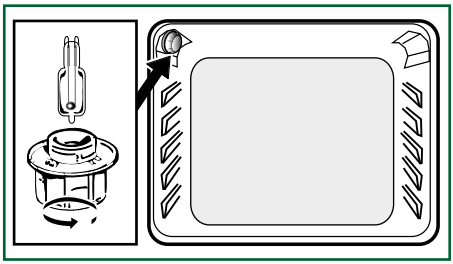






Valon vaihtaminen

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



Valon ominaisuudet:
25 W, 220-240 V~, 300 °C, kanta G9.
Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota valo (käytä kumikäsinettä helpottamaan valon suojalasin irrottamista).
Aseta uusi lamppu paikalleen ja suojalasi paikalleen. Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G.

VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ratkaisut
Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Suurenna valittua lämpötilaa.
Uunin valo ei toimi.	Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät.
Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia. Jäähdytyspuhallin voi toimia jopa enintään 1 tunnin ajan kypsentämisen jälkeen uunin sisä- ja ulkopuolella olevan lämpötilan laskemiseksi. Jos puhallin toimii yli tunnin ajan, ota yhteys huoltopalveluun.
Pyrolyysipuhdistus ei toimi	Tarkista, että luukku on kiinni. Luukun lukituksessa tai lämpötila-anturissa voi olla häiriö. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
Symboli 🔑 vilkkuu näytöllä	Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.
Vesihaudekypsennys.	Käytä puhaltimella toimivia kypsennystiloja vesihaudekypsennyksessä.
Värisevää ääntä.	Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksissa takaseinän kanssa. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan mutta se voi aiheuttaa värisevää ääntä tuletuksen aikana. Liikuta laitetta ja siirrä johdon paikkaa. Laita laite takaisin paikoilleen.

• 7 RUOANLAITTOVINKIT

RUOKALAJIT	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	min
Liharuoat															
Porsaanpaisti (1 kg)	200	2					180	2							60
Vasikanpaisti (1 kg)	200	2					180	2							60–70
Paahtopaisti punertava (1 kg)	240	2													30–40
Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Linnunliha (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Linnunliha, suurikokoinen	180	1													60–90
Kanankoivet					220	3					210	3			20–30
Porsaankyljykset					210	3									30–40
Vasikankyljykset					210	3									20–30
Naudankyljykset punertavat (1 kg)					210	3					210	3			20–30
Lampaankyljykset					210	3									20–30
KALA															
Pienet kalat					275	4									15–20
Keskikokoiset kalat (1-1,5 kg)	200	3					180	3							30–35
Kalafileet	220	3					200	3							15–20
Vihannekset															
Gratiinit					275	2									15
Perunagratiini	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Täytetyt tomaatit	170	3					160	2							30
Leivonnaiset															
Savoiardi- ja Génoisekeksit			150	3									180	23	5
Kääretorttu	220	3											180	2	25–35
Briossi	170	1	210										180	2	35–45
Pikkuleivät	180	2					175	3							20–25
Kakut - kuivakakut	180	1	180	1									180	2	45–50
Hedelmäpiiras	200	2					180	3							30–35
Vanukkaat	165	2											150	2	30–40

* mallista riippuen

• 7 RUOANLAITTOVINKIT

RUOKALAJIT	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	min
Leivonnaiset															
Keksit - Pikkuleivät	175	3													15–20
Kugelhopf			180	2									180	2	40–45
Pienet marengit	100	2											100	3	60–90
Suuret marengit	100	2											100	3	70–90
Madeleine-leivokset	220	3					200	3							5–10
Tuulihatut	200	3					180	3							30–40
Petit fours -leivokset	220	3					200	3					180	3	5–10
Savariini	180	3													30–35
Murotaikinaleivät	200	1					195	1					175	3	30–40
Hedelmäpiirakat	215	1					200	1					180		20–25
Hiivataikinapiirakat	210	1					200	1							10–30
Sekalaiset															
Vartaat	220	3			210	4									10–15
Lihamureke	200	2					190	2							80–100
Pitsa murotaikina	200	2													30–40
Pitsa leipätaikina															15–18
Piiraat															35–40
Kohokkaat													180	25	0
Tortut	200	2													40–45
Leipä	220						200		220						30–40
Paahdettu leipä	180				275	4–5									2–3
Suljetut astiat (pataruoat)	180	2											180	2	90–180

Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetylle uunille
HUOMAUTUS: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

VASTAAVUUS: LUKEMAT T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
ARVOT	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maksimi**

TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT STANDARDIN CEI 60350 MUKAISESTI						
RUOKA-AINE	**Kypsen-nystila**	**TASO**	**Lisävarusteet**	**°C**	**AIKA min.**	**ESI-LÄMMITYS**
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 + ritilä	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 + ritilä	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 + ritilä	170	20–40	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	Pelti 45 mm + ritilä	170	25–35	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeä rasvaton kakku (8.5.1)		2 + 5	Pelti 45 mm + ritilä	150	30–40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		3		150	30–40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		2 + 5	Pelti 45 mm + ritilä	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.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
										EN: Symbol-FR: Symbole-CS: Značka-DA:Symbol-DE: Symbol-ES: Símbolo-IT: Simbolo-NL: Symbool-PL: Oznaczenie-PT: Símbolo-SK: Symbol- EL: Σύμβολο-FI: Symboli- SV: Symbol. EN: Value-FR: Valeur-CS: Hodnota-DA: Værdi-DE: Wert-ES: Valor-IT: Valore-NL: Waarde-PL: Wartość-PT: Valor-SK: Hodnota-EL: Αριθμητική τιμή-FI: Arvo-SV: Värde. EN: Unit-FR: Unité-CS: Jednotka-DA: Enhed-DE: Einheit-ES: Unidad-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PL: Jednostka-PT: Unidade-SK: Jednotka-EL: Μονάδα-FI: Yksikkö-SV: Enhet.
Type norme		HHT25W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste- SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele- PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno- NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio- NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità- NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit- PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)- DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/ cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/ cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů- DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE, FRANCE. Yksinkertaistettu osakeyhtiö, jonka osakepääoma on 100 000 000 euroa, RCS NANTERRE 801 250 531.

HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.
A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.
Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.
A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálata 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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

HU

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK 4

1 TELEPÍTÉS 6-7
Az elhelyezés megválasztása és beépítés 7
Elektromos bekötés 7

2 KÖRNYEZET 8
A környezet tiszteletben tartása 8

3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA 9
A vezérlés és a kijelző 10
Kijelző 10
Tartozékok (modelltől függően) 11

4 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA. 12-16
Beállítások 13
Beállítások menü 14
Automatikus leállítás funkció 14
Sütési mód 15
Étel elkészítésének indítása 16

5 KARBANTARTÁS 18
Belső - külső tisztítás 18

6 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK 21

7 SÜTÉSI TANÁCSOK 22-24

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

Amikor megkapja a készüléket, csomagolja vagy csomagoltassa ki azonnal. Ellenőrizze az általános megjelenését. Tegye meg az esetleges írásos megjegyzéseket a szállítójegyen, amelynek megőrzi egy példányát.

Fontos

Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, amennyiben biztonságos módon megtanították a készülék használatára és tisztában van az esetleges kockázatokkal.

— Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

— Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.

FIGYELMEZTETÉS:

— A készülék és elérhető részei felforrósodnak a használat során. Ügyeljen arra, hogy a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse. A 8 év alatti gyermekek a készüléktől távol tartandók, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

— 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 kisgyermekeket távol tartani.

— Gőztisztító készüléket ne használjon.

— A sütő üvegajtajának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szétpattanásához 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 étkezőhelységben való használat; üzemekben való használat; szállodák, motelek és egyéb, szálláshely jellegű környezetek vendégei általi használat; vendégszoba típusú szálláshelyeken történő használat.

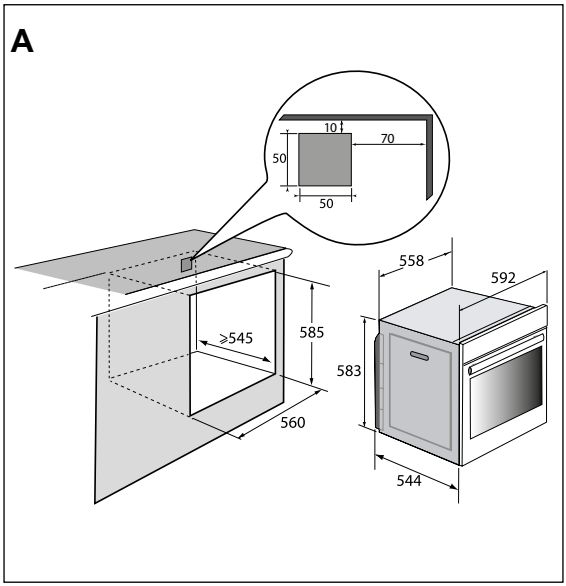
— A sütő üregében végzett minden tisztítási beavatkozáshoz ki kell kapcsolni a sütőt.

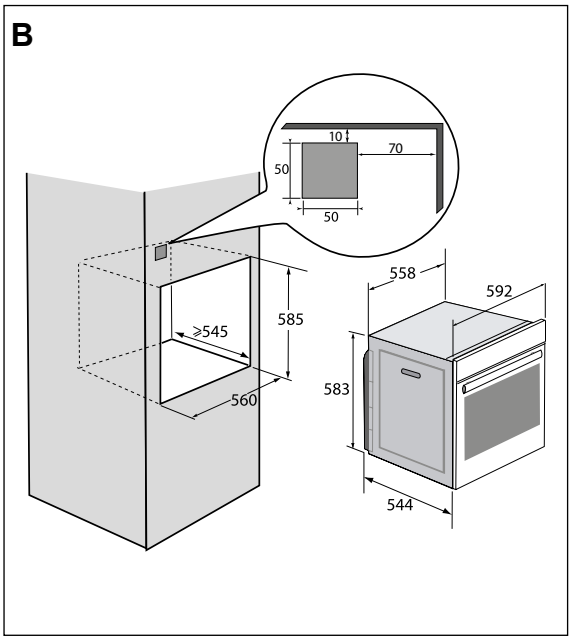
Ne módosítsa a készülék jellemzőit, mert ez veszélyt jelenthet Önre.

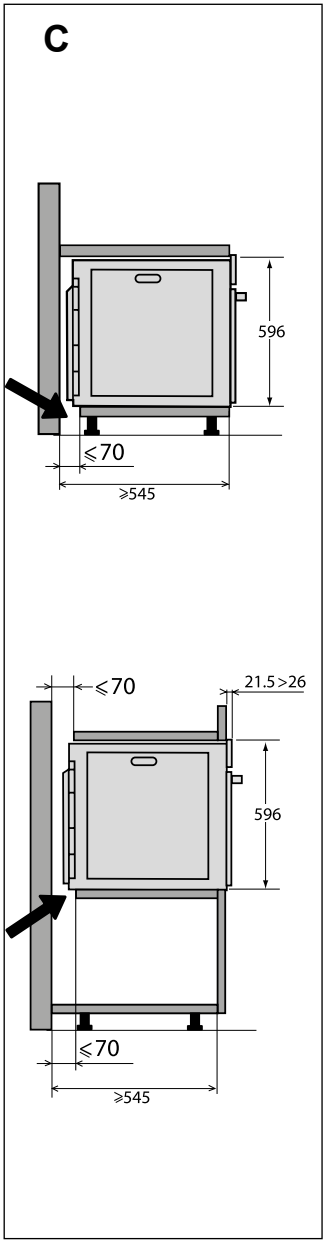
Ne használja a sütőt éléskamraként vagy bármilyen alkotóelem tárolására a használat után.

Modelltől függően a sütője fel lehet szerelve hússzondával. Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletmérő szondát használja.

• 1 TELEPÍTÉS


A
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


B
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


C
596
≤70
≥545
≤70
21.5>26
596
≤70
≥545

AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS

Az ábrák megmutatják a bútor azon részeit, melyek lehetővé teszik a sütő beszerelését.
A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pult alá (**A ábra**) vagy függőleges elrendezésű bútorba (**B ábra**).
Figyelem: ha a bútor alja nyitott (pult alatt vagy függőleges elrendezésű bútorban), a fal és a sütőt tartó vízszintes bútorfelület, közötti távolságnak legfeljebb 70 mm-nek* kell lennie (**C ábra**).
Ha a bútor hátul zárt, készítsen egy 50 x 50 mm-es nyílást az elektromos kábel átvezetéséhez.

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

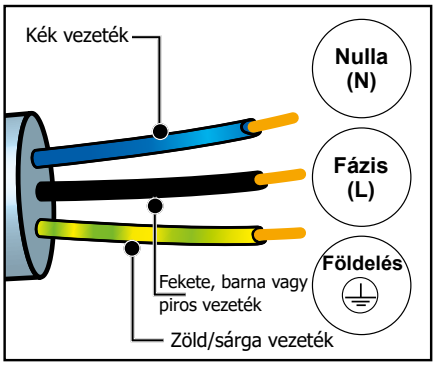
Tanács
Annak érdekében, hogy biztosított legyen a megfelelő beszerelés, ne habozzon háztartásigép-szerelőt hívni.

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A sütő szabványos tápkábellel van felszerelve, amely három 1,5 mm² keresztmetszetű vezetéket tartalmaz (1 fázis + 1 nulla + földelés), amelyet a 220~240 voltos hálózatra kell csatlakoztatni szabványos IEC 60083 csatlakozóaljzaton vagy omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül, a telepítési előírásoknak megfelelően.
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 az Ön részéről történő különösebb 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.



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.

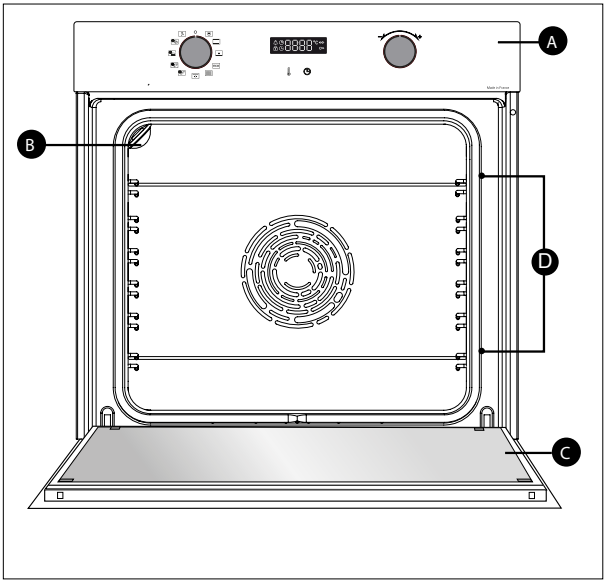
Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért van ezzel a logóval megjelölve, ami azt jelzi Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad a többi hulladék közé tenni.

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.

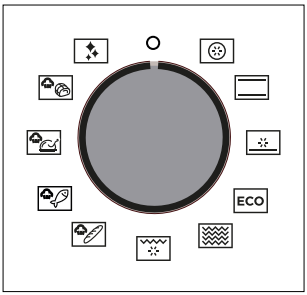
Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

• 3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

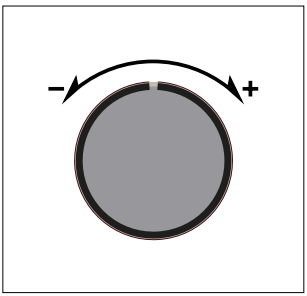


- **A** Kezelőpanel
- **B** Lámpa
- **C** Ajtó
- **D** Szintemelők (A sütő a tartozékok számára 6 pozíciót biztosít)

Programválasztó forgógomb



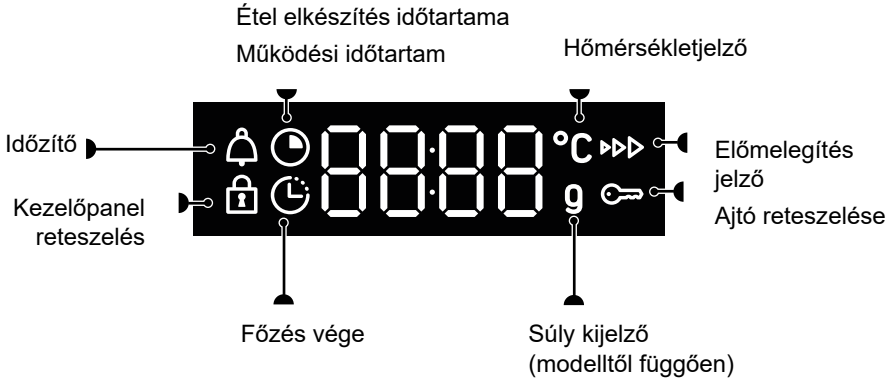
Programbeállító forgógomb



• 3 A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELZŐ

Kijelző



Gombok

Hőmérséklet beállítása

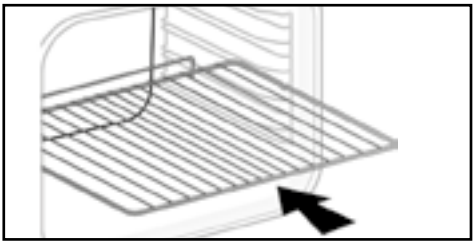
Óra és időtartam beállítása

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- Billenésbiztos grillrács

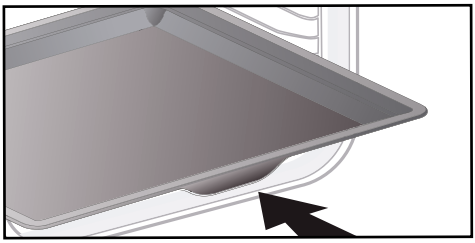
A grillrács használható minden sütésre vagy gratinírozásra váró étel edényének és sütõformájának megtartására. A grillezendõ ételekhez is ezt használja (közvetlenül ráhelyezve õket).

Illessze be a rácsot, a billentésgátló ütköző a sütő hátsó része felé néz.



- Többcélú tálca 45mm

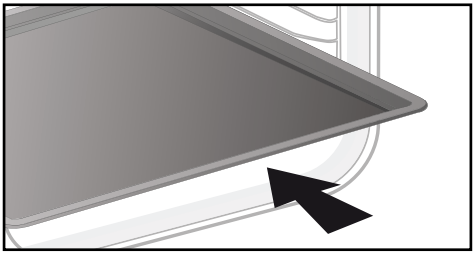
illessze be a szintemelőkbe a rács alatt. Összegyűjti a grillezésnél lecsöpögő szaftot és zsírt, vízzel félig megtöltve vízgőzben sütésre használható.



Sütőlemez 8mm

Beillesztve a szintemelőkbe. Ideális keksz, omlós sütemények, muffin sütésére.

Ferde előlapja megkönnyíti a készítmények elhelyezését a tálcán. A grillrács alatti polcokba csúsztatható a grillételek szaftja és zsírja összegyűjtésére..



TANÁCS:

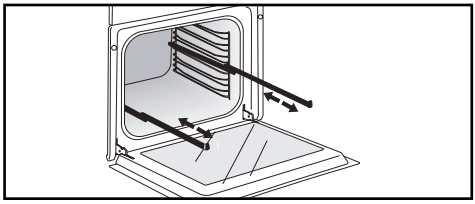
Zsíros húsok sütésekor a füst kiáramlásának megakadályozása érdekében javasoljuk, hogy a 45 mm-es többcélú tálca aljára tegyen kis mennyiségű vizet vagy olajat.

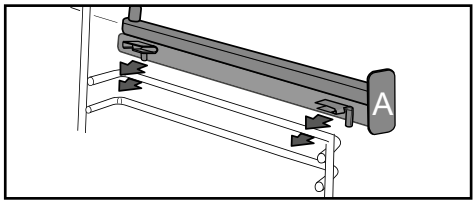
FIGYELMEZTETÉS:

A pirolízises tisztítás előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből.
A meleg hatására a tartozékok deformálódhatnak. Ez azonban nem akadályozza a működésüket. Miután lehűltek, visszanyerik eredeti formájukat.

CSÚSZÓSÍN-RENDSZER (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

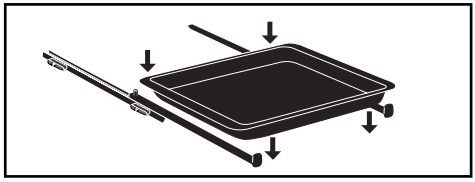
A csúszósín-rendszer praktikusabbá és könnyebbé teszi az ételek kezelését, mert a tálcák könnyen kihúzhatók, így a lehető leg egyszerűbbé teszi a ki-be pakolást. A tálcák teljesen kihúzhatók, így teljes hozzáférést biztosítanak. Stabilitásuk ráadásul lehetõvé teszi, hogy teljesen biztonságosan dolgozzon az ételekkel és így kezelje õket, ami lecsökkenti az égési sérülés kockázatát. Így sokkal könnyebben veheti ki ételeit a sütőből.

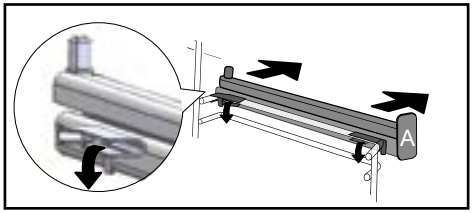




A CSÚSZÓSÍNEK FELHELYEZÉSE ÉS LESZERELÉSE

A 2 szintemelő kivételét követően válassza ki, hogy milyen szintekre (2 és 5 között) szeretné a síneket rögzíteni. Pattintsa a bal oldali sínt a bal oldali szintemelőbe, eléggé megnyomva a sín első és hátsó részét, hogy a sín oldalán lévő 2 talp beférjen a szintemelőbe. Tegye ugyanezt a jobb oldali sínnel.





MEGJEGYZÉS: a sín teleszkópos csúszó részének a sütő első része felé kell néznie, az ütközővel Ⓐ ön felé.

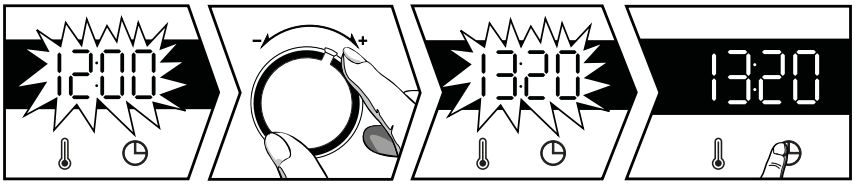
Tegye a 2 szintemelőt a helyére, majd helyezze a tálcát a 2 sínre, a rendszer készen áll a használatra.

A sínek leszereléséhez vegye ki ismét a szintemelőket.

Óvatosan nyomja lefelé a sínekhez rögzített lábakat, így kiszabadítva őket a polcból. Húzza a sínt maga felé.

BEÁLLÍTÁSOK

Az idő beállítása

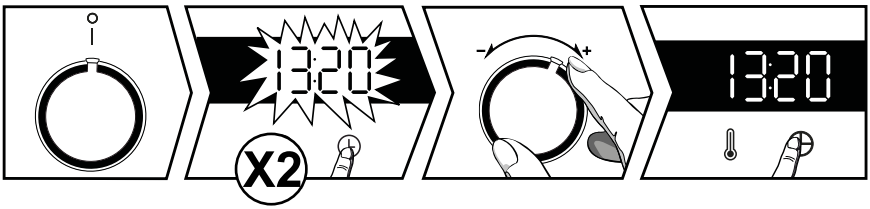


Feszültség alá helyezéskor a kijelző 12:00 -t mutatva villog. Állítsa be az időt a + vagy - gombbal.

Hagyja jóvá a gomb ⏲ megnyomásával.

Áramkimaradás esetén az óra is villog. Végezze el ugyanazt a beállítást.

Az idő megváltoztatása



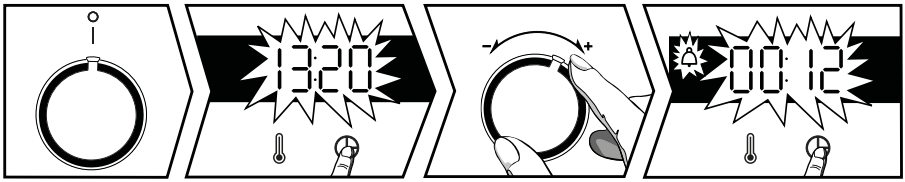
A funkcióválasztónak 0 állásban kell lennie.

Nyomja meg a ⏲-t és gombot, és megjelenik a 🔔. Nyomja le újra a gombot ⏲.

Módosítsa a beállítást a + és - gombbal. Érvényesítse a gomb ⏲ megnyomásával.

Megjegyzés: Jóváhagyás nélkül néhány másodperc után automatikusan megtörténik a beállított idő mentése.

Időzítő

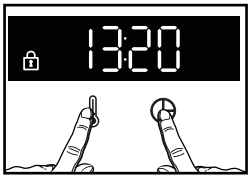


Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában működik.

Nyomja meg a gombot ⏲, megjelenik a szimbólum 🔔. Az időzítő villog. Állítsa be az időzítőt a + vagy - gombbal. Érvényesítse a gomb ⏲ megnyomásával, a visszaszámlálás újra megjelenik. Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

Az idő ismét megjelenik a kijelzőn.

KEZELŐPANEL RETESZELÉS (GYEREKZÁR)

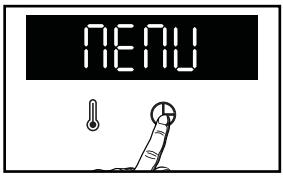


Nyomja meg egyszerre a vissza ⓘ és a ◷ gombot egészen addig, amíg meg nem jelenik a 🔒 a kijelzőn. A feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a gombokat ⓘ és ◷, egészen addig, amíg a lakat 🔒 el nem tűnik a kijelzőről.

BEÁLLÍTÁSOK MENÜ

Megváltoztathatja a sütő különböző paramétereit, ehhez:

a beállítási mód eléréséhez nyomja meg a gombot ◷, amíg a „MENU” kijelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg ismét a gombot ◷, a különböző beállítások lefelé görgetéséhez.

Kapcsolja be vagy kapcsolja ki a különböző paramétereket a + és - forgógombbal, lásd a táblázatot:

SI:On	**LÁMPA:** ON helyzet, sütési üzemmódban (kivéve ECO), a lámpa mindig égve marad. AUTO helyzet, sütési üzemmódban a sütőtér lámpája 90 másodperc után kialszik.
SbOn	**HANGOK – GOMBOK HANGJELZÉSEI:** ON helyzetben a hang bekapcsolva. OFF helyzetben a hang kikapcsolva.
ScOn	**GYORS ELŐMELEGÍTÉS:** ON helyzet, funkció bekapcsolva. OFF helyzet, funkció kikapcsolva.
SSOF	**KIJELZŐ KÉSZENLÉTI ÜZEMMÓDBA ÁLLÍTÁSA:** ON állásban, a kijelző 90 másodperc után kikapcsol. ON állásban, a kijelző 90 másodperc után kikapcsol.
SdOF	**DEMO MÓD:** ON helyzet, funkció bekapcsolva, kiállításhoz használt bemutató üzemmód. OFF helyzet, funkció kikapcsolva, a sütő üzemképes.

A „MENU”-ből való kilépéshez nyomja meg ismét a gombot ◷.

AUTOMATIKUS LEÁLLÍTÁS FUNKCIÓ

Ez a biztonsági funkció leállítja a sütő sütését, ha nem programozott be sütési időt, és a sütő több mint 4 órán keresztül 100°C felett vagy több mint 10 órán keresztül 100°C alatt működik. „STOP” kijelzés jelenik meg a képernyőn.

Hőlégkeverés

Hőmérséklet min. 35°C max. 250°C

Ajánlás: 180°C

Ajánlott a fehér húsok és halak puhán tartásához és akár 3 szinten történő többszörös sütéshez. Gyors hőmérséklet-emelkedés: egyes ételek hideg sütőbe helyezhetők.

Hagyományos

Hőmérséklet min. 35°C max. 275°C
Ajánlás: 200°C

Ez a sütési mód nem kompatibilis a vízgőzben történő sütéssel.

Lassú, finom sütéshez ajánlott: puha vadhús. Sült vörös húsok átsütéséhez. A főzőlapon előzőleg elindított, kuktában való pároláshoz (vörösboros kakas francia módra, ragu).

Hőlégbefúvásos alsó rész

Hőmérséklet min. 75°C max. 250°C

Ajánlás: 180°C

Nedves ételekhez ajánlott (lepényekhez, lédús gyümölcstortákhoz stb.). A tészta alul jól átsül. Ajánlott olyan ételekhez, amelyek megemelkednek (torta, briós, kuglóf stb.) és olyan szufléhoz, amelyek tetején nem képződik kéreg.

Eco*

Hőmérséklet min. 35°C max. 275°C
Ajánlás: 200°C
Ez a sütési mód nem kompatibilis a vízgőzben történő sütéssel.

Ezzel a pozícióval energiát lehet megtakarítani, a sütés minőségének megőrzése mellett.

Minden főzés előmelegítés nélkül történik.

**Az EN 60350-1 szabvány előírásai szerinti ételkészítési mód: az energetikai címkézésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.*

Erős grillezés

1 - 4 pozíció
Ajánlás: 4. pozíció
Ajánlott pirítós készítéséhez, ételek gratinálásához, crème brulée barnításához stb.

Hőlégbefúvásos grill

Hőmérséklet min. 100°C max. 250°C
Ajánlás: 200°C
Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sültek. Csúsztassa a 45 mm-es többcélú tálcát az alsó szintre.

Minden szárnyashoz vagy sülthöz javasolt, marhaláb és -borda ki- és átsütéséhez. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.

Kenyér

Hőmérséklet min. 35°C max. 220°C
Ajánlás: 205°C
Kenyérsütéshez ajánlott sorrend. A ropogós, aranyló kéreg érdekében ne felejtsen el az alsó részre kis edényben vizet helyezni.

Automata funkciók:

Az Ön sütője 3 új funkciót kínál, amelyek automatikusan kombinálják a két sütési módot, hogy megőrizzék az ételek tápértékét és biztosítsák a gyorsabb sütést.

Szárnyasok

Csirke sütéséhez ajánlott.

Halak

Egész halak (lazac, tengeri sügér, tőkehal stb.) sütéséhez ajánlott.

Fehér húsok

Ajánlott a borjúsültek puha és omlós állagának megtartásához.

Ehhez a 3 funkcióhoz mindössze annyit kell tennie, hogy 500 ml langyos vizet önt a 45 mm-es többfunkciós tálcába, és a sütő alsó szintjére helyezi, a sütni kívánt étel pedig a 3. szintre.

Állítsa be a súlyt a kijelzőn a +/- gomb segítségével, és érvényesítse az értéket a +/- gomb megnyomásával.

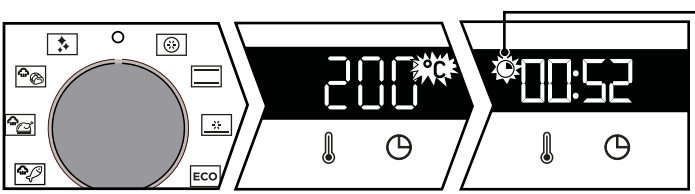
Gőzölős sütés közben a belső üvegen kondenzáció képződik.

Előfordulhat, hogy kondenzvíz marad a vízelvezetőben (*), ebben az esetben a sütés végén fel kell törölni a vizet, hogy megakadályozza a felhalmozódást.

(*) A vízelvezető az ajtótömítés alatt, a sütő keretének legalsó részén található.

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

Sütés azonnali indítása



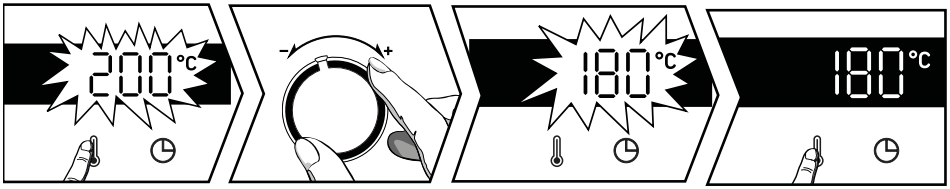
Amint a sütő elindul, megjelenik a működési időtartam.

Az időzítő kijelzi az időt, ez nem villoghat.

Forgassa a funkcióválasztó gombot a kívánsága szerinti pozícióra.

Kézi funkciók esetén:
A felmelegítés azonnal elkezdődik. A sütője javasol egy hőmérsékletet, amelyet módosíthat. A sütő melegszik, és a hőmérsékletjelző villog. Egy sor sípoló hang hallatszik, amikor a sütő eléri a programozott hőmérsékletet.

A hőmérséklet megváltoztatása

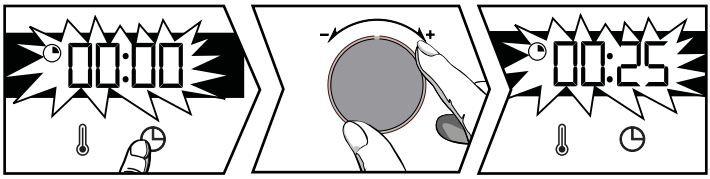


Nyomja meg a gombot 🌡.

Módosítsa a hőmérsékletet a + és - gombbal. A gomb 🌡 megnyomásával érvényesítse.

Az időtartam megváltoztatása

Nyomja meg a gombot ⏲. A sütője javasol egy időtartamot, amelyet módosíthat. Állítsa be a sütési időtartamot a + vagy - gombbal. Hagyja jóvá a programválasztó gomb megnyomásával.



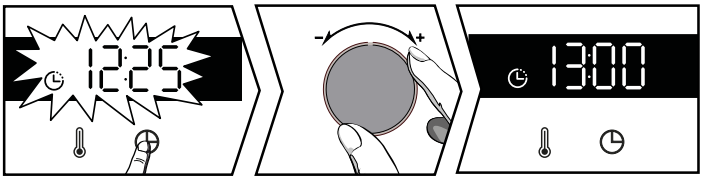
„Smart Assist" rendszer

A sütő rendelkezik „Smart Assist" funkcióval. Ez a sütés beprogramozásakor a választott sütési módtól függően módosítható sütési időt ajánl (lásd táblázat).

Ha megváltoztatja az időtartamot érvényesítse a forgógomb megnyomásával. Az idő visszaszámlálása azonnal megkezdődik, amint elérte a főzési hőmérsékletet.

FUNKCIÓ MÓD	IDŐTARTAM
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 perc
	30 min

A sütés befejezési idejének módosítása



A sütési időtartam beállítása után nyomja meg a gombot , a sütés végének időpontja villog. Állítsa be a sütés végének új idejét a + vagy - gombbal.

Az érvényesítés néhány másodperc múlva automatikusan megtörténik.

A főzés vége kijelzés már nem villog.

A sütője később indul el, hogy a sütést a kiválasztott időpontban fejezze be.

Megjegyzés: Ez a funkció nem áll rendelkezésre a Grill funkcióval.

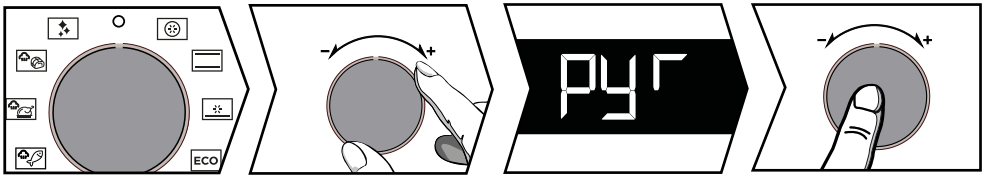
BELSŐ - KÜLSŐ TISZTÍTÁS

A sütőtér pirolízises tisztítása

FIGYELEM

A pirolízises tisztítás előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből. Mielőtt folytatná a sütő pirolízises tisztítását, távolítson el minden jelentős túlfolyást. Távolítsa el nedves szivaccsal az ajtóról a lerakódott zsírt.
Biztonsági intézkedésként a pirolízises tisztítási műveletre csak az ajtó automatikus blokkolása után kerül sor, ekkor nem lehet kinyitni az ajtót.

Azonnali öntisztítás



Az időzítőnek villogás nélkül kell megjelenítenie az időt. Válassza ki az öntisztítási ciklust a funkcióválasztó gombbal P: válassza ki a pirolízises tisztítást a + és - gombbal, a sütő szennyezettségének mértékétől függően és érvényesítse a forgógomb megnyomásával.

A választása szerint: pyr = 2 órás pirolízis, érvényesítse a forgógomb megnyomásával.

_-P P-E = PyroExpress* vagy ECO pirolízis (1 óra 30)* érvényesítse a forgógomb megnyomásával.

Amikor a tisztítás befejeződött, a kijelzőn 0:00 jelenik meg, és az ajtó kioldódik.
Állítsa a funkcióválasztó gombot 0-ra.

*PYROEXPRESS 59 PERC

_-P = *PyroExpress**

Ez a specifikus funkció felhasználja a sütés során felgyülemlett hőt a sütőtér gyors automatikus tisztítására: kevesebb, mint egy óra alatt megtisztítja az enyhén szennyezett sütőteret.
A sütőtér hőmérsékletének elektronikus ellenőrzése meghatározza, hogy a sütőtérben lévő maradék hő elegendő-e a megfelelő tisztítási eredmény eléréséhez. Ha ez nem így van, automatikusan aktiválódik egy 1 óra 30 perces ECO pirolízis.

Késleltetett öntisztítás

Lehetősége van a pirolízis indításának elhalasztására. Amikor a képernyőn megjelenik a program időtartama, nyomja meg a gombot ⏲ és állítsa be az új befejezési időt a + és - gomb segítségével, majd erősítse meg a gomb megnyomásával. Az öntisztítás később indul és az új beprogramozott időpontban fejeződik be.
A tisztítás végén fordítsa vissza a funkcióválasztó gombot 0 állásba.

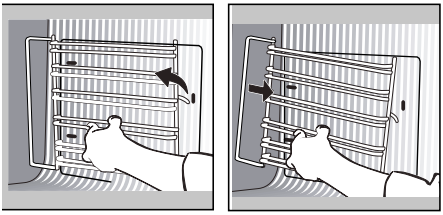
A külső felület tisztítása

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

Szintemelők leszerelése

Oldalsó falak szintemelőkkel

A szintemelők kivételéhez emelje fel a szintemelő elülső részét, és mozdítsa 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 szintemelőt



Az ajtó üvegeinek leszerelése

FIGYELEM:

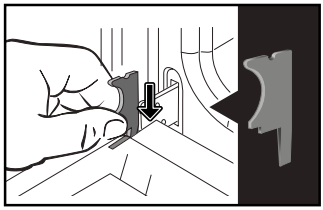
Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

Először egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt

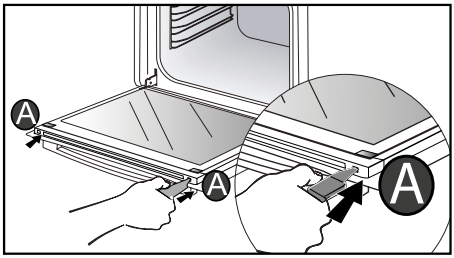
a belső üvegről.

A különböző belső üvegek tisztításához szerelje szét őket az alábbiak szerint:

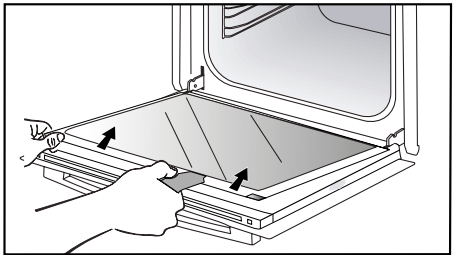
Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelt műanyag ék segítségével.

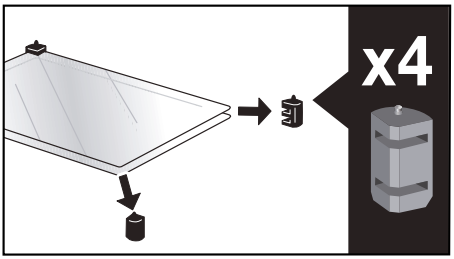


Távolítsa el az első klippel rögzített üveget: A másik ékkel (vagy csavarhúzóval) nyomja be a A nyílásokba, hogy az üveget kioldja.



Távolítsa el az üveget. Az ajtó két további üveglapból áll, minden sarokban fekete gumi távtartóval.





FONTOS:
Ügyeljen arra, hogy megjelölje az 1. üveg szerelési irányát (fényes oldal Ön felé néz).

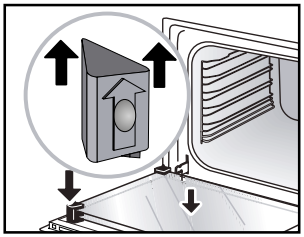
Ha szükséges, vegye ki a belső üvegeket a tisztítás érdekében.

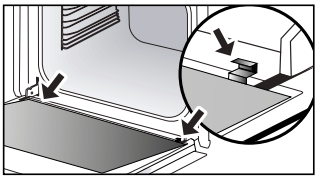
Ne merítse az üvegeket vízbe. Öblítse le tisztí vízzel, és törölje át nem szöszölõdõ ronggyal.

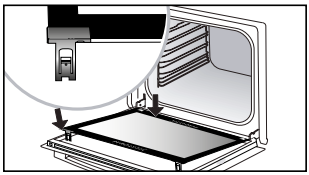
Az ajtó üvegeinek felszerelése

Tisztítás után helyezze vissza a négy gumiütközőt a nyilakkal felfelé, és helyezze vissza az ablakszerelvényt.

Az utolsó üvegtáblát illessze be a fém ütközőkbe, majd csíptesse be a helyére úgy, hogy a „PYROLYTIC” feliratú oldal felénk nézzen és olvasható legyen.

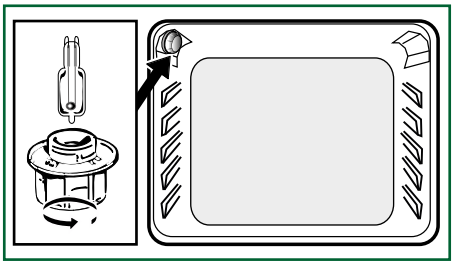






A lámpa cseréje

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.



A lámpa jellemzői:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 foglalat.
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.

RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és Megoldások
A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítéka nem hibás-e. Növelje a kiválasztott hőmérsékletet.
A sütő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik.
A hűtőventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.	Ez normális, a szellőzés a sütés befejezése után legfeljebb egy óráig tovább működhet a sütő belső és külső hőmérsékletének csökkentése érdekében. Ha egy óránál tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.
A pirolízises tisztítás nem történik meg	Ellenőrizze az ajtó záródását. Ezt az ajtó reteszelés vagy a hőmérséklet-érzékelő hibája okozhatja. Ha a hiba továbbra sem szűnik meg, forduljon a vevőszolgálathoz.
A szimbólum villog a kijelzőn	Az ajtó záródásának hibája, forduljon a vevőszolgálathoz.
Vízgőzben történő sütés.	Kérjük, vízgőzben történő sütéshez használja a szellőztetett sütési módokat.
Rezgési zaj.	Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem érintkezik-e a hátsó fallal. Ez nincs hatással a készülék megfelelő működésére, de a szellőztetés során rezgési zajt okozhat. Húzza ki a készüléket, és helyezze át a kábelt. Helyezze vissza a sütőt.

• 7 SÜTÉSI TANÁCS

ÉTELEK	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	perc
Hús															
Sertéssült (1 kg)	200	2					180	2							60
Borjúsült (1 kg)	200	2					180	2							60–70
Marhasült, véresen (1kg)	240	2													30–40
Bárány (láb, lapocka 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Szárnyasok (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Baromfihús nagy darabokban	180	1													60–90
Csirkecomb					220	3					210	3			20–30
Sertésborda					210	3									30–40
Borjúborda					210	3									20–30
Marhaborda véresen (1 kg)					210	3					210	3			20–30
Juhborda					210	3									20–30
Halak															
Kis testű halak					275	4									15–20
Közepes hal (1kg - 1,5kg)	200	3					180	3							30–35
Halfilé	220	3					200	3							15–20
Zöldségek															
Csőben sült ételek					275	2									15
Dauphinéi csőben sült krumpli	200	2					180	2							45
LASAGNA	200	3					180	3							45
Töltött paradicsom	170	3					160	2							30
Sütemények															
Szavojai piskóta – Piskótatészta			150	3									180	23	5
Piskótatekercs	220	3											180	2	25–35
Briós	170	1	210										180	2	35–45
Brownie	180	2					175	3							20–25
Gyümölcskenyér – Egyensúly-tészta	180	1	180	1									180	2	45–50
Gyümölcsös pite	200	2					180	3							30–35
Krémek	165	2											150	2	30–40

* Modelltől függően

• 7 SÜTÉSI TANÁCS

ÉTELEK	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	perc
Sütemények															
Keksz – Omlós sütemény	175	3													15–20
Kuglóf			180	2									180	2	40–45
Habcsók, kis méretű	100	2											100	3	60–90
Habcsók, nagy méretű	100	2											100	3	70–90
Madeleine	220	3					200	3							5–10
Pogácsák	200	3					180	3							30–40
Kis leveles sütemények	220	3					200	3					180	3	5–10
Likőrös piskótatorta	180	3													30–35
Omlós tészta torta	200	1					195	1					175	3	30–40
Finom leveles tészta torta	215	1					200	1					180		20–25
Torta élesztős tésztával	210	1					200	1							10–30
Egyéb															
Rablóhús	220	3			210	4									10–15
Terrine pástétom	200	2					190	2							80–100
Pizza omlós tésztával	200	2													30–40
Pizza kenyértésztával															15–18
Quiche lepény															35–40
Felfújt													180	25	0
Torták	200	2													40–45
Kenyér	220						200		220						30–40
Pirítós kenyér	180				275	4–5									2–3
Kukta (párolás)	180	2											180	2	90–180

Az összes T°C és sütési idő előmelegített sütővel van megadva

Megjegyzés: Sütőbe helyezés előtt a húsokat legalább 1 órán keresztül szobahőmérsékleten kell tartani.

MEGFELELTETÉS: SZÁMOK T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Számok	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max.**

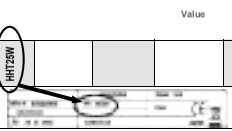
MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK A CEI 60350 SZABVÁNY SZERINT

ÉTEL	Ételkészí-tési módok	SZINT	Tartozékok	°C	min. IDŐ-TARTAM	ELŐMELE-GÍTÉS
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 + grillrács	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 + grillrács	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 + grillrács	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 + grillrács	170	25–35	igen
Puha, zsírmentes sütemény (8.5.1)		4	grillrács	150	30–40	igen
Puha, zsírmentes sütemény (8.5.1)		4	grillrács	150	30–40	igen
Puha, zsírmentes sütemény (8.5.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	150	30–40	igen
Puha, zsírmentes sütemény (8.5.1)		3		150	30–40	igen
Puha, zsírmentes sütemény (8.5.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + grillrács	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

Modelltől függően

MEGJEGYZÉS: A 2 szinten sütés esetén a tálcák különböző idő-pontokban is kivehetők.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT126W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS alaptőke: 100 000 000 euró, az RCS Nanterre cégjegyzékben a 801 250 531 szám alatt bejegyezve.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

IT

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI 4

1 INSTALLAZIONE 6-7
Scelta della collocazione e incasso 7
Collegamento elettrico 7

2 AMBIENTE 8
Rispetto dell'ambiente 8

3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 9
Presentazione del forno 9
Display e tasti di comando 10
Gli accessori (a seconda del modello) 11

4 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO. 12-16
Regolazioni. 13
Menu regolazioni 14
Funzione auto stop 14
Modalità di cottura 15
Avvio di una cottura 16

5 MANUTENZIONE 18
Pulizia interna/esterna 18

6 ANOMALIE E SOLUZIONI 21

7 CONSIGLI DI COTTURA 22-24

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.

Importante

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— 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 due 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.

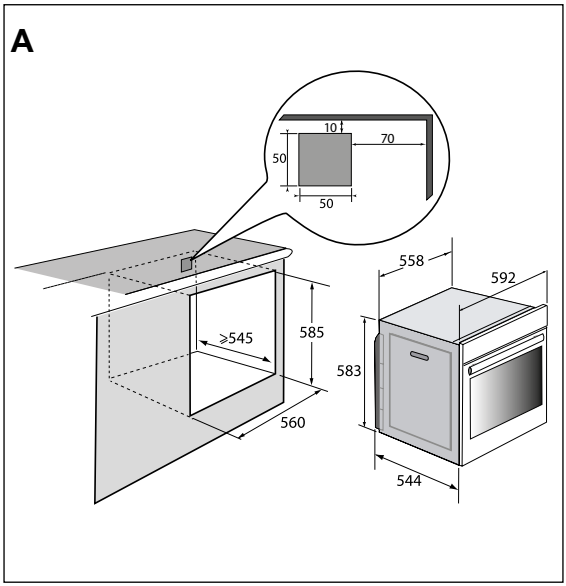
— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

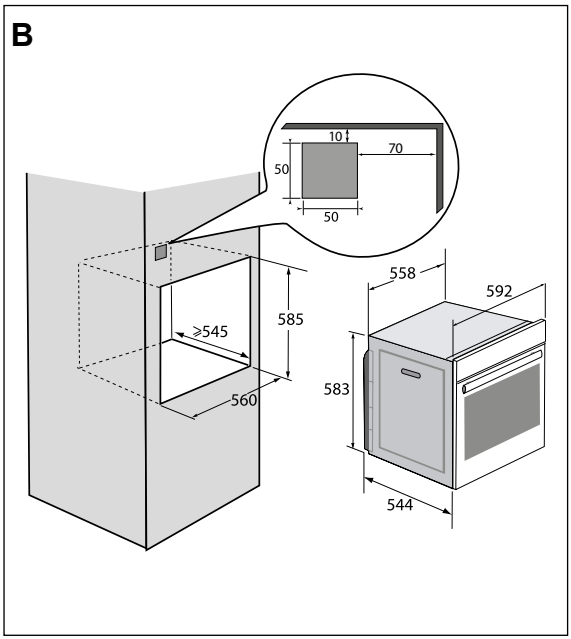
Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

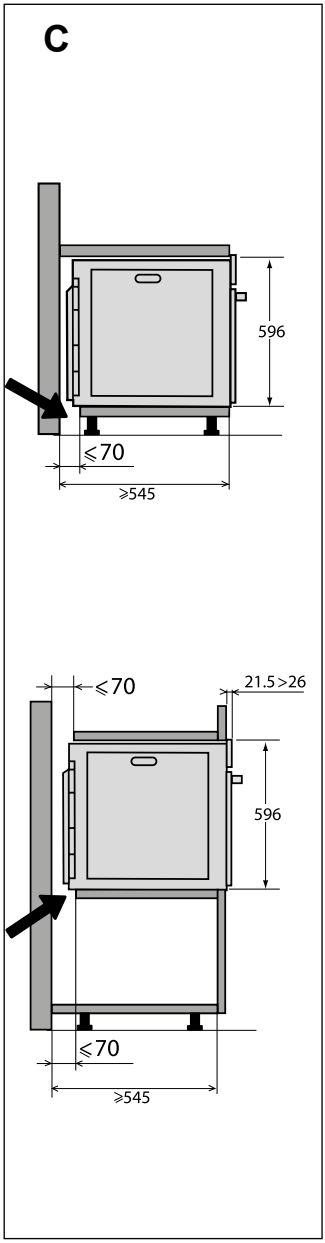
Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

A seconda del modello, il forno è dotato di una sonda per carne. Usare unicamente la sonda termica raccomandata per questo forno.

• 1 INSTALLAZIONE







• 1 INSTALLAZIONE

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.
L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (**fig. A**) o in un mobile a colonna (**fig. B**).
Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (**fig. C**).
Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.

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

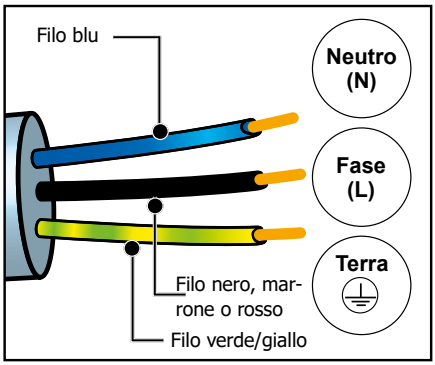
Consiglio
Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgersi ad uno specialista di elettrodomestici.

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 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.
Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.
La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.

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.



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.

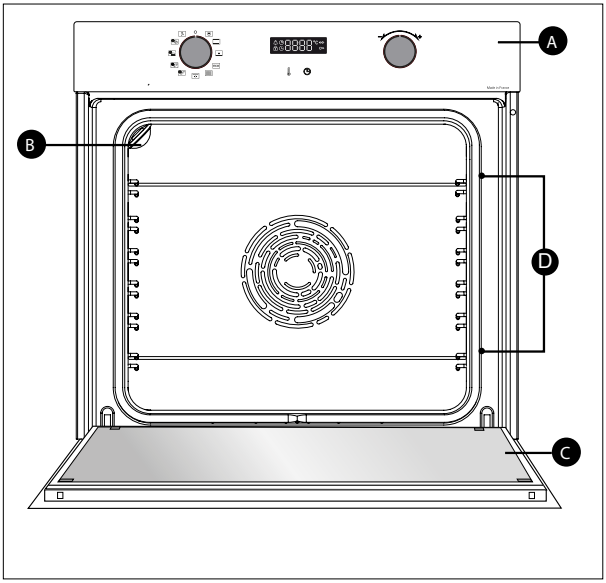
Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

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.

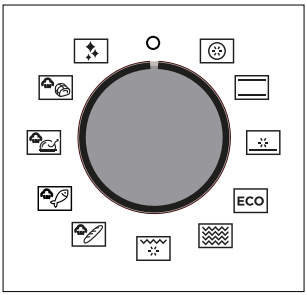
La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

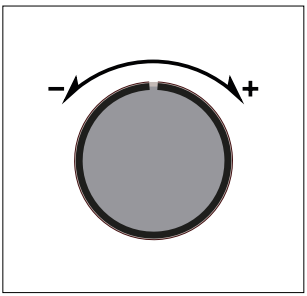


- **A** Pannello dei comandi
- **B** Lampada
- **C** Porta
- **D** Ripiani (Il forno dispone di 6 posizioni di ripiani per gli accessori).

Manopola di selezione dei programmi



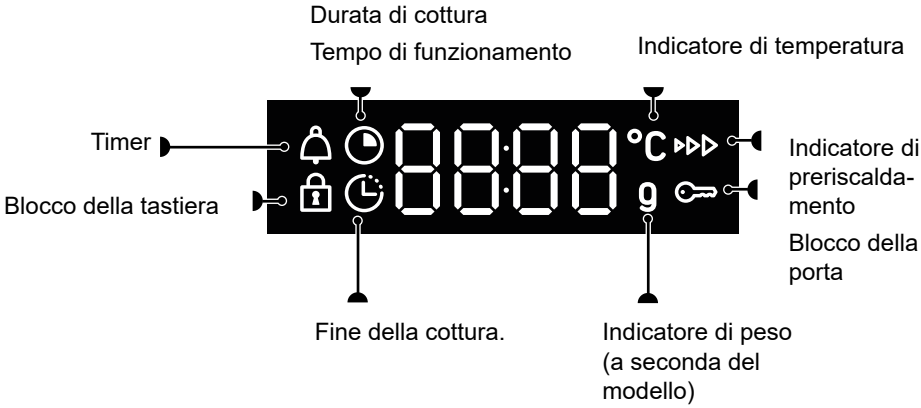
Manopola di regolazione dei programmi



• 3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

I COMANDI E IL DISPLAY

Display



Tasti

Regolazione temperatura

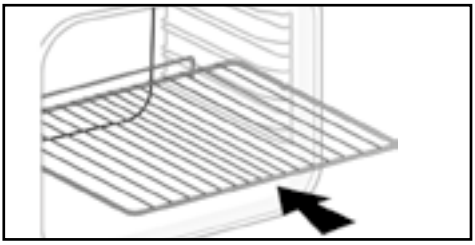
Regolazione ora e durata

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

- Griglia sicurezza antiribaltamento

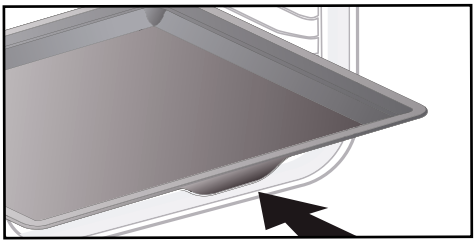
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Inserire la griglia sicurezza antiribaltamento verso il fondo del forno



- Piastra multiuso 45 mm.

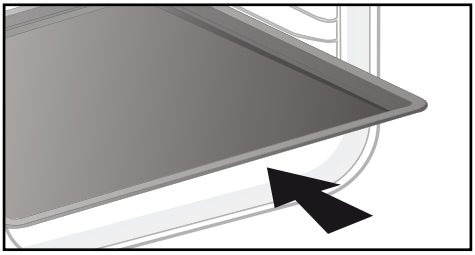
Da inserire nelle guide sotto la griglia. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



Teglia pasticceria 8mm

Inserita nelle guide. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake.

Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nelle guide sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



CONSIGLIO:

Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della piastra multiuso 45mm.

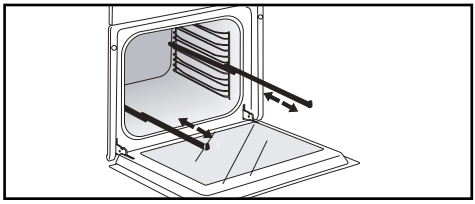
AVVERTENZA:

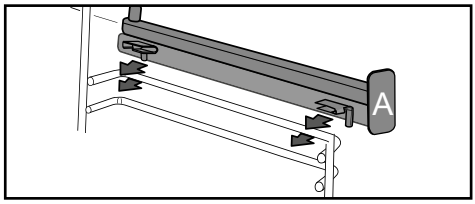
Rimuovere gli accessori del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

SISTEMA DI GUIDE SCORREVOLI (A SECONDA DEL MODELLO)

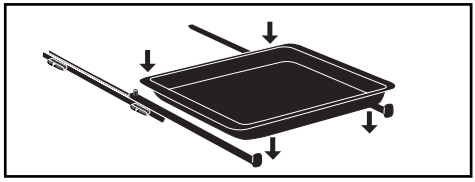
Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale. Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.

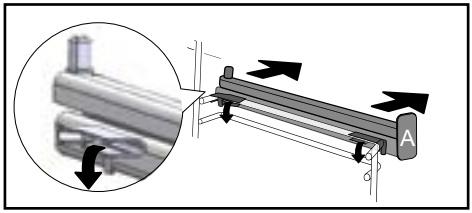




INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.





NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto Ⓐ si trova di fronte a sé.

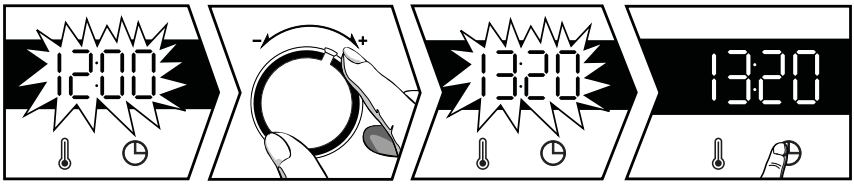
Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.

REGOLAZIONI

Regolazione dell'ora

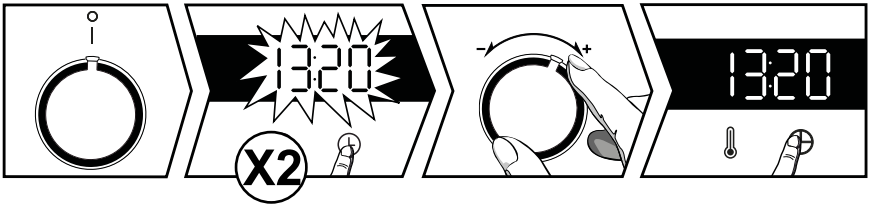


Alla messa sotto tensione il display lampeggia su 12:00. Regolare l'ora con la manopola + o -.

Convalidare premendo il tasto ⏲.

In caso di interruzione di corrente, anche l'ora lampeggia. Procedere alla stessa regolazione.

Modifica dell'ora



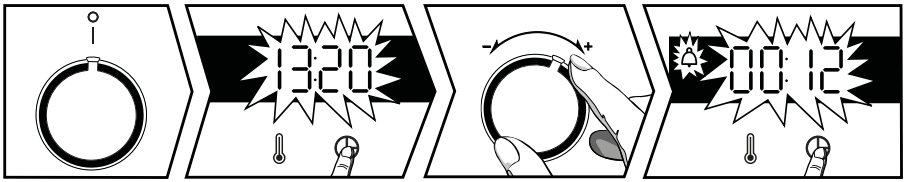
La manopola delle funzioni deve obbligatoriamente essere sulla posizione 0.

Premere il tasto ⏲ il simbolo ♠ appare. Premere nuovamente ⏲.

Adeguare la regolazione con la manopola + o -. Convalidare premendo il tasto ⏲.

NB: Senza conferma, il salvataggio dell'ora modificata viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo.

Timer

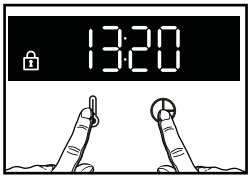


Questa funzione può essere utilizzata unicamente con il forno spento.

Premere il tasto ⏲ il simbolo ♠ appare. Il timer lampeggia. Regolare il timer con la manopola + o -. Confermare premendo ⏲. Il conto alla rovescia viene avviato. Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

L'ora riappare sul display.

BLOCCO DELLA TASTIERA (SICUREZZA BAMBINI)

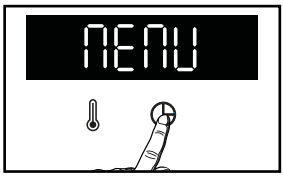


Premere contemporaneamente i tasti ⓘ e ◷ fino a quando il simbolo 🔒 viene visualizzato sul display. Per sbloccarla, premere contemporaneamente i tasti ⓘ e ◷ fino a quando il simbolo 🔒 non scompare dal display.

MENU REGOLAZIONI

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno, per fare questo:

Premere il tasto ◷ fino alla visualizzazione di “MENU” per accedere alla modalità di regolazione.



Premere nuovamente il tasto ◷ per far scorrere le diverse regolazioni.

Attivare o disattivare con la manopola + e - i differenti parametri, vedere tabella:

SI:On	**LAMPADINA:** Posizione ON, in modalità cottura (tranne ECO) la lampadina resta sempre accesa. Posizione AUTO, in modalità cottura la lampada della cavità si spegne dopo 90 secondi.
SbOn	**SUONI-BIP DEI TASTI:** Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
ScOn	**PRERISCALDAMENTO RAPIDO:** Posizione ON, funzione attivata. Posizione OFF, funzione disattivata.
SSOF	**MESSA IN STAND-BY DELL'APPARECCHIO:** Posizione ON, spegnimento del display dopo 90 secondi. Posizione ON, riduzione della luminosità del display dopo 90 secondi.
SdOF	**MODALITÀ DEMO:** Posizione ON, funzione attivata, modalità dimostrazione usata in esposizione. Posizione OFF, funzione disattivata, il forno è operativo

Per uscire dal “MENU”, premere nuovamente ◷.

FUNZIONE AUTO STOP

Questa funzione di sicurezza arresta la cottura del forno quando non sono state programmate la durata e la cottura, e quando il forno funziona a più di 100 °C dopo oltre 4 ore o almeno a 100 °C dopo più di 10 ore. “STOP” appare sullo schermo.

Termoventilazione

Temperatura min 35 °C max 250 °C

Raccomandazione: 180°C

Consigliata per mantenere morbide carni bianche, pesce e per le cotture multiple fino a 3 livelli. Aumento rapido della temperatura: alcuni piatti possono essere infornati con il forno freddo.

Tradizionale

Temperatura min 35 °C max 275 °C
Raccomandazione: 200°C

Questa modalità di cottura non è compatibile con le cotture a bagnomaria.

Raccomandato per cotture lente e delicate: selvaggina tenera. Per cucinare velocemente arrosti di carne rossa. Per cucinare lentamente in una cocotte coperta i piatti precedentemente cucinati sul piano cottura (gallo al vino, salmì).

Suola ventilata

Temperatura min 75 °C max 250 °C

Raccomandazione: 180°C

Consigliata per piatti umidi (quiche, torte con frutta succosa...). La pasta sarà ben cotta sotto. Raccomandata per le preparazioni che lievitano (cake, brioche, kouglof) e per i soufflé che non saranno bloccati da una crosta superficiale.

Eco*

Temperatura min 35 °C max 275 °C
Raccomandazione: 200°C
Questa modalità di cottura non è compatibile con le cotture a bagnomaria.

Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura.

Tutte le cotture vengono effettuate senza preriscaldamento.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della *norma EN 60350-1: per dimostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.*

Grill forte

Posizioni da 1 a 4
Raccomandazione: Posizione 4
Consigliato per grigliare toast, gratinare un piatto, dorare una crème brûlée...

Grill ventilato

Temperatura min 100 °C max 250 °C
Raccomandazione: 200°C

Pollo e arrosti succosi e croccanti su tutti i lati. Inserire la teglia multiuso 45mm nel ripiano inferiore.

Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.

Pane

Temperatura min 35 °C max 220 °C
Raccomandazione: 205°C
Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.

Funzioni automatiche:

Il forno propone 3 nuove funzioni che combinano automaticamente due modalità di cottura al fine di preservare le qualità nutrizionali degli alimenti e di ottenere una cottura più rapida.

Pollame

Raccomandato per la cottura del pollo.

Pesce

Raccomandato per la cottura di pesci interi (salmone, branzino, merluzzo, ecc.).

Carni bianche

Raccomandato per conservare gli arrosti di vitello teneri e umidi.

Per queste 3 funzioni è sufficiente introdurre 500 ml di acqua tiepida in quantità sufficiente nella propria piastra multiuso 45mm. Posizionare nel forno la piastra multiuso 45 mm nel ripiano inferiore e l'alimento da cuocere nella guida di livello 3.

Regolare il peso sul display con la manopola +/- e confermare il valore premendo la manopola +/

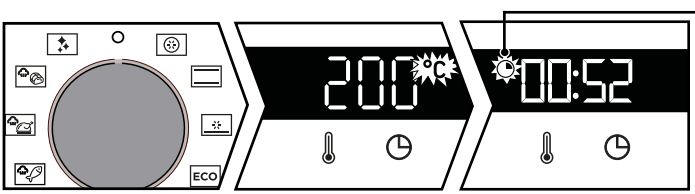
Durante una cottura al vapore si forma condensa sul vetro interno.

Può succedere che l'acqua di questa condensa venga trattenuta dalla canalina (*). In tal caso, l'acqua deve essere rimossa usando una spugna al termine della cottura per evitare che si accumuli.

(*) la canalina è situata sotto la guarnizione della porta, nella parte inferiore del telaio del forno.

AVVIO DI UNA COTTURA

Avvio di una cottura immediata



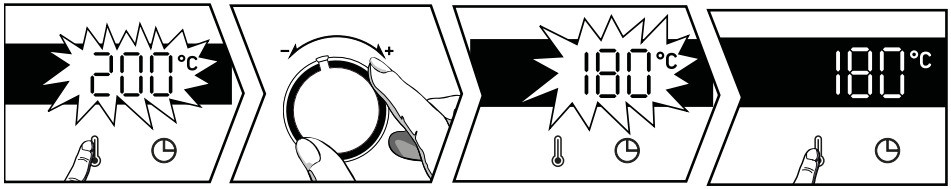
Non appena il forno si avvia, appare il tempo di funzionamento.

Il programmatore visualizza l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola di funzione sulla posizione desiderata.

Per le funzioni manuali:
L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una temperatura che può essere modificata. Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura programmata.

Modifica della temperatura

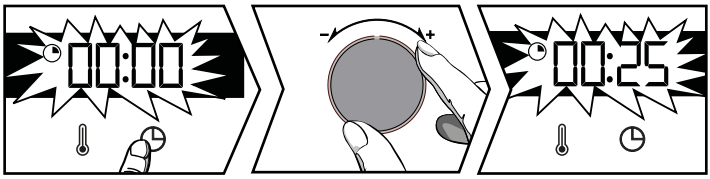


Premere ⓘ.

Regolare la temperatura con la manopola + o -. Convalidare premendo ⓘ.

Modifica della durata

Premere ◷. Il forno suggerisce una durata che può essere modificata. Regolare la durata di cottura con la manopola + o -. Confermare premendo la manopola.



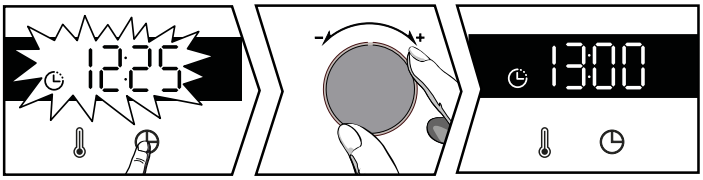
Sistema "Smart Assist"

Il forno è dotato della funzione “Smart Assist” che al momento di una programmazione di cottura suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta (vedere tabella).

Se si modifica la durata, confermare premendo la manopola. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.

FUNZIONE DI COTTURA	DURATA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Modifica dell’ora di fine cottura



Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto , l’ora di fine cottura lampeggia. Regolare la nuova ora di fine cottura con la manopola + o -.

La conferma si effettua automaticamente dopo qualche secondo.

Il display di fine cottura non lampeggia più.

Il forno si avvierà di nuovo per terminare la cottura all’ora scelta.

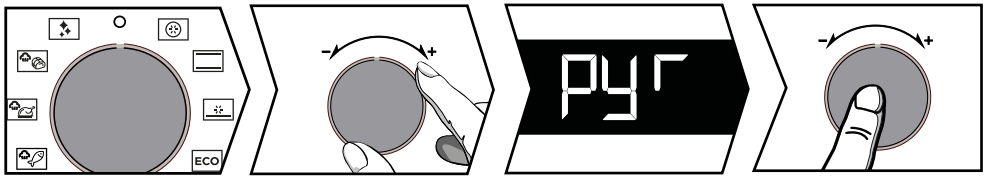
NB: Questa funzione non è disponibile con la funzione Grill.

PULIZIA INTERNA/ESTERNA

Pulizia della cavità tramite pirolisi

ATTENZIONE
Rimuovere gli accessori del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.
Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia tramite pirolisi avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, è impossibile sbloccare la porta.

Pulizia automatica immediata



Il programmatore deve visualizzare l'ora senza lampeggiare. Selezionare il ciclo di pulizia automatica con la manopola delle funzioni P: scegliere la pirolisi con la manopola + e - in funzione del grado di sporcizia del forno e confermare premendo la manopola.

A seconda della scelta: PYr = Pirolisi di 2 ore, confermare premendo la manopola.

_-P P-E = PyroExpress* o Pirolisi ECO (1 ora e 30)* confermare premendo la manopola.

Alla fine della pulizia, il display indica 0:00 e la porta si sblocca.
Riportare la manopola di funzione su 0.

*PYROEXPRESS IN 59 MINUTI

_-P ***= PyroExpress****

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.
La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, viene effettuata automaticamente una pirolisi ECO di un'ora e mezza

Pulizia automatica con partenza differita

È possibile ritardare l'avvio della pirolisi. Quando la durata del programma viene visualizzata sullo schermo, premere il tasto ⏲ e regolare la nuova ora di fine con la manopola + e - poi confermare premendo la manopola. La pulizia automatica si avvierà di nuovo per terminare alla nuova ora programmata.
Rimettere la manopola di funzione su 0 alla fine della pulizia.

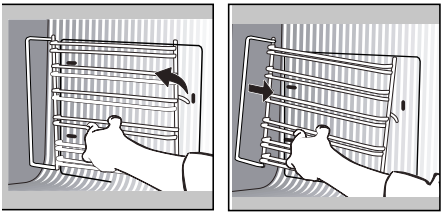
Pulizia della superficie esterna

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:

Sollevare 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



Rimontare i vetri della porta

ATTENZIONE:

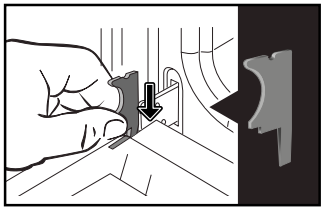
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

Prima dello smontaggio, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso

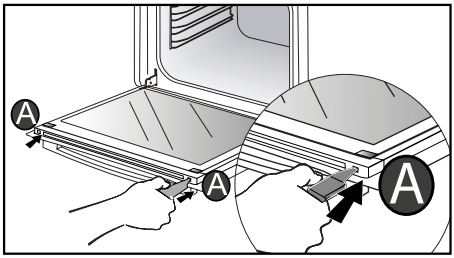
sul vetro interno.

Per pulire i differenti vetri interni, procedere al loro smontaggio nel seguente modo:

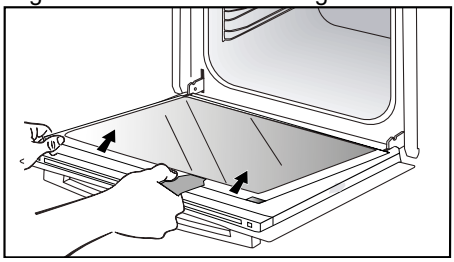
Aprire completamente la porta e bloccarla con lo spessore in plastica fornito con l'apparecchio.

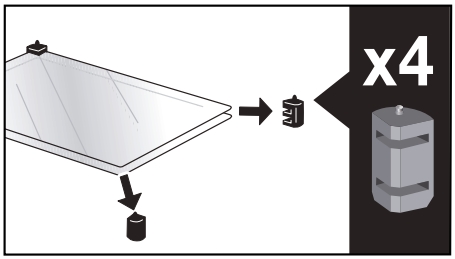


Rimuovere il primo vetro agganciato: Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti A al fine di sganciare il vetro.



Estrarre il vetro. La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.





IMPORTANTE:
Individuare il corretto senso di montaggio del primo vetro (lato brillante verso di sé)

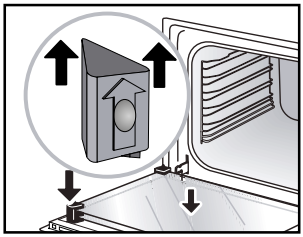
Se necessario, rimuovere i vetri interni per pulirli.

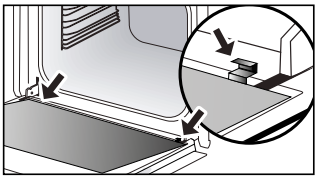
Non immergere il vetro nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

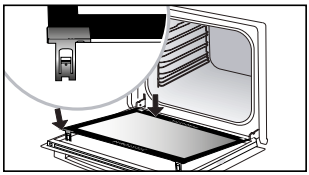
Rimontare i vetri della porta

Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.

Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi agganciarlo, con il lato che indica "PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.

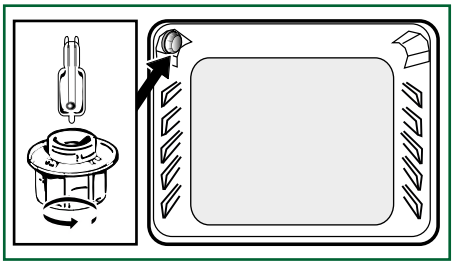






Sostituzione della lampada

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



Caratteristiche della lampada:
25 W, 220-240 V~, 300°C, attacco 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 lampadina e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica G.

ANOMALIE E SOLUZIONI

Domande	Risposte e soluzioni
Il forno non riscalda.	Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Aumentare la temperatura selezionata.
La lampada del forno non funziona più.	Sostituire la lampadina o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato.
La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	È normale, la ventilazione può continuare fino a un'ora al massimo dopo la cottura per far diminuire la temperatura interne ed esterna del forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.
La pulizia mediante pirolisi non si avvia	Controllare la chiusura della porta. Può trattarsi di un difetto del blocco della porta o del sensore della temperatura. Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.
Il simbolo 🔑 lampeggia sul display	Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.
Cottura a bagnomaria.	Privilegiare le modalità di cottura ventilate per le cotture a bagnomaria.
Rumore di vibrazione.	Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore. Questo non influisce sul corretto funzionamento dell'apparecchio, ma può comunque generare un rumore di vibrazione durante la ventilazione. Rimuovere l'apparecchio e spostare il cavo. Riposizionare il forno.

• 7 CONSIGLI DI COTTURA

PIATTI	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	min
Carne															
Arrosto di maiale (1 kg)	200	2					180	2							60
Arrosto di vitello (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Arrosto di manzo al sangue (1kg)	240	2													30-40
Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Pollame (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Pollame grandi pezzi	180	1													60-90
Cosce di pollo					220	3					210	3			20-30
Costata di maiale					210	3									30-40
Costata di vitello					210	3									20-30
Costata di manzo al sangue (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Costata di pecora					210	3									20-30
Pesce															
Pesci piccoli					275	4									15-20
Pesci medi (da 1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetti di pesce	220	3					200	3							15-20
Verdure															
Gratinatura (alimenti cotti)					275	2									15
Gratin dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Pomodori farciti	170	3					160	2							30
Prodotti di pasticceria															
Savoiardi - Torta genovese			150	3									180	23	5
Biscotto arrotolato	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownie	180	2					175	3							20-25
Plum-cake - Quattro quarti	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Creme	165	2											150	2	30-40

* A seconda del modello

• 7 CONSIGLI DI COTTURA

PIATTI	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	min
Prodotti di pasticceria															
Cookie - biscotti sablé	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringhe piccole	100	2											100	3	60-90
Meringhe grandi	100	2											100	3	70-90
Madeleine	220	3					200	3							5-10
Pasta choux	200	3					180	3							30-40
Petits four a sfoglia	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarin	180	3													30-35
Torta pasta frolla	200	1					195	1					175	3	30-40
Torta pasta sfoglia sottile	215	1					200	1					180		20-25
Torta pasta lievitata	210	1					200	1							10-30
Altro															
Spiedini	220	3			210	4									10-15
Pâté in terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza pasta frolla	200	2													30-40
Pizza impasto di pane															15-18
Quiche															35-40
Soufflé													180	25	0
Torta salata	200	2													40-45
Pane	220						200		220						30-40
Pane grigliato	180				275	4-5									2-3
Pentole chiuse (stufato)	180	2											180	2	90-180

Tutte le T °C e tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati

N.B: Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

EQUIVALENZA: NUMERI T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Numeri	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max**

TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE SECONDO LA NORMA CEI 60350

ALIMENTO	Modalità di cottura	LIVELLO	Accessori	°C	DURATA min.	PRERISCAL-DAMENTO
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		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.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT126W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Electricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirtimellä kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.
Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.
Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.
De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.
Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE BVCert.6011825

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

NL

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN 4

1 INSTALLATIE 6-7
Keuze van de plaatsing en inbouw 7
Elektrische aansluiting 7

2 MILIEU..... 8
Respect voor het milieu.....8

3 BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT 9
Voorstelling van de oven 9
Display en bedieningstoetsen 10
De accessoires (afhankelijk van het model).....11

4 GEBRUIK VAN UW APPARAAT. 12-16
Instellingen. 13
Menu instellingen 14
Auto stop functie 14
Bereidingswijzen 15
Starten met een bereiding. 16

5 ONDERHOUD 18
Reiniging binnenkant - buitenkant.....18

6 STORINGEN EN OPLOSSINGEN 21

7 BEREIDINGSADVIEZEN..... 22-24

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, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolysereiniging 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 ovendeur 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.

— 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.

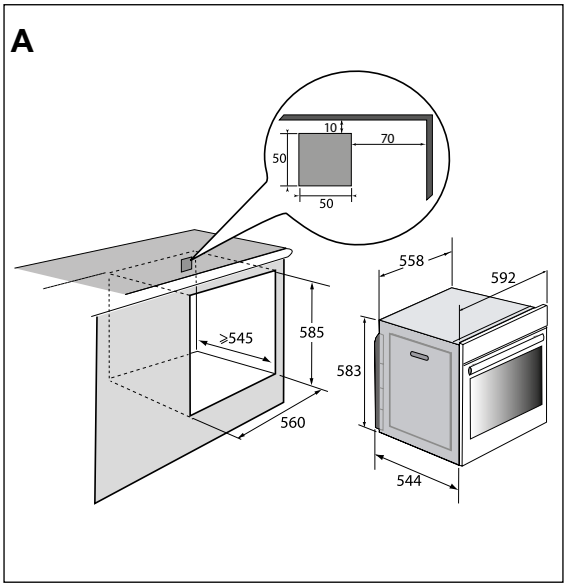
— Voor alle reiniging in de ovenruimte moet de oven uitgeschakeld zijn.

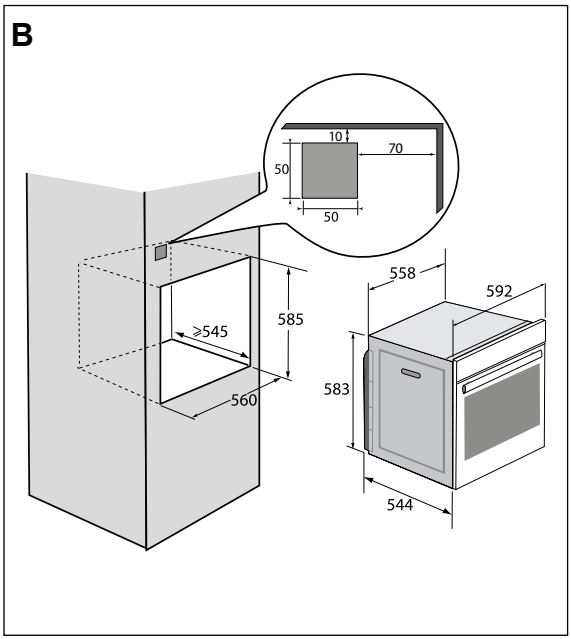
Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

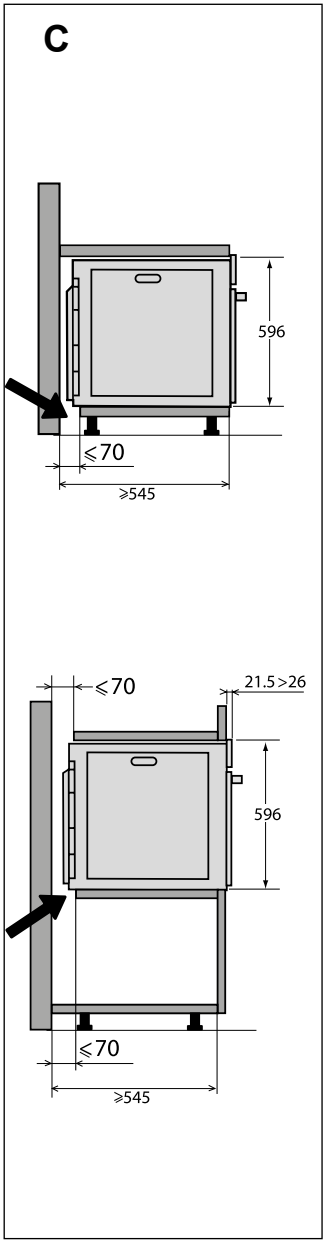
Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

Afhankelijk van het model is uw oven uitgerust met een vleessonde. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen vleesthermometer.

• 1 INSTALLATIE







KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.
Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (**fig. A**) als in een inbouwkast (**fig. B**) worden geïnstalleerd.
Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een inbouwkast), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (**fig. C**).
Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.

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

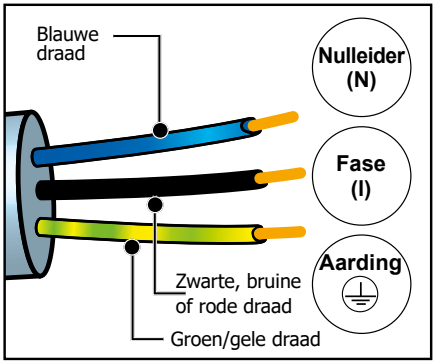
Advies
Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, is het verstandig een beroep te doen op een specialist in huishoudelijke apparatuur.

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 stopcontact conform de norm IEC 60083 of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.
De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie.
De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.
Onze aansprakelijkheid kan niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.

Uw kookplaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50Hz of 60Hz (50Hz/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 verwijdert u de zekering die met de leiding overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

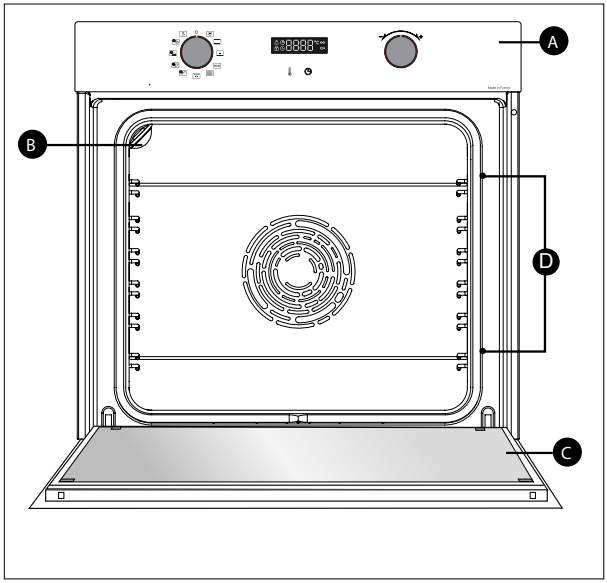
Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

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

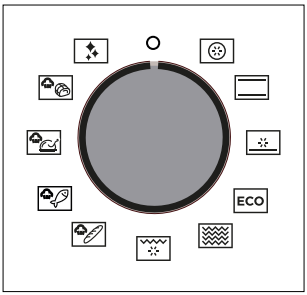
Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT

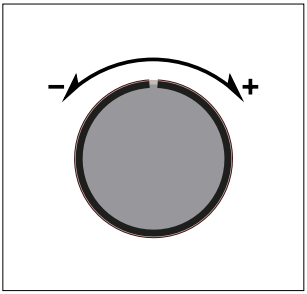


- **A** Bedieningspaneel
- **B** Lamp
- **C** Deur
- **D** Niveauhouders (Deze oven heeft 6 niveaus voor de accessoires).

Knop voor het selecteren van de programma's



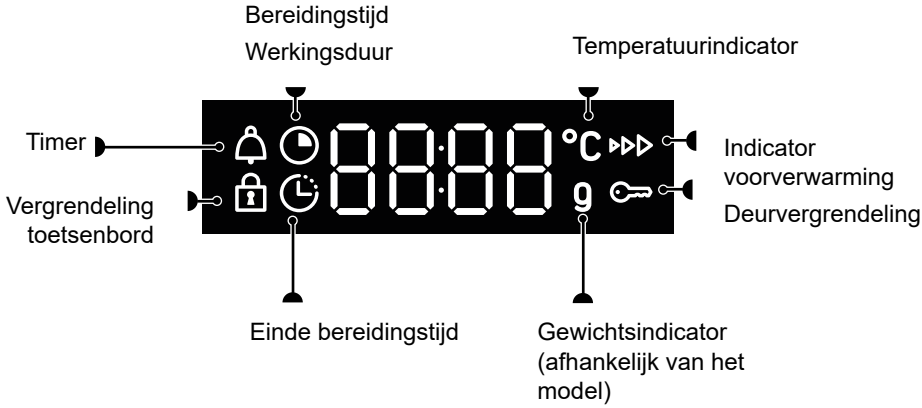
Knop voor het instellen van de programma's



• 3 BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY

Display



Toetsen

Instelling temperatuur

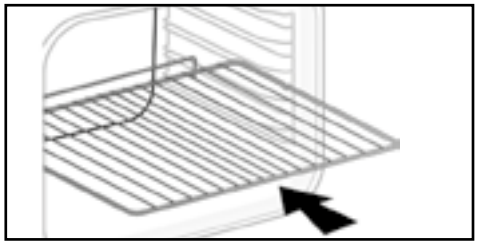
Instelling van tijd en duur

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- Rooster met kantelbeveiliging

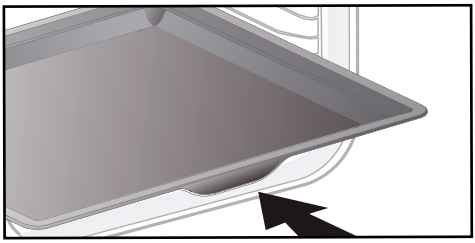
Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats het rooster met de kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- Plaat voor multigebruik 45 mm

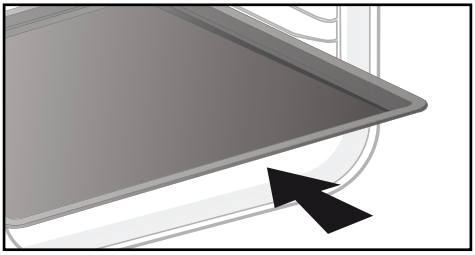
In de niveauhouders onder het rooster te plaatsen. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



Patisserieplaat 8 mm

Geplaatst in de niveauhouders. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes.

Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders onder het rooster geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.

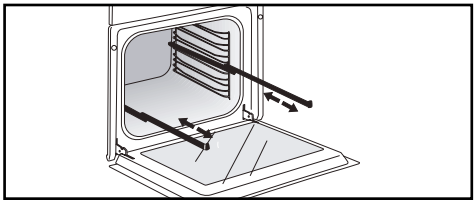


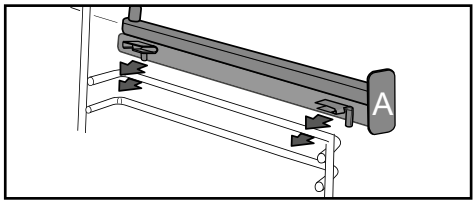
ADVIES:
Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie op de bodem van de plaat voor multigebruik 45 mm te schenken.

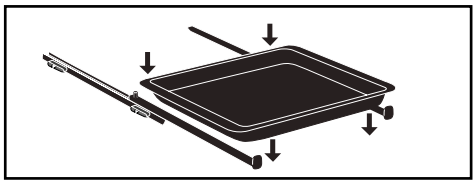
WAARSCHUWING:
Verwijder de accessoires van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.
Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.

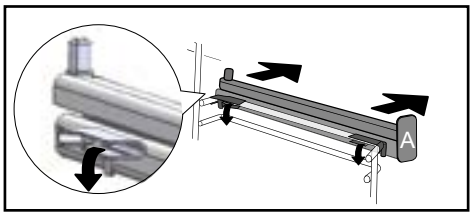
SYSTEEM MET SCHUIFRAILS (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om de voedingswaren te hanteren, aangezien de platen rustig uitgenomen kunnen worden wat hun gebruik optimaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgenomen worden, waardoor volledige toegang hiertoe mogelijk is. Bovendien kunnen door hun stabiliteit de voedingwaren in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u de voedingswaren veel gemakkelijker uit de oven halen.









INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

Kies na de 2 niveauhouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveauhouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.

N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje Ⓐ bevindt zich tegenover u.

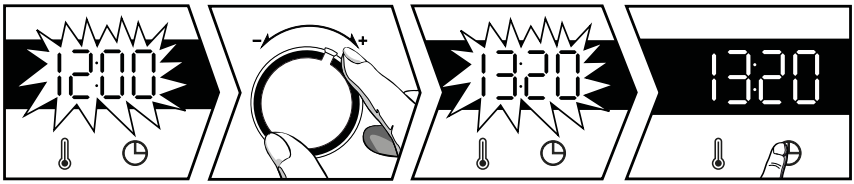
Plaats uw 2 niveauhouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik.

Verwijder opnieuw de niveauhouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit de niveauhouder te halen. Trek de rail naar u toe.

INSTELLINGEN

Inschakeling van de tijd

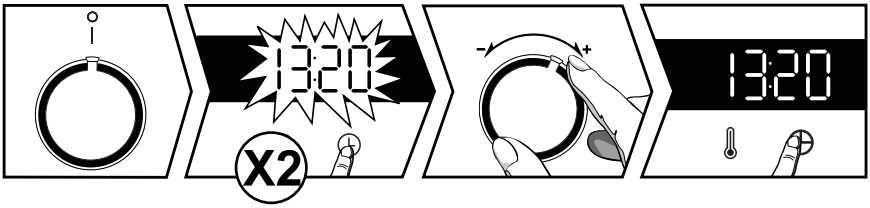


Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00. Stel de tijd in met de knop + of -.

Valideer door een druk op de toets ⏲.

Bij een stroomonderbreking knippert ook de weergave van de tijd. Voer dezelfde instelling uit.

Wijziging van de tijd



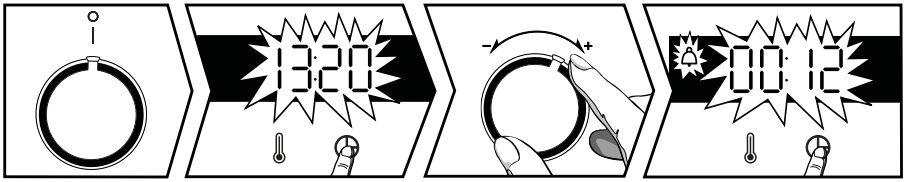
De functieknop moet verplicht op de stand 0 staan.

Druk op de toets ⏲ het symbool ♠ verschijnt. Druk opnieuw op ⏲.

Pas de instelling aan met de knop + of -. Valideer door een druk op de toets ⏲.

N.B.: Zonder valideren wordt de veranderde tijd na enkele seconden automatisch geregistreerd.

Timer

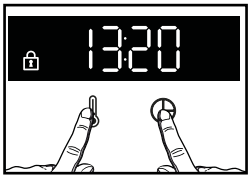


Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

Druk op de toets ⏲ het symbool ♠ verschijnt. De timer knippert. Stel de timer in met de knop + of -. Valideer door een druk op ⏲, het aftellen begint. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

De tijd verschijnt opnieuw op het display.

VERGRENDELING TOETSENBORD (KINDERBEVEILIGING)

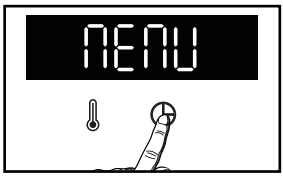


Druk tegelijkertijd op de toetsen ⓘ en ◷ totdat het symbool 🔒 wordt weergegeven op het scherm. Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toetsen ⓘ en ◷ totdat het symbool 🔒 van het scherm verdwijnt.

MENU-INSTELLINGEN

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, ga daarvoor als volgt te werk:

druk op de toets ◷ todat “MENU” wordt weergegeven om toegang te krijgen tot de instellingsmodus.



Druk opnieuw op de toets ◷ om de verschillende instellingen door te lopen.

Schakel met de knop met + en - de verschillende parameters in of uit, zie de tabel:

SI:On	**LAMP:** Stand ON, in de bereidingsmodus (behalve ECO) blijft de lamp altijd branden. Stand AUTO, in de bereidingsmodus schakelt de lamp in de ovenruimte na 90 seconden uit.
SbOn	**GELUIDEN - PIEPTONEN VAN DE TOETSEN:** Stand ON, geluidssignalen actief. Stand OFF, geen geluidssignalen.
ScOn	**SNELLE VOORWARMING:** Stand ON, functie ingeschakeld. Stand OFF, functie uitgeschakeld.
SSOF	**SLUIMERMODUS VAN HET DISPLAY:** Stand ON, het display schakelt na 90 seconden uit. Stand ON, de lichtsterkte van het display neemt na 90 seconden af.
SdOF	**DEMO MODUS:** Stand ON, functie ingeschakeld, de demo-modus wordt gebruikt om het apparaat te demonstreren. Stand OFF, functie uitgeschakeld, uw oven is operationeel.

Druk voor het verlaten van het “MENU” opnieuw op ◷.

AUTO STOP FUNCTIE

Deze veiligheidsfunctie stopt de bereiding in de oven wanneer u geen bereidingstijd geprogrammeerd heeft en uw oven al meer dan 4 uur op meer dan 100°C werkt of meer dan 10 uur op minder dan 100°C werkt. “STOP” wordt dan weergegeven op het scherm.

Heteluchtfunctie

Temperatuur, min. 35°C, max. 250°C

Aanbevolen: 180°C

Aanbevolen om wit vlees en vis mals te houden en voor meerdere bereidingen tot 3 niveaus. Snelle opwarming: sommige gerechten kunnen in een koude oven geplaatst worden.

Traditioneel

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C
Aanbevolen: 200°C

Deze bereidingswijze is niet compatibel met de au bain marie kookwijze.

Aanbevolen voor langzaam, zacht bakken: zacht wild... Voor het aanbraden van rollades van rood vlees. Voor het laten sudderen van gesloten ovenschalen die eerder zijn gestart op de kookplaat (coq au vin, stoofpot).

Gepulste bodem

Temperatuur, min. 75°C, max. 250°C

Aanbevolen: 180°C

Aanbevolen voor vochtige gerechten (quiches, taart van sappig fruit, enz.). Het deeg wordt onderaan goed gebakken. Aanbevolen voor bereidingen die rijzen (cake, brioche, kouglof (tulbandgebak)...) en soufflés die niet worden geblokkeerd door een korst aan de bovenzijde.

Eco*

Temperatuur, min. 35°C, max. 275°C
Aanbevolen: 200°C
Deze bereidingswijze is niet compatibel met de au bain marie kookwijze.

Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven.

Alle bakwijzen gebeuren zonder voorverwarmen.

**Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening UE/65/2014.*

Krachtige grill

Standen 1 t/m 4
Aanbevolen: Stand 4
Aanbevolen om toast te roosteren, gerechten te gratineren, crème brûlée van een goudbruin korstje te voorzien...

Grill pulse

Temperatuur, min. 100°C, max. 250°C
Aanbevolen: 200°C

Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de plaat voor multigebruik 45 mm op de onderste niveauhouder.

Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.

Brood

Temperatuur, min. 35°C, max. 220°C
Aanbevolen: 205°C
• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Denk eraan een schaaltje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.

Automatische functies:

Uw oven biedt u 3 nieuwe functies die automatisch twee bereidingswijzen met elkaar combineren om de voedingskwaliteiten van de voedingsmiddelen te behouden en het gerecht sneller klaar te maken.

Gevogelte

Aanbevolen voor het braden van kip.

Vis

Aanbevolen voor het bereiden van hele vis (zalm, zeebaars, kabeljauw...).

Witvlees

Aanbevolen om kalfsgebraad zacht en mals te houden.

Voor deze 3 functies hoeft u alleen maar 500 ml lauw water in uw schaal voor multigebruik 45 mm te doen en deze in uw oven op het laagste niveau te plaatsen en het te bakken voedingsmiddel op niveau 3 te plaatsen.

Pas het gewicht op uw display aan met behulp van de knop +/- en valideer de waarde door op de knop +/- te drukken.

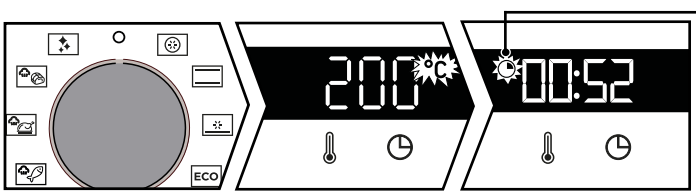
Tijdens een bereiding met stoom vormt zich condensatie aan de binnenkant van het glas.

Het kan gebeuren dat er water uit deze condensatie achterblijft in de goot (*), in dat geval moet dit water aan het einde van de bereiding afgeveegd worden om ophoping te vermijden.

(*) De goot bevindt zich onder de dichting van de deur, helemaal onderaan de lijst van de oven.

STARTEN MET EEN BEREIDING

Onmiddellijk starten van het bakken



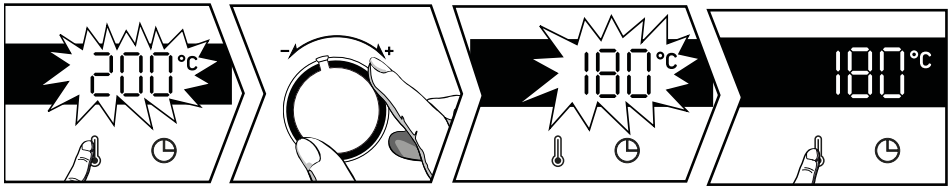
Zodra de oven start wordt de werkingsduur weergegeven.

De programmakiezer toont de tijd, deze mag niet knipperen.

Draai de functieknop op de gewenste stand.

Voor de handmatige functies:
De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt een temperatuur aan, die u kunt veranderen. De oven verwarmt en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur bereikt.

Wijziging van de temperatuur

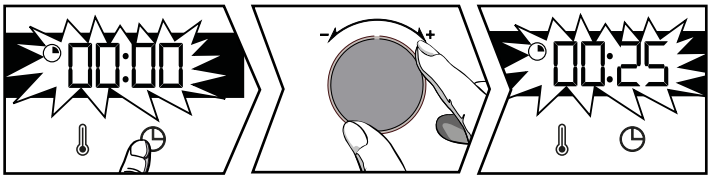


Druk op 🌡.

Pas de temperatuur aan met de knop + of -. Bevestig door een druk op 🌡.

Wijziging van de duur

Druk op ◷. Uw oven beveelt een tijdsduur aan, die u kunt veranderen. Pas de baktijd aan met de knop + of -. Valideer door op de knop te drukken.



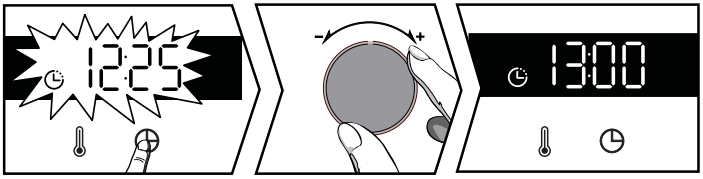
"Smart Assist" systeem

Uw oven is voorzien van de functie "Smart Assist" die tijdens het programmeren van de bereiding u een bereidingstijd aanbeveelt die u aan de hand van de gekozen bereidingswijze kunt wijzigen (zie tabel).

Als u de duur wijzigt, valideer dan door op de knop te drukken. Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

BEREIDINGS-FUNCTIE	DUUR
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Wijziging van de eindtijd van de bereiding



Druk na het instellen van de bereidingstijd op de toets , de tijd van het einde van de bereiding knippert. Stel de nieuwe eindtijd van het bakken in met de knop + of -.

Het valideren vindt automatisch plaats na enkele seconden.

Het display met het einde van de bereidingstijd knippert niet meer.

Uw oven zal later starten om op de gewenste tijd de bereiding te voltooien.

N.B.: Deze functie is niet beschikbaar met de functie Grill.

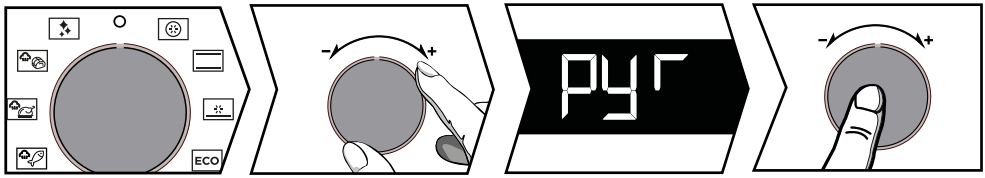
REINIGING BINNENKANT - BUITENKANT

Reiniging van de binnenkant van de oven d.m.v. pyrolyse

LET OP

Verwijder de accessoires van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.
Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging door pyrolyse pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

Onmiddellijke automatische reiniging



De programmakiezer moet het uur van de dag weergeven, zonder knipperen. Selecteer de automatische reinigingscyclus met de functieknop ▣: kies uw pyrolyse met behulp van de knop + en - aan de hand van hoe vuil uw oven is en valideer door een druk op de knop.

Naar wens: pyr = Pyrolyse van 2 uur, valideer door een druk op de knop.

_-P P-E = PyroExpress* of Pyrolyse ECO (anderhalf uur)* valideer door een druk op de knop.

Aan het einde van de reiniging geeft het display 0:00 weer en ontgrendelt de deur.
Zet de knop terug op 0.

*PYROEXPRESS IN 59 MINUTEN

_-P = ***PyroExpress****

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.
De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, dan wordt automatisch overgegaan tot een ECO pyrolyse van anderhalf uur

Automatische reiniging op een later moment

U kunt het starten van de Pyrolyse instellen voor een later moment. Wanneer de tijdsduur van het programma wordt weergegeven op het scherm, drukt u op de toets ⏲ en stelt u de nieuwe eindtijd in met de knop + en - waarna u valideert door een druk op de knop.
Het automatisch reinigen start later en eindigt op de nieuwe geprogrammeerde tijd.
Zet aan het einde van het reinigen de knop terug op 0.

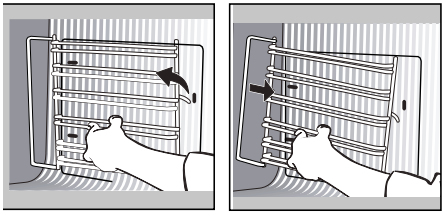
Reinigen van het buitenoppervlak

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen 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



Demontage van de ruiten van de deur

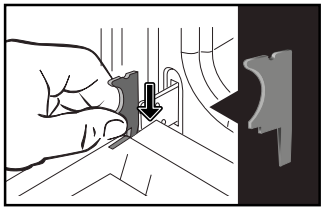
OPGELET:

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of- metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; hierdoor zouden er krassen op het oppervlak kunnen ontstaan en zou het glas kunnen breken.

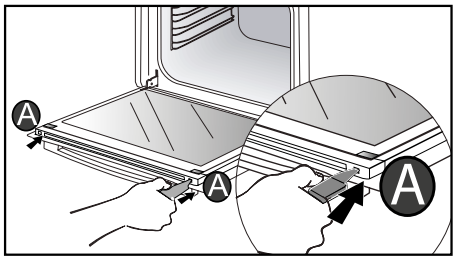
Verwijder van tevoren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van de ruit.

Demonteer voor het reinigen van de binnenkant van de ruit deze op de volgende manier:

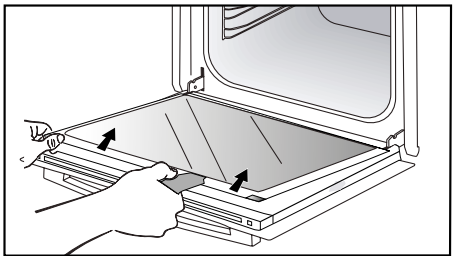
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wig.

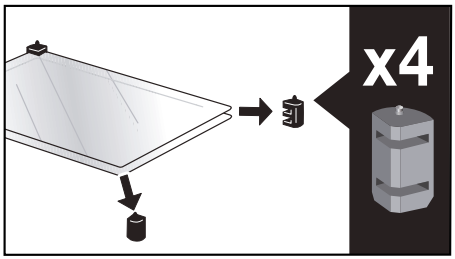


Verwijder de eerste vastgeklikte ruit: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen A om de ruit los te klikken.



Verwijder de ruit. De deur bestaat uit twee extra ruiten met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.





BELANGRIJK:
Zorg dat u de montagerichting van deze 1e ruit goed onthoudt (glanzende zijde naar u toe gericht)

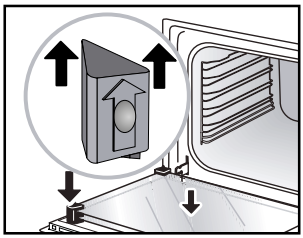
Verwijder indien nodig de binnenruiten om ze te reinigen.

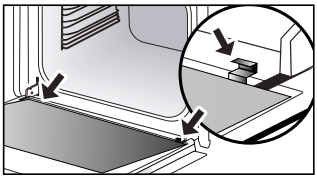
Dompel de ruiten niet onder in het water. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.

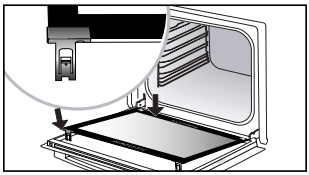
Terug monteren van de ruiten van de deur

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle ruiten weer terug.

Steek de laatste ruit in de metalen blokjes, klik deze daarna vast, met de zijde met “PYROLYTIC” zichtbaar en naar u gericht.

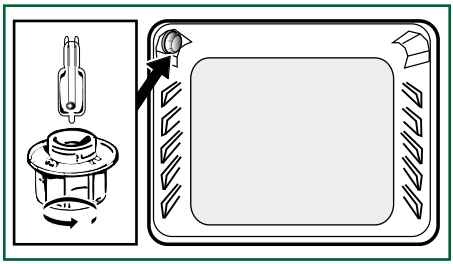






Vervanging van de lamp

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.



Kenmerken van de lamp:
25W, 220-240 V~, 300°C, fitting 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.

STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
De oven wordt niet warm.	Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de zekering van uw installatie niet is uitgeslagen. Verhoog de gekozen temperatuur.
De ovenverlichting werkt niet.	Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.
De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.	Dat is normaal, de ventilatie kan tot max. een uur na het bakken werken om de temperatuur binnen en buiten de oven te laten zakken. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.
De pyrolysereiniging wordt niet uitgevoerd	Controleer de sluiting van de deur. Het kan een storing aan de deurvergrendeling of de temperatuursensor betreffen. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.
Het symbool 🔑 knippert op het display	De deurvergrendeling is defect, bel de Servicedienst.
Bain-marie bereiding.	Geef voor uw bain-marie bereidingen de voorkeur aan de bereidingswijzen met ventilatie.
Trillend geluid.	Controleer of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand. Dit is niet van invloed op de goede werking van uw apparaat, maar kan wel tijdens de ventilatie voor een trillend geluid zorgen. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Zet uw oven terug.

• 7 BEREIDINGSADVIES

GERECHTEN	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	min
Vlees															
Varkensgebraad (1kg)	200	2					180	2							60
Kalfsgebraad (1kg)	200	2					180	2							60-70
Roodgebakken rundsgebraad (1 kg)	240	2													30-40
Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Gevogelte (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Gevogelte, groot formaat	180	1													60-90
Kippenbouten					220	3					210	3			20-30
Varkensribben					210	3									30-40
Kalfsribben					210	3									20-30
Rood gebakken runderribben (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Schaapsribben					210	3									20-30
Vis															
Kleine vissen					275	4									15-20
Middelgrote vissen (1 kg tot 1.5 kg)	200	3					180	3							30-35
Visfilets	220	3					200	3							15-20
Groenten															
Gegratineerde schotels (gare voedingswaren)					275	2									15
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Gevulde tomaten	170	3					160	2							30
Gebak															
Sponscake - Luchtige cake			150	3									180	23	5
Opgerolde cake	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Evenveeltje	180	1	180	1									180	2	45-50
Kersenvlaai	200	2					180	3							30-35
Crèmes	165	2											150	2	30-40

* Afhankelijk van het model

• 7 BEREIDINGSADVIES

GERECHTEN	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	min
Gebak															
Cookies - Zandkoekjes	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringue klein model	100	2											100	3	60-90
Meringue groot model	100	2											100	3	70-90
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Bladerdeeg	200	3					180	3							30-40
Kleine bladerdeeghapjes	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarin	180	3													30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1					195	1					175	3	30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1					200	1					180		20-25
Taart van kruimeldeeg	210	1					200	1							10-30
Diversen															
Spiesen	220	3			210	4									10-15
Pastei	200	2					190	2							80-100
Pizza van kruimeldeeg	200	2													30-40
Pizza van brooddeeg															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	25	0
Taart met deegdeksel	200	2													40-45
Brood	220						200		220						30-40
Geroosterd brood	180				275	4-5									2-3
Stoofgerechten	180	2											180	2	90-180

Alle T°C en bereidingstijden gelden voor een voorverwarmde oven

N.B: Alvorens in de oven geplaatst te worden, moet het vlees altijd minstens 1 uur op kamertemperatuur zijn.

OMZETTING: CIJFERS T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Cijfers	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max.**

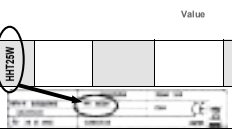
BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS DE NORM IEC 60350

VOEDINGSWAAR	Berei-dingswijze	NIVEAU	Accessoires	°C	TIJDSDUUR min.	VOORVER-WARMEN
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 vet (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vet (8.5.1)		4	rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vet (8.5.1)		2 + 5	plaat 45 mm + rooster	150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vet (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Luchtig gebak zonder vet (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 niveaus kunnen de platen op verschil-lende tijden uitgenomen worden.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT726W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrinmallia kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANKRIJK Fabriek CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE, Frankrijk.
Vereenvoudigde Aandelenvennootschap met een bedrijfskapitaal van € 100.000.000 HR NANTERRE 801 250 531.

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.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

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

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER 4

1 INSTALLASJON 6-7
Valg av installasjonssted og nedfelling 7
Elektriske koblinger 7

2 MILJØ 8
Respekt for miljøet 8

3 BESKRIVELSE AV APPARATET 9
Presentasjon av ovnen 9
Display og betjeningstaster 10
Tilbehør (avhengig av modell) 11

4 BRUKE APPARATET. 12-16
Innstillinger. 13
Innstillingsmeny 14
Auto-stop 14
Stekemodus 15
Starte en tilberedning. 16

5 VEDLIKEHOLD 18
Rengjøring inn- og utvendig 18

6 FEIL OG LØSNINGER 21

7 RÅD OG ANBEFALINGER 22-24

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 yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de ikke blir holdt øye med 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

ADVARSEL:

Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.

Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnettet i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å forhindre at det oppstår problemer.

— Dette apparatet kan monteres både på en flate og i en søyle som vist i monteringsskjemaet.

— 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 skrus 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.

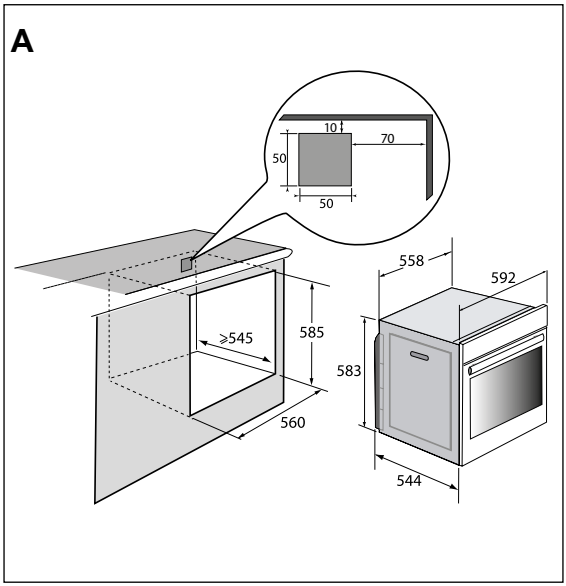
— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

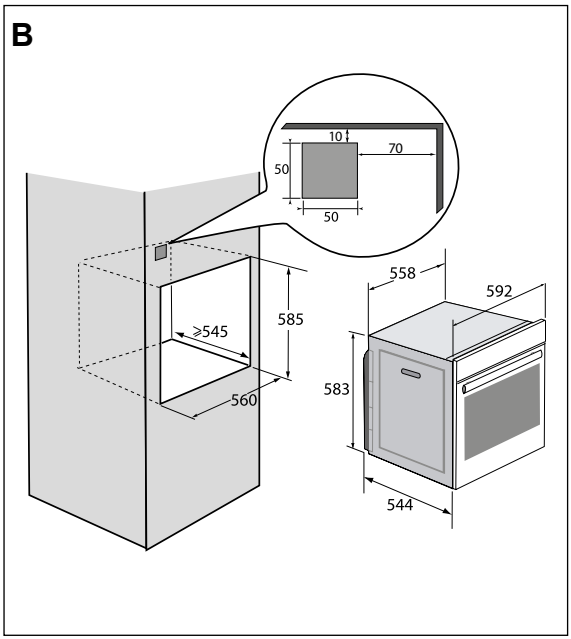
Dette apparatets karakteristikker må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

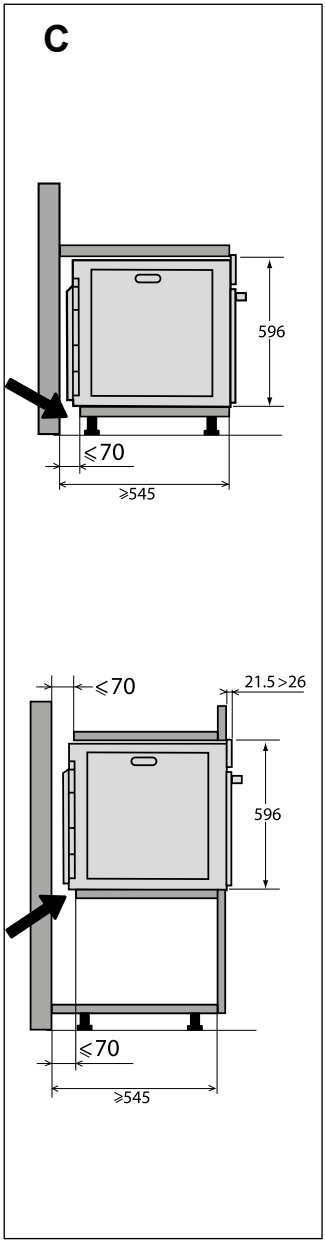
Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

Avhengig av modellen er ovnen utstyrt med et kjøttermometer. Bruk kun termometeret som anbefales for denne ovnen.

• 1 INSTALLASJON







VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.
Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (**fig. A**) eller i et høyskap (**fig. B**).
Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom veggen og overflaten ovnen settes på (**fig. C**).
Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne.

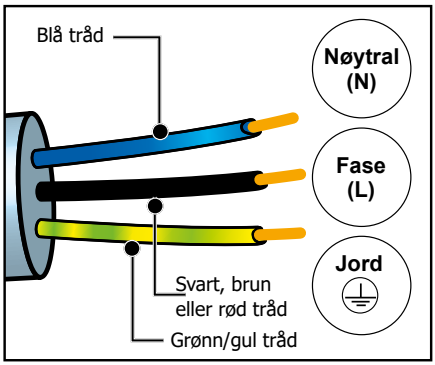
Råd
Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.

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 ved hjelp av en godkjent stikkontakt IEC 60083 eller en avbrytermekanisme for alle poler i samsvar med installasjonsforskriftene.
Jordledningen (grønn-gul) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.
Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.

Din koketopp 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.



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.

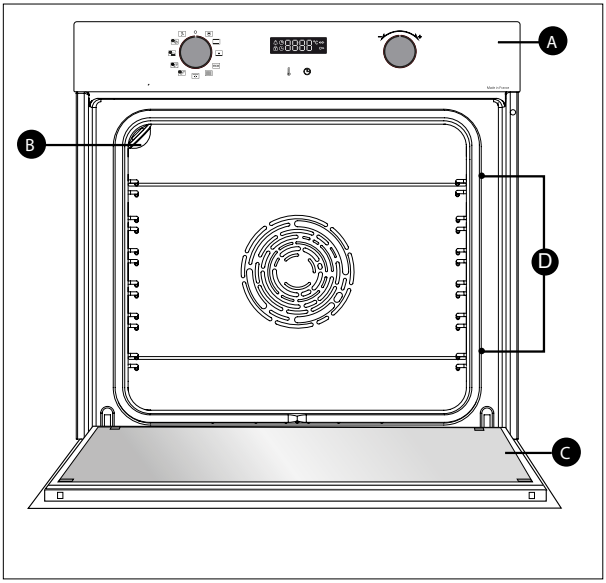
Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

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.

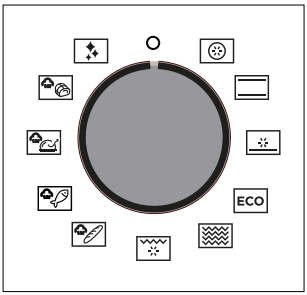
Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 BESKRIVELSE AV APPARATET

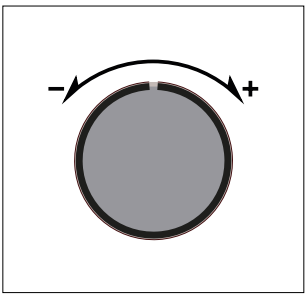


- **A** Kontrollpanel
- **B** Lampe
- **C** Dør
- **D** Riller (Denne ovnen har 6 rilleposisjoner for tilbehøret).

Valgbryter
for programmer



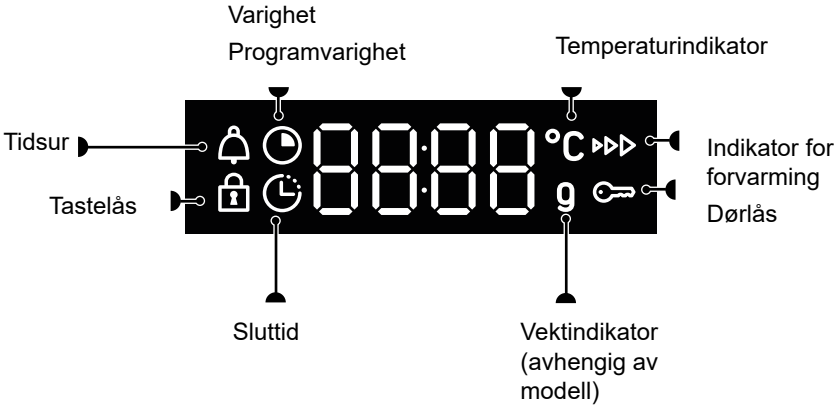
Valgbryter
for innstillinger



• 3 BESKRIVELSE AV APPARATET

KONTROLLER OG DISPLAY

Display



Taster

Regulere temperaturen

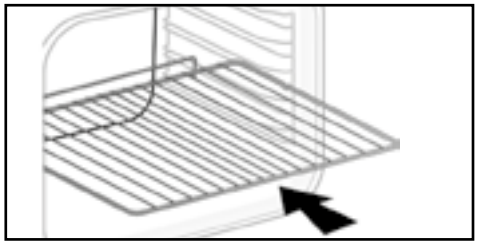
Innstille klokkeslett og varighet

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

- Sikkerhetsrist som hindrer velting

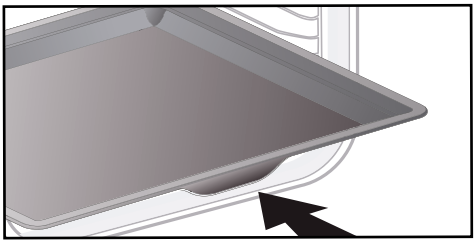
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne 45mm

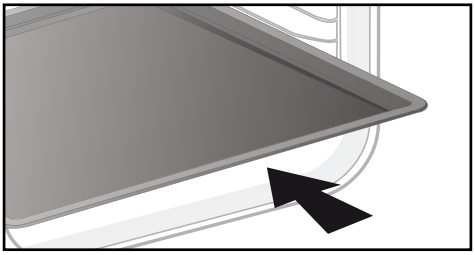
Settes inn i rillene under risten. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



Bakebrett 8mm

Satt inn i rillene. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins.

Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.

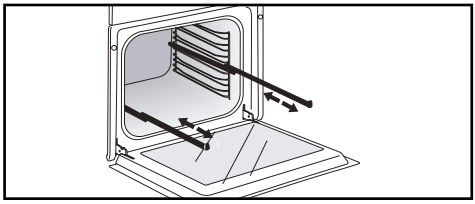


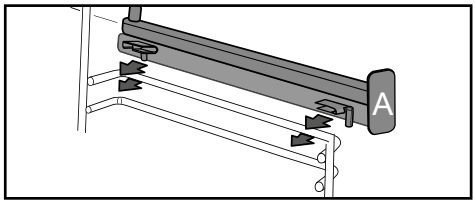
RÅD:
For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av flerbrukspannen 45 mm.

ADVARSEL:
Ta tilbehøret ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse.
Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

GLIDESKINNER (AVHENGIG AV MODELL)

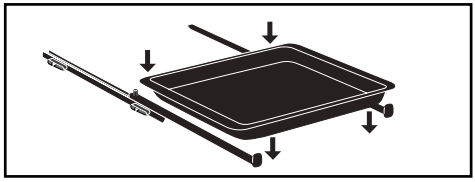
Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet. I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.



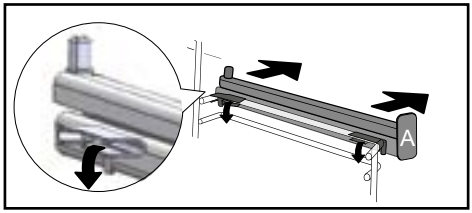


INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.



NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes fremover i ovnen med stoppekanten Ⓐ mot deg.



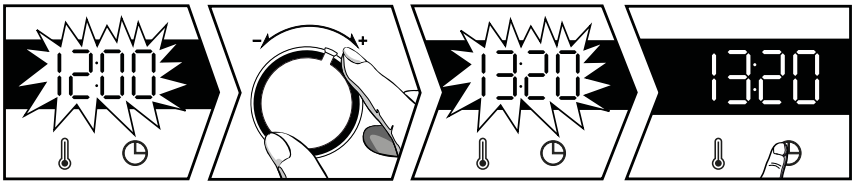
Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene. Systemet er klart til bruk.

Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene.

Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.

INNSTILLINGER

Innstilling av klokke

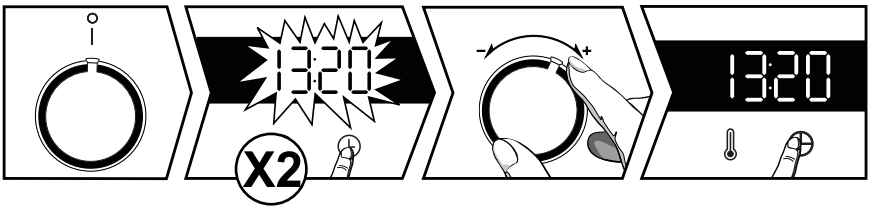


Når ovnen kobles til stikkontakten, blinker klokkeslettet 12:00. Innstill klokkeslettet med bryteren + eller -.

Bekreft ved å trykke på tasten ⏲.

Etter strømbrudd blinker også klokken. Innstill på samme måte.

Endre klokkeslett



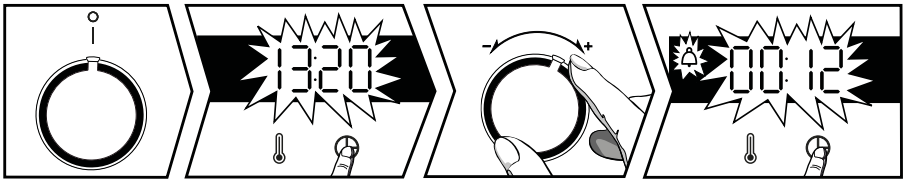
Funksjonsvelgeren skal stå på posisjon 0.

Trykk på tasten ⏲ symbolet 🔔 vises. Trykk på nytt på ⏲.

Innstill med bryteren + eller -. Trykk på tasten ⏲ for å bekrefte.

NB: Hvis du ikke bekrefter, lagres det innstilte klokkeslettet automatisk etter noen sekunder.

Tidsur

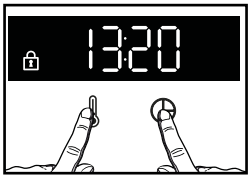


Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

Trykk på tasten ⏲ symbolet 🔔 vises. Tidsuret blinker. Innstill minuttnedtelleren med bryteren + eller -. Bekreft ved å trykke på ⏲. Nedtellingen starter. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

Klokkeslettet vises igjen på displayet.

TASTELÅS (BARNESIKRING)

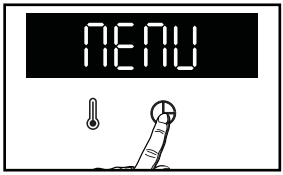


Trykk samtidig på tastene ⓘ og ◷ inntil symbolet 🔒 vises på displayet. For å låse opp tastene må du trykke samtidig på tastene ⓘ og ◷ inntil symbolet 🔒 forsvinner fra displayet.

INNSTILLINGSMENY

Du kan stille inn flere ulike parametere på ovnen:

Trykk på tasten ◷ inntil displayet viser "MENY" for å foreta innstillinger.



Trykk på nytt på tasten ◷ for å velge de ulike innstillingene.

Aktiver eller deaktiver de ulike innstillingene med tastene + og -. Se tabellen nedenfor:

Sl:On	**LAMPE:** Posisjon ON i stekemodus (unntatt ECO): Lampen lyser hele tiden. Posisjon AUTO i stekemodus: Lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder.
SbOn	**LYDSIGNALER - TASTELYDER:** Posisjon ON, lyden er aktivert Posisjon OFF, ingen lyd.
ScOn	**HURTIG FORVARMING:** Posisjon ON: aktivert. Posisjon OFF: deaktivert.
SSOF	**DVALEMODUS DISPLAY:** Posisjon ON: displayet slukkes etter 90 sekunder. Posisjon OFF: lysstyrken minker etter 90 sekunder.
SdOF	**DEMO-MODUS:** Posisjon ON: aktivert. Demonstrasjonsmodus brukt i butikken. Posisjon OFF: deaktivert. Ovnen kan brukes

Trykk på nytt på ◷ for å gå ut av "MENY".

AUTO STOP

Dette er en sikkerhetsfunksjon som bryter strømtilførselen til ovnen dersom du ikke har programmert en steketid og ovnen har fungert i over 4 timer på over 100 °C, eller i over 10 timer på under 100 °C. «STOP» vises da på displayet.

Varmluft

Temperatur min 35°C maks 250°C

Anbefaling: 180°C

Spesielt godt egnet for steking av mørt hvitt kjøtt, fisk og steking av opptil tre brett samtidig. Hurtig oppvarming av ovnen: enkelte retter kan settes inn i kald ovn.

Tradisjonell

Temperatur min 35°C maks 275°C
Anbefaling: 200°C

Denne stekemodusen egner seg ikke til vannbad.

Spesielt godt egnet til langsom og delikat steking: mørt vilt. For bruning av steker av rødt kjøtt. For småkoking i leirgryte eller annen form med lokk av retter som først har vært brunet på plate (coq au vin, gryteretter).

Undervarme m/varmluft

Temperatur min 75°C maks 250°C

Anbefaling: 180°C

Spesielt godt egnet for fuktige retter (paier, fruktterter ...). Bunnen blir godt stekt. Spesielt godt egnet til bakst som skal heve (formkake, gjærbakst ...) og suffleer for at de ikke skal få en skorpe som hindrer dem i å ese.

Eco*

Temperatur min 35°C maks 275°C
Anbefaling: 200°C
Denne stekemodusen egner seg ikke til vannbad.

Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers.

Alle tilberedningene er uten forvarming.

**Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet EU/65/2014.*

Kraftig grill

Posisjon 1 til 4
Anbefaling: Posisjon 4
Spesielt godt egnet for å riste brød, gratinere en matrett eller karmellisere en crème brûlée...

Grill m/varmluft

Temperatur min 100°C maks 250°C
Anbefaling: 200°C

Saftig kylling og stek med sprø ytterside overalt. Sett flerbrukspanne 45mm 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.

Brød

Temperatur min 35°C maks 220°C
Anbefaling: 205°C
Spesielt godt egnet til brødbaking. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.

Automatiske funksjoner:

Ovnen tilbyr 3 nye funksjoner som automatisk kombinerer to stekemoduser som bevarer matvarenes næringsverdi og steker dem raskere.

Fjærkre

Spesielt godt egnet for steking av kylling.

Fisk

Spesielt godt egnet for steking av hel fisk (laks, havabbor, torsk ...).

Hvitt kjøtt

Spesielt godt egnet for steking av mørt kalvekjøtt.

For disse 3 funksjonene må du ha 500 ml lunkent vann i flerbrukspannen 45mm som settes i ovnen på nederste rille slik at matvarene kan steke på rille 3.

Juster vekten på displayet med bryteren +/- og bekreft vekten ved å trykke på bryteren +/

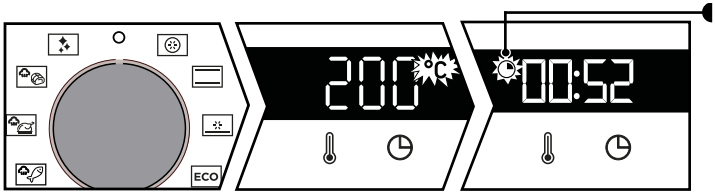
Når du dampkoker, dannes det kondens på innerruten.

Det kan skje at vann fra denne kondensen drypper ned i rennen (*). Da må du tørke opp vannet etter stekingen for å unngå at det hoper seg opp og renner over.

(*) Rennen ligger under dørlisten helt nederst i rammen på ovnen.

STARTE EN TILBEREDNING

Starte en umiddelbar tilberedning



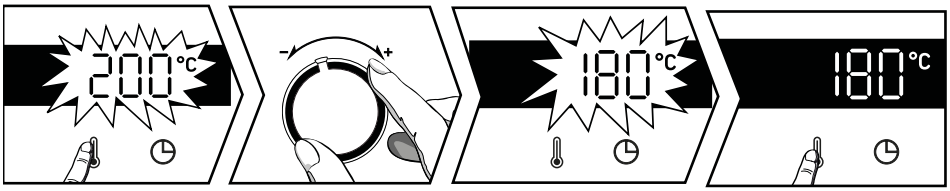
Så snart ovnen starter opp, vises varigheten.

Displayet viser klokkeslettet. Det skal ikke blinke.

Vri funksjonsvelgeren til ønsket stilling.

For de manuelle funksjonene:
Ovnen begynner straks å varme opp. Ovnen anbefaler en temperatur som kan endres. Ovnen varmes opp og symbolet på temperatur blinker. Når ovnen når den programmerte temperaturen, piper den flere ganger.

Endre temperaturen

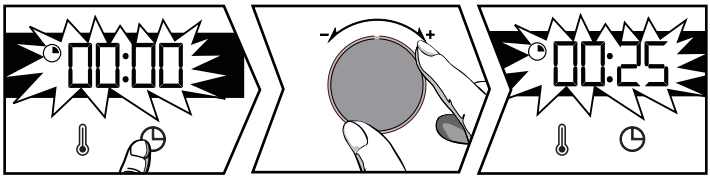


Trykk på ⓘ.

Innstill temperaturen med bryteren + eller -. Trykk på ⓘ for å bekrefte.

Endre steketiden

Trykk på ◷. Ovnen anbefaler en steketid som kan endres. Innstill steketiden med bryteren + eller -. Trykk på bryteren for å bekrefte valget.



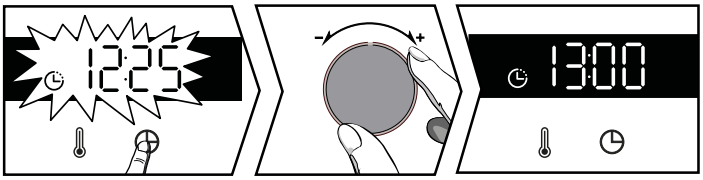
"Smart Assist"-system

Ovnen er utstyrt med funksjonen "Smart Assist" som anbefaler en steketid når du programmerer en tilberedning. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt (se tabellen).

Hvis du endrer varigheten, bekreft ved å trykke på bryteren. Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.

STEKEFUNKSJON MODUS	STEKETID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Endre klokkeslettet for stekeslutt



Når du har stilt inn steketiden, trykk på tasten . Klokkeslettet for stekeslutt blinker. Still inn det nye klokkeslettet for stekeslutt med + eller -.

Hvis du ikke bekrefter, lagres det automatisk etter noen sekunder.

Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.

Ovnen vil starte senere og avslutter tilberedningen til innstilt klokkeslett.

NB: Denne funksjonen kan ikke brukes med grillfunksjonen.

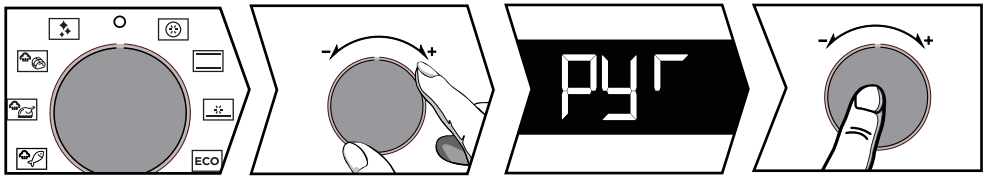
RENGJØRING INN- OG UTVENDIG

Rengjøring av ovnens innside med pyrolyse

VIKTIG

Ta tilbehøret ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp.
Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet med pyrolyse før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

Umiddelbar selvrens



Displayet skal vise klokkeslettet uten å blinke. Velg selvrengjøring med valgbryteren : velg pyrolyseprogrammet med bryteren + og - avhengig av hvor skitten ovnen er, og bekreft ved å trykke på bryteren.

Velg mellom: PYr = Pyrolyse i 2 timer, bekreft ved å trykke på bryteren.

_-P P-E = PyroExpress* eller Pyrolyse ECO (1,5 timer)* bekreft ved å trykke på bryteren.

Ved slutten av rengjøringen viser displayet 0:00 og døren låses opp.
Sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.

*PYROEXPRESS VARER I 59 MINUTTER

_-P = ***PyroExpress****

Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrens av ovnens innside. Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.
Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, starter automatisk en ECO-pyrolyse på 1,5 timer

Utsatt selvrengjøring

Du kan utsette starten på pyrolysen. Når programmets varighet vises på skjermen, trykk på tasten ⏲ og still inn det nye klokkeslettet for slutt med bryteren + og - . Bekreft ved å trykke på bryteren. Selvrengjøringen starter senere og avsluttes på det nye programmerte klokkeslettet.
Sett funksjonsvelgeren på 0 ved slutten av rengjøringen.

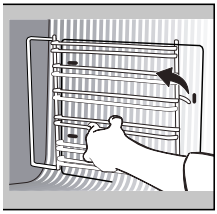
Rengjøring av utvendig overflate

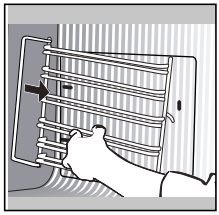
Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

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 2 rillene slik





Demontering av glassrutene på døren

VIKTIG:

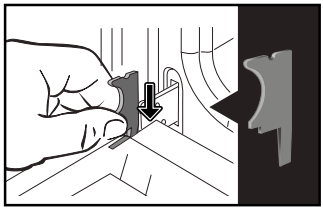
Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

Tørk først av overskytende fett på den innvendige glassruten med

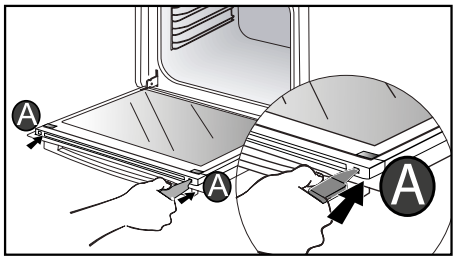
en myk klut og oppvaksåpe.

For å rengjøre de ulike innvendige glassrutene må disse demonteres slik:

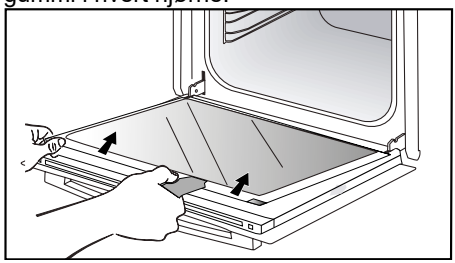
Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene som følger med ovnen.

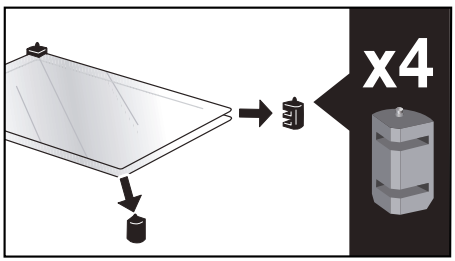


Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på punktene A for å frigjøre glassruten.



Ta ut glassruten. Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.





VIKTIG:
Vær oppmerksom på hvilken vei denne første glassruten er montert (skinnende side mot deg)

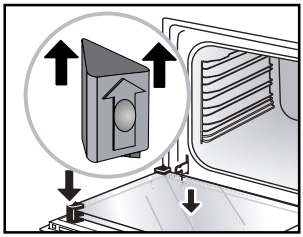
Ta av de innvendige glassrutene om nødvendig for å rengjøre dem.

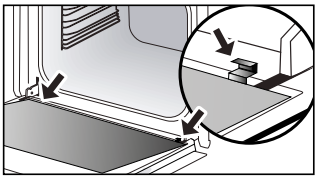
Legg ikke rutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.

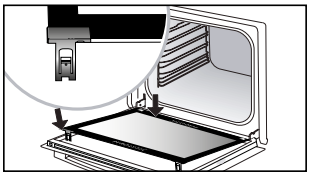
Montering av glassrutene på døren

Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.

Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften "PYROLYTIC" vendt mot deg slik at du kan lese det.

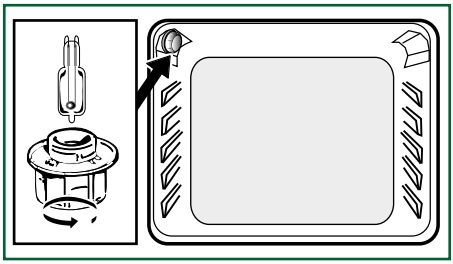






Bytte lyspære

ADVARSEL:
Sørg for at apparatet er koblet fra strøm 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, sokkel 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.

FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Øk valgt temperatur.
Lampen i ovnen fungerer ikke.	Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.
Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.	Det er normalt. Viften kan fortsette inntil høyst én time etter steking for å senke temperaturen inni og utenpå ovnen. Hvis den går mer enn 1 time, ta kontakt med kundeservice.
Pyrolysen starter ikke	Kontroller at døren er lukket. Det kan være en feil med låsing av døren eller temperaturføleren. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
Symbolet 🔑 blinker på displayet	Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.
Vannbad	Bruk helst stekemoduser med vifte når du lager mat i vannbad.
Vibrasjonslyder.	Sjekk at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen. Dette påvirker ikke apparatets funksjonsevne, men det kan oppstå vibrasjonslyder under ventilasjon. Ta ut apparatet og flytt ledningen. Sett ovnen tilbake.

• 7 RÅD OG ANBEFALINGER

RETTER	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	min
Kjøtt															
Svinestek (1 kg)	200	2					180	2							60
Kalvestek (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Rosastekt oksestek (1 kg)	240	2													30-40
Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Fjærkre (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Kylling, stor	180	1													60-90
Kyllinglår					220	3					210	3			20-30
Svinekoteletter					210	3									30-40
Kalvekoteletter					210	3									20-30
Rosastekte oksekoteletter (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Fårekoteletter					210	3									20-30
Fisk															
Små fisk					275	4									15-20
Mellomstor fisk (1-1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Fiskefilet	220	3					200	3							15-20
Grønnsaker															
Grateng (kokte grønnsaker)					275	2									15
Fløtegratinerte poteter	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Fylte tomater	170	3					160	2							30
Bakverk															
Bløtkakebunn			150	3									180	23	5
Rullekake	220	3											180	2	25-35
Boller	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Formkake	180	1	180	1									180	2	45 - 50
Bærpai	200	2					180	3							30-35
Kremer	165	2											150	2	30-40

* Avhengig av modell

• 7 RÅD OG ANBEFALINGER

RETTER	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	min
Bakverk															
Småkaker	175	3													15-20
Marmorkake			180	2									180	2	40-45
Marengs liten modell	100	2											100	3	60-90
Marengs stor modell	100	2											100	3	70-90
Muffins	220	3					200	3							5-10
Vannbakkels	200	3					180	3							30-40
Små former med butterdeig	220	3					200	3					180	3	5-10
Formkake med gjærdeig	180	3													30-35
Terte med mørdeig	200	1					195	1					175	3	30-40
Terte med butterdeig	215	1					200	1					180		20-25
Terte med gjærdeig	210	1					200	1							10-30
Diverse															
Grillspyd	220	3			210	4									10-15
Terrin	200	2					190	2							80-100
Pizza med mørdeig	200	2													30-40
Pizza med brøddeig															15-18
Middagspaier															35-40
Sufflé													180	25	0
Innbakte retter	200	2													40-45
Brød	220						200		220						30-40
Ristet brød	180				275	4-5									2-3
Gryterett med lokk	180	2											180	2	90-180

Alle temperaturer og steketider forutsetter at ovnen er forvarmet
NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur
i minst 1 time før det settes i ovnen.

OMREGNING: TALL T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Tall	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**maks 9**

SAMSVARSTESTER IFØLGE STANDARD CEI 60350						
MATVARE	**Stekemo-dus**	**RILLE**	**Tilbehør**	**°C**	**TID min.**	**FOR-VARMING**
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	panne 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	panne 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	panne 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	panne 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	panne 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	panne 45 mm + rist	150	30-40	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (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.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οκιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT26W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönlämmöllä kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS forenklet aksjeselskap med kapital på 100.000.000 euro RCS NANTERRE org. nr. 801 250 531.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

PL

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....4

1 INSTALACJA.....6-7
Wybór miejsca instalacji i wbudowania.....7
Podłączenie elektryczne 7

2 OCHRONA ŚRODOWISKA 8
Ochrona środowiska 8

3 OPIS URZĄDZENIA 9
Prezentacja piekarnika..... 9
Wyświetlacz i przyciski sterowania 10
Akcesoria (w zależności od modelu).....11

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....12-16
Regulacja. 13
Menu ustawień..... 14
Funkcja „auto stop” 14
Tryby pieczenia 15
Rozpoczęcie pieczenia. 16

5 KONSERWACJA.....18
Czyszczenie wewnątrz – na zewnątrz 18

6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....21

7 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA.....22-24

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 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 jakiekolwiek 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 w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— 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.

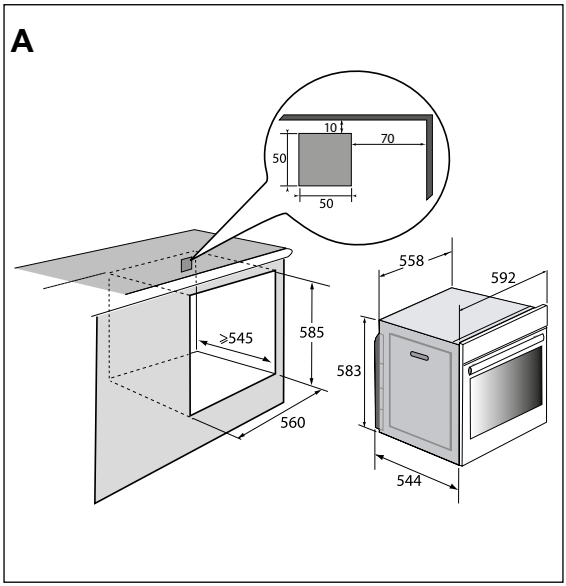
— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

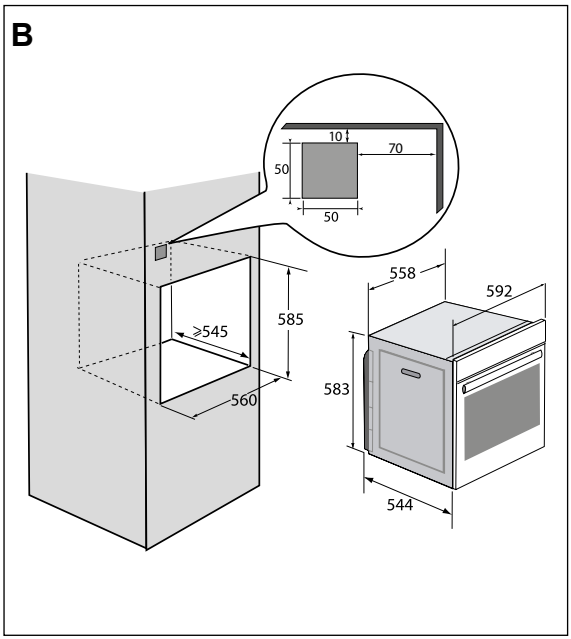
Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

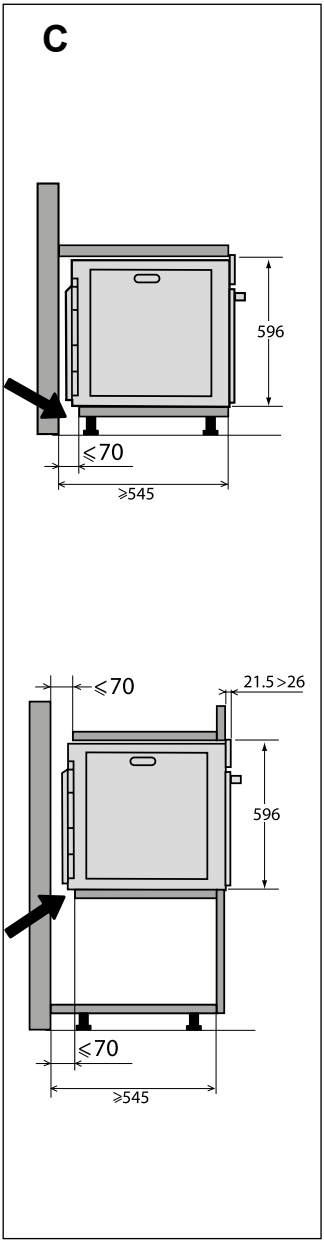
Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

W zależności od modelu piekarnik może być wyposażony w czujnik do mięsa. Należy używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.

• 1 INSTALACJA







WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany.
Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (**rys. A**) lub w kolumnie (**rys. B**).
Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik, musi wynosić maksymalnie 70 mm* (**rys. C**).
Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

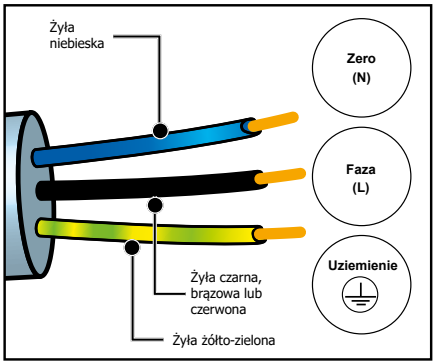
Porada
Aby zapewnić zgodność instalacji, w razie należy potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju 1,5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.
Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 A.
Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

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.



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.

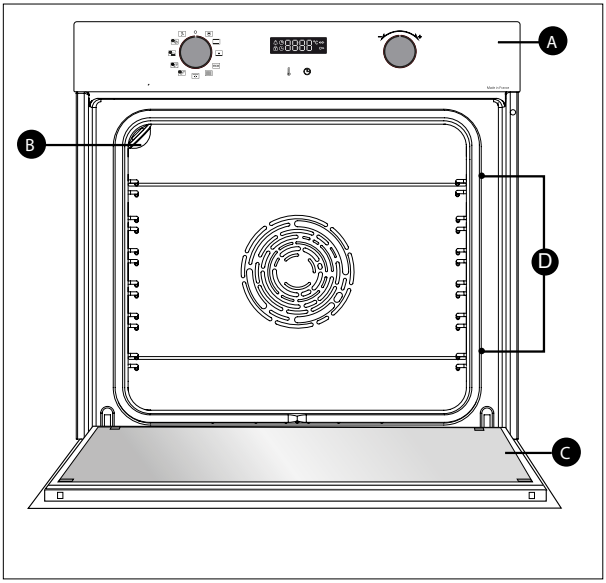
Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

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 OPIS URZĄDZENIA



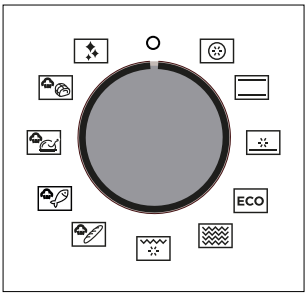
A Pasek elementów sterowania

B Lampka

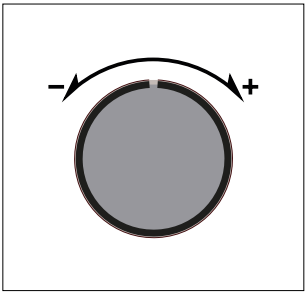
C Drzwiczki

D Stopnie (piekarnik zapewnia 6 różnych pozycji stopni na akcesoria).

Pokrętło wyboru programów



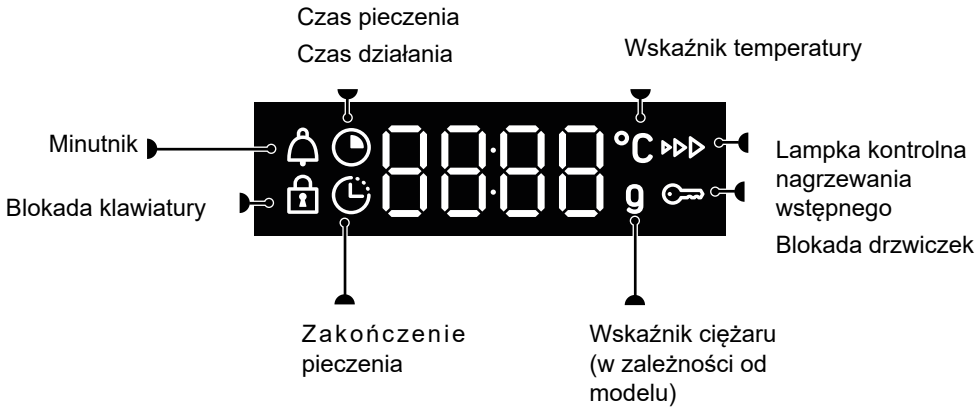
Pokrętło ustawień programów



• 3 OPIS URZĄDZENIA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ

Wyświetlacz



Przyciski

Ustawienie temperatury

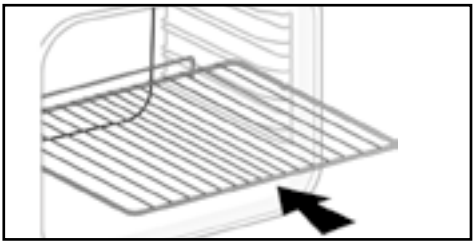
Ustawienie godziny i czasu

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

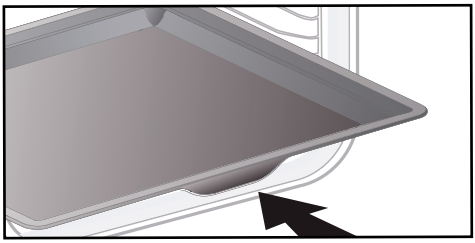
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć kratkę z elementem zabezpieczającym przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne 45 mm

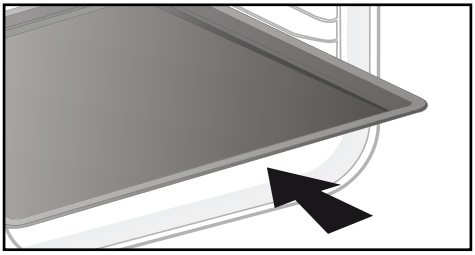
Do umieszczenia na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



Forma do ciast 8 mm

Do zamocowania w wycięciach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupkake.

Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.

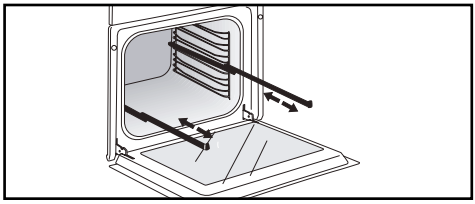


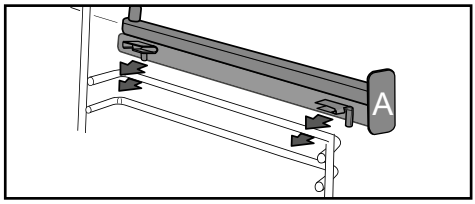
PORADA:
Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie niewielkiej ilości wody lub oleju na spodzie naczynia uniwersalnego 45 mm.

OSTRZEŻENIE.
Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria z piekarnika.
Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskają początkowe kształty.

SYSTEM SZYN UCHYLNYCH (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

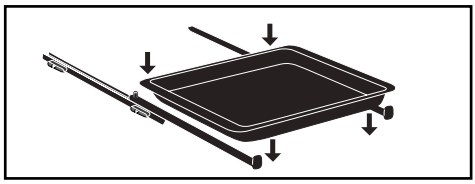
Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

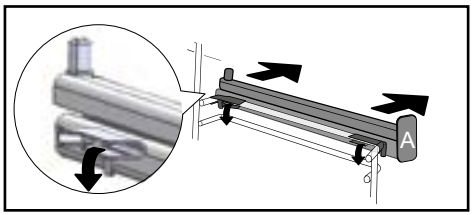




INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.





UWAGA: część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik Ⓐ znajduje się po stronie użytkownika.

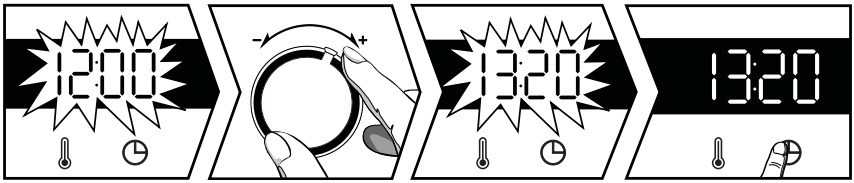
Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.

REGULACJA

Ustawienie godziny

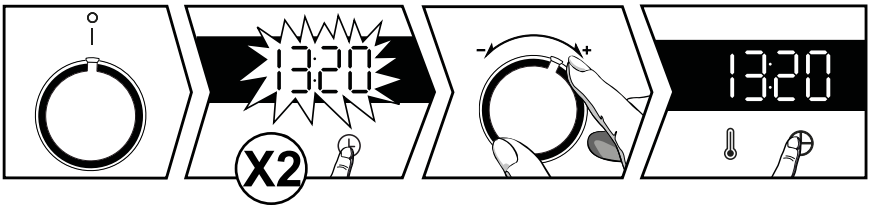


Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Godzinę można ustawić za pomocą pokrętła + lub -.

Zatwierdzić wybór, naciskając przycisk ⏲.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin również miga. Należy przeprowadzić taką samą regulację.

Modyfikacja godziny



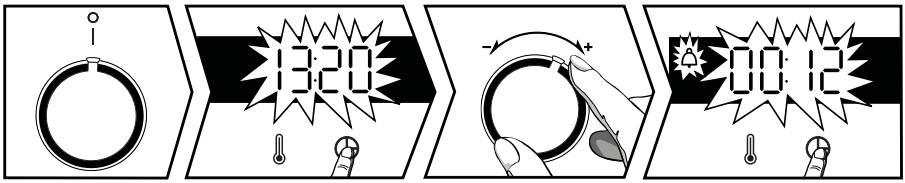
Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.

Po wciśnięciu przycisku ⏲ wyświetlony zostanie symbol 🔔. Ponownie wcisnąć przycisk ⏲.

Ustawić wartość za pomocą pokrętła + lub -. Zatwierdzić wybór, naciskając przycisk ⏲.

UWAGA: Bez zatwierdzenia zapamiętanie ustawienia godziny odbywa się automatycznie po kilku sekundach.

Minutnik

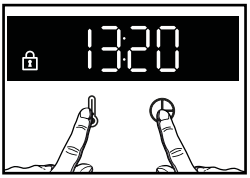


Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Po wciśnięciu przycisku ⏲ wyświetlony zostanie symbol 🔔. Wskazanie minutnika miga. Minutnik może zostać ustawiony za pomocą pokrętła + lub -. Zatwierdzić, naciskając ⏲– rozpoczyna się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Na wyświetlaczu zostanie ponownie pokazana godzina.

BLOKADA KLAWIATURY (ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI)

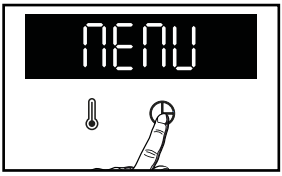


Wcisnąć równocześnie przyciski ⓘ i ◷ do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol 🔒. Aby odblokować, wcisnąć równocześnie przyciski ⓘ i ◷ do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol 🔓.

MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika w następujący sposób:

Wcisnąć przycisk ◷ aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie komunikat „MENU”, aby przejść do trybu ustawień.



Ponownie wcisnąć przycisk ◷, aby przewijać poszczególne ustawienia.

Włączyć lub wyłączyć poszczególne ustawienia za pomocą przycisków + i -, patrz w tabeli:

SI:On	**LAMPKA:** W pozycji WŁ., lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (z wyjątkiem funkcji EKO). Pozycja AUTO – w trybie pieczenia, lampa w komorze piekarnika gaśnie po 90 sekundach.
SbOn	**DŹWIĘKI PRZYCISKÓW:** Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) – sygnały dźwiękowe są wyłączone.
ScOn	**SZYBKIE NAGRZEWANIE WSTĘPNE:** Położenie WŁ., funkcja włączona. Położenie WYŁ., funkcja wyłączona.
SSOF	**PRZEŁĄCZENIE WYŚWIETLACZA DO TRYBU GOTOWOŚCI:** Położenie WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po 90 s Położenie WŁ. – jasność wyświetlacza zmniejsza się po 90 s
SdOF	**TRYB DEMO:** Położenie WŁ. - funkcja jest aktywna, tryb demo używany w sklepach. Położenie WYŁ. – funkcja nie jest aktywna, piekarnik jest gotowy do pracy

Aby wyjść z „MENU”, ponownie wcisnąć przycisk ◷.

FUNKCJA AUTO STOP

Ta funkcja bezpieczeństwa odcina zasilanie piekarnika, jeśli nie zaprogramowano czasu pieczenia, a piekarnik pracował w temperaturze powyżej 100°C przez ponad 4 godziny lub poniżej 100°C przez ponad 10 godzin. Na wyświetlaczu pojawia się wówczas „STOP”.

Termoobieg

Temperatura min. 35°C, maks. 250°C

Zalecenie: 180°C

Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa i ryb oraz do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach. Szybki wzrost temperatury: niektóre dania można wkładać do zimnego piekarnika.

Tradycyjne

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C
Zalecenie: 200°C

Ten tryb pieczenia nie jest kompatybilny z gotowaniem w kąpieli wodnej.

Zalecany do gotowania powolnego i delikatnego: miękka dziczyzna. Do opiekania pieczeni z mięs czerwonych. Do gotowania na wolnym ogniu wewnątrz zamkniętego naczynia, po wcześniejszym podsmażeniu na blacie grzewczym (kogut w winie, potrawka).

Pieczenie impulsowe na płycie

Temperatura min. 75°C, maks. 250°C

Zalecenie: 180°C

Tryb zalecany dla pieczenia produktów o dużej wilgoci (placki typu quiche, tarty z owocami zawierającymi dużo soku itd.). Spód ciasta zostanie dobrze wypieczony. Tryb zalecany przy wzroście ciasta rosnącego (keks, bułki, ciasta drożdżowe itd.) oraz dla sufletów bez skorupy.

Eko*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C
Zalecenie: 200°C
Ten tryb pieczenia nie jest kompatybilny z gotowaniem w kąpieli wodnej.

Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.

Pieczenie jest wykonywane bez nagrzewania wstępnego.

**Tryb pieczenia realizowany zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykietowania energetycznego rozporządzenia UE/65/2014.*

Grill mocny

Pozycje od 1 do 4
Zalecenie: Pozycja 4
Zalecana do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania deseru crème brûlée...

Grill impulsowy

Temperatura min. 100°C, maks. 250°C
Zalecenie: 200°C

Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Wsunąć naczynie wielofunkcyjne o średnicy 45 mm na stopień dolny.

Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.

Pieczywo

Temperatura min. 35°C, maks. 220°C
Zalecenie: 205°C
Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.

Funkcje automatyczne:

Piekarnik proponuje 3 nowe funkcje, które automatycznie łączą dwa tryby pieczenia, w celu zachowania wartości odżywczych żywności i szybszego przygotowywania potraw.

Drób

Zalecany do pieczenia drobiu.

Ryby

Zalecany do pieczenia całych ryb (łosoś, okoń, dorsz itp.).

Mięsa białe

Zalecany dla zachowania miękkości i kruchości pieczeni cielęcej.

W przypadku tych 3 funkcji wystarczy wlać 500 ml letniej wody w wystarczającej ilości do naczynia uniwersalnego o średnicy 45 mm i umieścić je w piekarniku na dolnym stopniu, natomiast potrawy, które mają być pieczone na stopniu 3.

Określić wagę na wyświetlaczu za pomocą pokrętła + i -, a następnie zatwierdzić, naciskając pokrętło +/-

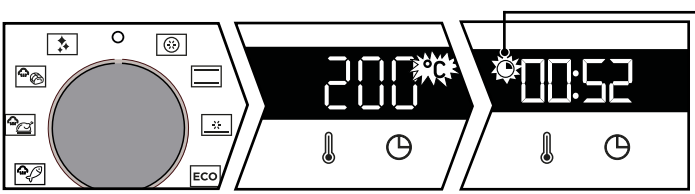
Podczas gotowania na wewnętrznej szybie kondensuje się para.

Może się zdarzyć, że woda powstająca w wyniku skraplania zostanie zatrzymana przez rynienkę (*) – w takim przypadku po zakończeniu gotowania należy wytrzeć tę wodę, aby uniknąć jej gromadzenia się.

(*) Rynienka znajduje się pod uszczelką drzwi, na samym dole ramy piekarnika.

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia



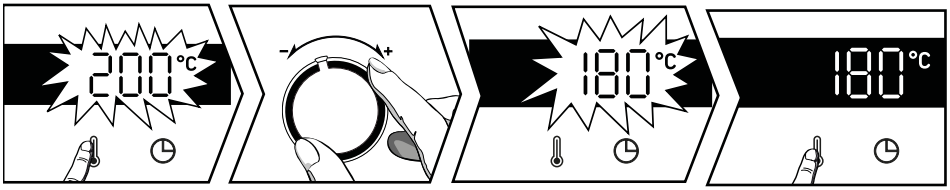
Natychmiast po uruchomieniu piekarnika wyświetlany jest czas pracy.

Programator wyświetla godzinę - wskazanie nie powinno migać.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji w żądane położenie.

W przypadku funkcji ręcznych:
Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

Modyfikacja temperatury

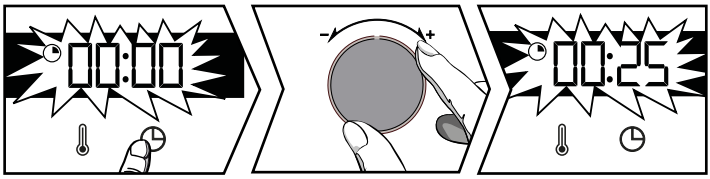


Wcisnąć 🌡.

Ustawić temperaturę za pomocą pokrętła + lub -. Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk 🌡.

Modyfikacja czasu

Wcisnąć ◷. Piekarnik proponuje ustawienie czasu, które może zostać zmodyfikowane. Ustawić czas pieczenia za pomocą pokrętła + lub -. - Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętło.

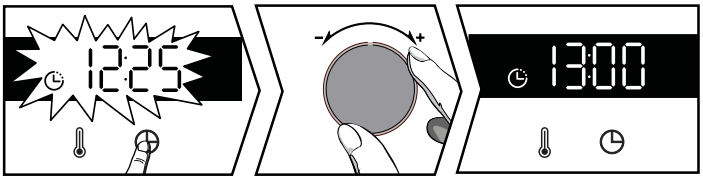


System „Inteligentnej pomocy”
Piekarnik jest wyposażony w funkcję „Inteligentnej pomocy”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy (patrz tabela).

Po zmianie ustawienia czasu należy zatwierdzić ją za pomocą pokrętła. Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

FUNKCJA PIECZENIA	CZAS
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk, godzina zakończenia pieczenia zacznie migać. Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętła + i -.

Zatwierdzenie następuje automatycznie po upływie kilku sekund.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

Piekarnik uruchomi się później, aby zakończyć pieczenie o wybranej godzinie.

UWAGA: Ta funkcja nie jest dostępna w połączeniu z funkcją Grill.

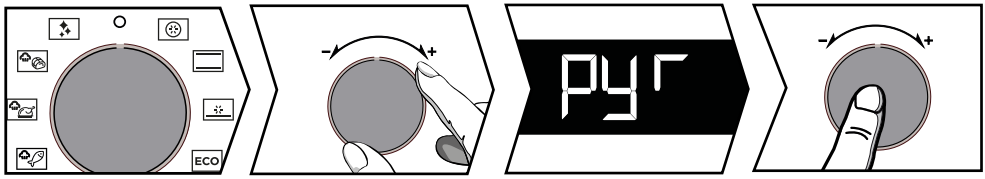
CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

Czyszczenie komory piekarnika pirolizą

UWAGA

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria z piekarnika. Przed czyszczeniem piekarnika pirolizą usunąć wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki. Ze względów bezpieczeństwa, operacja czyszczenia pirolizą jest przeprowadzana dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi. Nie można wówczas odblokować drzwi.

Natychmiastowe czyszczenie automatyczne



Na programatorze powinna być wyświetlana godzina bez migania. Wybrać cykl czyszczenia automatycznego za pomocą pokrętła funkcji: wybrać pirolizę za pomocą pokrętła + i - w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętło.

Do wyboru: PYr = Piroliza przez 2 godziny - zatwierdzić, wciskając pokrętło.

_-P P-E = PyroExpress* lub Pyrolyse EKO (1,5 godz.)* – zatwierdzić, wciskając pokrętło.

Po zakończeniu czyszczenia wyświetlacz pokazuje 0:00 i drzwi zostają odblokowane. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w położeniu 0.

*PIROLIZA EKSPRESOWA W CZASIE 59 MINUT

_-P = *PyroExpress**

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.
Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym razie uruchomiona zostanie automatycznie piroliza EKO, wykonywana przez 1,5 godz.

Czyszczenie automatyczne rozpoczynane z opóźnieniem

Można ustawić opóźnienie rozpoczęcia pirolizy. Gdy na ekranie wyświetlany jest czas programu, nacisnąć przycisk i ustawić nową godzinę zakończenia za pomocą pokrętła + i -, a następnie zatwierdzić, naciskając pokrętło. Czyszczenie automatyczne rozpocznie się później, aby zakończyć się o nowej zaprogramowanej godzinie.
Po zakończeniu czyszczenia ustawić pokrętło wyboru funkcji na 0.

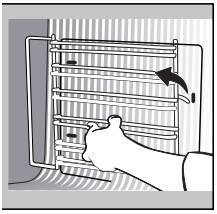
Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

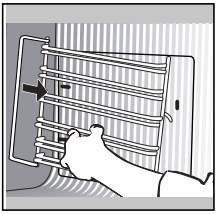
Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie używaj mleczka ściernego ani gąbki do szorowania.

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





Demontaż szyb drzwiczek

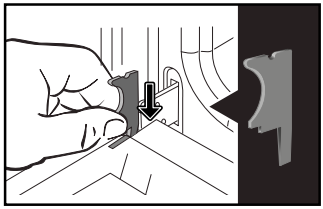
UWAGA:

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

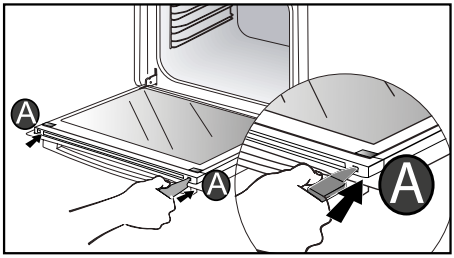
Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia.

Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

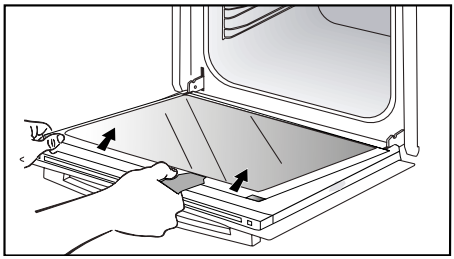
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą plastikowego klina dostarczonego w zestawie z urządzeniem.

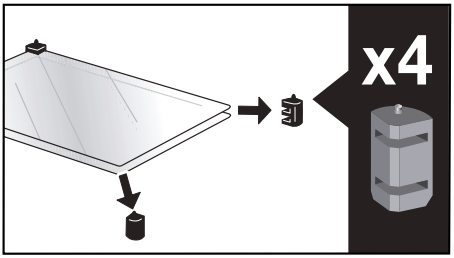


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach A, aby zwolnić zaczep szyby.



Zdjąć szybę. Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.





WAŻNE:
Należy dokładnie zapamiętać kierunek montażu tej pierwszej szyby (stroną błyszczącą do siebie)

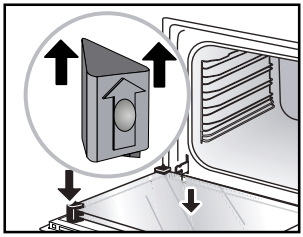
W razie potrzeby należy wyjąć szyby wewnętrzne, aby je wyczyścić.

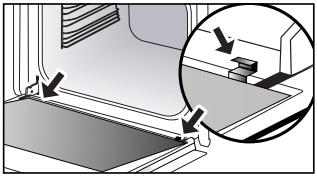
Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

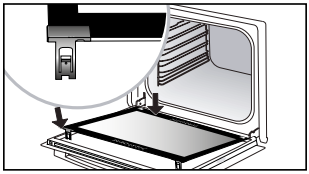
Ponowne zakładanie szyb drzwiczek

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery gumowe ograniczniki ze strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.

Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.

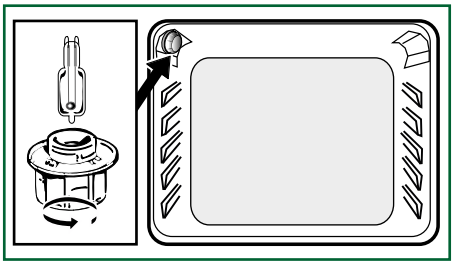






Wymiana lampki

OSTRZEŻENIE.
Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Charakterystyka lampki:
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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo i czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększyć ustawioną temperaturę.
Lampka piekarnika nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci.
Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne – wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane	Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Może chodzić o uszkodzenie blokady drzwi lub czujnika temperatury. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu miga symbol	Usterka blokady drzwi. Wezwij serwis posprzedażny.
Gotowanie w kąpieli wodnej.	Do gotowania w kąpieli wodnej należy używać trybów pieczenia z wentylacją.
Odgłosy wibracji.	Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą. Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale może generować odgłosy wibracji, kiedy włączona jest wentylacja. Zdejmij urządzenie i zmień ułożenie przewodu. Ponownie ustaw piekarnik.

• 7 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

DANIA	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	min.
Mięsa															
Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2					180	2							60
Pieczeń cielęca (1kg)	200	2					180	2							60-70
Pieczeń wołowa krwista (1kg)	240	2													30-40
Jagnię (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Duże kawałki drobiu	180	1													60-90
Udka kurczaka					220	3					210	3			20-30
Żeberka wieprzowe					210	3									30-40
Żeberka cielęce					210	3									20-30
Żeberka wołowe krwiste (1kg)					210	3					210	3			20-30
Żeberka baranie					210	3									20-30
Ryby															
Małe ryby					275	4									15-20
Średnie ryby (1kg do 1,5kg)	200	3					180	3							30–35
Filety rybne	220	3					200	3							15-20
Warzywa															
Zapiekanki (potrawy pieczone)					275	2									15
Gratin dauphinois	200	2					180	2							45
Lazania	200	3					180	3							45
Pomidory faszerowane	170	3					160	2							30
Ciasta															
Biszkopt - Ciasto Génoise			150	3									180	23	5
Ciasto zawijane	220	3											180	2	25–35
Brioszka	170	1	210										180	2	35–45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Keks - Babka biszkoptowa	180	1	180	1									180	2	45-50
Ciasto clafoutis	200	2					180	3							30–35
Śmietana	165	2											150	2	30-40

* **W** zależności od modelu

• 7 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

DANIA	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	min.
Ciasta															
Ciasteczka maślane/ kruche	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Małe bezy	100	2											100	3	60-90
Duże bezy	100	2											100	3	70-90
Magdalenki	220	3					200	3							5-10
Ptysie	200	3					180	3							30-40
Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3					200	3					180	3	5-10
Ciasto Savarin	180	3													30–35
Tarta z kruchego ciasta	200	1					195	1					175	3	30-40
Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1					200	1					180		20-25
Tarta z ciasta drożdżowego	210	1					200	1							10-30
Różne															
Szaszłyki	220	3			210	4									10-15
Pasztet typu terrine	200	2					190	2							80-100
Pizza z kruchego ciasta	200	2													30-40
Pizza z ciasta chlebowego															15-18
Tarty															35–40
Suflet													180	25	0
Tarty	200	2													40-45
Pieczywo	220						200		220						30-40
Toast	180				275	4-5									2-3
Garnki zamknięte (dania duszone)	180	2											180	2	90-180

Wszystkie temperatury i czasy pieczenia są podane dla piekarników wcześniej nagrzanych
Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej godzinę.

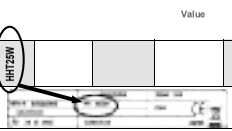
RÓWNOWARTOŚĆ: CYFRY T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Cyfry	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maks.**

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350						
PRODUKT	**Tryb pieczenia**	**POZIOM**	**Akcesoria**	**°C**	**CZAS min.**	**NAGRZEWANIE 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 ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie ciastka 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.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT726W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Electricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμανόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμανόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmöntimoilla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, zakład w CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS
Spółka Akcyjna Uproszczona z kapitałem w wysokości 100.000.000 euro, wpisana do Rejestru Handlowego
Spółek miasta NANTERRE pod numerem 801 250 531.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

PT

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES **4**

1 INSTALAÇÃO **6-7**
Escolha de posicionamento e encastramento 7
Ligação elétrica 7

2 MEIO AMBIENTE **8**
Respeito do meio ambiente 8

3 DESCRIÇÃO DO APARELHO **9**
Apresentação do forno 9
Visualizador e botões de comando 10
Acessórios (conforme o modelo) 11

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO **12-16**
Ajustes. 13
Menu de ajustes 14
Função auto stop 14
Modos de cozedura 15
Início de uma cozedura. 16

5 MANUTENÇÃO **18**
Limpeza interior-exterior 18

6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES **21**

7 CONSELHOS DE COZEDURA **22-24**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

Importante

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

ADVERTÊNCIA:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— 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.

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 com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

— 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.

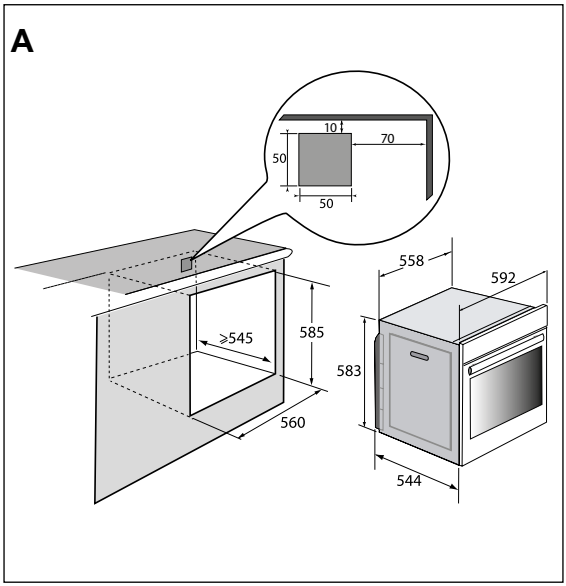
Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

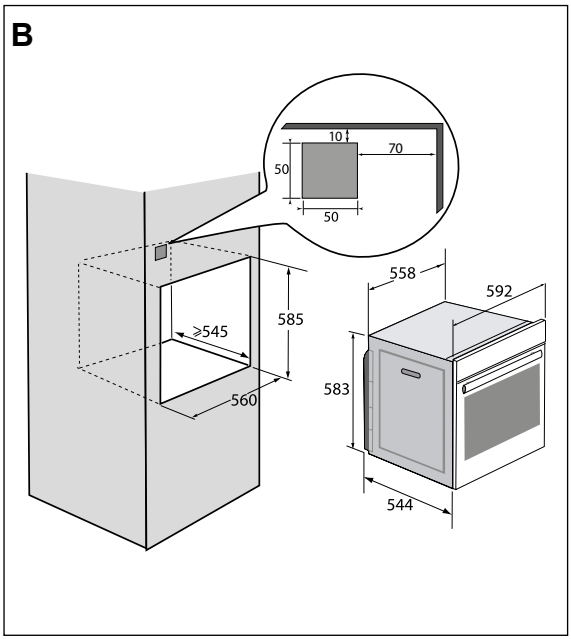
Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

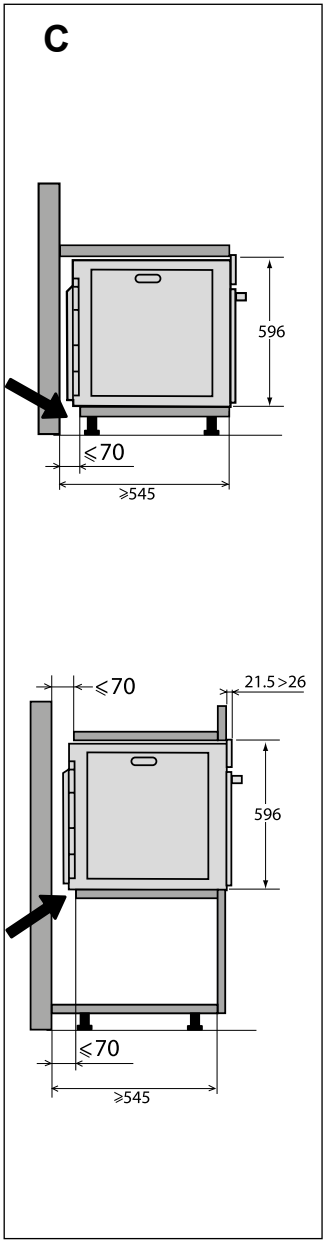
Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

Conforme o modelo, o seu forno está equipado com uma sonda para carne. Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este forno.

• 1 INSTALAÇÃO







ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.
Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. **A**) ou em coluna (fig. **B**).
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (**fig. C**).
Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

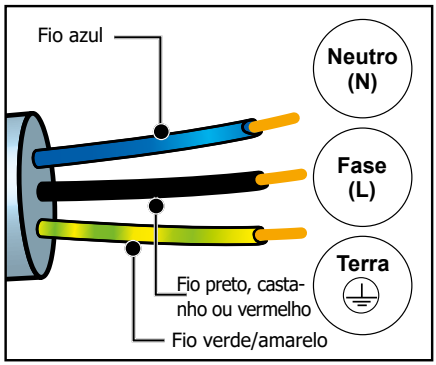
Recomendação
De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.
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 o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



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.

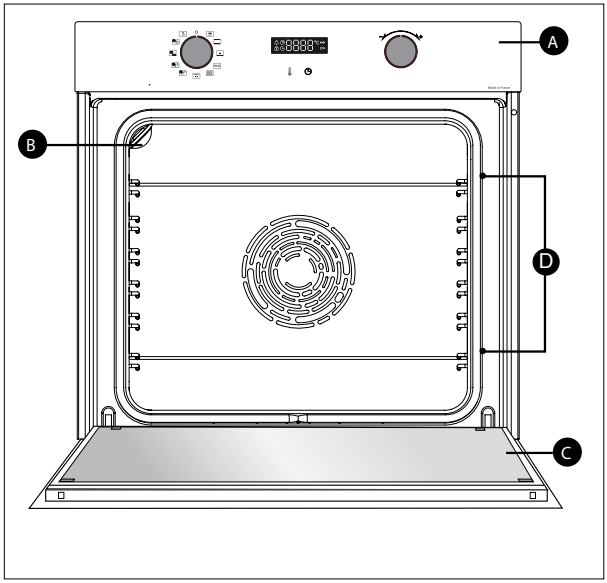
O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

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.

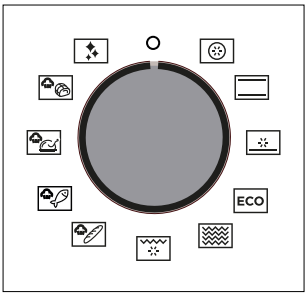
Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

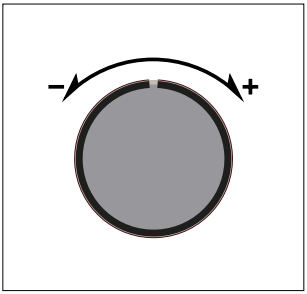


- **A** Módulo de comandos
- **B** Lâmpada
- **C** Porta
- **D** Encaixes (este forno tem 6 posições de encaixe além dos acessórios).

Manete de seleção dos programas



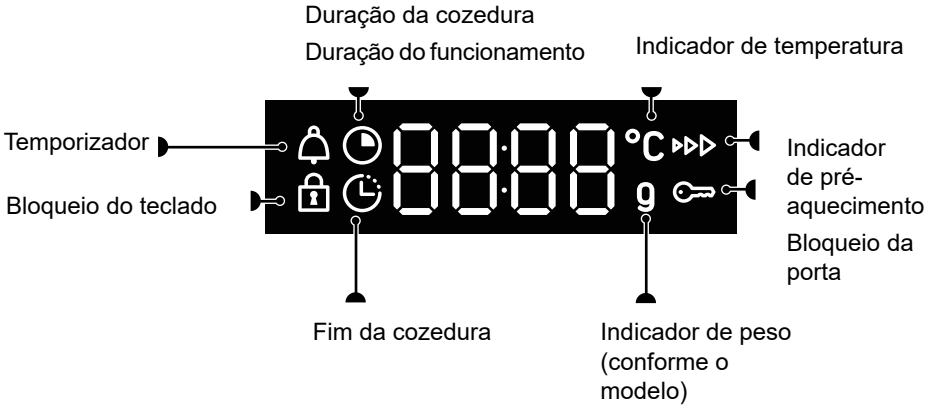
Manete de ajuste dos programas



• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

COMANDOS E VISOR

Visualizador



Botões

Ajuste da temperatura

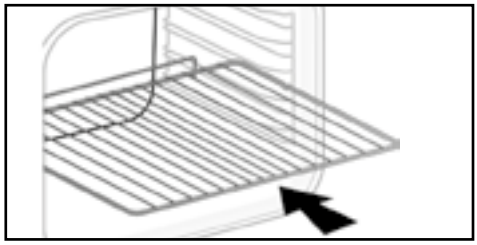
Ajuste da hora e duração

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Grelha de segurança anti-inclinação

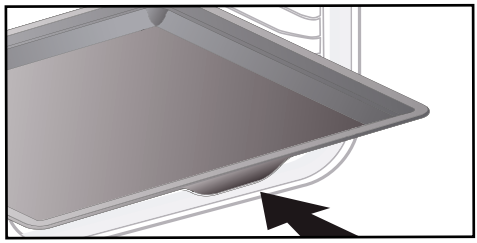
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Introduzir a grelha, a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Prato multiusos de 45 mm

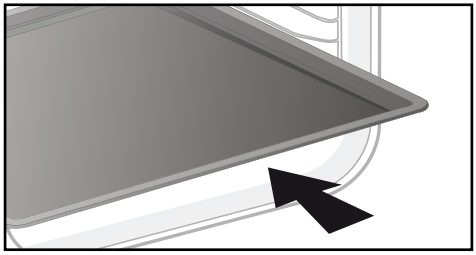
A inserir nos níveis por baixo da grelha. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



Placa de pastelaria de 8 mm

Inserido nos níveis Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes.

O seu plano inclinado permite colocar facilmente as suas preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.

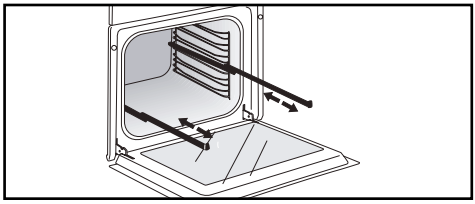


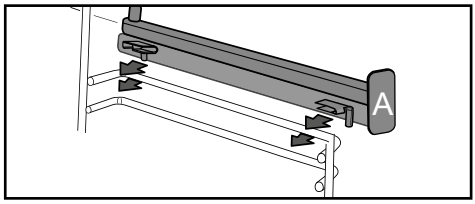
CONSELHO:
Para evitar a libertação de fumos durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos acrescentar uma quantidade ligeira de água ou óleo no fundo do prato multiusos de 45 mm.

ADVERTÊNCIA:
Retire os acessórios do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise.
Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

SISTEMA DE CALHAS DESLIZANTES (CONFORME O MODELO)

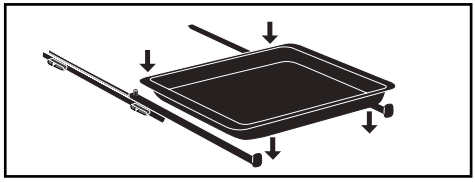
Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente. Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

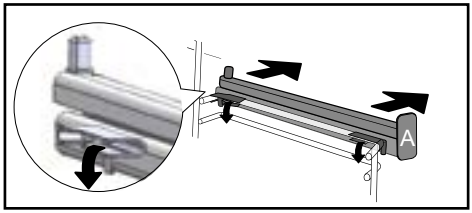




INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterias da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.





NOTA: a parte deslizante telescópica da calha deve desdobrar-se para a parte dianteira do forno, com o batente Ⓐ virado para a sua frente.

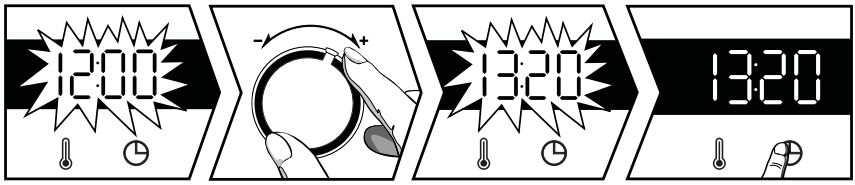
Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.

AJUSTES

Acertar a hora

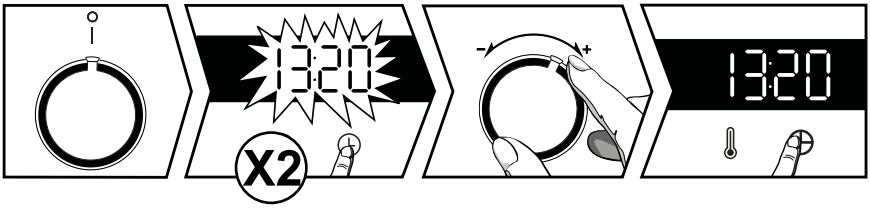


Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00. Ajuste a hora com a manete de + ou -.

Valide pressionando o botão ⏲.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar. Proceda ao mesmo ajuste.

Modificação da hora



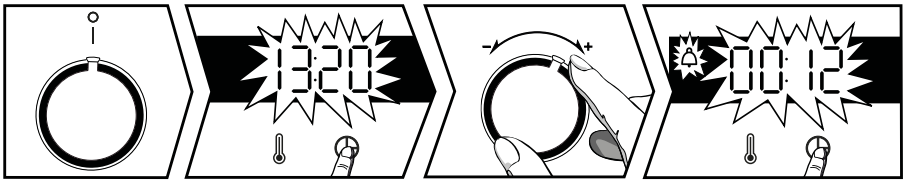
O seletor de funções deve obrigatoriamente estar na posição 0.

Pressione o botão ⏲ e aparece o símbolo 🔔. Pressione novamente ⏲.

Ajuste a hora com a manete + ou -. Valide pressionando o botão ⏲.

NB: Sem validação, o registo da hora ajustada é automático depois de alguns segundos.

Temporizador

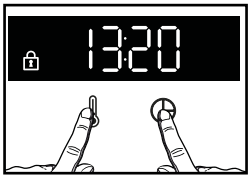


Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.

Pressione o botão ⏲ e aparece o símbolo 🔔. O temporizador pisca. Ajuste o temporizador com os botões de + ou -. Valide pressionando ⏲, inicia-se a contagem decrescente. Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

A hora volta a aparecer no visor.

BLOQUEIO DE TECLADO (SEGURANÇA PARA CRIANÇAS)

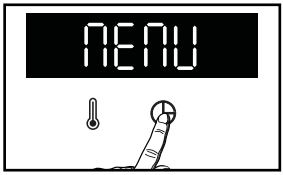


Prima simultaneamente os botões ⓘ e ⏲ até aparecer o símbolo 🔒 no ecrã. Para desbloquear, pressione simultaneamente os botões ⓘ e ⏲ até este símbolo 🔒 desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÕES

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal:

Pressione o botão ⏲ até aparecer "MENU" para aceder ao modo de acerto.



Prima novamente o botão ⏲ para ver os diferentes ajustes.

Ative ou desative com a manete + e - os diferentes parâmetros, ver a tabela:

SI:On	**LÂMPADA:** Posição ON, em modo de cozedura (exceto ECO), a lâmpada fica sempre ligada. Posição AUTO, no modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos.
SbOn	**SONS - BIPS dos botões:** Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
ScOn	**PRÉAQUECIMENTO RÁPIDO:** Posição ON, função ativada. Posição OFF, função desativada.
SSOF	**MODO DE SUSPENSÃO DO VISOR::** Posição ON, extinção do visor após 90 segundos. Posição ON, redução da luminosidade do visor após 90 segundos.
SdOF	**MODO DEMO:** Posição ON, função ativada, modo de demonstração utilizado em exposição. Posição OFF, função desativada, o forno está operacional.

Para sair do “MENU” pressione novamente ⏲.

FUNÇÃO AUTO STOP

Esta função de segurança para a cozedura do forno quando não tiver programado duração e cozedura e se o forno funcionar a mais de 100ºC há 4 horas ou a menos de 100ºC há mais de 10 horas. “STOP” aparece então no ecrã.

Calor ventilado

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 250ºC
Recomendação: 180°C

Recomenda-se para guardar as partes molas das carnes branchas, peixes e para cozeduras múltiplas de até 3 níveis. Subida rápida de temperatura: alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.

Tradicional

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 275ºC

Recomendação: 200°C

Este modo de cozedura não é compatível com as cozeduras em banho maria.

Recomendado para cozeduras lentas e delicadas: animais de caça tenros. Para fazer assados de carnes vermelhas. Para engrossar numa panela tapada, para pratos preparados anteriormente sobre a placa (coq au vin, civet).

Base pulsada

Temperatura mínima de 75ºC e máxima de 250ºC

Recomendação: 180°C

Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta suculenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para preparações levedadas (bolo, brioche, folar, etc.) e para soufflés que não sejam tapados com uma côdea.

Eco*

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 275ºC
Recomendação: 200°C
Este modo de cozedura não é compatível com as cozeduras em banho maria.

Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura.

Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.

** Modo de cozedura realizado conforme as prescrições danorma EN 60350-1: para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.*

Grelha forte

Posições 1 a 4
Recomendação: Posição 4
Recomendados para grelhar tosta, gratinar um prato, dourar um leite creme...

Grelha pulsada

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 250ºC

Recomendação: 200°C

Aves e assados suculentos e estaladiços de todos os lados. Desliza o prato multifunções de 45 mm para a prateleira 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.

Pão

Temperatura mínima de 35ºC e máxima de 220ºC
Recomendação: 205°C
Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Não se esqueça de colocar um pirex com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.

Funções automáticas:

O forno oferece 3 novas funções que combinam automaticamente dois modos de cozedura para preservar as qualidades nutricionais dos alimentos e cozinhá-los mais rapidamente.

Aves

Recomendado para a cozedura de aves.

Peixes

Recomendado para a cozedura de peixes inteiros (salmão, robalo, bacalhau).

Carnes brancas

Recomendado para conservar a parte tenra e o centro dos assados de vitela.

Para estas 3 funções, basta introduzir 500 ml de água tépida em quantidade suficiente no seu prato multiusos de 45 mm e posicioná-lo no forno no nível de baixo e o alimento a cozinhar no nível 3.

Ajustar o peso no visualizador com a ajuda da manete +/- e validar o valor pressionando a manete +/-.

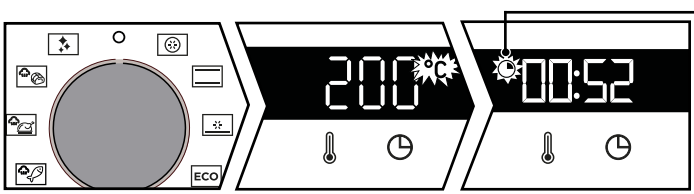
Numa cozedura a vapor, forma-se condensação no gelo interior

Pode acontecer que a água resultante desta condensação fique retida pela calha (*), e neste caso esta água deve ser absorvida no final da cosedura para evitar uma acumulação.

(*) a calha está situada na parte de baixo da junta da porta, no fundo da estrutura do forno.

INÍCIO DE COZEDURA

Início de uma cozedura imediata



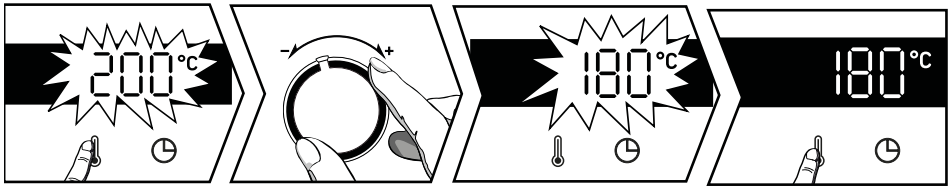
Quando o forno arranca, aparece a duração do funcionamento.

O programador apresenta a hora, que não deve piscar.

Gire o seletor de funções para a posição desejada.

Para funções manuais:
A subida de temperatura começa imediatamente. O forno recomenda uma temperatura modificável. O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.

Modificação da temperatura

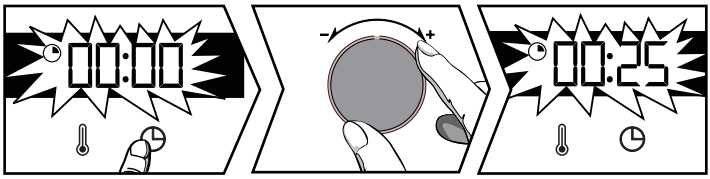


Pressione 🌡 .

Ajuste a temperatura com a manete + ou -. Valide premindo 🌡.

Modificação da duração

Pressione ◷. O forno recomenda uma duração que pode ser modificada. Ajuste a duração da cozedura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.



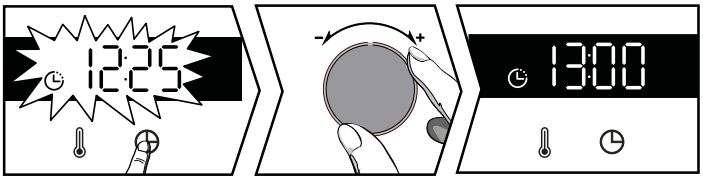
Sistema "Smart Assist"

O forno vem equipado com a função "Smart Assist" que recomenda uma duração de cozedura modificável durante uma cozedura programada conforme o modo de cozedura escolhido (ver quadro).

Se mudar a duração, valide pressionando o botão. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA	DURAÇÃO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Modificação da hora de fim de cozedura



Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão e a hora de fim de cozedura pisca. Ajuste a nova hora de fim de cozedura com a manete + ou -.

A validação efetua-se automaticamente depois de alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

O forno arrancará posteriormente para terminar a cozedura à hora escolhida.

NB: Esta função não está disponível com a função Grill.

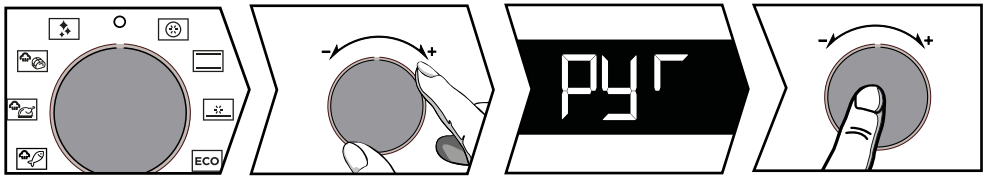
LIMPEZA INTERIOR-EXTERIOR

Limpeza pirolítica

ATENÇÃO

Retire os acessórios do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise. Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.
Por segurança, a operação de limpeza por pirólise apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

Limpeza automática imediata



O programador deve indicar a hora do dia, sem piscar. Selecione o ciclo de limpeza automática com a manete de funções P: escolha a pirólise com a ajuda da manete + e - em função do grau de sujidade do forno e valide pressionando a manete.

Conforme a sua escolha: PYr = Pirólise de 2 horas, validar pressionando a manete.

_-P P-E = PyroExpress* ou Pirólise ECO (1 hora 30)* valide pressionando a manete.

No fim da limpeza, o indicador indica 00:00 e a porta desbloqueia-se.
Volte a colocar a manete de funções em 0.

* PYROEXPRESS EM 59 MINUTOS

_-P ***= PyroExpress****

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.
A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, será feita uma pirólise ECO de 1h30m, automaticamente.

Autolimpeza diferida

Tem a possibilidade de adiar o início da pirólise. Quando aparecer no ecrã a duração do programa, pressione o botão ⏲ e ajuste a nova hora de fim com a manete + e - e depois, valide pressionando a manete. A autolimpeza arrancará posteriormente para terminar na nova hora programada.
Volte a colocar a manete de funções no 0 no final da limpeza.

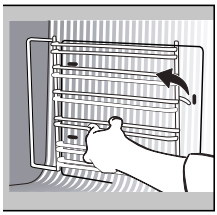
Limpeza da superfície exterior

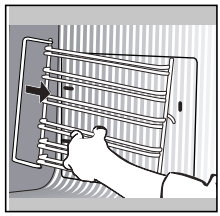
Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

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.





Desmontagem dos vidros da porta

ATENÇÃO:

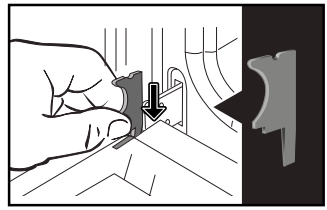
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

Previamente, retirar com um pano macio e detergente, o excedente de gordura

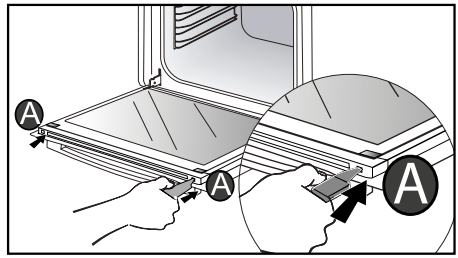
no vidro interior.

Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma:

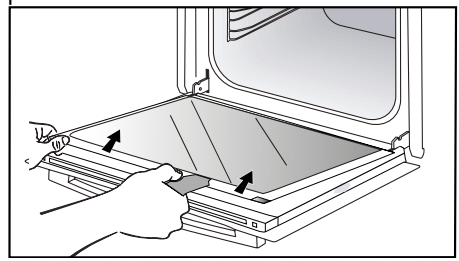
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do aparelho.

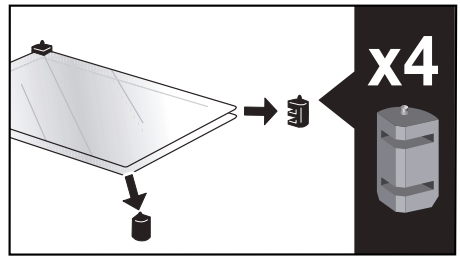


Retire o primeiro vidro: Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos A para retirar o vidro.



Retire o vidro. A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.





IMPORTANTE:
Deve seguir corretamente o sentido da montagem do primeiro vidro (face brilhante virada para si)

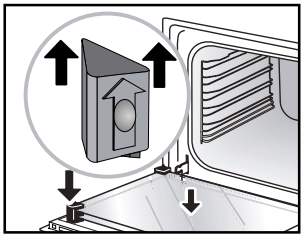
Se necessário, deve extrair os vidros interiores para os limpar.

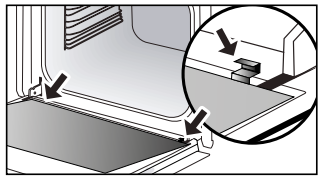
Não mergulhe os vidros em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

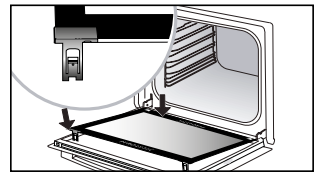
Montar novamente os vidros da porta

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes de borracha com a seta virada para cima e reposicione o conjunto dos vidros.

Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar "PYROLYTIC" virada para si e visível.

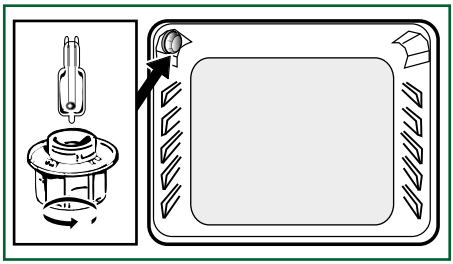






Substituição da lâmpada

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.



Características da lâmpada:
25 W, 220-240 V~, 300°C, cavilha G9.
Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Desmonte 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.

ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura seleccionada.
A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.
A limpeza por pirólise não é feita	Verifique se a porta está fechada. Pode tratar-se de uma avaria de bloqueio da porta ou do sensor de temperatura. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
O símbolo 🔑 pisca no visor	Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.
Cozer a banho-maria.	Deve privilegiar os modos de cozedura ventilados para cozinhar a banho-maria.
Ruído de vibração.	Verifique se o cabo de alimentação não está em contacto com a parede traseira. Isto não tem impacto no funcionamento correto do aparelho, mas pode mesmo assim gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o aparelho e desloque o cabo. Volte a colocar o forno.

• 7 CONSELHOS DE COZEDURA

PRATOS	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	min
Carnes															
Assado de porco (1 kg)	200	2					180	2							60
Assado de vitela (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Assado de vaca em sangue (1 kg)	240	2													30-40
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Grandes pedaços de aves	180	1													60-90
Coxas de frango					220	3					210	3			20-30
Costeletas de porco					210	3									30-40
Costeletas de vitela					210	3									20-30
Costeletas de vaca em sangue (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Costeletas de carneiro					210	3									20-30
Peixes															
Peixes pequenos					275	4									15-20
Peixes médios (1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetes de peixe	220	3					200	3							15-20
Legumes															
Gratinados (alimentos cozinhados)					275	2									15
Batatas gratinadas	200	2					180	2							45
Lasanhas	200	3					180	3							45
Tomates recheados	170	3					160	2							30
Bolos															
Pão-de-ló - Bolo Génoise			150	3									180	23	5
Torta	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Pão de ló	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafouti	200	2					180	3							30-35
Cremes	165	2											150	2	30-40

* Consoante o modelo

• 7 CONSELHOS DE COZEDURA

PRATOS	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	min
Bolos															
Biscoito - areados	175	3													15-20
Folar			180	2									180	2	40-45
Merengues pequenos	100	2											100	3	60-90
Merengues grandes	100	2											100	3	70-90
Madalenas	220	3					200	3							5-10
Massa dos sonhos	200	3					180	3							30-40
Petiscos de massa folhada	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarin	180	3													30-35
Tarte de massa quebrada	200	1					195	1					175	3	30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1					200	1					180		20-25
Tarte de massa com fermento	210	1					200	1							10-30
Diversos															
Espetadas	220	3			210	4									10-15
Paté em terrina	200	2					190	2							80-100
Pizza de massa quebrada	200	2													30-40
Pizza de massa de pão															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	25	0
Tortas	200	2													40-45
Pão	220						200		220						30-40
Pão grelhado	180				275	4-5									2-3
Tachos fechados (ensopado)	180	2											180	2	90-180

Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para fornos pré-aquecidos

N.B: Antes de colocar no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

EQUIVALÊNCIA: VALORES T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Valores	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max.**

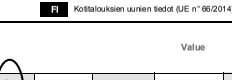
ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONSOANTE A NORMA CEI 50350

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 macios sem gordura (8.5.1.)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolo macio sem gordura (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios sem gordura (8.5.1.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolo macio sem gordura (8.5.1)		3		150	30-40	Sim
Bolo macio sem gordura (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

Conforme o modelo

NOTA: Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT126W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrinmallia kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, instalações de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS com capital social de 100 000 000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

RU

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ...4

1 УСТАНОВКА 6-7
Выбор места и установка 7
Электрическое подключение 7

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 8
Охрана окружающей среды 8

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА..... 9
Описание духового шкафа 9
Дисплей и кнопки управления..... 10
Принадлежности (в соответствии с моделью).....11

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ 12–16
Настройки 13
Меню настроек 14
Функция автовыключения 14
Режимы приготовления пищи 15
Начало приготовления..... 16

5 УХОД 18
Очистка внутри и снаружи..... 18

6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 21

7 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 22–24

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Важно!

Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

— Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— 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.

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 печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— 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.

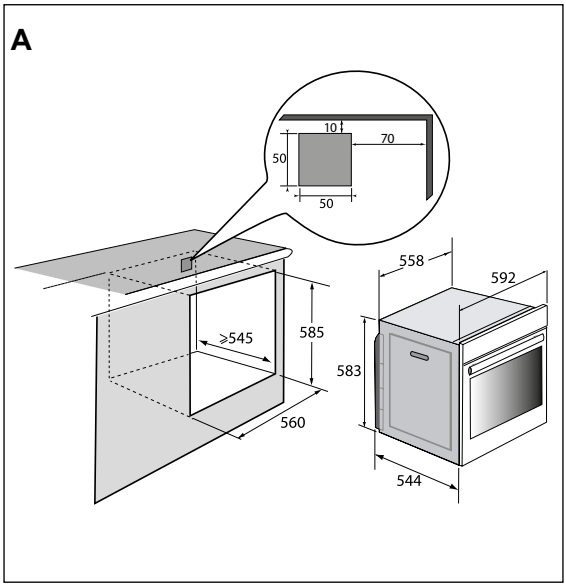
— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

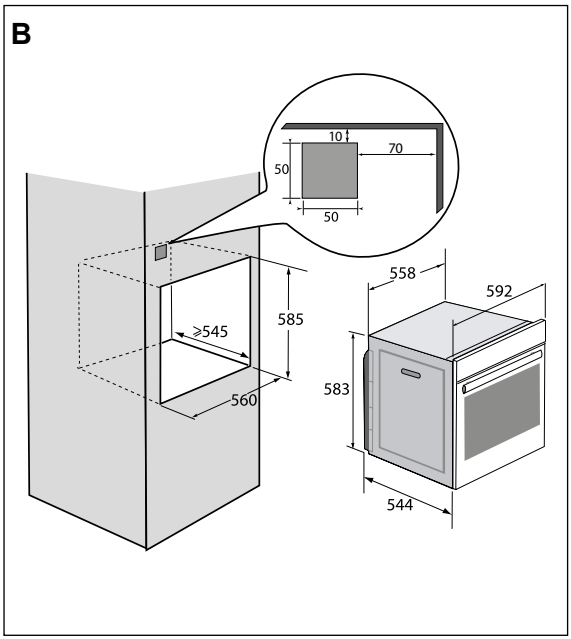
Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

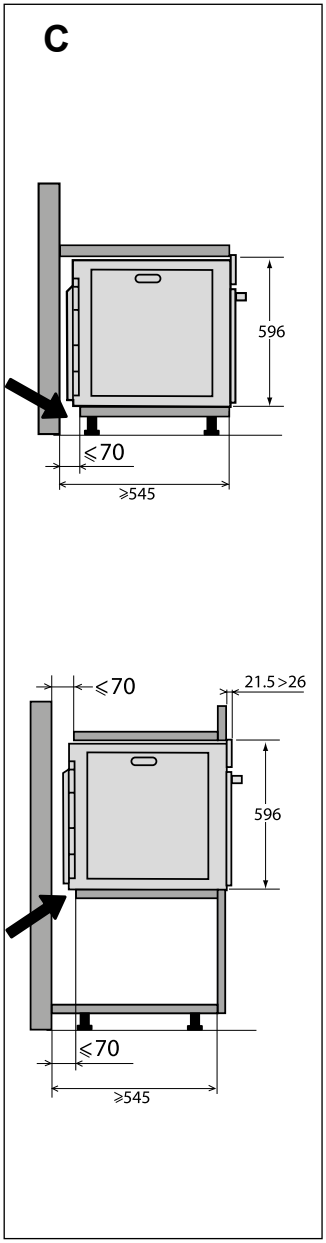
Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

В зависимости от модели духовой шкаф может быть оснащен датчиком для мяса. Используйте только температурный датчик, рекомендованный для этого духового шкафа.

• 1 УСТАНОВКА


A
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


B
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


C
596
≤70
≥545
≤70
21.5>26
596
≤70
≥545

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.
Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (**рис. A**) или над ней (**рис. B**).
Внимание! Если мебель не имеет задней стенки (под рабочей поверхностью или над ней), расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (**рис. C**).
Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.

Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов. Установите резиновые упоры на место.

Рекомендация
Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.

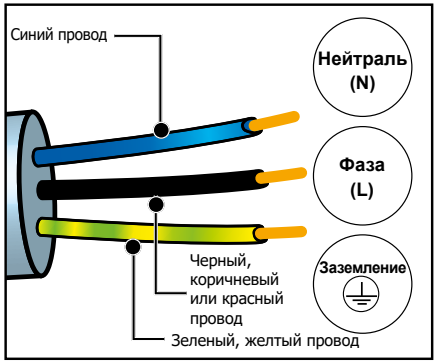
ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.
Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Значение плавкого предохранителя должно составлять 16 ампер.

Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.

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.



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.

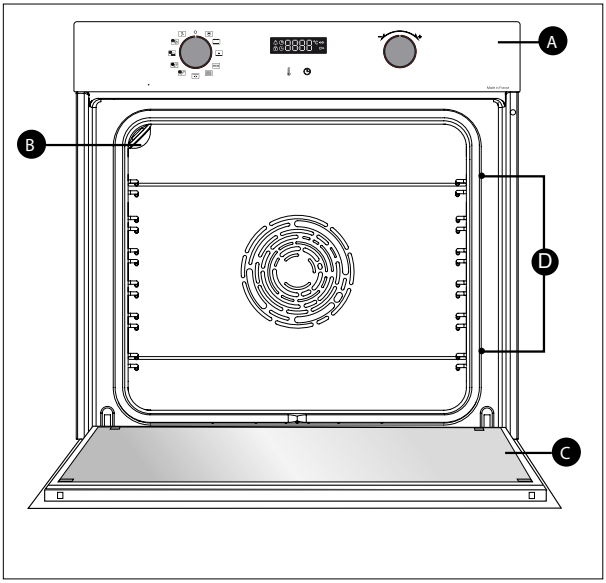
Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

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.

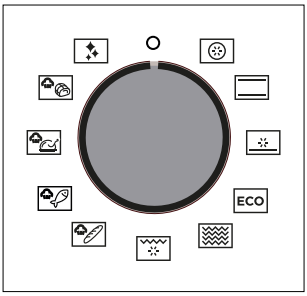
Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

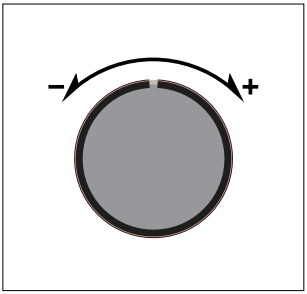


- **A** Панель управления
- **B** Лампочка
- **C** Дверца
- **D** Направляющие (этот духовой шкаф имеет 6 уровней для установки принадлежностей).

Ручка выбора программ



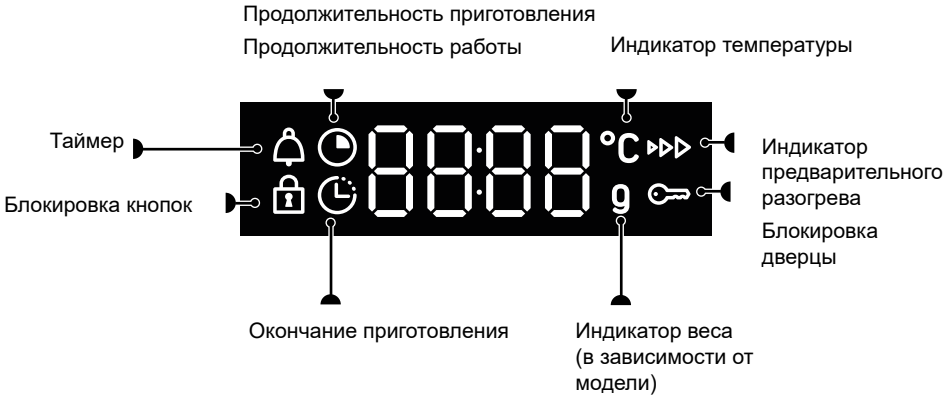
Ручка настройки программ



• 3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ

Дисплей



Кнопки

Настройка температуры

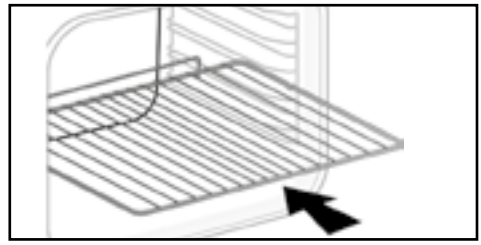
Настройка времени и продолжительности

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

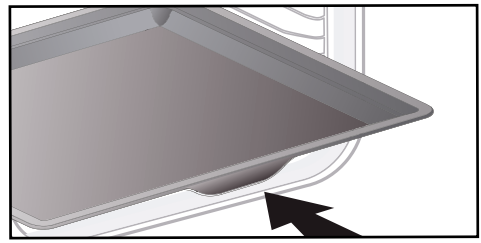
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите предохранительную решетку, препятствующую опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональный противень толщиной 45 мм

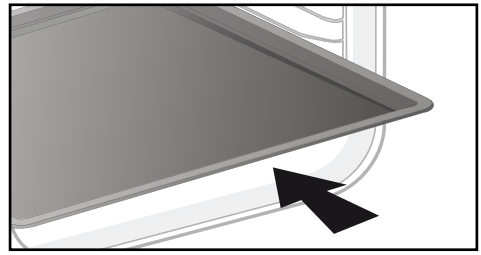
Вставляется в направляющие под решеткой. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



Противень для выпечки толщиной 8 мм

Вставляется в направляющие. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов.

Благодаря покатой поверхности вы сможете легко положить ваши заготовки на противень. Можно также вставлять в направляющие под грилем для сбора сока и жира при жарке.



РЕКОМЕНДАЦИЯ.

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления жирного мяса, мы советуем вам добавить немного воды или растительного масла на дно многофункционального противня толщиной 45 мм.

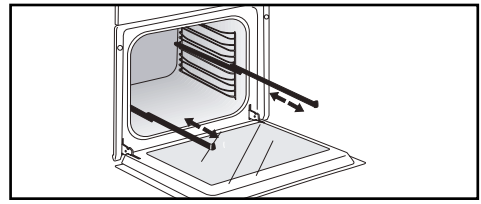
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

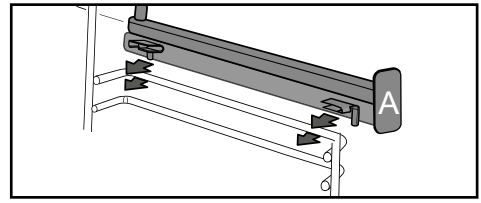
Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности из печи.

Под воздействием высокой температуры принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

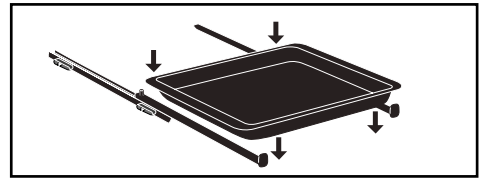
Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду. Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что уменьшает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

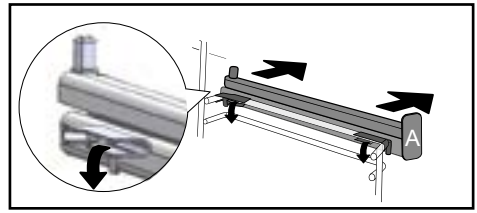




УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.





ПРИМЕЧАНИЕ. Выдвижная часть направляющей должна раздвигаться в сторону передней части духового шкафа, упор Ⓐ находится напротив вас.

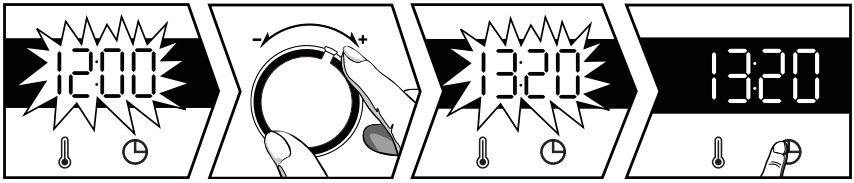
Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие: система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы вынуть их из уровня. Потяните направляющую на себя.

НАСТРОЙКИ

Установка времени

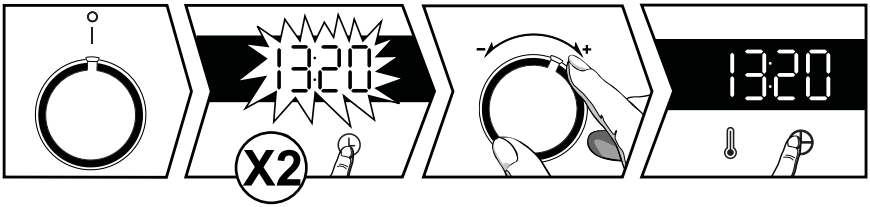


При включении на дисплее мигает 12:00. Установите время с помощью ручки + или –.

Подтвердите выбор, нажав кнопку ⏲.

В случае выключения электричества часы также мигают. Повторите настройку.

Изменение времени



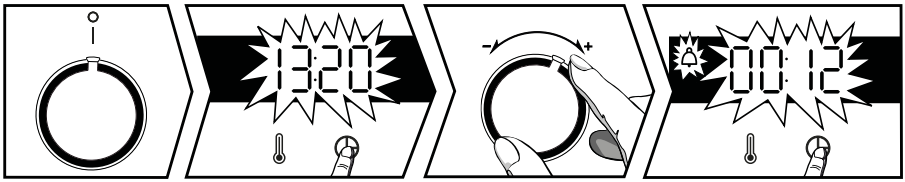
Переведите ручку переключения функций в положение 0.

Нажмите кнопку ⏲, появится символ 🔔. Снова нажмите ⏲.

Выполните настройки с помощью ручки + или –. Подтвердите выбор, нажав кнопку ⏲.

ПРИМЕЧАНИЕ. Без подтверждения измененное время зафиксируется автоматически через несколько секунд.

Таймер

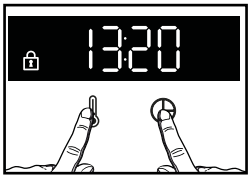


Эта функция может использоваться только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку ⏲, символ 🔔 появляется. Таймер мигает. Установите таймер с помощью ручки + или –. Подтвердите, нажав ⏲, запустится обратный отсчет. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

На индикаторе снова появятся показатели времени

БЛОКИРОВКА КНОПОК (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

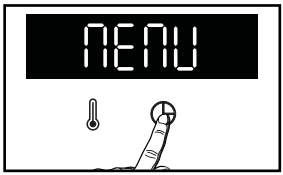


Нажмите одновременно на кнопки и до отображения символа на экране. Для разблокировки удерживайте одновременно кнопки и до исчезновения с экрана символа .

МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры духового шкафа, для этого:

удерживайте кнопку до появления МЕНЮ для доступа к режиму настроек.



Снова нажмите кнопку для перехода от одной настройки к другой.

Включайте или выключайте различные параметры с помощью ручки + и –, см. таблицу ниже.

SI:On	**ЛАМПОЧКА** Положение ВКЛ. в режиме приготовления (кроме ЭКО): лампочка всегда горит. Положение АВТО в режиме приготовления: лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
SbOn	**ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ КНОПОК** Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ.: звуковые сигналы выключены.
ScOn	**БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ** Положение ВКЛ., функция включена. Положение ОТКЛ., функция выключена.
SSOF	**РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ ДИСПЛЕЯ** Положение ВКЛ.: дисплей выключается через 90 секунд. Положение ВКЛ.: снижение яркости дисплея через 90 секунд.
SdOF	**ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ:** Положение ВКЛ.: функция активирована, демонстрационный режим, используемый для демонстрации работы. Положение ОТКЛ.: функция дезактивирована, духовой шкаф в рабочем режиме.

Для выхода из МЕНЮ снова нажмите .

ФУНКЦИЯ АВТОВЫКЛЮЧЕНИЯ

Эта предохранительная функция останавливает приготовление в духовом шкафу, если вы не установили продолжительность приготовления и печь работает при температуре более 100 °C более четырех часов или при температуре менее 100 °C более 10 часов. На экране отобразится СТОП.

Конвектор

Минимальная температура 35 °C, максимальная — 250 °C
Рекомендация: 180 °C

Рекомендуется для приготовления мягкого белого мяса и рыбы и одновременного приготовления на нескольких уровнях (до трех уровней). Быстрое повышение температуры: некоторые блюда можно ставить в холодный духовой шкаф.

Конвекционный режим

Минимальная температура 35 °C, максимальная — 275 °C

Рекомендация: 200 °C

Этот режим приготовления не подходит для приготовления на водяной бане.

Рекомендуется для медленного и деликатного приготовления: мягкая дичь. Для запекания красного мяса. Для последующего томления на медленном огне в закрытой посуде блюд, которые начинали готовиться на варочной поверхности (петух в вине, рагу из дичи).

Верхний нагрев

Минимальная температура 75 °C, максимальная — 250 °C

Рекомендация: 180 °C

Рекомендуется для влажных блюд (киши, пироги с сочными фруктами и т. д.). Тесто хорошо пропечется снизу. Рекомендуется для блюд, которые должны подняться (торты, булочки, куличи и т. д.) и для суфле без корочки сверху.

Эко*

Минимальная температура 35 °C, максимальная — 275 °C
Рекомендация: 200 °C
Этот режим приготовления не подходит для приготовления на водяной бане.

Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления.

Приготовление всех блюд осуществляется без предварительного нагревания.

** Режим приготовления, соответствующий рекомендациям стандарта EN 60350-1: для демонстрации соответствия требованиям этикетирования электрических приборов по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.*

Гриль высокой мощности

Положения 1–4
Рекомендация: положение 4
Рекомендуется для обжаривания гренок, подрумянивания блюд, создания корочки для крем-брюле и т. д.

Турбогриль

Минимальная температура 100 °C, максимальная — 250 °C

Рекомендация: 200 °C

Сочные и хрустящие со всех сторон птица и мясо. Установите многофункциональный противень толщиной 45 мм на нижний уровень.

Рекомендуется для приготовления любой птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньих окороков и говяжьих ребрышек. Для приготовления нежного рыбного филе.

Хлеб

Минимальная температура 35 °C, максимальная — 220 °C
Рекомендация: 205 °C
Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.

Автоматические функции

Этот духовой шкаф оснащен тремя новыми автоматическими функциями, объединяющими два режима приготовления, для сохранения питательных свойств продуктов и для ускорения приготовления.

Птица

Рекомендуется для приготовления курицы.

Рыба

Рекомендуется для приготовления целой рыбы (лосося, сибаса, трески).

Белое мясо

Рекомендуется для сохранения нежности и мягкости запеченной телятины.

Для использования этих трех функций необходимо налить в многофункциональный противень толщиной 45 мм 500 мл теплой воды и установить его в духовой шкаф на нижний уровень, а приготавливаемое блюдо — на третий уровень.

Установите вес на дисплее с помощью ручки +/– и подтвердите значение, нажав ручку +/–.

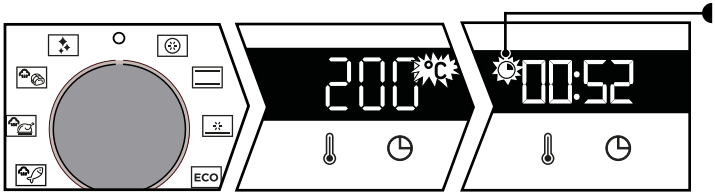
Во время приготовления на пару на внутреннем стекле образуется конденсат.

Вода, образующаяся в результате конденсата, может остаться в желобе (*). В этом случае ее следует собрать губкой по окончании приготовления во избежание накопления воды.

(*) Желоб расположен под прокладкой дверцы внизу рамы духового шкафа.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Начало безотлагательного приготовления



После включения духового шкафа отобразится продолжительность работы.

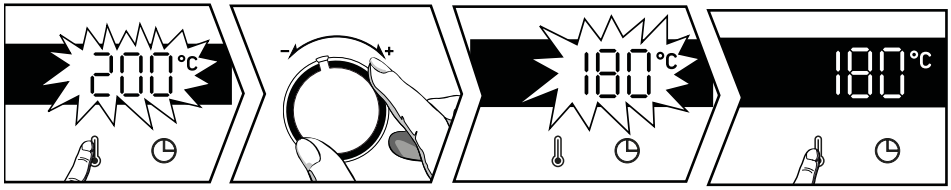
На дисплее отображается время. Оно не должно мигать.

Переведите ручку переключения функций в нужное положение.

Функции в ручном режиме

Температура сразу же начинает подниматься. Духовой шкаф начнет нагреваться до рекомендуемой температуры, которая может быть изменена. После этого печь начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

Изменение температуры

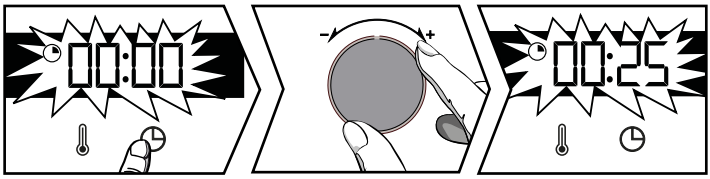


Нажмите 🌡.

Установите температуру с помощью ручки + или –. Подтвердите свой выбор, нажав на 🌡.

Изменение продолжительности

Нажмите ⏲. Вам будет предложена рекомендуемая продолжительность работы духового шкафа, которая может быть изменена. Установите продолжительность приготовления с помощью ручки + или –. Подтвердите выбор нажатием на ручку.



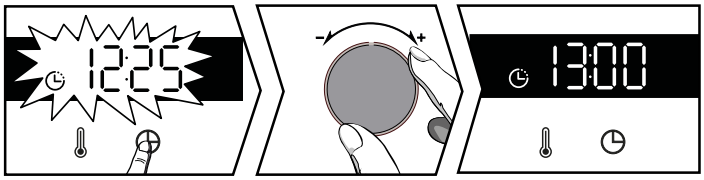
Система Smart Assist

Этот духовой шкаф оснащен функцией Smart Assist (Умный помощник), которая во время программирования приготовления посоветует вам продолжительность приготовления, которую можно изменить в зависимости от выбранного режима приготовления (см. таблицу).

Если вы изменили продолжительность, подтвердите выбор, нажав ручку. Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
	30 мин
	30 мин
	30 мин
ECO	30 мин
	7 мин
	7 мин
	15 мин
	30 мин

Изменение времени завершения приготовления



Установив продолжительность приготовления, нажмите кнопку , время завершения приготовления начнет мигать. Установите новое время завершения приготовления с помощью ручки + или –.

Подтверждение будет выполнено автоматически через несколько секунд.

Индикатор окончания приготовления прекращает мигать.

Духовой шкаф начнет приготовление позже, чтобы завершить приготовление в заданное время.

ПРИМЕЧАНИЕ. Эта функция не доступна в режиме гриля.

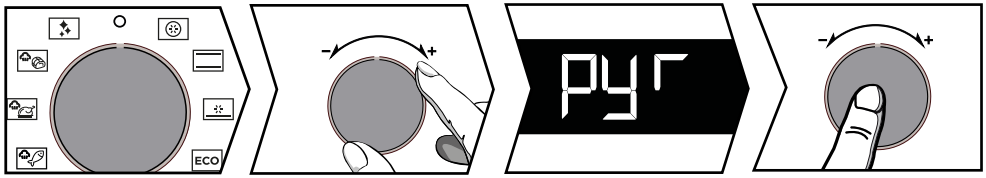
ОЧИСТКА ВНУТРИ И СНАРУЖИ

Очистка камеры пиролизом

ВНИМАНИЕ!

Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности из печи. Перед тем как приступить к пиролитической очистке духового шкафа, удалите основные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки. В целях безопасности пиролитическая очистка начинается только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

Безотлагательная самоочистка



На дисплее должно отображаться время. Оно не должно мигать. Выберите цикл самоочистки с помощью ручки переключения функций P: выберите пиролиз с помощью ручки + и – в зависимости от степени загрязнения духового шкафа и подтвердите, нажав ручку.

На ваше усмотрение PYr = пиролиз в течение двух часов, подтвердите, нажав ручку.

_-P P-E = PyroExpress или пиролиз ЭКО (1 ч 30 мин)*, подтвердите, нажав ручку.

В конце цикла очистки на дисплее будет отображаться 0:00, а дверца разблокируется. Установите ручку переключения функций в положение 0.

* PYROEXPRESS НА 59 МИНУТ

_-P = ***PyroExpress****

Данная специфическая функция использует аккумулированное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа.
Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае автоматически включится пиролиз ЭКО продолжительностью 1 ч 30 мин

Отложенная самоочистка

Духовой шкаф оснащен функцией отложенного пиролиза. Когда на дисплее отобразится продолжительность выбранной программы, нажмите кнопку ⏲ и установите новое значение времени завершения с помощью ручки + и –, затем подтвердите нажатием ручки. Самоочистка начнется позже и завершится в другое, новое время.
После завершения очистки установите ручку переключения функций в положение 0.

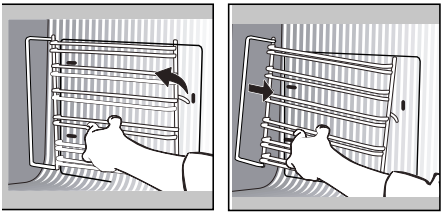
Очистка внешней поверхности

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



Демонтаж стекол дверцы

ВНИМАНИЕ!

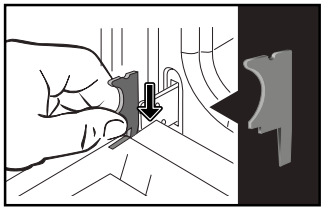
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

Предварительно уберите мягкой тканью, смоченной в жидкости для мытья посуды, остатки жира

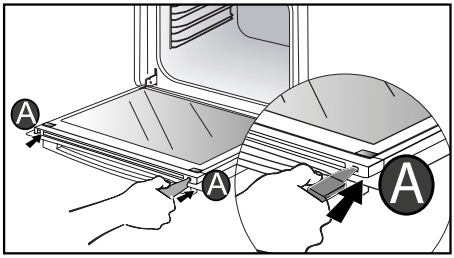
на внутреннем стекле.

Чтобы очистить различные внутренние стекла, снимите их в описанной далее последовательности.

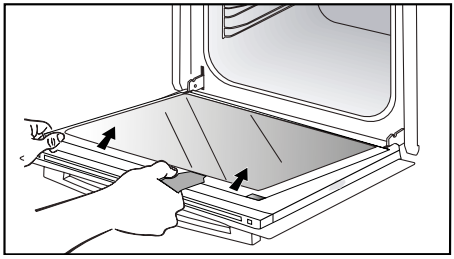
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, поставляемых вместе с прибором.

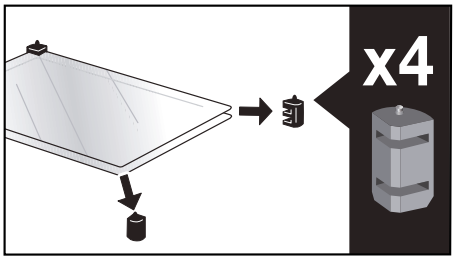


Извлеките первое закрепленное стекло: с помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления A, чтобы отщелкнуть стекло.



Извлеките стекло. Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.





ВАЖНО!

Убедитесь, что первое стекло установлено в правильном направлении (блестящей поверхностью наружу).

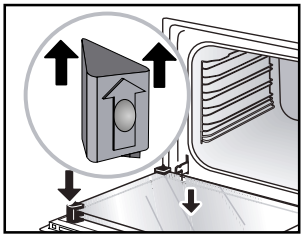
При необходимости вытащите внутренние стекла для очистки.

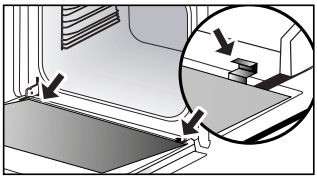
Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

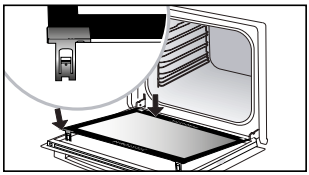
Установка стекол дверцы на место

После очистки снова установите четыре резиновых упора стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.

Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ в направлении на себя, при этом надпись должна читаться.



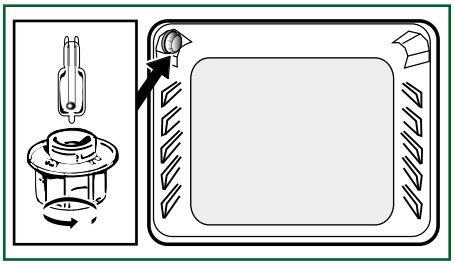




Замена лампочки

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.



Характеристики лампочки:
25 Вт, 220–240 В~, 300 °C, патрон G9.

Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Открутите светильник и достаньте лампочку (используйте резиновую перчатку для облегчения процесса демонтажа).

Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Увеличьте выбранную температуру.
Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, для снижения внутренней и внешней температуры духового шкафа вентиляция после приготовления может работать не более одного часа. Если это время превышено, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Не выполняется очистка пиролизом	Проверьте, закрыта ли дверца. Это может быть связано с неисправностью блокировки дверцы или температурного датчика. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
На дисплее мигает символ	Неисправность блокировки дверцы; позвоните в службу послепродажного обслуживания.
Приготовление на водяной бане.	Для рецептов на водяной бане используйте приготовление с вентиляцией.
Вибрационный шум.	Убедитесь, что шнур питания не касается задней стенки. Это не влияет на исправную работу прибора, но тем не менее может производить вибрационный шум во время вентиляции. Достаньте прибор и переместите шнур. Установите духовой шкаф на место.

• 7 РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	мин.
Мясо															
Жареная свинина (1 кг)	200	2					180	2							60
Жареная телятина (1 кг)	200	2					180	2							60–70
Жареная говядина с кровью (1 кг)	240	2													30–40
Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	1			220						200	26			0
Птица (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3			60
Птица большого размера	180	1													60–90
Куриные ножки					220	3					210	3			20–30
Свиные ребрышки					210	3									30–40
Телячьи ребрышки					210	3									20–30
Говяжьи ребрышки с кровью (1 кг)					210	3					210	3			20–30
Бараньи ребрышки					210	3									20–30
Рыба															
Мелкая рыба					275	4									15–20
Средняя рыба (1–1,5 кг)	200	3					180	3							30–35
Филе рыбы	220	3					200	3							15–20
Овощи															
Запеканки (из готовых ингредиентов)					275	2									15
Гратен дофинуа	200	2					180	2							45
Лазанья	200	3					180	3							45
Фаршированные томаты	170	3					160	2							30
Выпечка															
Савойский бисквит, «Женуаз»			150	3									180	23	5
Бисквитный рулет	220	3											180	2	25–35
Булочки	170	1	210										180	2	35–45
Брауни	180	2					175	3							20–25
Кекс, пирог	180	1	180	1									180	2	45–50
Клафути	200	2					180	3							30–35
Кремы	165	2											150	2	30–40

* В зависимости от модели

• 7 РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	* °C	* УРОВЕНЬ	* °C	* УРОВЕНЬ	* °C	* УРОВЕНЬ	* °C	* УРОВЕНЬ	* °C	* УРОВЕНЬ	* °C	* УРОВЕНЬ	* °C	* УРОВЕНЬ	мин.
Выпечка															
Сухое печенье, песочное печенье	175	3													15–20
Кугельхопф			180	2									180	2	40–45
Безе маленького размера	100	2											100	3	60–90
Безе большого размера	100	2											100	3	70–90
Мадлен	220	3					200	3							5–10
Тесто для пирожного с кремом	200	3					180	3							30–40
Слоеное печенье	220	3					200	3					180	3	5–10
Саварен	180	3													30–35
Песочный торт	200	1					195	1					175	3	30–40
Торт из тонкого слоеного теста	215	1					200	1					180		20–25
Пирог из дрожжевого теста	210	1					200	1							10–30
Разное															
Шашлык	220	3			210	4									10–15
Пашет в горшочке	200	2					190	2							80–100
Пицца из песочного теста	200	2													30–40
Пицца из теста для хлеба															15–18
Киши															35–40
Суфле													180	25	0
Закрытые пироги	200	2													40–45
Хлеб	220						200		220						30–40
Тосты	180				275	4–5									2–3
Тушенное мясо в закрытой посуде	180	2											180	2	90–180

Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи

Примечание. Перед помещением в печь выдержать все виды мяса не менее часа при комнатной температуре.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЗНАЧЕНИЯ Т °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Цифры	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**не более 9**

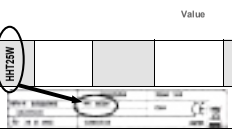
ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ CEI 60350

ПРОДУКТ	Режим приготовления	УРОВЕНЬ	Принадлежности	°C	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
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
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		4	гриль	150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		4	гриль	150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		3		150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (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.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT26W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarming af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμανόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμανόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittäisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

Компания Брандт Франция — BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE (СЕНТ УЭН ЛЯМОН) АО упрощенного типа с капиталом 100 000 000 евро, зарегистрированное в торговом реестре коммерсантов и обществ НАНТЕРА под номером 801 250 531.

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 cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA..... 4

1 INŠTALÁCIA 6-7
Voľba miesta a zabudovanie.....7
Elektrické zapojenie 7

2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 8
Ochrana životného prostredia.....8

3 OPIS VÁŠHO ZARIADENIA 9
Predstavenie rúry.....9
Displej a ovládacie prvky 10
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....11

4 POUŽITIE VÁŠHO ZARIADENIA. 12-16
Nastavenia. 13
Manu nastavenia.....14
Funkcia auto stop.....14
Režimy varenia 15
Spustenie programu varenia. 16

5 ÚDRŽBA..... 18
Čistenie interiéru – exteriéru 18

6 PORUCHY A RIEŠENIA 21

7 RADY NA VARENIE ..... 22 – 24

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.

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.

VAROVANIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— 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 montáži vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— 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 väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— 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.

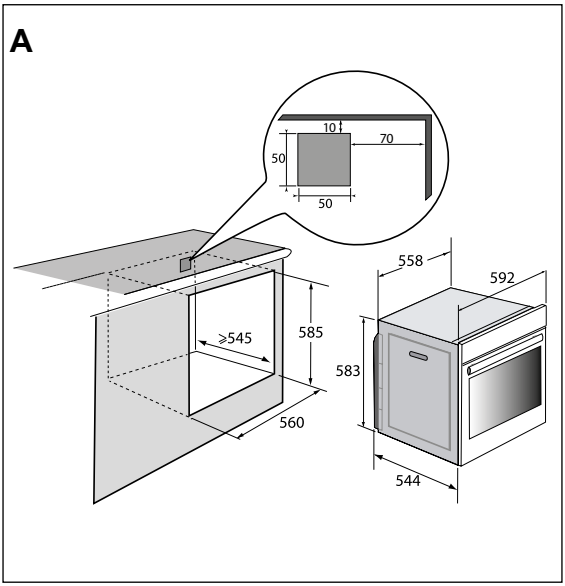
— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

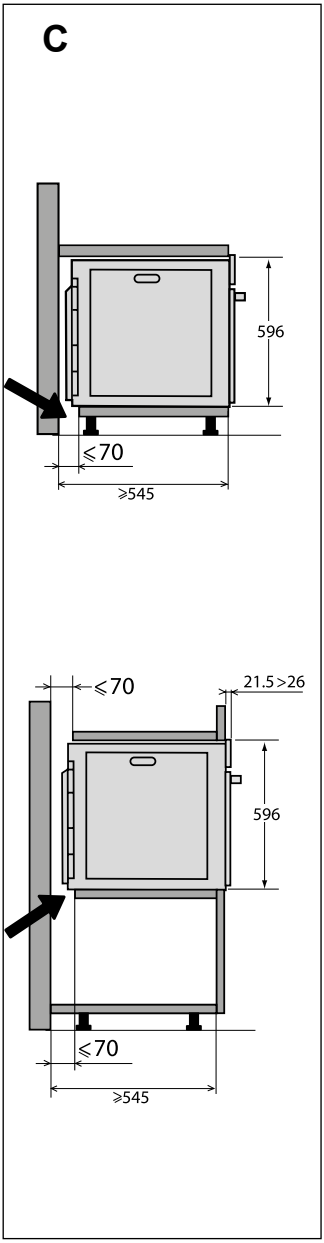
Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

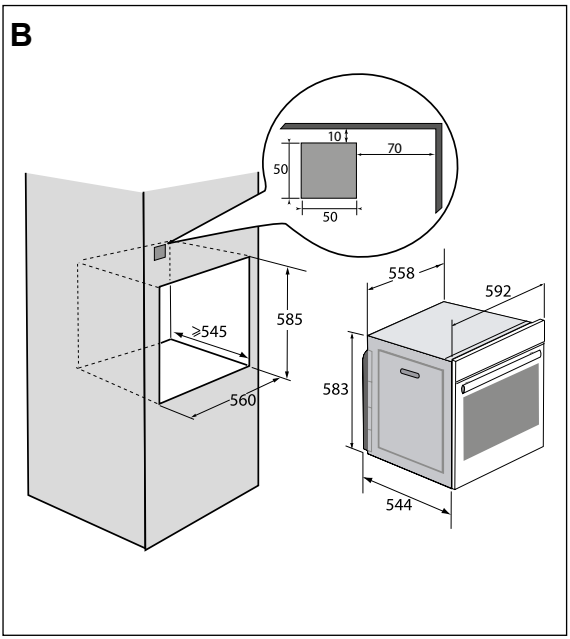
Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

V závislosti od modelu môže byť vaša rúra vybavená sondou teploty mäsa. Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

• 1 INŠTALÁCIA







VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.
Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).
Pozor: ak je spodná časť nábytku otvorená (pod pracovnou doskou alebo vo vstavanom nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je rúra položená, musí byť maximálne 70 mm* (**obr. C**).
Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstránenie gumené pätky a prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasaďte gumené pätky.

Odporúčanie
S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.

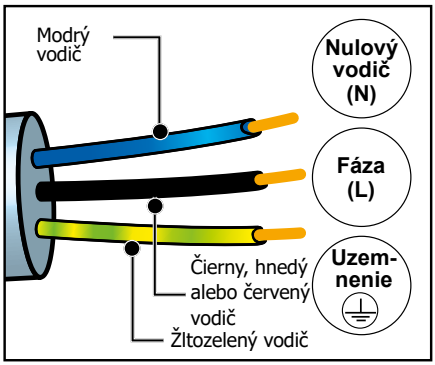
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

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 špeciálneho 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.



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.

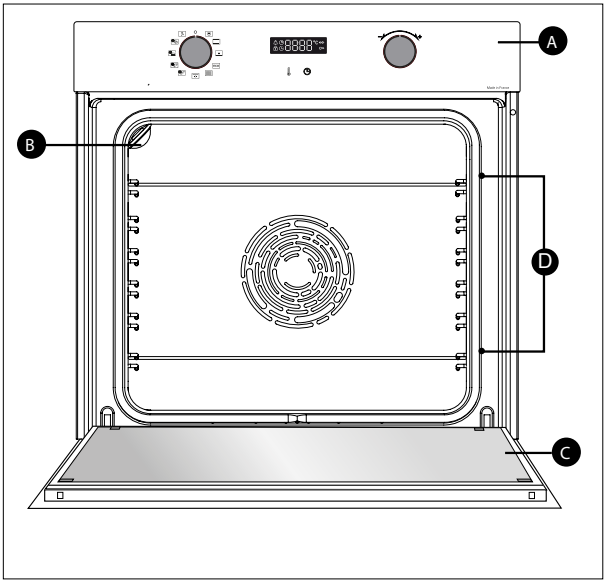
Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

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.

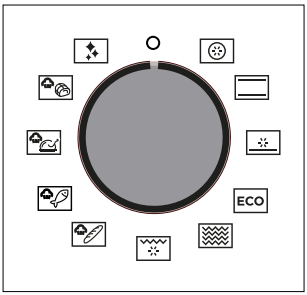
Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS ZARIADENIA

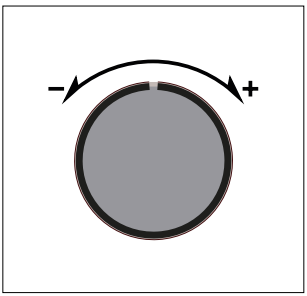


- **A** Ovládací panel
- **B** Svetlo
- **C** Dvere
- **D** Držiaky (Táto rúra má 6 polôh držiakov na príslušenstvo).

Volič programov



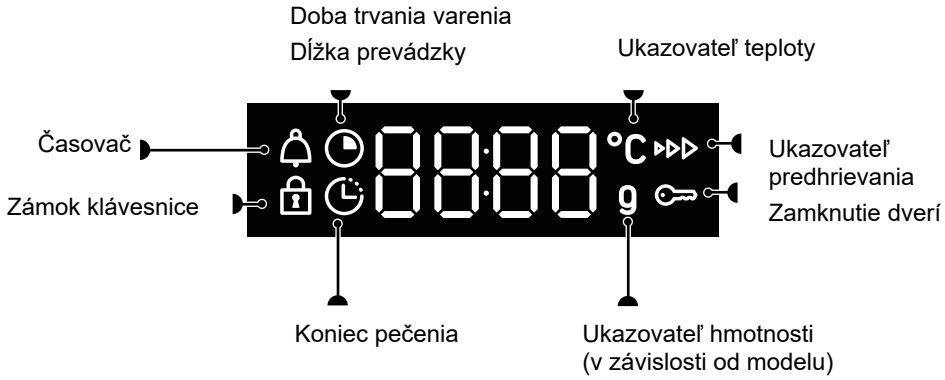
Páčka nastavovania programov



• 3 POPIS ZARIADENIA

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ

Displej



Tlačidlá

Nastavenie teploty

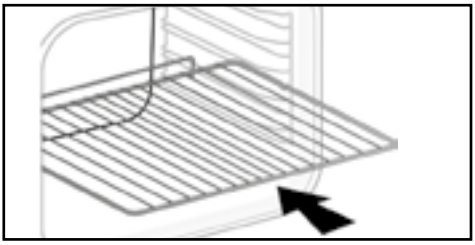
Nastavenie času a trvania

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

- Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

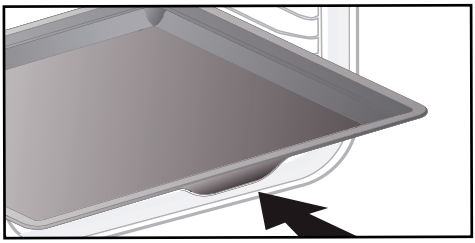
Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte bezpečnostnú mriežku proti sklopeniu na dno rúry.



- Viacúčelový plech, 45 mm

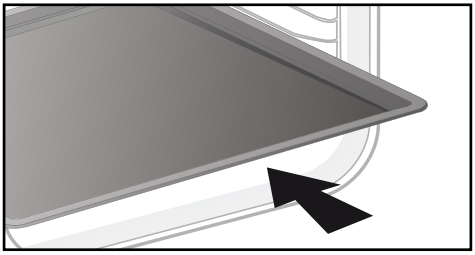
Na vloženie do držiakov pod mriežku. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



Plech na pečivo 8 mm

Vkladá sa na držiaky. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov.

Jeho naklonená rovina vám umožní ľahko vložiť vaše výtvory na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



RADA:

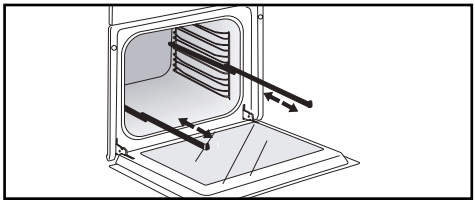
Aby sa zabránilo uvoľňovaniu dymu počas prípravy mastného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno 45 mm viacúčelového plechu.

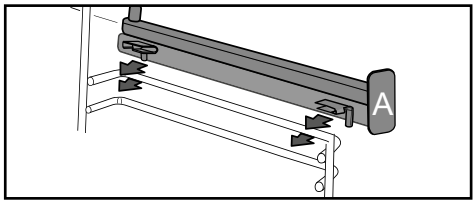
UPOZORNENIE:

Pred začatím pyrolytického čistenia vyberte príslušenstvo z rúry.
Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

SYSTÉM POSUVNÝCH DRÁŽOK (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

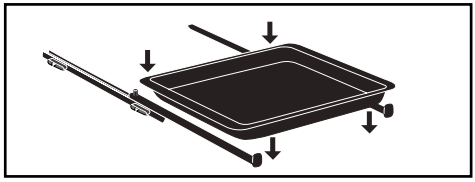
Vďaka systému vodiacich koľajničiek je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa plechy dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho ich stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.



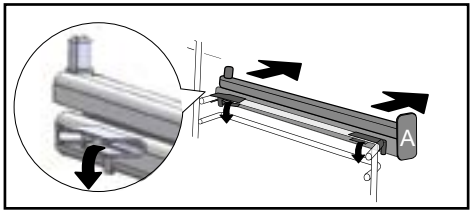


INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.



POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť koľajničky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, doraz je Ⓐ otočený smerom k vám.



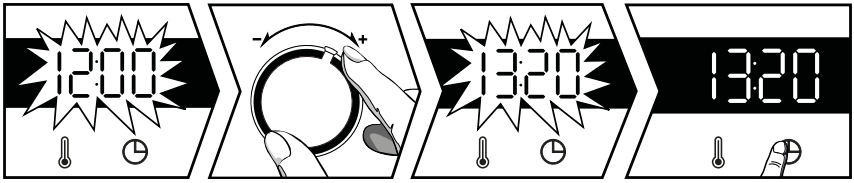
Namontujte 2 stupňovité etáže a plech vložte následne do 2 koľajničiek. Systém je tak pripravený na použitie.

Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej koľajničke, aby ste ich uvoľnili od držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.

NASTAVENIA

Nastavenie času

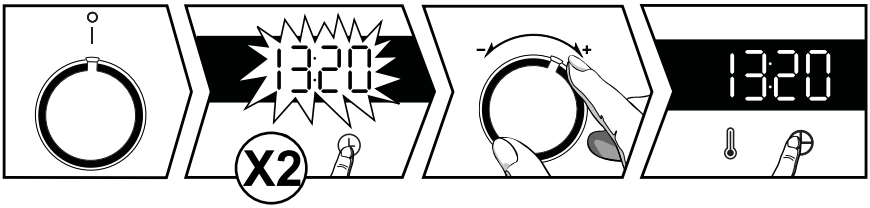


Pri zapnutí displeja bliká 12:00. Pomocou voliča + alebo - nastavte hodiny.

Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla ⏲.

V prípade výpadkov elektriny bliká aj čas. Vykonajte rovnaké nastavenie.

Zmena času



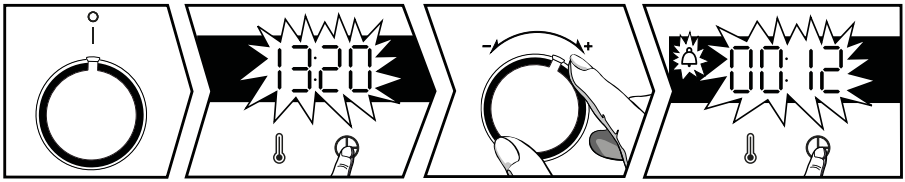
Ovládač musíte nastaviť na 0.

Stlačte tlačidlo ⏲, zobrazí sa symbol ♠. Znova stlačte tlačidlo ⏲.

Upravte nastavenie pomocou ovládača + alebo -. Potvrďte ho stlačením tlačidla ⏲.

Poznámka: Bez potvrdenia sa upravený čas uloží automaticky po niekoľkých sekundách.

Časovač

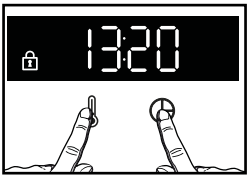


Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

Stlačte tlačidlo ⏲, zobrazí sa symbol ♠. Časovač zabliká. Pomocou voliča + alebo - nastavte časovač. Potvrďte stlačením ⏲, spustí sa odpočítavanie. Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Na displeji sa zobrazí čas.

ZÁMOK KLÁVESNICE (DETSKÁ POISTKA)

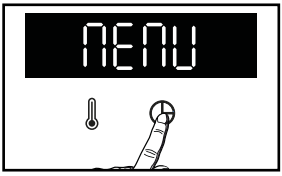


Súčasne stlačte tlačidlá ⓘ a ◷, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒. Ak chcete odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá ⓘ a ◷, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒.

MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry. Postup:

stlačte tlačidlo ◷ na niekoľko sekúnd, kým sa na obrazovke nezobrazí označenie „MENU“, ktoré umožňuje prístup k režimu nastavenia.



Znovu stlačte tlačidlo ◷ ak si chcete prejsť nastavenia.

Rôzne parametre zapnete alebo vypnete pomocou páčky + a -, pozri tabuľku.

SI:On	**ŽIAROVKA:** Pri polohe ON v režime varenia (okrem režimu ECO) žiarovka ostane stále svietiť. Pri polohe AUTO v režime varenia sa svetlo vo vnútri vypne po 90 sekundách.
SbOn	**ZVUKOVÉ HLÁSENIA – PÍPNUTIE TLAČIDIEL:** Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky. Poloha OFF, žiaden zvuk.
ScOn	**RÝCHLY PREDOHREV:** Poloha ON (ZAP.), funkcia je aktivovaná. Poloha OFF (VYP.), funkcia je deaktivovaná.
SSOF	**REŽIM SPÁNKU DISPLEJA:** V polohe ON sa displej po 90 s vypne. Poloha ON zníženie jasu displeja po 90 s.
SdOF	**REŽIM DEMO:** Poloha ON funkcia je zapnutá, používa sa demo režim. Poloha OFF funkcia je vypnutá, vaša rúra je činná

Režim „MENU“ ukončíte znova stlačením tlačidla ◷.

FUNKCIA AUTO STOP

Ak ste nenaprogramovali trvanie pečenia a rúra pracuje na viac než 100 °C dlhšie než 4 hodiny alebo menej než 100 °C a dlhšie než desať hodín, táto bezpečnostná funkcia výkon rúry zníži. Na displeji sa zobrazí „STOP”.

Ohrev s ventilátorom

Minimálna 35 °C a maximálna 250 °C teplota
Odporúčanie: 180 °C

Odporúča sa na udržanie vlhkosti bieleho mäsa a rýb a na pečenie na viacerých vodidlách, až na 3 úrovniach. Rýchly nárast teploty: niektoré plechy možno vložiť do studenej rúry.

Tradičná

Minimálna teplota 35 C a maximálna 275 C
Odporúčanie: 200 °C

Tento režim pečenia nie je kompatibilný s varením vo vodnom kúpeli.

Odporúča sa na pomalé a jemné pečenie: šťavnatá divina. Na pečenie červeného mäsa. Na dusenie surovín v rajnici, ktoré ste predtým varili na varnej doske (kohút na víne, ragú).

Impulzná doska

Minimálna 75 °C a maximálna 250 °C teplota

Odporúčanie: 180 °C

Odporúča sa na vlhké jedlá (slané koláče, šťavnaté ovocné koláče a pod.) Cesto bude zospodu dobre prepečené. Odporúča sa na recepty s nadýchaným cestom (koláč, brioška, kouglof...) a pre suflé, na ktorom nebude kôrka.

Eco*

Minimálna teplota 35 °C a maximálna 275 °C
Odporúčanie: 200 °C
Tento režim pečenia nie je kompatibilný s varením vo vodnom kúpeli.

Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia.

Všetky jedlá sa pripravujú bez predohrevu.

**Spôsob pečenia vykonávaná podľa požiadaviek normy EN 60350-1: na preukázanie zhody s požiadavkami na energetické označovanie podľa európskeho nariadenia UE/65/2014.*

Intenzívny gril

Pozície 1 až 4
Odporúčanie: Pozícia 4
Odporúča sa na opekanie toastov, gratinovanie jedla, dopekanie crème brûlée a pod.

Pulzný gril

Minimálna 100 °C a maximálna 250 °C teplota
Odporúčanie: 200 °C

Hydina a pečené mäso šťavnaté zo všetkých strán. Na spodnú policu zasuňte viacúčelový plech 45 mm.

Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolena, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.

Chlieb

Minimálna 35 °C a maximálna 220 °C teplota
Odporúčanie: 205 °C
Predvolený postup na prípravu chleba. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.

Automatické funkcie:

Vaša rúra vám ponúka 3 nové funkcie, ktoré automaticky kombinujú dva režimy pečenia s cieľom zachovať nutričné vlastnosti jedla a dosiahnuť rýchlejšie pečenie.

Hydina

Odporúča sa na pečenie kurčiat.

Ryby

Odporúča sa na pečenie celých rýb (losos, ostrież morský, treska...).

Biele mäso

Odporúča sa na zachovanie mäkkosti a jemnosti pečeného teľacieho mäsa.

Pre tieto 3 funkcie stačí naliať 500 ml vlažnej vody v dostatočnom množstve na 45 mm viacúčelový plech a vložiť ho do rúry na spodný držiak a vaše jedlo pripravovať na 3. držiaku.

Nastavte hmotnosť na displeji pomocou ovládača +/- a potvrďte hodnotu stlačením ovládača +

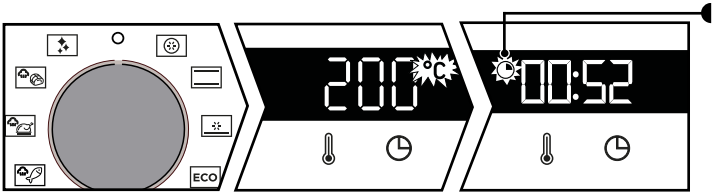
Pri parnom varení sa na vnútornom skle tvorí vodný kondenzát.

Voda z tejto kondenzácie sa môže zachytávať v žliabku (*), v takom prípade by sa mala na konci varenia zotrieť, aby sa zabránilo jej hromadeniu.

(*) Žliabok sa nachádza v spodnej časti tesnenia dverí, na úplnom spodku rámu pece.

SPUSTENIE VARENIA

Okamžité spustenie pečenia



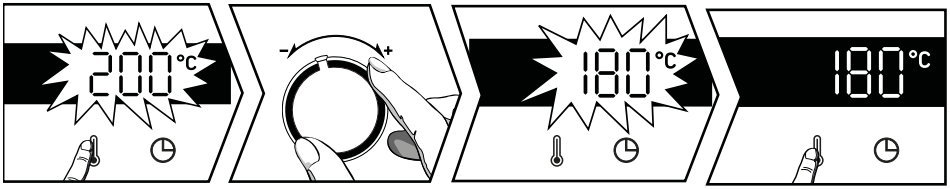
Hneď ako sa rúra spustí, zobrazí sa prevádzkový čas.

Programovacie zariadenie zobrazí čas, ktorý nesmie blikať.

Otočte ovládač funkcií do polohy podľa vášho výberu.

Pre manuálne funkcie:
Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra nezohrieva a ukazovateľ teploty bliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

Nastavenie teploty

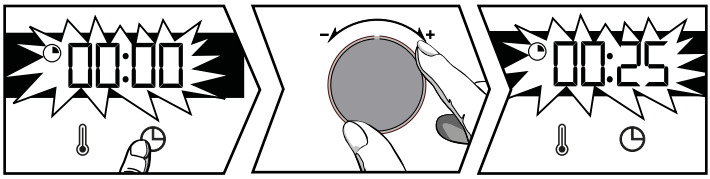


Stlačte tlačidlo 🌡.

Teplotu upravte pomocou tlačidiel + a –. Potvrďte ho stlačením tlačidla 🌡.

Nastavenie doby trvania

Stlačte ⏲. Rúra vám odporučí trvanie, ktoré môžete zmeniť. Nastavte čas pečenia pomocou ovládača + alebo –. Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla.

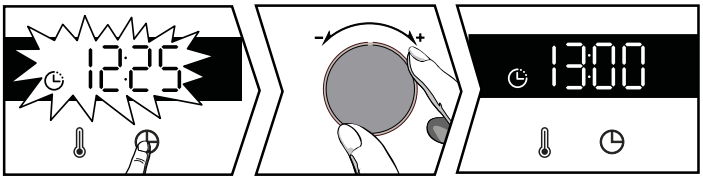


Systém „Smart Assist“.
Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí dobu trvania pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa vami zvoleného pečani (pozri tabuľku).

Ak zmeníte trvanie, potvrďte to stlačením ovládača. Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

FUNKCIA PEČENIE	TRVANIE
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Zmena hodiny konca pečenia



Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo a koniec pečenia začne blikať. Nastavte nový koniec pečenia pomocou voliča + alebo –.
Potvrdenie prebehne automaticky po niekoľkých sekundách.
Zobrazenie konca varenia už nebliká.
Vaša rúra sa spustí neskôr a dokončí pečenie vo zvolenom čase.
Poznámka: Táto funkcia nie je dostupná s funkciou grilu.

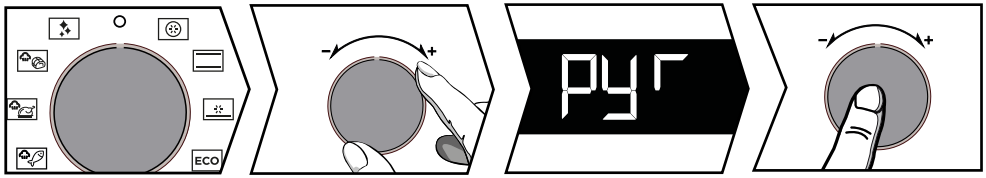
ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU

Čistenie vnútra rúry pyrolýzou

POZOR

Pred začatím pyrolytického čistenia vyberte príslušenstvo z rúry. Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.
Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

Okamžité samočistenie



Programátor by mal zobrazovať denný čas bez blikania. Zvoľte cyklus samočistenia pomocou páčky s funkciami P: zvoľte pyrolýzu pomocou páčky + a - v závislosti od stupňa znečistenia pece a potvrďte stlačením páčky.

Podľa vášho výberu: PYr = 2-hodinová pyrolýza, potvrďte stlačením páčky.

_-P P-E = PyroExpress* alebo Pyrolýza ECO (1 h 30 min)*, potvrďte stlačením páčky.

Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a dvierka sa odomknú.
Vráťte volič funkcií do polohy 0.

*PYROEXPRESS EN 59 MINÚT

_-P = ***PyroExpress****

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.
Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade sa automaticky spustí pyrolýza ECO trvajúca 1,5 hodiny

Odložené samočistenie

Máte možnosť odložiť začiatok pyrolýzy. Keď sa na obrazovke zobrazí trvanie programu, stlačte tlačidlo ⏲ a pomocou voliča + a - nastavte nový čas ukončenia, potom potvrďte stlačením voliča. Samočistenie sa spustí neskôr a skončí v novom plánovanom čase.
Na konci čistenia vráťte funkčný volič do polohy 0.

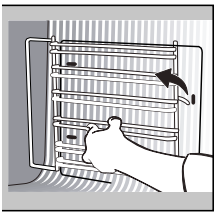
Čistenie vonkajšieho povrchu

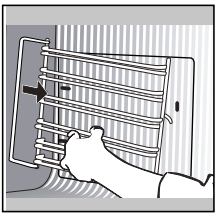
Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte krémové čistiace prostriedky ani špongie s drsným povrchom.

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. Takto vyberiete aj 2 stupňovité držiaky





Opätovná montáž skiel dvierok

POZOR:

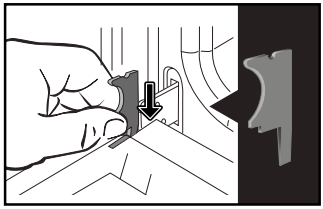
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk

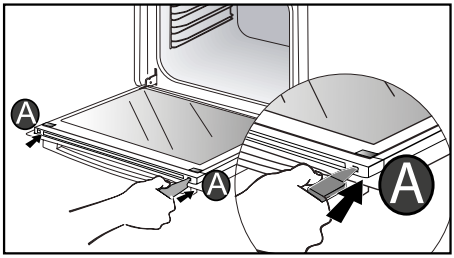
z vnútornej strany.

Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

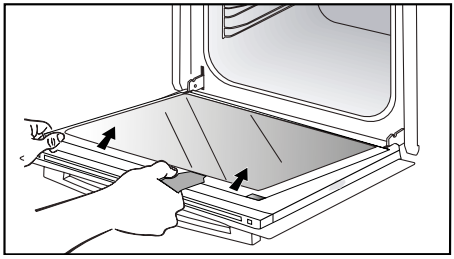
Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou plastového klinu dodaného so zariadením.

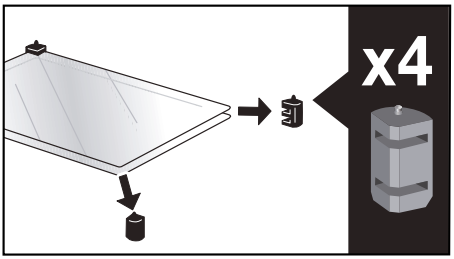


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, A aby ste sklo uvoľnili.



Odstráňte sklo: Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.





DÔLEŽITÉ:
Dodržte smer montáže tohto 1. skla (lesklá strana smerom k vám)

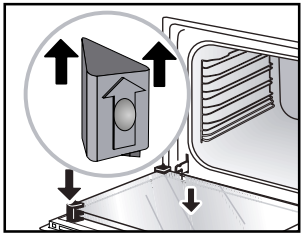
V prípade potreby vyberte vnútorné sklá a očistite ich.

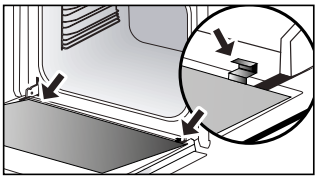
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

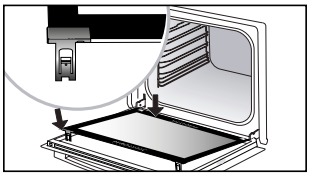
Opätovná montáž skiel dvierok

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.

Zadné sklo vložte do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám, a aby bol čitateľný.

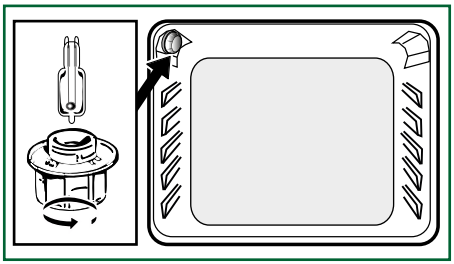






Výmena žiarovky

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.



Technické údaje žiarovky:
25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, objímka G9.
Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie).
Vložte novú žiarovku a nasaďte späť tienidlo. Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.

PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Zvýšte zvolenú teplotu.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená.
Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry.	Je to normálne, ventilácia môže pracovať až jednu hodinu po ukončení pečenia, aby sa znížila vnútorná a vonkajšia teplota rúry. Ak to trvá dlhšie, obráťte sa na záručný servis.
Čistenie pyrolýzou sa nevykoná	Skontrolujte zatváranie dvierok. Môže ísť o chybu uzamykania dvierok alebo snímača teploty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
Na displeji bliká symbol	Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Kontaktujte záručný servis.
Varenie vo vodnom kúpeli.	Pri varení v vo vodnom kúpeli používajte ventilačné režimy.
Hluk z vibrácií.	Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Nemá to žiadny vplyv na správne fungovanie zariadenia, no napriek tomu môže počas vetrania spôsobovať hluk z vibrácií. Vytiahnite zariadenie a premiestnite kábel. Dajte rúru naspäť.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

JEDLÁ	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	min.
Mäso															
Pečené bravčové (1 kg)	200	2					180	2							60
Pečené teľacie (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Hovädzí biftek krvavý (1 kg)	240	2													30-40
Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Veľké kusy hydiny	180	1													60-90
Kuracie stehná					220	3					210	3			20-30
Bravčový bok					210	3									30-40
Teľacie rebrá					210	3									20-30
Krvavý hovädzí bok (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Baraní bok					210	3									20-30
Ryby															
Malé ryby					275	4									15-20
Stredná ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Rybie filé	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratinovaná (varená zelenina)					275	2									15
Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plnené paradajky	170	3					160	2							30
Pečivo															
Savojské sušienky – Piškótové cesto			150	3									180	23	5
Okrúhle sušienky	220	3											180	2	25-35
Brioška	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Torta – cupcakes	180	1	180	1									180	2	45-50
Bublanina	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2											150	2	30-40

*V závislosti od modelu

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

JEDLÁ	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	min.
Pečivo															
Sušienky – posypané	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Malé snehové pusinky	100	2											100	3	60-90
Veľké snehové pusinky	100	2											100	3	70-90
Madlenky	220	3					200	3							5-10
Cestoviny s kapustou	200	3					180	3							30-40
Malé dutinky z lístkového cesta	220	3					200	3					180	3	5-10
Bábovka	180	3													30-35
Krehké pečivo	200	1					195	1					175	3	30-40
Koláč z lístkového cesta	215	1					200	1					180		20-25
Torty s kysnutého cesta	210	1					200	1							10-30
Ostatné															
Špízy	220	3			210	4									10-15
Paštéta, terina	200	2					190	2							80-100
Pizza z krehkého cesta	200	2													30-40
Pizza z chlebového cesta															15-18
Quiche															35-40
Soufflé													180	25	0
Koláče so slanou plnkou	200	2													40-45
Chlieb	220						200		220						30-40
Opekaný chlieb	180				275	4-5									2 – 3
Uzavreté rajnice (dusené mäso)	180	2											180	2	90-180

Všetky teploty v °C a časy pečenia sú uvedené pre predhriatu rúru.
Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: HODNOTY T V °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

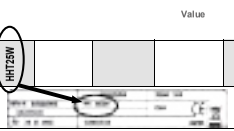
TEST VHODNOSTI NA DANÝ ÚČEL PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	Režim pečenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	TRVANIE min.	PREDOH-REV
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
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	áno
Šťavnatý koláč bez tuku (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

V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT25W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. Zjednodušená akciová spoločnosť s kapitálom 100 000 000 EUR RCS NANTERRE 801 250 531.

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

SV

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER 4

1 INSTALLATION 6-7
Val av plats och inbyggnad 7
Elanslutning 7

2 MILJÖ 8
Respektera miljön 8

3 BESKRIVNING AV APPARATEN 9
Presentation av ugnen 9
Display och reglageknappar 10
Tillbehör (beroende på modell) 11

4 ANVÄNDA APPARATEN. 12-16
Inställningar. 13
Inställningsmeny 14
Auto Stop-funktion 14
Tillagningssätt 15
Starta en tillagning. 16

5 UNDERHÅLL 18
Rengöring in- och utvändigt 18

6 PROBLEM OCH LÖSNINGAR 21

7 RÅD FÖR TILLAGNING 22-24

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Verifiera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.

Viktigt

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker hen löper.

— Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

VARNING:

— Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

— Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys.

— 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.

VARNING:

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

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.

— Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för att den ska stå stadigare.

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.

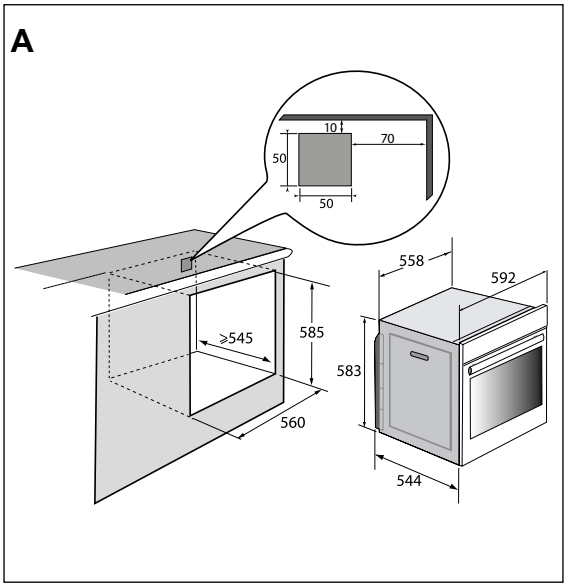
— Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.

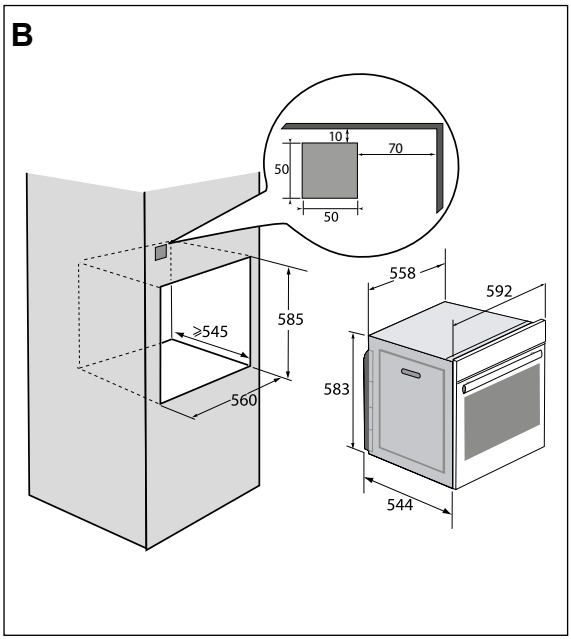
Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

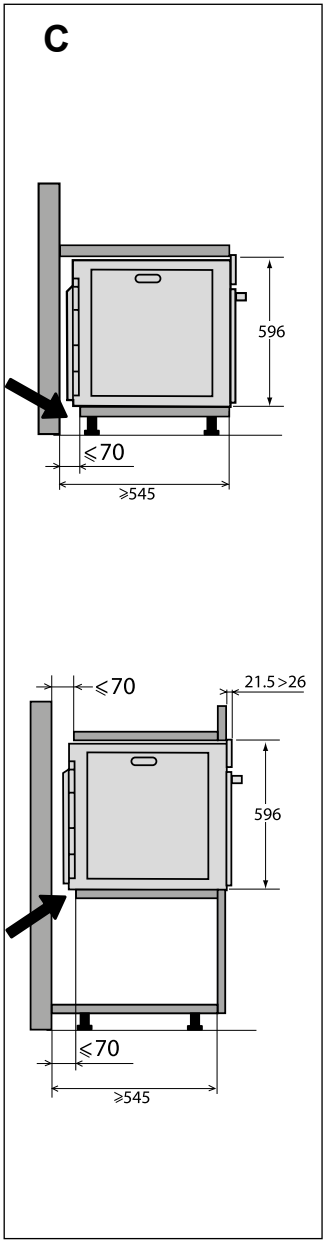
Använd inte ugnen för förvaring av matvaror eller för att förvara delar i efter användning.

Beroende på modell kan ugnen vara utrustad med en temperaturgivare. Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.

• 1 INSTALLATION







• 1 INSTALLATION

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen.
Apparaten kan installeras under en bänk (**Fig. A**) eller på höjden (**Fig. B**).
OBS! Är möbelns botten öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen står på vara högst 70 mm * (**Fig. C**).
Är möbeln sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med Ø 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.

Råd
Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsapparater för att vara säker på att installationen utförs korrekt.

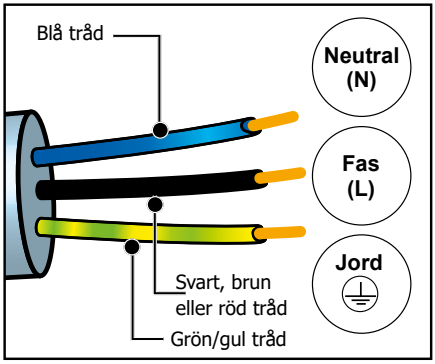
ELANSLUTNING

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 ett uttag enligt standard IEC TR 60083 eller en allpolig frånskiljningsanordning 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.



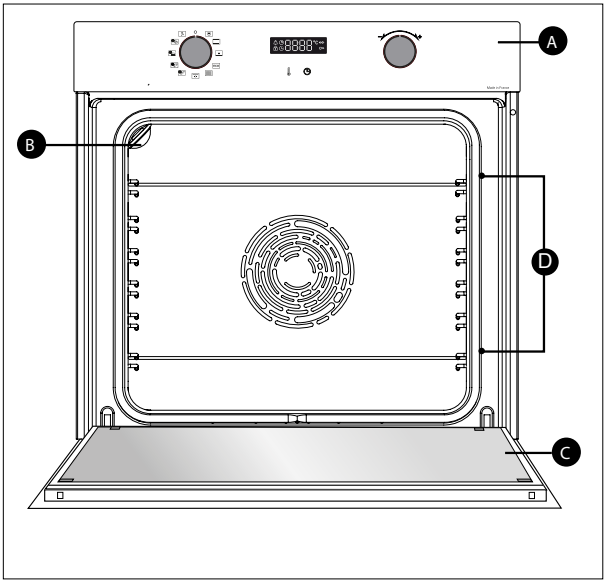
RESPEKTERA MILJÖN

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.

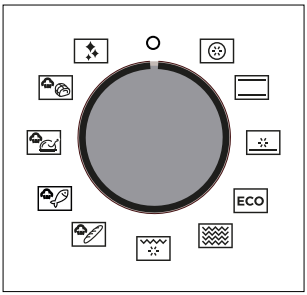
I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.
Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.
Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 3 BESKRIVNING AV APPARATEN

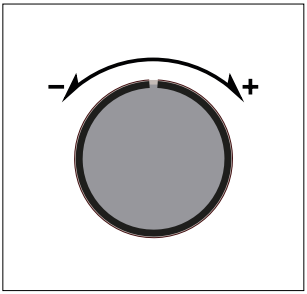


- **A** Reglagepanel
- **B** Lampa
- **C** Lucka
- **D** Ugnsstegar (denna ugn har sex lägen för tillbehör i ugnsstegarna).

Vred för att
välja program



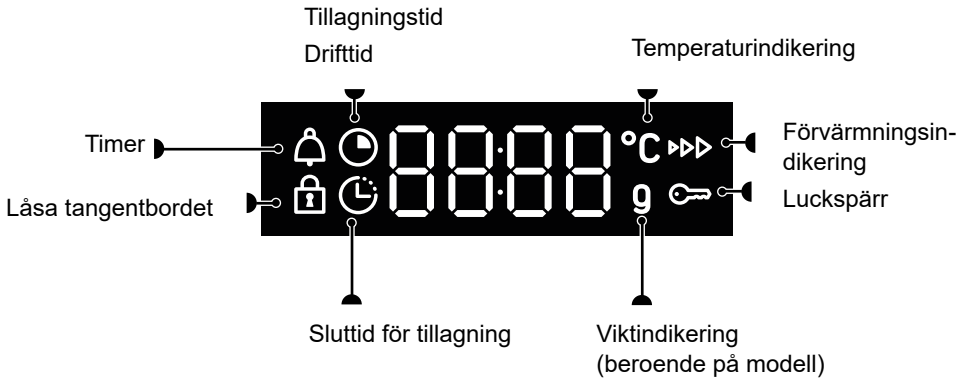
Vred för att ställa
in program



• 3 BESKRIVNING AV APPARATEN

REGLAGE OCH DISPLAY

Display



Knappar

Temperaturinställning

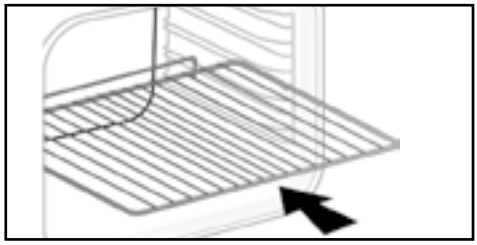
Inställning av tid
och varaktighet

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

– Säkerhetsgaller för att hindra omkullvältning

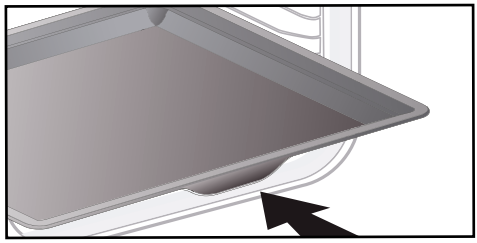
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Skjut in gallret som hindrar omkullvältning längst in i ugnen.



– Universalplåt, 45 mm.

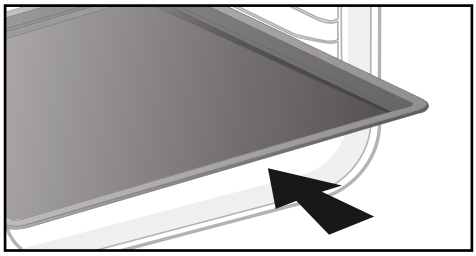
Skjuts in i stegarna under gallret. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



Bakplåt, 8 mm

Skjuts in i ugnsstegarna. Perfekt för tillagning av småkakor, kex, cupcake.

Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.

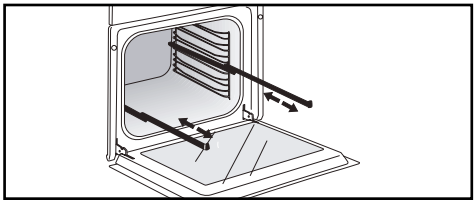


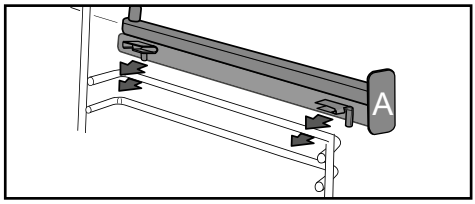
TIPS:
För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i bottnen av den 45 mm universalplåten.

VARNING:
Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

SYSTEM MED GLIDSKENOR (BEROENDE PÅ MODELL)

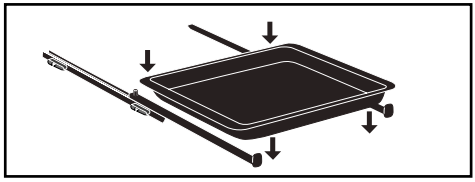
Tack vare systemet med glidskenor är det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att allt på dem går att komma åt. Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.





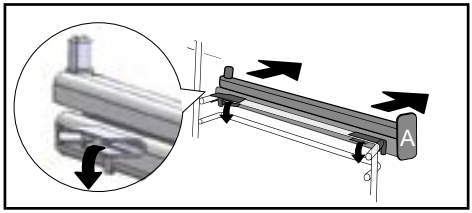
INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

Efter att ha tagit ut de två ugnsstegarna väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster ugnsstege på vänster ugnsstege och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenans sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.



OBS! Glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget Ⓐ vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegarna på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

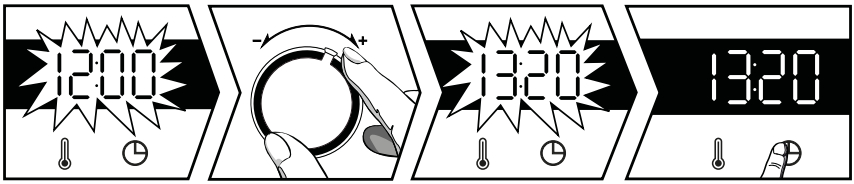


Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegarna.

Sära försiktigt nedåt de hakar åt som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegarna. Dra skenan mot dig.

INSTÄLLNINGAR

Ställa klockan

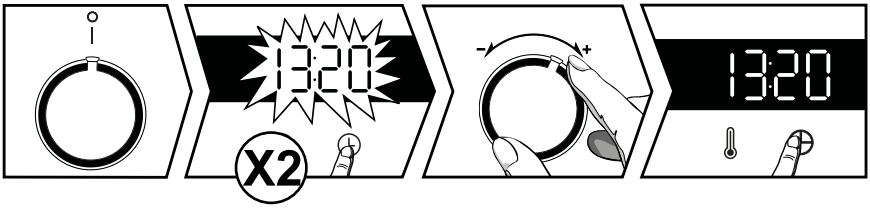


Vid påslagning blinkar 12:00 på displayen. Ställ in klockslag med vredet + eller -.

Bekräfta genom att trycka på knappen ⏲.

Även efter strömavbrott blinkar klockslaget. Gör i så fall samma inställning.

Ändra klockslag



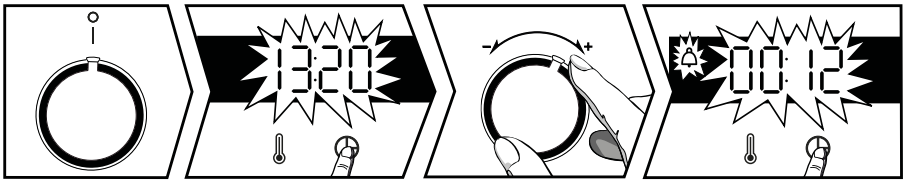
Funktionsväljaren måste stå på läge 0.

Tryck på knappen ⏲ så visas symbolen ♠. Tryck på ⏲ igen.

Justera inställningen med vredet + eller -. Bekräfta genom att trycka på knappen ⏲.

OBS! Bekräftar man inte sparas den ändrade tiden automatiskt efter några sekunder.

Timer

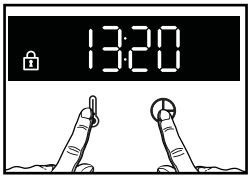


Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

Tryck på knappen ⏲ så visas symbolen ♠. Timern blinkar. Ställ in timern med vredet + eller -. Bekräfta genom att trycka på ⏲. Nedräkningen börjar. När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

Tiden visas igen på displayen.

LÅSA TANGENTBORDET (BARNLÅS)

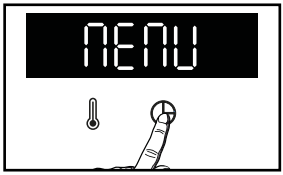


Tryck samtidigt på knapparna ⓘ och ◷ tills symbolen 🔒 visas på skärmen. Lås upp genom att samtidigt trycka på knapparna ⓘ och ◷ tills symbolen 🔒 försvinner från displayen.

INSTÄLLNINGSMENY

Gör så här för att ändra ugnens inställningar:

tryck på knappen ◷ tills MENY visas för att gå till inställningsläget.



Tryck på knappen ◷ igen för att bläddra mellan de olika inställningarna.

Slå på respektive av de olika inställningarna med vredet + och -. Se tabell:

SL On	**LAMPA:** Läge ON, i tillagningsläge (utom EKO) – lampan lyser hela tiden. Läge AUTO, i tillagningsläge – lampan i ugnen släcks efter 90 sekunder.
Sb On	**LJUD – KNAPPARNAS LJUDSIGNALER:** Läge ON, ljud på. Läge OFF, ljud av.
Sc On	**SNABB FÖRVÄRMNING:** Läge ON, funktionen på. Läge OFF, funktionen av.
SS OF	**DISPLAYENS VÄNTELÄGE:** Läge ON – displayen slocknar efter 90 sekunder. Läge ON – displayens ljusstyrka sänks efter 90 sekunder.
Sd OF	**DEMO-LÄGE:** Läge ON, funktionen på. Demonstrationsläge som används vid förevisning. Läge OFF, funktionen av. Ugnen kan användas som vanligt.

Lämna MENY genom att åter trycka på ◷.

AUTO STOP-FUNKTION

Denna säkerhetsfunktion stänger av ugnen när man inte har programmerat någon tillagningstid och ugnen har varit i drift med mer än 100 °C i mer än fyra timmar eller mindre än 100 °C i mer än tio timmar. STOP visas då på skärmen.

Varmluft

Temperatur minst 35 och högst 250 °C

Rekommenderas: 180 °C

Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet och för flera tillagningar på upp till tre nivåer. Snabb temperaturstegring: vissa rätter kan ställas in i kall ugn.

Traditionell

Temperatur minst 35 och högst 275 °C
Rekommenderas: 200 °C

Detta tillagningssätt är inte kompatibelt med tillagning i vattenbad.

Rekommenderas vid långsam och känslig tillagning som saftigt vilt osv. För att bryna rött kött. För att småkoka rätter i gryta med lock som påbörjats på hällen (coq au vin, grytor).

Undervärme varmluft

Temperatur minst 75 och högst 250 °C

Rekommenderas: 180 °C

Rekommenderas för fuktiga rätter (quicher, saftiga fruktpajer osv.). Degen blir krispigare undertill. För tillagningar som ska jäsa (tårta, brioche, kouglof...) och suffléer som inte täcks av en skorpa.

Eko *

Temperatur minst 35 och högst 275 °C
Rekommenderas: 200 °C
Detta tillagningssätt är inte kompatibelt med tillagning i vattenbad.

Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper.

All tillagning sker utan förvärmning.

** Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1. För att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.*

Kraftig grill

Läge 1-4
Rekommenderas: Läge 4
Rekommenderas för att rosta bröd, gratinera mat, bryna en brylépudding m.m.

Grill med varmluft

Temperatur minst 100°C högst 250°C
Rekommenderas: 200 °C

Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om.Skjut in den 45 mm universalplåten längst ned i ugnsstegen.

Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar och T-benstek. För saftigt tillagad fisk.

Bröd

Temperatur minst 35 och högst 220 °C
Rekommenderas: 205 °C
Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Glöm inte att ställa en ugnsform med vatten på bottnen för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.

Automatiska funktioner:

Ugnen har tre nya funktioner som automatiskt kombinerar två tillagningssätt. Detta för att bevara livsmedlens näringsvärden och för att tillagningen ska gå snabbare.

Fjäderfä

Rekommenderas för tillagning av kyckling.

Fisk

Rekommenderas för tillagning av hel fisk (lax, havsabborre, torsk m.m.).

Vitt kött

Rekommenderas för att kalvstek ska bli fyllig och mör.

För dessa tre funktioner är allt du behöver göra att tillföra 500 ml ljummet vatten i tillräcklig mängd i den 45 mm universalplåten och sätta den längst ned i ugnsstegen, med den rätt som ska tillagas på nivå 3 i ugnsstegen.

Ställ in vikten på displayen med hjälp av vredet +/- och bekräfta värdet genom att trycka på vredet +/-.

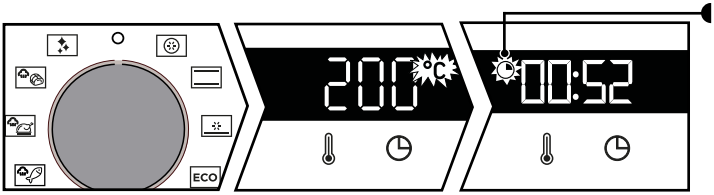
Vid tillagning med ånga bildas kondens på ugnsglasets insida.

Det kan förekomma att vatten från denna kondens samlas upp i rännan (*). Sug i så fall upp det vattnet efter tillagningen, så att det inte ansamlas.

(*) Rännan sitter under luckans packning, längst ned i ugnsramen.

STARTA EN TILLAGNING

Starta en tillagning omedelbart



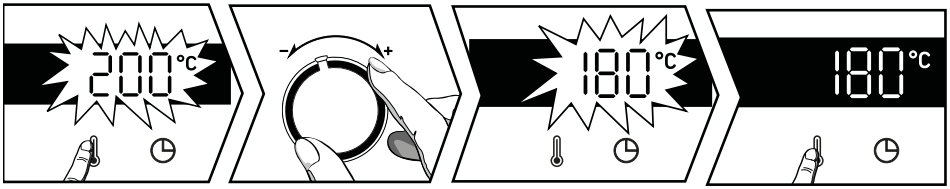
Så snart ugnen startar visas drifttiden.

Programverket visar klockslaget och ska inte blinka.

Vrid funktionsväljaren till önskat läge.

För de manuella funktionerna:
Temperaturen börjar omedelbart att stegras. Ugnen anvisar en temperatur som kan ändras. Ugnen blir varm och temperaturindikatorn blinkar. En serie ljudsignaler hörs när ugnen uppnått inprogrammerad temperatur.

Ändra temperaturen

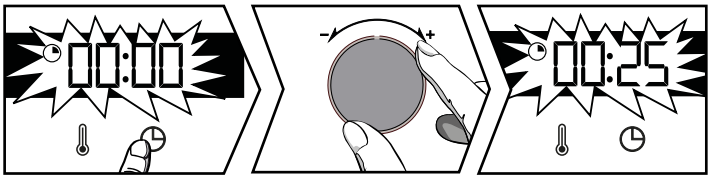


Tryck på 🌡.

Ställ in temperaturen med vredet + eller -. Bekräfta genom att trycka på 🌡.

Ändra tillagningstiden

Tryck på ◷. Ugnen rekommenderar en temperatur som kan ändras. Ställ in tillagningstiden med vredet + eller -. Bekräfta genom att trycka på vredet.



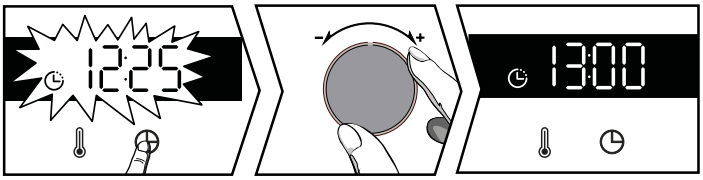
Smart Assist-system

Ugnen har en Smart Assist-funktion som rekommenderar en tillagningstid när man programmerar en tillagning. Denna tid kan ändras, beroende på valt tillagningssätt (se tabell).

Bekräfta genom att trycka på vredet om du ändrar tillagningstiden. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagnings-temperaturen har uppnåtts.

TILLAGNINGS TILLAGNING	TID
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

Ändra klockslag för när tillagningen ska vara klar



Tryck på knappen efter att ha ställt in tillagningstiden. Klockslaget för när tillagningen ska vara klar blinkar. Ställ in det nya klockslaget för när tillagningen ska vara klar med vredet + eller -.

Efter några sekunder bekräftas inställningen automatiskt.

Visningen av klockslag för när tillagningen ska vara klar blinkar inte längre.

Ugnen startar så småningom för att tillagningen ska vara klar på önskat klockslag.

OBS! Denna funktion kan inte användas med Grill-funktionen.

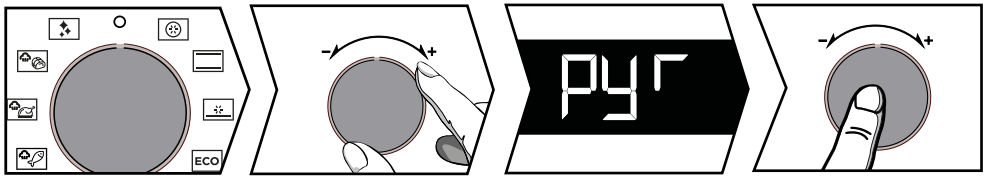
RENGÖRING IN- OCH UTVÄNDIGT

Rengöra ugnsutrymmet med pyrolys

OBS!

Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.
Av säkerhetsskäl kan rengöringen bara utföras med spärrad lucka. Under denna tid är det omöjligt att låsa upp luckan.

Omedelbar automatisk rengöring



Timern ska visa dagens tid och inte blinka. Välj cykel för automatisk rengöring med funktionsväljaren P: välj önskad pyrolys med hjälp av vredet + och -, beroende på hur smutsig ugnen är, och bekräfta genom att trycka på vredet.

Efter önskemål: pyr = Två timmars pyrolys. Bekräfta genom att trycka på vredet.

_-P P-E = PyroExpress * eller Pyrolys EKO (1 tim 30 min)

* bekräfta genom att trycka på vredet.

Efter avslutad rengöring visar displayen 0:00 och luckan låses upp.
Vrid funktionsväljaren till läge 0.

* PYROEXPRESS PÅ 59 MINUTER

_-P = *PyroExpress* *

Denna specialfunktion använder sig av den värme som ansamlats under en tidigare tillagning för att snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.
Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnsutrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnsutrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall börjar en EKO-pyrolys på 1 tim 30 min automatiskt att köras

Fördröjd automatisk rengöring

Du kan fördröja start av pyrolysen. När programmets längd visas på displayen trycker du på knappen ⏲ och ställer in nytt klockslag för när det ska vara klart med vredet + och -. Därefter bekräftar du genom att trycka på vredet. Den automatiska rengöringen startar så småningom, för att vara klar på det nya klockslag som programmerats in.
Vrid funktionsväljaren till läge 0 när rengöringen är klar.

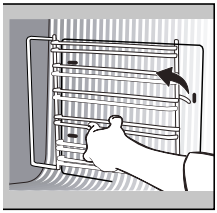
Rengöra ytan utvändigt

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



Demontera glasen i ugnsluckan

VIKTIGT!

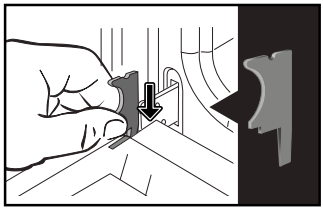
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

Torka först med en mjuk trasa och flytande diskmedel bort överflödigt fett från

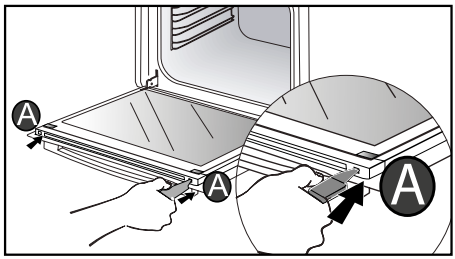
glaset på insidan.

Gör så här för att demontera de invändiga glasen och rengöra dem:

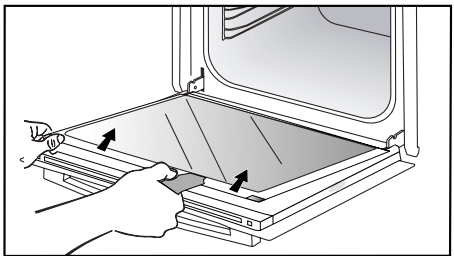
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av den plastkil som medföljer apparaten.

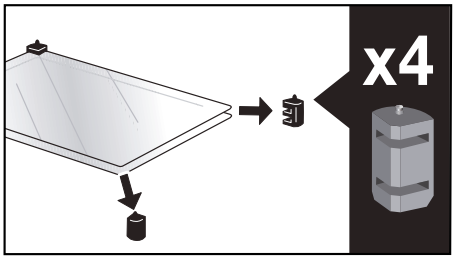


Ta bort den första fastclipsade glasrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna A och clipsa loss glasrutan.



Ta ut glasrutan. Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.





VIKTIGT!
Var noga med att notera åt vilket håll det första glaset ska monteras (med den blanka sidan mot dig)

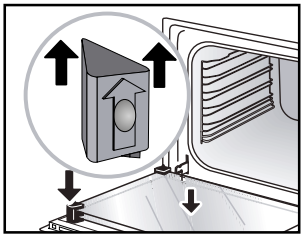
Ta vid behov ut båda de invändiga glasen och rengör dem.

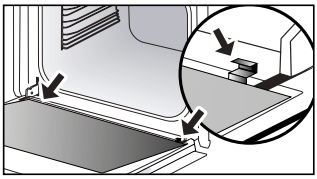
Sänk inte ned glasen i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

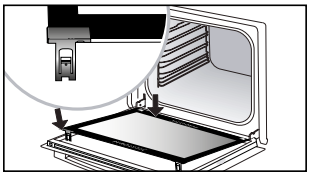
Montera tillbaka glasen i luckan

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasen.

Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa sedan fast den med sidan märkt PYROLYTIC vänd mot dig och läslig.

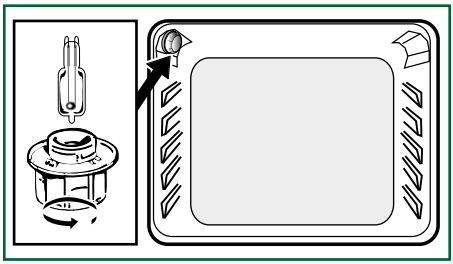






Byta lampa

VARNING:
Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.



Glödlampans specifikationer:
25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9-sockel.
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.

PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
Ugnen blir inte varm.	Verifiera att ugnen är ordentligt ansluten till elnätet och att installationens säkring inte har löst ut. Höj vald temperatur.
Ugnslampan fungerar inte.	Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet.
Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	För att sänka ugnens temperatur in- och utvändigt är det normalt att fläkten kan gå upp till högst en timma efter en tillagning. Kontakta kundservice om den är på längre tid än en timma.
Pyrolysrengöringen fungerar inte	Verifiera att luckan är stängd. Det kan röra sig om ett fel på luckans spärr eller på temperaturgivaren. Kontakta kundservice om felet kvarstår.
Symbolen 🔑 blinkar på displayen	Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.
Tillagning med vattenbad.	Använd helst tillagningssätt med fläkt när du lagar med vattenbad.
Vibrationsoljud.	Verifiera att nätsladden inte har kontakt med den bakre väggen. Det gör inte att apparaten fungerar mindre väl, men kan ändå ge upphov till vibrationsbuller när fläkten körs. Dra ut apparaten och flytta sladden. Flytta ugnen.

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

RÄTT	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	min
Kött															
Fläskstek (1 kg)	200	2					180	2							60
Kalvstek (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Nötstek, blodig (1 kg)	240	2													30-40
Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Fjäderfä (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Fjäderfä, stora delar	180	1													60-90
Kycklinglår					220	3					210	3			20-30
Fläskkotletter					210	3									30-40
Kalvkotletter					210	3									20-30
T-benstek, blodig (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Lammkotletter					210	3									20-30
Fisk															
Små fiskar					275	4									15-20
Fisk, medelstor (1-1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Fiskfiléer	220	3					200	3							15-20
Grönsaker															
Gratänger (kokta matvaror)					275	2									15
Potatisgratänger	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Fyllda tomater	170	3					160	2							30
Bakverk															
Sockerkaka			150	3									180	23	5
Rulltårta	220	3											180	2	25-35
Bullar	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Tårta – Sandkaka	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Krämer	165	2											150	2	30-40

* Beroende på modell

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

RÄTT	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	min
Bakverk															
Småkakor – Mördegs-kakor	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Maränger, mindre modell	100	2											100	3	60-90
Maränger, större modell	100	2											100	3	70-90
Madeleinekakor	220	3					200	3							5-10
Petit choux	200	3					180	3							30-40
Petit four med smördeg	220	3					200	3					180	3	5-10
Savarin	180	3													30-35
Mördegspaj	200	1					195	1					175	3	30-40
Smördegspaj	215	1					200	1					180		20-25
Jäsdegspaj	210	1					200	1							10-30
Övrigt															
Grillspett	220	3			210	4									10-15
Paté i form	200	2					190	2							80-100
Mördegspizza	200	2													30-40
Bröddegspizza															15-18
Quiche															35-40
Sufflé													180	25	0
Pajer	200	2													40-45
Bröd	220						200		220						30-40
Rostat bröd	180				275	4-5									2-3
Gryta med lock	180	2											180	2	90-180

Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmd ugn
OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

JÄMFÖRELSE: SIFFRA T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Siffra	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 max**

FUNKTIONSTEST
ENLIGT STANDARDEN CEI 60350

MATVARA	Tillag-ningssätt	NIVÅ	Tillbehör	°C	TID min.	FÖRVÄRM-NING
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegskakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	45 mm plåt + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	45 mm plåt + 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	45 mm plåt + 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	45 mm plåt + 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	45 mm plåt + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3		150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	45 mm plåt + 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.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT	Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT26W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (électricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kravet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirrolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

Brandt France, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, FR-95310 Saint Ouen L'Aumône. SAS med ett bolagskapital på 100 000 000 euro, RCS Nanterre 801 250 531.

UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.
Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.
Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.
Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомагатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.
Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

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

ЗМІСТ

UK

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ 4

1. УСТАНОВЛЕННЯ 6–7
Вибір місця для розташування та вбудовування 7
Під’єднання до електромережі 7

2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 8
Захист навколишнього середовища 8

3. ОПИС ПРИСТРОЮ 9
Опис духової шафи 9
Дисплей та кнопки керування 10
Аксесуари (залежно від моделі) 11

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ..... 12–16
Налаштування 13
Меню налаштувань 14
Функція «Автостоп» 14
Режим приготування..... 15
Початок приготування 16

5 ДОГЛЯД..... 18
Очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні..... 18

6. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 21

7. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ..... 22–24

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Отримавши пристрій, одразу ж розпакуйте його власноруч або ж попросіть розпакувати його. Перевірте його зовнішній вигляд. Запишіть усі застереження в накладній, зробіть її копію і збережіть.

Важливо!

Цим пристроєм можуть користуватися діти не молодше 8 років і особи з фізичними, сенсорними та розумовими вадами або без необхідного досвіду й знань, за умови що вони перебувають під відповідним наглядом, їх було попередньо проінструктовано щодо безпечного використання пристрою та вони розуміють пов'язані з цим ризики.

— Дітям заборонено гратися з пристроєм. Дітям дозволено брати учать 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 матеріалу (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.

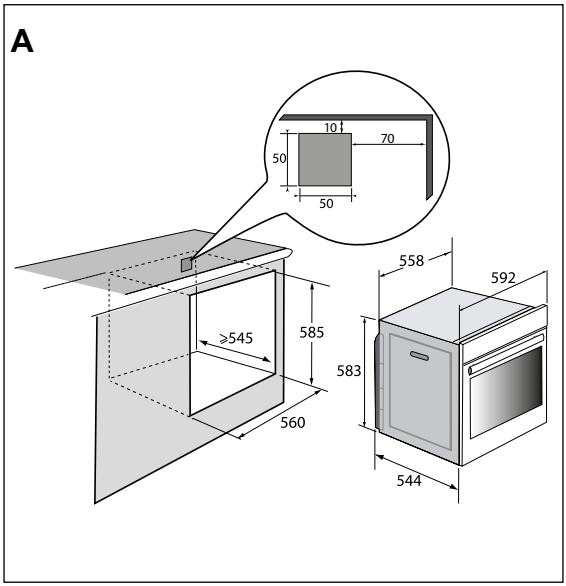
— Перед проведенням будь-яких операцій очищення всередині духової шафи її необхідно попередньо вимкнути.

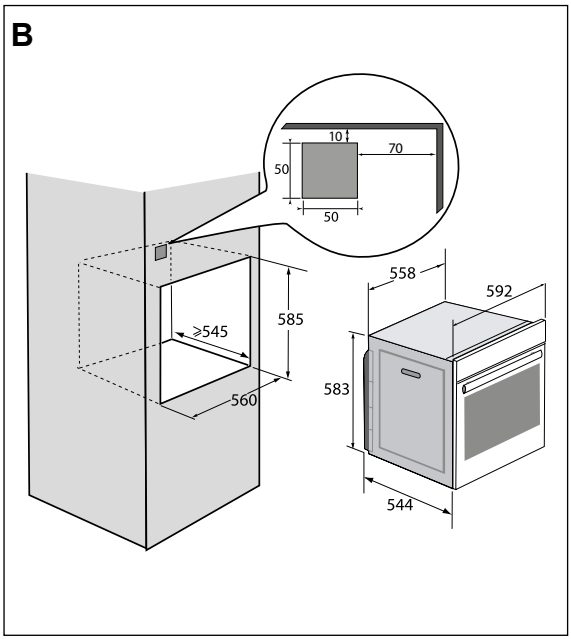
Заборонено змінювати характеристики цього пристрою, оскільки це може бути небезпечно.

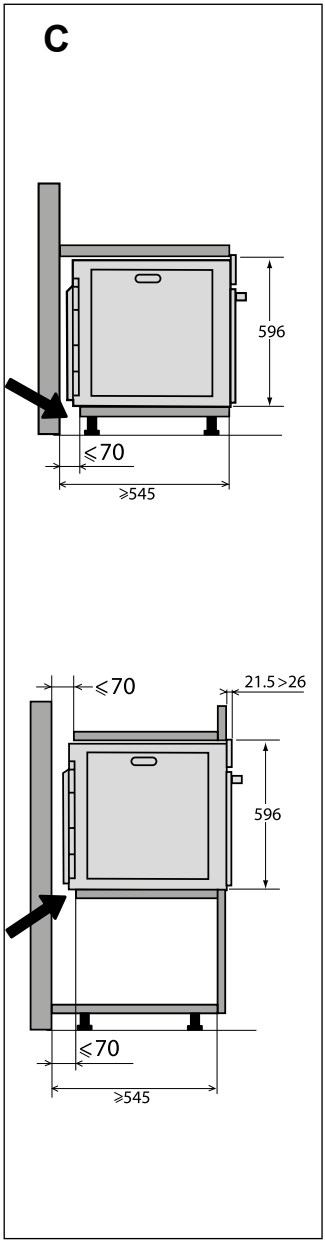
Не використовуйте духову шафу для зберігання харчових продуктів або будь-яких інших предметів після їх використання.

Деякі моделі духової шафи оснащено термощупом для м'яса. Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.

• 1 УСТАНОВЛЕННЯ







• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ

На схемах зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи.
Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо під стільницю (**рис. A**) або в шафу-пенал (**рис. B**).
Увага! Якщо задня стінка меблів буде відкритою (під стільницею або в шафі-пеналі), відстань між стінкою та поверхнею, на яку спирається духова шафа, не повинна перевищувати 70 мм* (**рис. C**).
Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50 × 50 мм для електричного кабелю.

Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір Ø 2 мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами. Установіть на місце гумові упори.

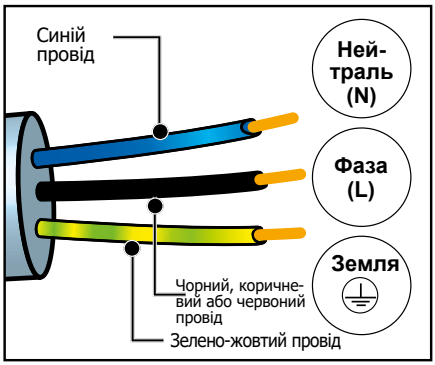
Порада
Щоб перевірити відповідність монтажу вимогам, зверніться до фахівця з електропобутових пристроїв.

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Пристрій оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через розетку стандарту IEC 60083 або всеполюсний розмикач відповідно до правил установлення.
Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клеми пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем. Монтажний 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 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'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.



ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.

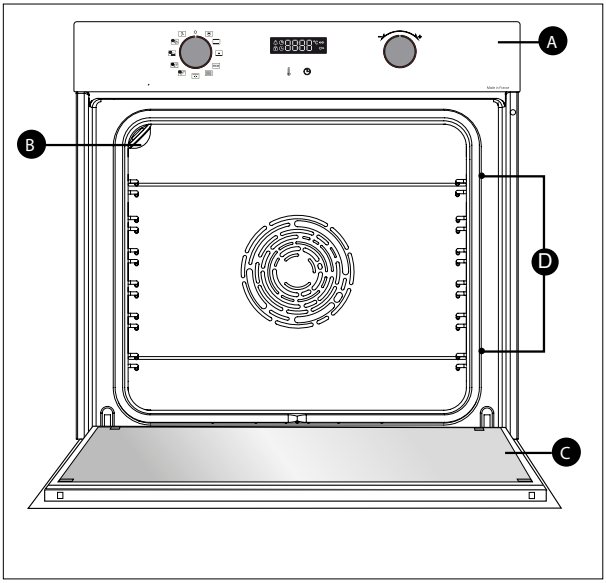
Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки. Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами.

Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання.

Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв.

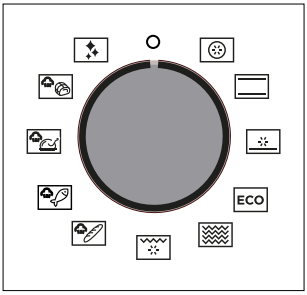
Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

• 3 ОПИС ПРИСТРОЮ

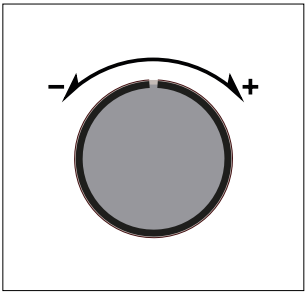


- **A** Панель керування
- **B** Лампочка
- **C** Дверцята
- **D** Яруси (ця духова шафа має 6 ярусів для аксесуарів).

Ручка вибору програм



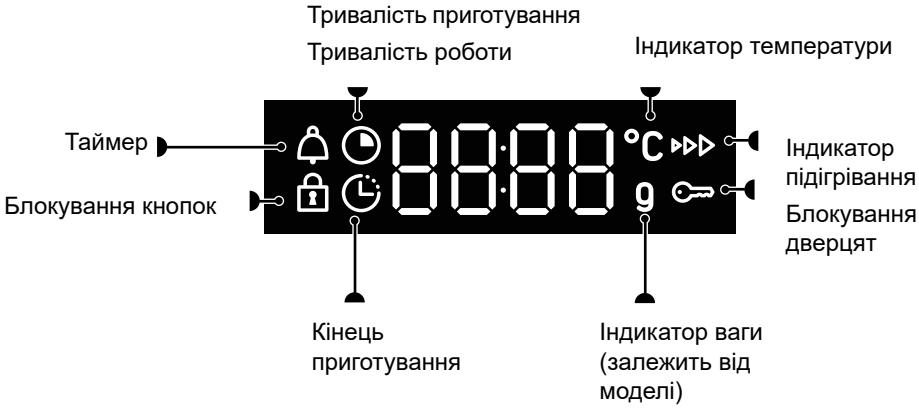
Ручка вибору програм



• 3 ОПИС ПРИСТРОЮ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ

Дисплей



Кнопки

Налаштування температури

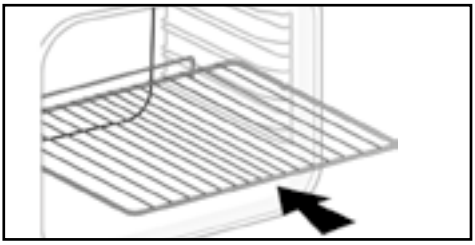
Налаштування часу та тривалості

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

- Решітка із захистом від перекидання

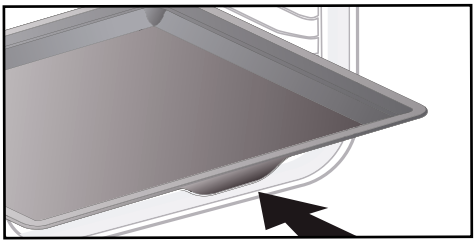
Решітку можна використовувати для встановлення будь-яких дек і форм із їжею або гриля. Її може використовувати для гриля (розміщується безпосередньо зверху).

Установіть решітку із захистом від перекидання на дно духової шафи.



- Багатоцільове деко завтовшки 45 мм

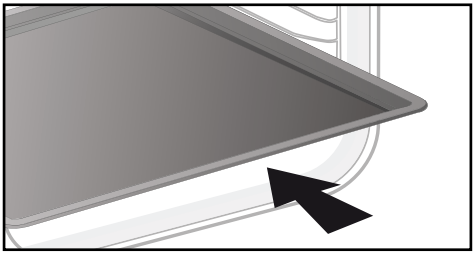
Вставляється в яруси під решітку. Його призначено для збирання соку та жиру під час приготування на грилі, він може використовуватися наполовину заповненим водою для приготування на водяній бані.



Деко для випікання завтовшки 8 мм

Вставляється в яруси. Ідеально підходить для приготування печива, виробів із пісочного тіста, капкейків.

Похила поверхня спрощує викладання заготовок на деко. До того ж його можна вставляти в яруси під грилем для збирання соків і жиру, що утворюються під час смаження.



ПОРАДА.

Щоб уникнути утворення диму під час приготування жирного м'яса, рекомендуємо додати невелику кількість води або олії на дно багатоцільового дека завтовшки 45 мм.

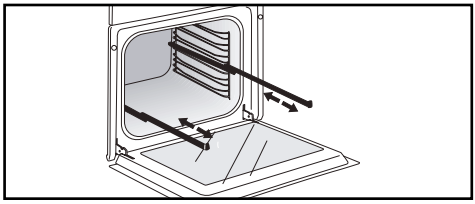
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

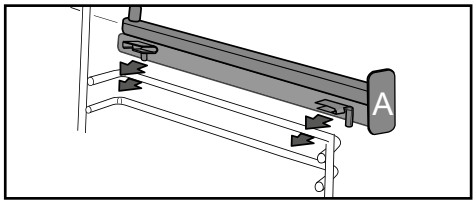
Перед запуском піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари.

Під впливом тепла аксесуари можуть деформуватися, але це не вплине на їхню функціональність. Після охолодження їх початкова форма відновиться.

НАПРЯМНА РЕЙКОВА СИСТЕМА (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)

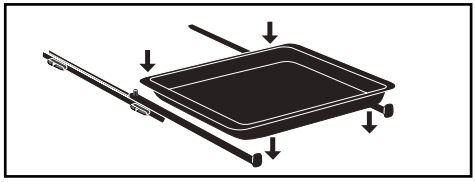
Напрямна рейкова система полегшує та робить зручнішою роботу з продуктами, гарантуючи плавне виймання дек, що робить їх використання максимально зручним. Деки можна витягнути повністю, що забезпечує повний доступ до них. До того вони є дуже стабільними, що гарантує цілковиту безпеку під час роботи з ними, знижуючи ризик опіків. Таким чином, діставати страви з духової шафи стає набагато легше.



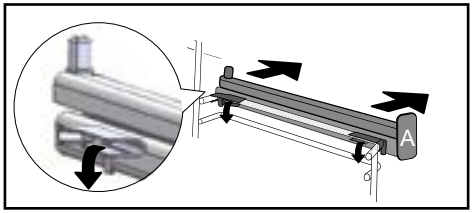


УСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ НАПРЯМНИХ РЕЙОК

Зніміть два яруси, виберіть висоту (від 2 до 5), на яку необхідно встановити рейки. Зафіксуйте ліву рейку на лівому ярусі, достатньо натиснувши на передню та задню частини рейки, щоб два виступи збоку рейки увійшли в ярус. Виконайте аналогічні дії з правого боку.



ПРИМІТКА. Телескопічна напрямна частина рейки повинна висуватися в напрямку передньої частини духової шафи, а упор Ⓐ треба спрямувати до користувача.



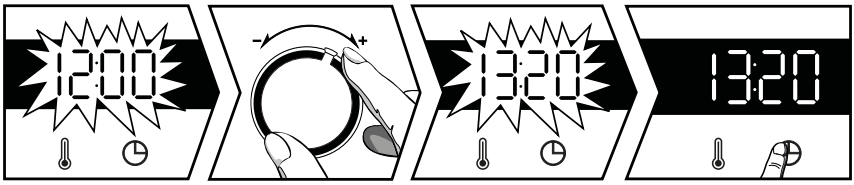
Установіть два яруси на місце, а потім установіть деко на дві рейки, і система готова до використання.

Щоб демонтувати рейки, зніміть яруси.

Трошки посуньте вниз виступи, прикріплені до кожної рейки, щоб витягнути їх із ярусу. Потягніть рейку на себе.

НАЛАШТУВАННЯ

Установлення часу

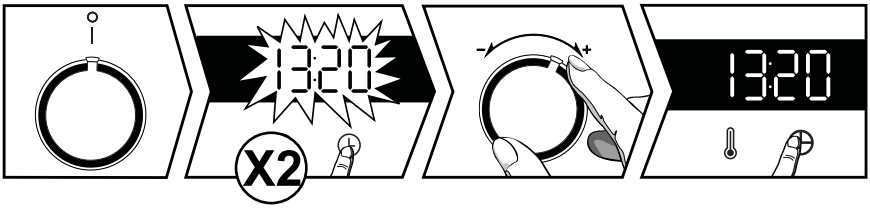


Після під'єднання до джерела живлення на дисплеї буде миготіти «12:00». Відрегулюйте час за допомогою ручки «+» і «–».

Підтвердьте, натиснувши кнопку ⏲.

У разі вимкнення електроенергії годинник також буде миготіти. Виконайте налаштування, наведене вище.

Змінення часу



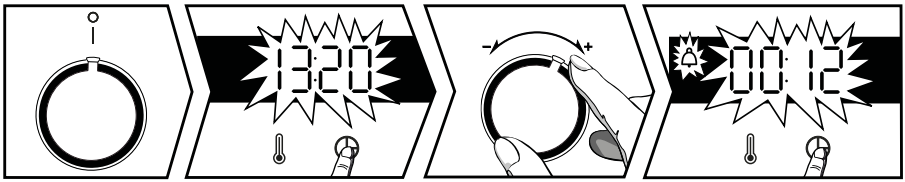
Ручку слід обов'язково встановити в положення 0.

Натисніть кнопку ⏲, відобразиться значок ♠. Знову натисніть кнопку ⏲.

Відрегулюйте параметр за допомогою ручки «+» і «–». Підтвердьте, натиснувши кнопку ⏲.

ПРИМІТКА. Без підтвердження налаштування часу буде збережено автоматично через декілька секунд.

Таймер

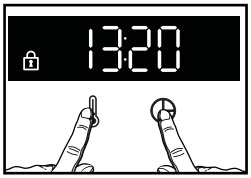


Цю функцію можна використовувати лише тоді, коли піч вимкнено.

Натисніть кнопку ⏲, відобразиться значок ♠. Таймер замиготить. Налаштуйте таймер за допомогою ручки «+» і «–». Підтвердьте, натиснувши ⏲. Почнеться зворотний відлік. Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

На дисплеї знову відобразиться час.

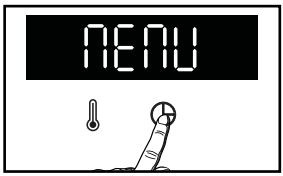
БЛОКУВАННЯ КНОПОК (БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ)



Одночасно натисніть кнопки ⓘ і кнопку ◷ та утримуйте до появи на екрані символу 🔒. Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопки ⓘ і ◷ та утримуйте до зникнення на екрані символу замка 🔒 .

МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ

Ви можете змінювати різні параметри духової шафи. Для цього натисніть кнопку ◷, доки не відобразиться слово MENU (Меню), щоб перейти в режим налаштувань.



Знову натисніть кнопку ◷, щоб перейти до різних налаштувань.

Вмикайте або вимикайте різні параметри за допомогою ручки «+» і «–». Дивіться таблицю:

SI:On	**ЛАМПОЧКА.** Положення ON (УВІМКН.), в режимі приготування (крім ECO) лампочка залишається завжди ввімкненою. Положення AUTO (АВТО): у режимі приготування лампочка духової шафи вимикається через 90 секунд.
SbOn	**ЗВУКИ: СИГНАЛИ КНОПОК** Положення ON (УВІМКН.) — звуки увімкнено. Положення OFF (ВИМКН.) — звуки вимкнено.
ScOn	**ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ** Положення ON (УВІМКН.) — функція активна. Положення OFF (ВИМКН.) — функція вимкнена.
SSOF	**РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ ДИСПЛЕЯ** Положення ON (УВІМКН.) — погасання дисплея через 90 секунд. Положення ON (ВИМКН.) — зниження яскравості дисплея через 90 секунд.
SdOF	**ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ** Положення ON (УВІМКН.) — функція активна, демонстраційний режим, який використовується для презентації в магазині. Положення OFF (ВИМКН.) — функція вимкнена, духова шафа готова до роботи.

Щоб вийти з MENU (МЕНЮ), знову натисніть ◷.

ФУНКЦІЯ «АВТОСТОП»

Ця захисна функція вимикає духову шафу, якщо ви не запрограмували тривалість приготування, а духова шафа працювала за температури вище 100 °C більше 4 годин або за температури нижче 100 °C більше 10 годин. На дисплеї відображатиметься напис STOP (СТОП).

Гаряча конвекція

Мінімальна температура 35 °C, максимальна — 250 °C
Рекомендації: 180 °C

Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса та риби, а також для багаторазового приготування на 3 рівнях. Швидке підвищення температури: деякі страви можна ставити в холодну духову шафу.

Верхній і нижній жар

Мінімальна температура 35 °C, максимальна — 275 °C

Рекомендації: 200 °C

Цей спосіб приготування не сумісний із приготуванням на водяній бані.

Рекомендується для повільного та делікатного приготування: ніжне м'ясо дичини. Для обсмажування печені з червоного м'яса. Для тушкування в закритій каструлі страв, приготування яких попередньо проходило на варильній поверхні (півень у вині, рагу).

Переривчасте нижнє нагрівання

Мінімальна температура 75 °C, максимальна — 250 °C

Рекомендації: 180 °C

Рекомендується для вологих страв (кішів, соковитих фруктових пирогів тощо). Тісто добре пропечеться знизу. Рекомендується для випічки, що піднімається (торт, бріош, бабка тощо), а також для суфле, на яких не повинно бути скоринки.

Eco*

Мінімальна температура 35 °C, максимальна — 275 °C
Рекомендації: 200 °C
Цей спосіб приготування не сумісний із приготуванням на водяній бані.

Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість продуктів, що готуються.

Приготування відбувається без попереднього розігрівання.

** Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.*

Гриль високої потужності

Положення 1–4
Рекомендації: положення 4
Рекомендується для смаження хлібу, додавання хрусткої скоринки страві, додавання золотистої скоринки для крем-брюле тощо.

Переривчастий гриль

Мінімальна температура 100 °C, максимальна — 250 °C

Рекомендації: 200 °C

Птиця та печеня вийдуть рівномірно приготованими, соковитими й хрусткими. Поставте багатоцільове деко завтовшки 45 мм на нижній ярус.

Рекомендується для всіх видів птиці й печені, для обсмажування та приготування баранячої ноги й яловичих реберець. Для приготування ніжних рибних стейків.

Хліб

Мінімальна температура 35 °C, максимальна — 220 °C
Рекомендації: 205 °C
Режим, рекомендований для випікання хліба. Не забудьте налити на дно склянку води для отримання хрусткої золотистої скоринки.

Автоматичні режими.

Ця духова шафа має 3 нові режими, які автоматично поєднують два режими приготування, що дозволяє зберегти поживні властивості продуктів і швидше приготувати їжу.

Птиця

Рекомендується для приготування курки.

Риба

Рекомендується для приготування цілої риби (лосося, морського окуня, тріски тощо).

Біле м'ясо

Рекомендується для збереження м'якості та ніжності печені з телятини.

Під час використання цих 3 режимів слід додавати 500 мл теплої води в багатоцільове деко завтовшки 45 мм і ставити його в духову шафу на нижній ярус, а страви потрібно ставити на ярус 3.

Укажіть вагу на дисплеї за допомогою ручки «+»/«–» і підтвердьте значення, натиснувши ручку «+»/«–».

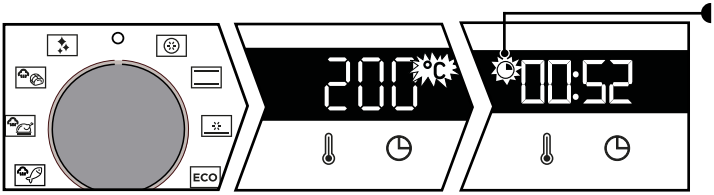
Під час приготування на парі на внутрішньому склі утворюється конденсат.

Може статися так, що вода від цього конденсату затримається в жолобі (*), тоді її слід витерти наприкінці приготування, щоб уникнути її накопичення.

(*) Жолоб розташований під ущільненням дверцят, у нижній частині рами духовки.

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

Запуск режиму невідкладного приготування



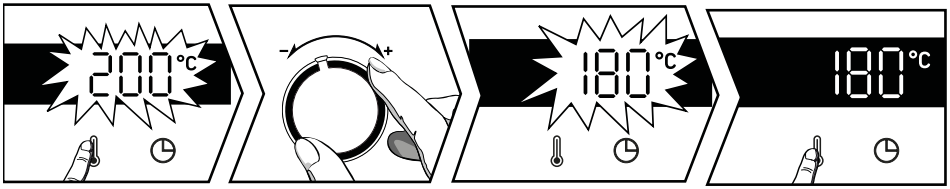
Коли духова шафа почне працювати, на дисплеї з'являється тривалість роботи.

Програматор відображає час, який не повинен блимати.

Поверніть перемикач режимів і встановіть його на вибраному режимі.

Для ручних режимів:
відразу починається підвищення температури. Духова шафа рекомендує змінну температуру. Духова шафа почне нагріватися, а індикатор температури буде миготіти. Коли вона досягне заданої температури, пролунає низка звукових сигналів.

Змінення температури

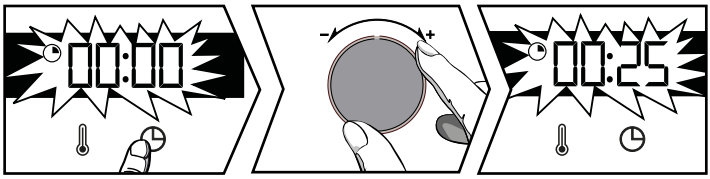


Натисніть ⏲.

Відрегулюйте температуру за допомогою ручки «+» і «–». Підтвердьте, натиснувши ⏲.

Змінення тривалості

Натисніть ⏲. Духова шафа рекомендує змінну тривалість приготування. Відрегулюйте тривалість приготування за допомогою ручки «+» і «–». Підтвердьте, натиснувши ручку.



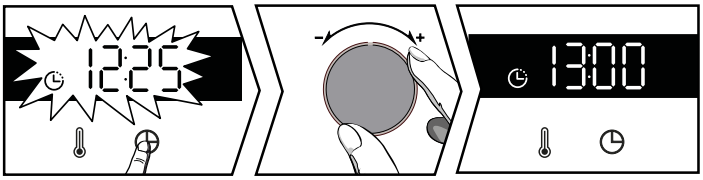
Функція Smart Assist

Духова шафа має функцію Smart Assist, яка під час програмування тривалості приготування порекомендує змінну тривалість приготування залежно від обраного режиму приготування (див. таблицю).

Якщо ви змінюєте тривалість, підтвердьте це, натиснувши ручку. Щойно буде досягнуто встановленої температури приготування, негайно розпочнеться відлік тривалості.

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	ТРИВАЛІСТЬ
	30 хв.
	30 хв.
	30 хв.
ECO	30 хв.
	7 хв.
	7 хв.
	15 хв
	30 хв.

Змінення часу завершення приготування



Після налаштування тривалості приготування натисніть кнопку , час завершення приготування буде миготіти. Установіть новий час закінчення приготування за допомогою ручки «+» або «–».

Підтвердження виконується автоматично через декілька секунд.

Час завершення приготування більше не миготить.

Ваша духова шафа запуститься пізніше, щоб завершити процес приготування у вибраний час.

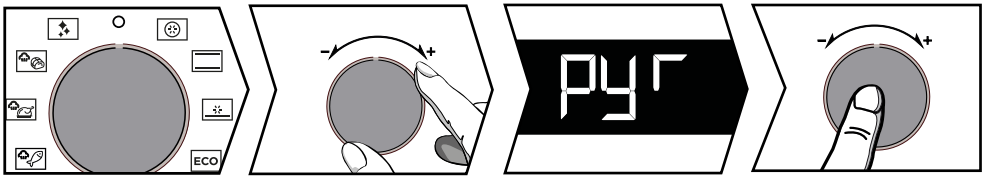
ПРИМІТКА. Ця функція недоступна для режиму Grill (Гриль).

ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ТА ЗОВНІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ

Очищення камери духової шафи методом піролізу

УВАГА!
Перед запуском піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари. Перед початком піролітичного очищення духової шафи, видаліть крупні плями, які могли виникнути. Видаліть надлишки жиру з дверцят вологою губкою.
З міркувань безпеки операція очищення методом піролізу починається тільки після автоматичного блокування дверцят, після чого їх неможливо розблокувати.

Невідкладне автоматичне очищення



Програматор повинен відображати час доби без блимання. Виберіть цикл самоочищення за допомогою ручки вибору режимів ⊡: виберіть піроліз за допомогою ручки «+» і «–» залежно від рівня забруднення духової шафи та підтвердьте, натиснувши ручку.

Виберіть: PYГ = піроліз 2 години, підтвердьте це, натиснувши ручку.

_-P P-E = еспрес-піроліз* або піроліз ECO (1 година 30 хвилин)*, підтвердьте це, натиснувши ручку.

Після завершення очищення на дисплеї відображається 0:00, а дверцята розблоковуються.
Поверніть ручку вибору режимів у положення «0».

* ЕКСПРЕС-ПІРОЛІЗ ЗА 59 ХВИЛИН

_-P ***= експрес-піроліз****

Для цієї функції задіюється накопичене під час попереднього приготування тепло для швидкого автоматичного очищення робочої камери: злегка забруднена камера очищується менше ніж за годину.
Електронний контроль температури в камері духової шафи визначає, чи достатньо залишкового тепла в камері для досягнення хорошого очищення. В іншому випадку автоматично вмикається піроліз ECO тривалістю 1 година 30 хвилин.

Самоочищення з відкладеним стартом

Ви можете налаштувати відкладений запуск піролізу. Коли на екрані відобразиться тривалість програми, натисніть кнопку ⏲ та встановіть новий час завершення за допомогою ручки «+» і «–», а потім підтвердьте, натиснувши ручку. Самоочищення запуститься пізніше й завершиться в новий встановлений час.
Після завершення очищення поверніть ручку вибору режимів у положення «0».

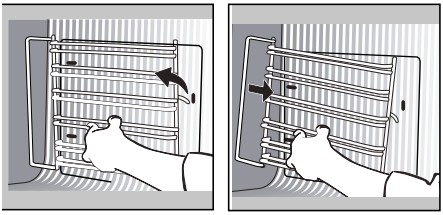
Очищення зовнішньої поверхні

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



Зняття скла дверцят

УВАГА!

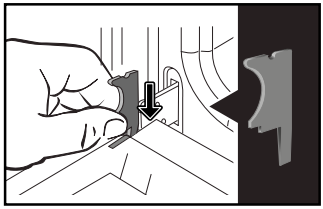
Заборонено використовувати мийні засоби, абразивні губки, металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

Заздалегідь за допомогою м’якої ганчірки й мийного засобу видаліть надлишки жиру з

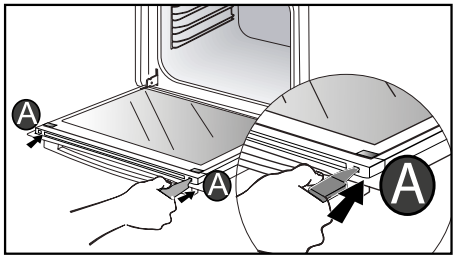
внутрішнього скла.

Щоб очистити різні внутрішні стекла, зніміть їх, виконавши описані нижче дії.

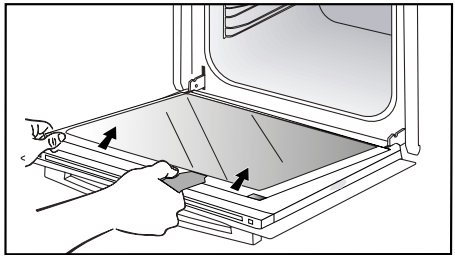
Повністю відкрийте дверцята та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинів, що входять до комплекту пристрою.

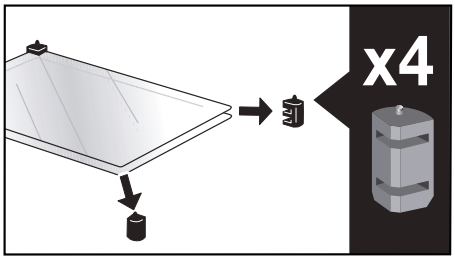


Зніміть перше закріплене скло. За допомогою іншого клину (або викрутки) натисніть пази A, щоб зняти скло.



Зніміть скло. Дверцята оснащено двома додатковими стеклами з чорним гумовим ущільнювачем у кожному кутку.





ВАЖЛИВО!
Обов'язково точно визначте напрямок установлення першого скла (блискучою стороною до себе).

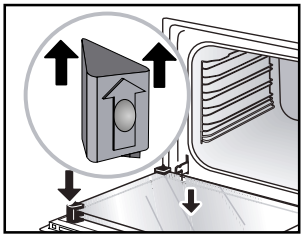
Якщо необхідно, зніміть внутрішні стекла, щоб очистити їх.

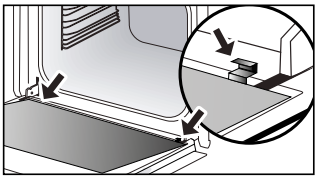
Не занурюйте стекла у воду. Промийте чистою водою і витріть насухо безворсовою ганчіркою.

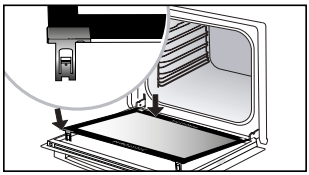
Установлення скла дверцят

Після очищення встановіть чотири гумові упори таким чином, щоб стрілки було спрямовано вгору, і встановіть всі стекла на місце.

Зафіксуйте останнє скло в металевих упорах, а потім закріпіть його на місці так, щоб сторона з написом PYROLYTIC (ПІРОЛІТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ) була спрямована на вас, а напис добре читався.

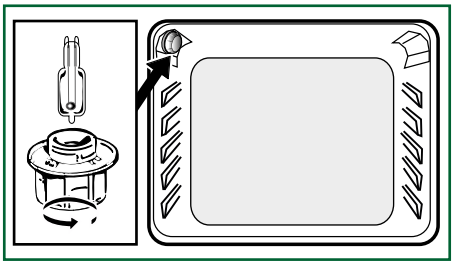






Заміна лампочки

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 °C, гніздо 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.

НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Підвищте вибрану температуру.
Лампочка духової шафи не працює.	Замініть лампочку або запобіжник. Упевніться, що духову шафу належним чином під'єднано до мережі живлення.
Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.	Це нормально, вентилятор може працювати протягом години після приготування для зниження температури в духовій шафі та поряд із нею. Якщо вентилятор працює довше ніж годину, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
Неможливо виконати піролітичне очищення	Перевірте закриття дверцят. Це може бути пов'язано з несправністю блокування дверцят або датчика температури. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
На дисплеї миготить значок 🔑	Несправність блокування дверцят, зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.
Приготування на водяній бані.	Використовуйте режими з вентиляцією під час приготування їжі на водяній бані.
Шум з вібрацією.	Переконайтеся, що кабель живлення не торкається задньої стінки. Це не впливає на належне функціонування пристрою, але може створювати шум із вібрацією під час вентиляції. Витягніть пристрій і змістіть шнур. Установіть духову шафу на місце.

• 7 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	мін.
М'ясо															
Печеня зі свинини (1 кг)	200	2					180	2							60
Печеня з телятини (1 кг)	200	2					180	2							60–70
Печеня з яловичини з кров'ю (1 кг)	240	2													30–40
Баранина (нога, лопатка, 2,5 кг)	220	1			220						200	26			0
Птиця (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3			60
Велика домашня птиця	180	1													60–90
Курячі стегна					220	3					210	3			20–30
Свині відбивні					210	3									30–40
Телячі відбивні					210	3									20–30
Яловичі відбивні з кров'ю (1 кг)					210	3					210	3			20–30
Баранячі відбивні					210	3									20–30
Риба															
Маленька риба					275	4									15–20
Риба середнього розміру (від 1 кг до 1,5 кг)	200	3					180	3							30–35
Філе риби	220	3					200	3							15–20
Овочі															
Гратен (приготовані страви)					275	2									15
Гратен дофінуа	200	2					180	2							45
Лазанья	200	3					180	3							45
Фаршировані томати	170	3					160	2							30
Кондитерські вироби															
Савойський бісквіт — «Женуаз»			150	3									180	23	5
Бісквітний рулет	220	3											180	2	25–35
Бріош	170	1	210										180	2	35–45
Брауні	180	2					175	3							20–25
Торт — фунтовий кекс	180	1	180	1									180	2	45–50
Клафуті	200	2					180	3							30–35
Креми	165	2											150	2	30–40

* Залежить від моделі

• 7 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	мін.
Кондитерські вироби															
Печиво, вироби з пісочного тіста	175	3													15–20
Бабка			180	2									180	2	40–45
Маленькі безе	100	2											100	3	60–90
Великі безе	100	2											100	3	70–90
Мадлен	220	3					200	3							5–10
Заварне тісто	200	3					180	3							30–40
Випічка з листового тіста	220	3					200	3					180	3	5–10
Саварен	180	3													30–35
Тарт із пісочного тіста	200	1					195	1					175	3	30–40
Тарт із тонкого листкового тіста	215	1					200	1					180		20–25
Тарт із дріжджового тіста	210	1					200	1							10–30
Різне															
Приготування страв на шпажках	220	3			210	4									10–15
Терин	200	2					190	2							80–100
Піца з пісочного тіста	200	2													30–40
Піца з хлібного тіста															15–18
Кіш															35–40
Суфле													180	25	0
Закритий пиріг	200	2													40–45
Хліб	220						200		220						30–40
Грінки	180				275	4–5									2–3
Закриті каструлі (доб)	180	2											180	2	90–180

Усі значення Т °C і часу приготування зазначено для розігрітих духових шаф
Примітка. Перш ніж поставити м’ясо в духову шафу, його слід залишити за кімнатної температура принаймні на 1 годину.

РІВНОЦІННО: ЗНАЧЕННЯ Т °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Значення	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 макс.**

ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ В РІЗНИХ РЕЖИМАХ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ CEI 60350

СТРАВА	Режим приготу-вання	РІВЕНЬ	Аксесуари	°C	ТРИВА-ЛІСТЬ мін.	ПОПЕ-РЕДНЄ РОЗІГРІ-ВАННЯ
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		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 деки можна виймати неодночасно.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT126W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečících prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Electricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečících prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elkricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kraevet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittimeen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönlämmönlla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. AT
спрощеного типу з уставним капіталом 100 000 000 євро, зареєстроване в торговому реєстрі комерсантів і
товариств НАНТЕРА під номером 801 250 531.

HE

לקוחה יקרה,
לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריש. 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 דיטריש 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 דיטריש 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 דיטריש 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.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

HE

תוכן עניינים

בטיחות וכללים חשובים 4

1 התקנה 7-6

בחירת המיקום ובינוי 7

חיבורי חשמל 7

2 איכות הסביבה 8

שמירה על איכות הסביבה 8

3 תיאור המכשיר 9

הצגת התנור 9

צג ומקשים 10

אביזרים (בהתאם לדגם) 11

4 השימוש במכשיר 16-12

הגדרות 13

תפריט ההגדרות 14

פונקציית עצירה אוטומטית 14

מצבי הבישול 15

התחלת בישול 16

5 תחזוקה 18

ניקוי פנימי וחיצוני 18

6 תקלות ופתרונות 21

7 עצות לבישול 24-22

בטיחות וכללים חשובים

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.

ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהאריזה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום את ההסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח, שעותק ממנה יישאר אצלכם.

חשוב

— המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.

— אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. - אין לאפשר לילדים לנקות ולתחזק את המכשיר ללא השגחה.

— יש להשגיח על הילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.

אזהרה:

— 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

— 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.

בטיחות וכללים חשובים

אזהרה:

יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר. לפירוק המנורה, כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק.

צריכה להיות אפשרות לנתק את המכשיר מהחשמל, על ידי שילוב מתג בצינורות הקבועים בהתאם לכללי ההתקנה.

— אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.

— 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.

— 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.

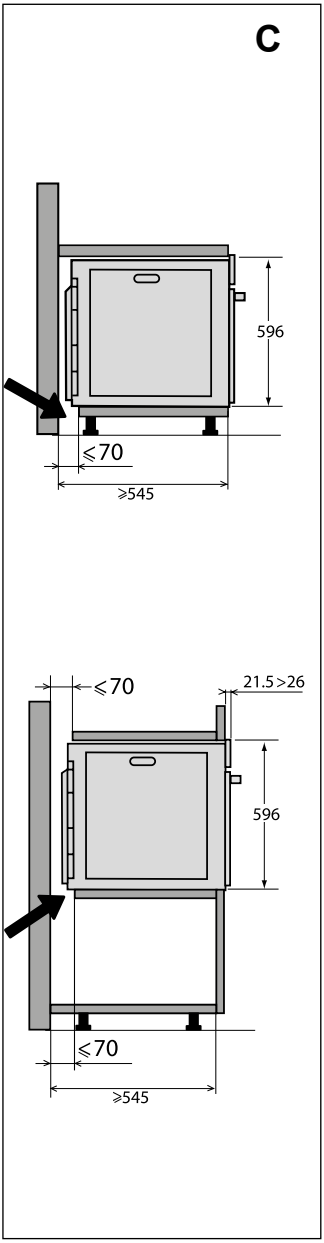
— יש להפסיק את פעולת התנור לכל פעולת ניקוי בתוכו.

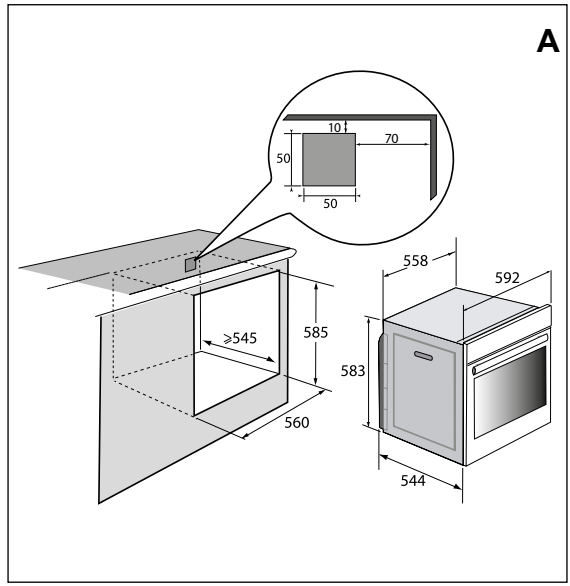
אין לשנות את המאפיינים של מכשיר זה. כל שינוי עלול להוות סכנה.

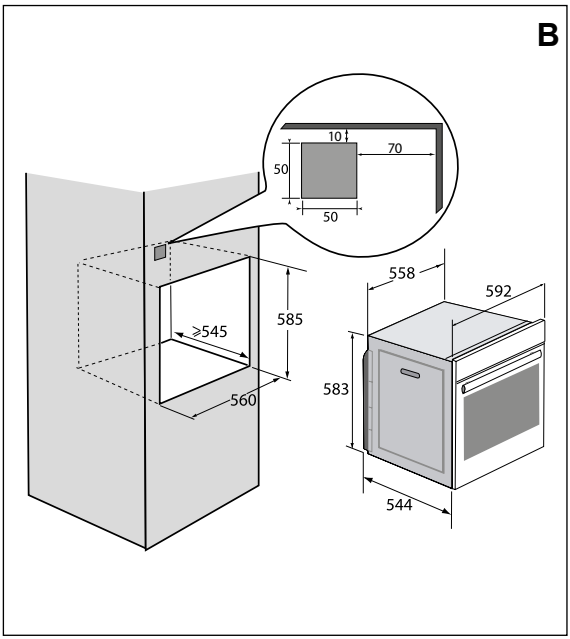
אין להשתמש בתנור כמזווה או לאחסון לאחר השימוש בו.

בהתאם לדגם, התנור כולל מדחום לבשר. יש להשתמש רק במדחום המומלץ לתנור זה.

1. התקנה


C
596
≤70
≥545
≤70
21.5>26
596
≤70
≥545


A
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


B
10
70
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544

בחירת המיקום ובינוי

התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור. ניתן להתקין את המכשיר מתחת למשטח (**שרטוט A**) או ברהיט אנכי (**שרטוט B**).
זהירות: אם הדופן האחורית של הרהיט פתוחה (תחת משטח או ברהיט אנכי), המרווח בין הקיר לקרש שעליו מונח התנור צריך להיות באורך 70 מ"מ לכל היותר* (**שרטוט C**).
כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.

יש לקבע את התנור ברהיט. לשם כך יש להסיר את רפידות הגומי ולקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוץ של העץ. יש לקבע את התנור בעזרת 2 הברגים. להחזיר את רפידות הגומי.

עצה
להתקנה בהתאם לתקנים, אל תהסוו לפנות למומחה בהתקנת מכשירי חשמל.

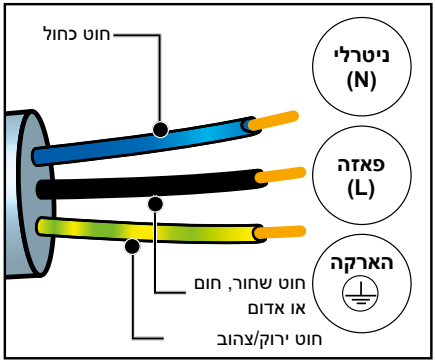
חיבורי חשמל

התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (1 ph+1N + הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות שקע חשמל תקני IEC 60083 או מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה.
מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת. נתיך המערכת צריך להיות של 16 אמפר.

אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.

המכשיר אמור לפעול בתדר 50Hz או 60Hz ללא כל מעורבות נוספת.

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.



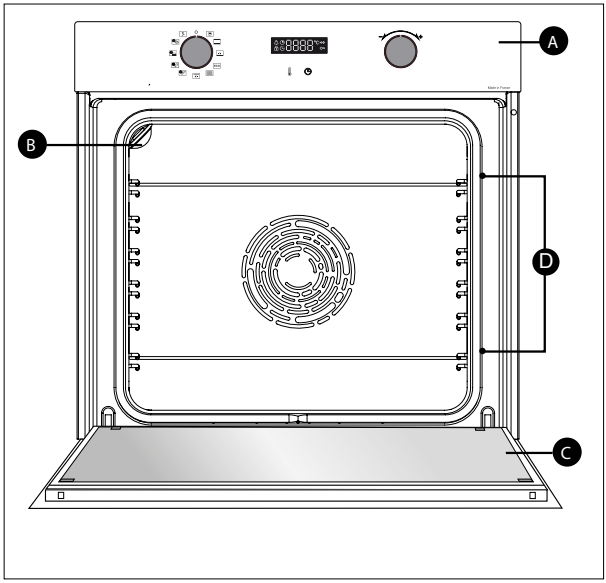
שמירה על איכות הסביבה

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.

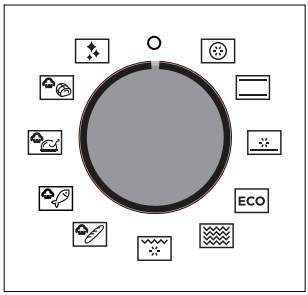
כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.
נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות.
אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

3 תיאור המכשיר

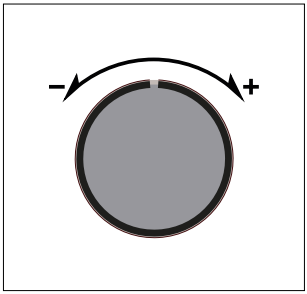


- A רצועת פיקוד
- B מנורה
- C דלת
- D תומכי מדפים (תנור זה כולל 6 מיקומי תומכים עבור אביזרים).

ידית (כפתור עגול)
לבחירת תוכניות



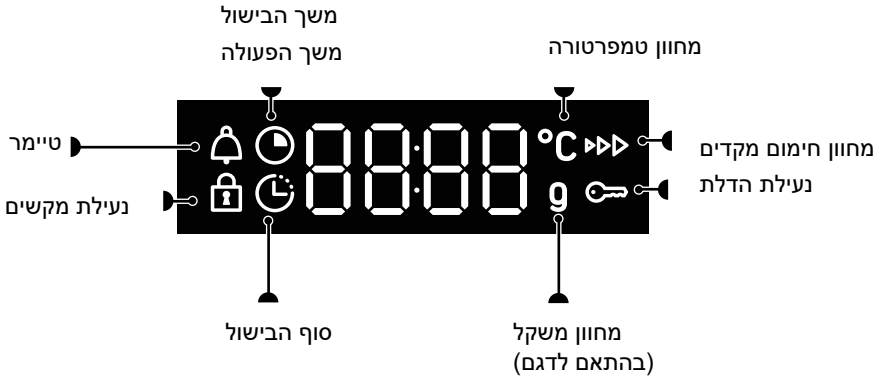
ידית (כפתור עגול)
להגדרת תוכניות



3 • תיאור המכשיר

הבקרים והצג

צג



מקשים

כוונן השעה ומשך הזמן

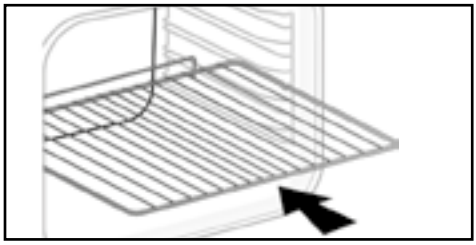
כוונון הטמפרטורה

אביזרים (בהתאם לדגם)

- רשת בטיחות נגד התהפכות

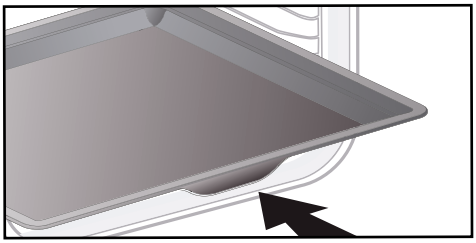
ניתן להשתמש ברשת לתמיכה בכל התבניות והסירים המכילים מזונות לבישול או הקרמה. היא משמשת גם לצליית בשר (שיונחו עליה ישירות).

הכניסו את הרשת הבטיחות נגד התהפכות לכיוון פנים התנור.



- תבנית רב-תכליתית 45 מ"מ

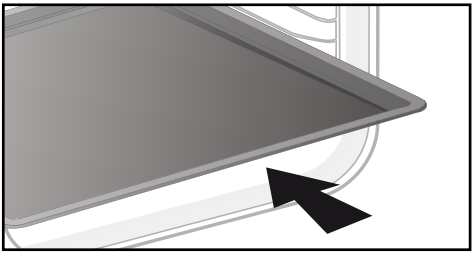
להכנסה לתומכי המדפים מתחת לרשת. כאשר התבנית מונחת מתחת לרשת, נאספים בה שומנים ומיצי בשר צלוי. אפשר למלא את מחציתה במים לבישול באן-מרי.



תבנית אפייה 8 מ"מ

מוכנסת לתומכי המדפים. אידיאלי לקוקיז, עוגיות בצק פריך, קאפקייק.

ההטיה מקלה על הנחת התבשילים בתבנית. ניתן גם להכניס בין המסילות מתחת לרשת לאיסוף שומן ומיצי בשר.



עצה:

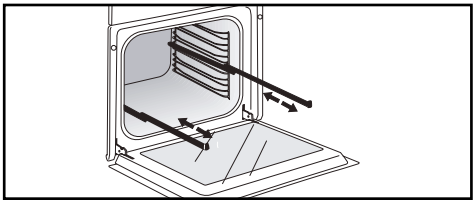
כדי למנוע השתחררות עשן בעת בישול בשרים שומניים, אנו ממליצים להוסיף כמות קטנה של מים או שמן בקרקעית התבנית הרב-תכליתית 45 מ"מ.

אזהרה:

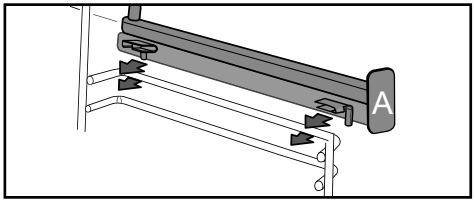
הוציאו את האביזרים מהתנור לפני ביצוע ניקוי פירוליטי.

האביזרים עלולים להתעוות כתוצאה מהחום, מבלי שהדבר ישפיע על תפקודם. הם יחזרו לצורתם המקורית לאחר שיתקררו.

מערכת מסילות החלקה (בהתאם לדגם)

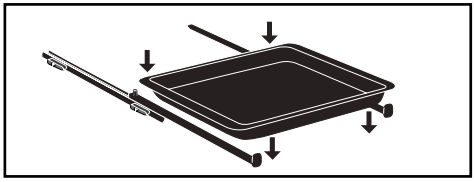


מערכת מסילות ההחלקה מסייעת בטיפול פרקטי ונוח במזון עם הוצאה נוחה של המגשים וללא מאמץ. ניתן להוציא את המגשים עד הסוף, כדי לאפשר גישה מלאה. היציבות שלהן מאפשרת עבודה נוחה ובטוחה תוך הפחתת סכנת הכוויות. כך תוכלו להוציא את המזון בקלות יתרה.



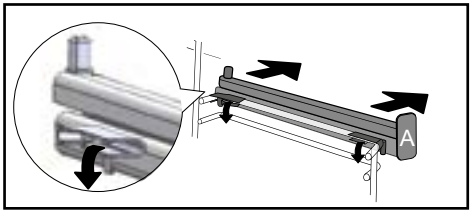
התקנה ופירוק של מסילות ההחלקה

לאחר הסרת 2 מסילות המדפים, בחרו את הגובה (2 עד 5) שבו תרצו להתקין את המסילות שלכם. הצמידו את המסילה השמאלית כנגד התומך השמאלי על ידי הפעלת לחץ מספיק על החלק הקדמי והאחורי של המסילה, כך ששתי הלשוניות בצדי המסילה ייכנסו לחריץ במסילת תומך המדף. חזרו על הפעולה למסילה הימנית.



הערה: מנגנון ההחלקה הטלסקופי של המסילה חייב להיות פתוח לכיוון החלק הקדמי של התנור, כאשר המעצור Ⓐ נמצא מולכם.

הכניסו את 2 מסילות תומכי המדפים ולאחר מכן, הניחו את המגש על 2 המסילות. המערכת מוכנה כעת לשימוש.

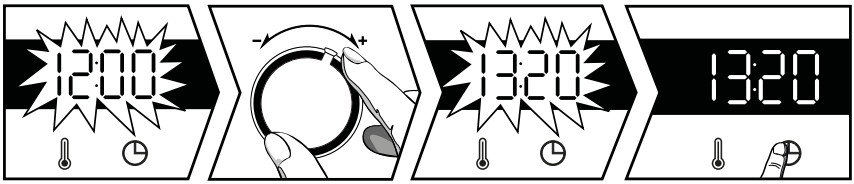


להסרת המסילות, הסירו שוב את מסילות תומכי המדפים.

פתחו מעט בכוח את החלק התחתון של הלשוניות המקובעות בכל אחת מהמסילות כדי לשחרר את מסילת תומך המדף. משכו את המסילה לכיוונכם.

הגדרות

כיוון שעה

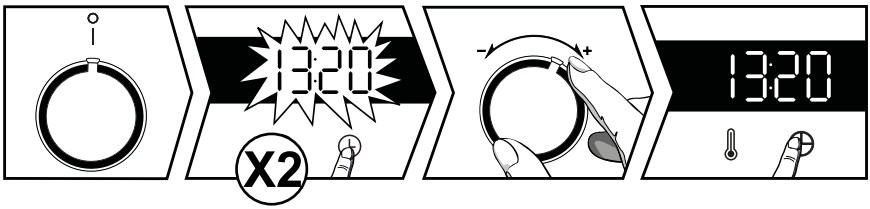


כאשר מחברים את התנור לחשמל הצב מהבהב ומראה 12:00. כוונו את השעה באמצעות הידית (הכפתור העגול) + או -.

אשרו באמצעות לחיצה על המקש ⏲.

גם במקרה של הפסקת חשמל השעה תהבהב. ביצעו את אותו הכוונון.

שינוי השעה



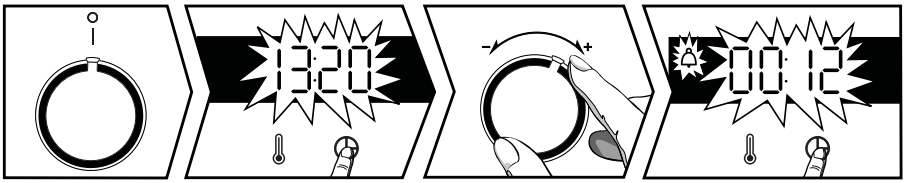
ידית (הכפתור העגול) הפונקציות חייבת להיות במצב 0.

לחצו על המקש ⏲, הסמל 🔔 יופיע. לחצו שוב על ⏲.

כוונו את ההגדרה באמצעות הידית (הכפתור העגול) + או -. אשרו על ידי לחיצה על המקש ⏲.

נ.ב: ללא אישור, השעה שהגדרתם תישמר באופן אוטומטי לאחר מספר שניות.

טיימר

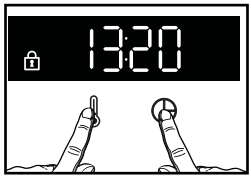


ניתן להשתמש בפונקציה רק כאשר התנור אינו פועל.

לחצו על המקש ⏲, הסמל 🔔 יופיע. הטיימר מהבהב. כוונו את הטיימר באמצעות הידית (הכפתור העגול) + או -. אשרו באמצעות לחיצה על ⏲, הספירה לאחור מתחילה. בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.

השעה מופיעה שוב על הצג.

נעילת מקשים (בטיחות ילדים)

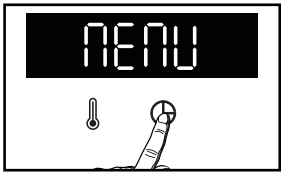


לחצו בו-זמנית על המקשים 🌡 ו-🕒 עד להופעת הסמל 🔒 על המסך.
לביטול הנעילה, לחצו בו-זמנית על המקשים 🌡 ו-🕒 עד שהסמל 🔒 ייעלם מהמסך.

תפריט ההגדרות

באפשרותכם להגדיר פרמטרים שונים של התנור. לשם כך:

לחצו על המקש 🕒 עד להצגת "תפריט" כדי להיכנס למצב ההגדרה.



לחצו שוב על המקש 🕒 כדי לעבור בין ההגדרות השונות.

הפעילו או השביתו את הפרמטרים השונים באמצעות הידית "+" או "-", ראו טבלה:

נורה: במצב ON, המנורה דולקת כל הזמן במצב בישול (למעט במצב ECO). במצב AUTO, נורת חלל התנור נכבית לאחר 90 שניות.	SI:On
צלילים - צלילי המקשים: מצב ON, צלילים מופעלים מצב OFF, אין צלילים.	Sb:On
חימום מקדים מהיר: מצב ON, הפונקציה מופעלת. מצב OFF, הפונקציה מושבתת.	Sc:On
מצב שינה של הצג: מצב ON, הצג נכבה לאחר 90 שניות. מצב ON, הפחתת האור של הצג לאחר 90 שניות.	SS:OF
מצב DEMO (הדגמה): מצב ON, הפונקציה מופעלת, מצב הדגמה המשמש לתצוגה בחנות. מצב OFF, הפונקציה מושבתת, התנור מוכן לפעולה	Sd:OF

ליציאה מ"תפריט", לחצו שוב על 🕒.

פונקציית AUTO STOP (עצירה אוטומטית)

פונקציית בטיחות זו מפסיקה את פעולת התנור במקרה שלא תכנתם משך זמן לבישול, והתנור פועל בטמפרטורה של יותר מ-100 מעלות צלזיוס במשך למעלה מ-4 שעות או בטמפרטורה של פחות מ-100 מעלות צלזיוס במשך למעלה מ-10 שעות. בשלב זה יופיע "STOP" על הצג.

חום מסתובב

טמפרטורה מינימלית 35°C, מקסימלית 250°C
המלצה: 180°C

מומלץ לשמירה על הנימוחות של בשר עגל או דגים או לבישול תבשילים מרובים בעד 3 מפלסים שונים. עלייה מהירה בטמפרטורה: ניתן להכניס תבשילים מסוימים לתנור קר.

מסורתי

טמפרטורה מינימלית 35°C, מקסימלית 275°C
המלצה: 200°C

מצב בישול זה אינו מתאים לבישול באן-מרי.

מומלץ לבישול איטי ועדין: בשר רך. לצריבת צלי בשר אדום. להמשך בישול איטי עם מכסה בתנור לתבשילים שבישולם החל על כיריים (קוק או ון).

רצפת התנור עם אוורור

טמפרטורה מינימלית 75°C, מקסימלית 250°C

המלצה: 180°C

מומלץ לתבשילים לחים (קיש, פאי פירות עסיסי וכו'). הבצק יהיה אפוי היטב מלמטה. מומלץ למאפים תופחים (עוגה בחושה, בריוש, קוגלוף וכו') ולהכנת סופלה שלא ייחסם על ידי הקרום מלמעלה.

Eco*

טמפרטורה מינימלית 35°C, מקסימלית 275°C
המלצה: 200°C
מצב בישול זה אינו מתאים לבישול באן-מרי.

מצב זה מפחית את צריכת האנרגיה תוך שמירה על כל איכויות הבישול.

אין צורך בחימום מקדים, לכל סוגי הבישול.

**שיטת בישול המתבצעת על פי דרישות התקן EN 60350-1: כדי להוכיח עמידה בדרישות הסימון האנרגטי של התקנה האירופית EU/65/2014.*

גריל בחום גבוה

מצבים 1 עד 4
המלצה: מצב 4

מומלץ לקליית טוסטים, הקרמת תבשילים, השחמת קרם ברולה וכו'.

גריל עם אוורור

טמפרטורה מינימלית 100°C, מקסימלית 250°C
המלצה: 200°C

להכנת עוף/צלי עסיסי ופריך מכל הצדדים. החליקו את התבנית הרב-תכליתית 45 מ"מ על תומך המדף התחתון.

מומלץ לכל סוגי העופות והצלי, לצריבה וצלייה של שוק טלה וצלעות בקר. לשמירת העסיסיות של נתחי דגים.

לחם

טמפרטורה מינימלית 35°C, מקסימלית 220°C
המלצה: 205°C
תוכנית מומלצת לאפיית לחם. אל תשכחו להניח רמקין (קערה קטנה חסינת חום) עם מים על רצפת התנור כדי לקבל קרום פריך ומושחם.

פונקציות אוטומטיות:

התנור כולל 3 פונקציות חדשות, שמשלבות באופן אוטומטי בין שני מצבי בישול כדי לשמר את התכונות התזונתיות של המזון ולהאיץ את הבישול.

עוף

מומלץ לבישול עוף.

דגים

מומלץ לבישול דגים שלמים (סלמון, מוסר ים, בקלה וכו').

עגל

מומלץ להכנת צלי עגל רך ונימוח.

כדי להשתמש ב-3 הפונקציות הללו, כל שאתם נדרשים לעשות הוא להוסיף 500 מ"ל של מים פושרים בכמות מספקת לתבנית הרב-תכליתית של 45 מ"מ, ולהניח את התבנית עם המים בתנור במפלס התחתון ואת התבשיל שאתם מכינים במפלס השלישי.

כוונו את המשקל בצג באמצעות הידית +/- ואשרו את הערך שבחרתם על ידי לחיצה על הידית +/-

בעת בישול באידוי מתעבים מים על לוח הזכוכית הפנימי.

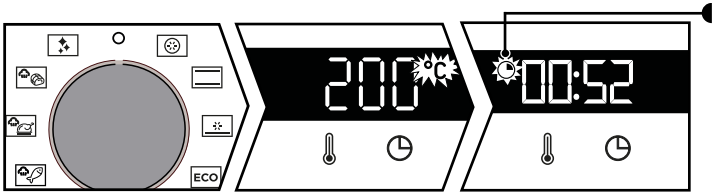
המים שהתעבו עשויים להיאסף בתעלת הניקוז (*); במקרה זה יש לספוג את המים אלו בתום הבישול, על מנת למנוע הצטברות.

(*) תעלת הניקוז ממוקמת מתחת לאטם הדלת, בתחתית מסגרת התנור.

התחלת בישול

התחלת בישול מיידי

ברגע שהתנור מתחיל לפעול, משך ההפעלה יוצג.



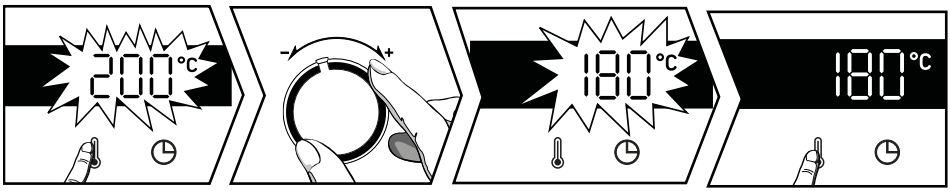
הצג מציג את השעה, שאינה אמורה להבהב.

- סובבו את הידית עד למיקום הרצוי.

עבור פונקציות ידניות:

עליית הטמפרטורה מתחילה מיד. התנור ממליץ לכם על טמפרטורה שניתן לשנות. התנור מתחמם תצוגת הטמפרטורה מהבהבת. תישמע סדרת צלילים כאשר התנור יגיע לטמפרטורה שתוכנתה.

שינוי הטמפרטורה

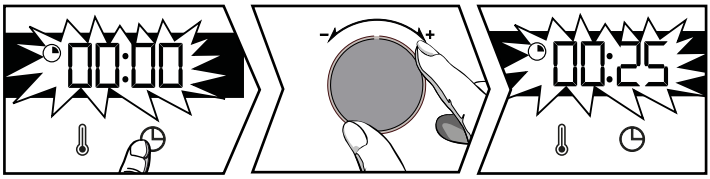


לחצו על 🌡.

כוונו את הטמפרטורה באמצעות הידית "+" או "-". אשרו על ידי לחיצה על 🌡.

שינוי משך הזמן

לחצו על ◷. התנור ממליץ לכם על משך זמן שניתן לשנות. כוונו את משך הבישול באמצעות הידית "+" או "-". אשרו באמצעות לחיצה על הידית.



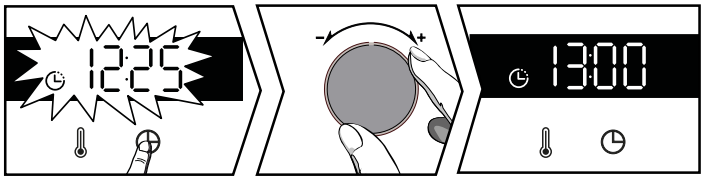
פונקציית בישול	משך זמן
	30 דקות
	30 דקות
	30 דקות
ECO	30 דקות
	7 דקות
	7 דקות
	15 דקות
	30 דקות

מערכת "Smart Assist"

התנור מצויד בפונקציית "Smart Assist" אשר תמליץ במהלך תכנות הבישול על משך הבישול, הניתן לשינוי בהתאם למצב הבישול שנבחר.

אם אתם משנים את משך הזמן, אשרו באמצעות לחיצה על הידית. הספירה לאחור של משך הבישול מתבצע מיד כאשר הושגה טמפרטורת הבישול.

שינוי שעת סיום הבישול



לאחר כוונון משך הבישול, לחצו על המקש , שעת סיום הבישול תהבהב. כוונו את שעת סיום הבישול החדשה באמצעות הידית "+" או "-".

האישור יתבצע באופן אוטומטי לאחר מספר שניות.

תצוגת סיום הבישול כבר אינה מהבהבת.

התנור יתחיל לפעול במועד מאוחר יותר כדי לסיים את הבישול בשעה שנבחרה.

נ.ב: פונקציה זו אינה זמינה עם פונקציית הגריל.

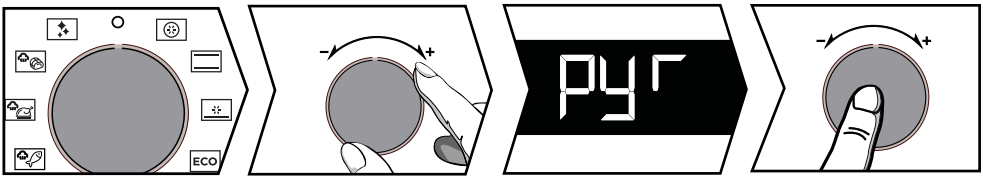
ניקוי פנימי וחיצוני

ניקוי פירוליטי של חלל התנור

שים לב

הוציאו את האביזרים מהתנור לפני ביצוע ניקוי פירוליטי. לפני ניקוי פירוליזה בתנור, יש להסיר שאריות מזון גדולות שגלשו. הסירו את שאריות השומן על הדלת בעזרת ספוג לח.
מטעמי בטיחות, פעולת הניקוי מתבצעת רק לאחר חסימה אוטומטית של הדלת ובשלב הזה לא ניתן לפתוח את הנעילה.

ניקוי עצמי מיידי



הצג אמור להציג את השעה ביום, מבלי להבהב. בחרו את סוג הניקוי העצמי הרצוי בעזרת ידית הפונקציות P: יש לבחור את סוג הניקוי הפירוליטי באמצעות הידית "+" או "-" בהתאם למידת הלכלוך בתנור, ולאשר את הבחירה על-ידי לחיצה על הידית.

לבחירתכם: PYr = ניקוי פירוליטי במשך שעתיים, אשרו באמצעות לחיצה על הידית.

P-E = PyroExpress* או Pyrolyse ECO (ניקוי פירוליטי במשך שעה ו-30 דקות)*, אשרו באמצעות לחיצה על הידית.

בתום הניקוי יופיע 0:00 על הצג ונעילת הדלת תשוחרר.
החזירו את ידית הפונקציות למצב 0.

*PYROEXPRESS אורך 59 דקות

_-P = *PyroExpress*

פונקציה זו מנצלת את החום שהצטבר בבישול קודם כדי לבצע ניקוי אוטומטי מהיר של חלל התנור: אפשר לנקות באמצעותה חלל מעט מלוכלך בתוך פחות משעה.
ניטור אלקטרוני של הטמפרטורה בחלל התנור מאפשר לקבוע אם החום השיורי שבו מספיק לביצוע הניקוי ביעילות. אחרת, יבוצע באופן אוטומטי ניקוי פירוליטי ECO אשר אורך שעה וחצי.

ניקוי עצמי מושהה

באפשרותכם לדחות את תחילת הניקוי הפירוליטי. כאשר משך התוכנית מוצג על המסך, לחצו על המקש ⏲ והגדירו את שעת הסיום החדשה באמצעות הידית "+" או "-", ולאחר מכן אשרו את בחירתכם באמצעות לחיצה על הידית. הניקוי העצמי יתחיל מאוחר יותר ויסתיים במועד החדש שנקבע.
החזירו את ידית הפונקציות למצב 0 בסיום הניקוי.

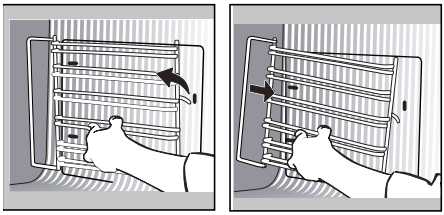
ניקוי המשטח החיצוני

ניקוי באמצעות מטלית רכה, ספוגה בנוזל לניקוי חלונות. אין להשתמש באבקת/קרם ניקוי או בסקוצ'.

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 הוו הקדמי. לאחר מכן משכו בעדינות את כל מכלול מסילת המדפים אליכם כדי לשחרר את הווים האחוריים. בצעו פעולה זו עבור 2 המסילות



פירוק זכוכיות הדלת

אזהרה:

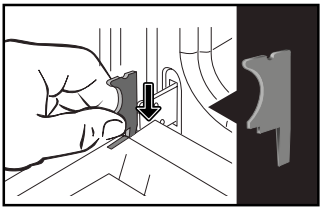
אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, ספוגים שוחקים או במגרדי מתכת קשים לצורך ניקוי דלת הזכוכית של התנור, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

לפני ביצוע פעולה זו, הסירו שאריות שומנים מהזכוכית הפנימית

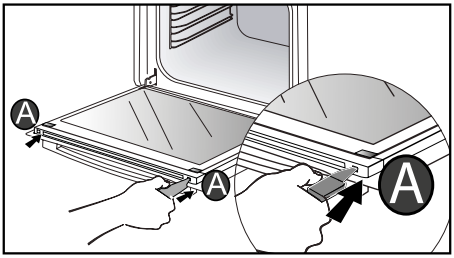
בעזרת מטלית רכה ונוזל כלים.

לניקוי הזכוכיות הפנימיות השונות, פרקו אותן כך:

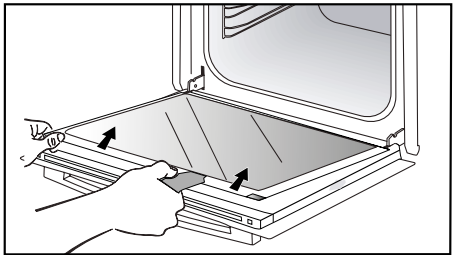
פתחו את הדלת במלואה וחסמו את תנועתה בעזרת יתד הפלסטיק שכלולה בשקית האביזרים של התנור.

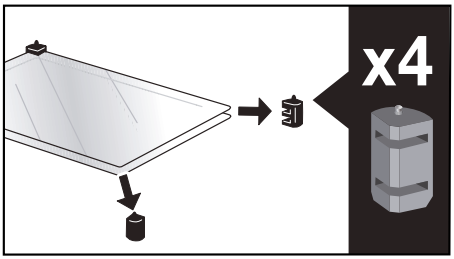


הסירו את לוח הזכוכית המוצמד הראשון: שחררו את לוח הזכוכית עם היתד השנייה (או מברג) ולחצו במיקומים A עד לשחרור הזכוכית.



הסירו את לוח הזכוכית. הדלת מורכבת משני לוחות זכוכית נוספים עם מחבר שחור מגומי בכל אחת מהפינות.



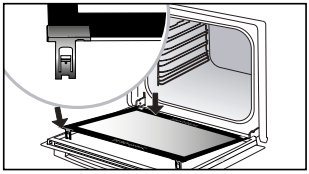
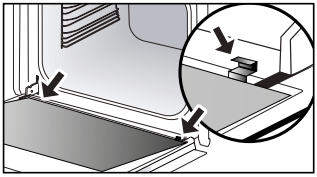
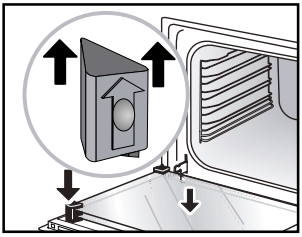


חשוב:
יש לזהות את כיוון ההרכבה של לוח הזכוכית הראשון (הצד המבריק פונה אליכם)

במידת הצורך יש להוציא את לוחות הזכוכית הפנימיים כדי לנקות אותם.
אין לטבול הזכוכיות במים. שטפו במים נקיים ונגבו עם מטלית רכה.

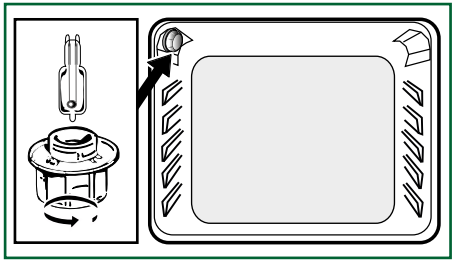
הרכבה מחדש של זכוכיות הדלת

לאחר הניקוי, החזירו את ארבעת מעצורי הגומי כאשר החץ כלפי מעלה ומקמו בחזרה את לוחות הזכוכית.
הכניסו את הזכוכית האחרונה ברפידות ממתכת ולאחר מכן הצמידו אותה כאשר הצד שעליו מופיע הכיתוב "PYROLITIC" קריא ופונה אליכם.

החלפת הנורה

אזהרה:
יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר.



נתונים טכניים של הנורה:
25 W, ~220-240 V, 300°C, בסיס G9.
תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם. שחררו את הברגת החלונית והוציאו את הנורה (כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק).
הכניסו נורה חדשה והחזירו את כיסוי נורת התאורה.
המוצר כולל מקור תאורה בדרוג אנרגטי G.

תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
התנור אינו מתחמם.	ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". הגדילו את הטמפרטורה שנבחרה.
נורות התנור אינה פועלת.	החליפו את הנורה או את הנתיך. בדקו שהתנור מחובר לחשמל.
מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.	אין זו תקלה. האוורור יכול לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול כדי להוריד את הטמפרטורה הפנימית והחיצונית של התנור. אם חלפה יותר משעה, פנו לשירות הלקוחות.
הניקוי הפירוליטי אינו מתבצע	בדקו שהדלת סגורה. ייתכן שיש תקלה בנעילת הדלת או בחיישן הטמפרטורה. אם התקלה נמשכת, פנו לשירות הלקוחות.
הסמל 🔑 מהבהב על הצג.	ישנה תקלה בנעילת הדלת, פנו לשירות הלקוחות.
בישול באן-מרי.	לבישול באן-מארי יש להשתמש במצבי בישול הכוללים אוורור.
רעש רעידות.	בדקו שכבל החשמל אינו בא במגע עם הדופן האחורית. אין לכך השפעה על התפקוד התקין של התנור, אך עשוי בכל זאת להיווצר רעש רעידות כאשר האוורור פועל. הוציאו את התנור והזיזו את הכבל. החזירו את התנור למקומו.

7. מצב בישול אוטומטי

תבשילים	*		*		*		*		*		*		*		מינימום
	°C	דקות	°C	דקות	°C	דקות	°C	דקות	°C	דקות	°C	דקות	°C	דקות	
בשרים															
צלי בשר לבן (1 ק"ג)	200	2					180	2							60
צלי עגל (1 ק"ג)	200	2					180	2							60-70
רוסטביף נא (1 ק"ג)	240	2													30-40
טלה (שוק, כתף, 2,5 ק"ג)	220	1			200	26			220						0
עופות (1 ק"ג)	200	2			210	3	180	2	220						60
עופות גדולים	180	1													60-90
שוקיים עוף					210	3			220	3					20-30
צלעות בשר לבן									210	3					30-40
צלעות עגל									210	3					20-30
צלעות בקר נאות (1 ק"ג)					210	3			210	3					20-30
צלעות כבש									210	3					20-30
דגים															
דגים קטנים									275	4					15-20
דג בינוני (1 ק"ג עד 1.5 ק"ג)	200	3					180	3							30-35
פילה דג	220	3					200	3							15-20
ירקות															
גרטן (ירקות מבושלים)									275	2					15
גרטן תפוח אדמה	200	2					180	2							45
לזניה	200	3					180	3							45
עגבניות ממולאות	170	3					160	2							30
מאפים															
עוגת ספוג - בחושה			150	3							180	23			5
רולדה	220	3									180	2			25-35
בריוש	170	1	210								180	2			35-45
ברוניז	180	2					175	3							20-25
אינגליש קייק - עוגה בחושה	180	1	180	1							180	2			45-50
קלפוטי	200	2					180	3							30-35
קרמים	165	2									150	2			30-40

*בהתאם לדגם

7. מצב בישול אוטומטי

תבשילים	*		*		*		*		*		*		*		מינימום
	°C	נגיד	°C	נגיד	°C	נגיד	°C	נגיד	°C	נגיד	°C	נגיד	°C	נגיד	
מאפים															
קוקיז - עוגיות בצק פריך	175	3													15-20
קוגלוף			180	2									180	2	40-45
מרנגים קטנים	100	2											100	3	60-90
מרנגים גדולים	100	2											100	3	70-90
עוגיות מדלן	220	3					200	3							5-10
בצק פחזניות	200	3					180	3							30-40
עוגיות בצק עלים	220	3					200	3					180	3	5-10
סברינה	180	3													30-35
פאי בצק פריך	200	1					195	1					175	3	30-40
פאי בצק עלים דק	215	1					200	1					180		20-25
פאי מבצק שמרים	210	1					200	1							10-30
שונות															
שיפודים	220	3	210						4						10-15
פטה בטרין	200	2					190	2							80-100
פיצה מבצק פריך	200	2													30-40
פיצה מבצק שמרים															15-18
קישים															35-40
סופלה													180	25	0
פשטידות	200	2													40-45
לחם	220						200		220						30-40
לחם קלוי	180		275						4-5						2-3
קדרה עם מכסה (נגיד)	180	2											180	2	90-180

כל ערכי הטמפרטורה וזמני ההכנה המצוינים הם עבור תנור שחומם מראש
נ.ב: יש להכניס את כל סוגי הבשרים לתנור לאחר שהיו
שעה לפחות בטמפרטורת החדר.

מתאם: מספרים ומעלות צלזיוס									
C°	30	60	90	120	150	180	210	240	275
מספרים	1	2	3	4	5	6	7	8	9 מקסימום

ניסויי תאימות תפקודית על פי תקן IEC 60350						
מוצר מזון	מצב בישול	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 נימוחה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה נימוחה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה נימוחה ללא שומן (8.5.1)		2 + 5	תבנית 45 מ"מ + רשת	150	30-40	כן
עוגה נימוחה ללא שומן (8.5.1)		3		150	30-40	כן
עוגה נימוחה 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 מוקרם (9.2.2)		5	רשת	275	3-6	כן

בהתאם לדגם

הערה: בבישול ב-2 גבהים, ניתן להוציא את התבניות בזמנים שונים.

EN	Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)	**DE**	Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)	**PL**	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)	**ES**	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)	**PT**	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
CS	Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)	**IT**	Informazioni relative ai fomi per uso domestico (UE n° 66/2014)	**SK**	Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)	**NL**	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)	**SV**	Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)	**FI**	Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)		

	Symbol	Value							Unit	
Type norme		HHT725W								EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Model identification										EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.								EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	36							kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1								EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity =	FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.								EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT: Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73							l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70							kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kræver energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van de ovenruimte van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας ανά θάλαμο-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittesen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötiloiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10							kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Kræver energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in heteluchtmodus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii konieczne do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmittesen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertolämmönsiirtoimmolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	A+								EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE
531 250 801 'מס' בנק אגוד בע"מ (RCS) של 100,000,000 מניות הון חברת בשם הראשונה אין בע"מ.

FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - **CS** : Informace o nařízení EU 2023/826 - **DA** : Information om EU-forordning 2023/826 - **DE** : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - **EL** : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - **ES** : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - **IT** : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - **NL** : Informatie over EU-verordening 2023/826 - **FI** : Tietoa EU-asetuksesta 2023/826 - **PL** : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - **PT** : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - **SK** : Informácie o EÚ 2023/826 - **SV** : Information om EU-förordning 2023/826

	FR : Consommation électricité **EN** : Electricity consumption - **CS** : Spotřeba elektrické energie - **DA** : Elforbrug - **DE** : Stromverbrauch - **EL** : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - **ES** : Consumo de electricidad - **IT** : Consumo di energia elettrica - **NL** : Elektriciteitsverbruik - **FI** : Sähkönkulutus - **PL** : Zużycie energii elektrycznej - **PT** : Consumo de eletricidade - **SK** : Spotreba elektrickej energie - **SV** : Elförbrukning	**FR : Laps de temps pour passer dans le mode** **EN** : Time Frame to Switch to Mode - **CS** : Časový rámec pro přepnutí do režimu - **DA** : Tidsramme for at skifte til tilstand - **DE** : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - **EL** : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - **ES** : Período de tiempo para cambiar al modo - **IT** : Intervallo di tempo per passare alla modalità - **NL** : Tijdsspanne om over te schakelen naar modus - **FI** : Aikaväli tilaan siirtymiselle - **PL** : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - **PT** : Período de tempo para mudar para o modo - **SK** : Časový rámec na prepnutie do režimu - **SV** : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt **EN** : Off Mode - **CS** : Režim vypnutí - **DA** : Slukket tilstand - **DE** : Aus-Modus - **EL** : Λειτουργία εκτός λειτουργίας - **ES** : Modo apagado - **IT** : Modalità spenta - **NL** : Uit-modus - **FI** : Pois päältä -tila - **PL** : Tryb wyłączenia - **PT** : Modo Desligado - **SK** : Režim vypnutia - **SV** : Av-läge	**Max 0,5W ***	**2 min**
FR : Mode veillle **EN :** Standby mode **- CS :** Pohotovostní režim **- DA :** Standbytilstand **- DE :** Bereitschaftsmodus **- EL :** Κατάσταση αναμονής **- ES :** Modo de espera **- IT :** Modalità standby **- NL : St**andby-modus **-** **FI :** Valmiustilassa **- PL :** Tryb czuwania **- PT :** Modo de espera **- SK :** Pohotovostný režim **- SV :** Passningsläge	**Max 0,8W**	**2 min**
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau **EN** : Standby mode with network connection - **CS** : Pohotovostní režim s připojením k síti - **DA** : Standbytilstand med netværksforbindelse **-DE** : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung **-EL** : Κατάσταση αναμονής με σύνδεση δικτύου - **ES** :Modo de espera con conexión de red - **IT** : Modalità standby con connessione di rete - **NL** : Standby-modus met netwerkverbinding **- FI** : Valmiustila verkkoyhteydellä **- PL** : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - **PT** : Modo de espera com ligação de rede - **SK** : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - **SV** : Standby-läge med nätverksanslutning	**2W ***	**2 min**

FR : * N/A selon modèle

EN : depending on model - **CS** : v závislosti na modelu - **DA** : afhængig af model - **DE** : je nach Modell - **EL** : ανάλογα με το μοντέλο - **ES** : Dependiendo del modelo - **IT** : a seconda del modello - **NL** : afhankelijk van het model - **FI** : mallista riippuen - **PL** : w zależności od modelu - **PT** : dependendo do modelo - **SK** : V závislosti od modelu - **SV** : beroende på modell