FOUR
OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

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



De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CZ2100209_03 - 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 MATIÈRES

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 4

• 1 INSTALLATION 6
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT 6
Raccordement électrique 7

• 2 ENVIRONNEMENT 7
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT 7

• 3 PRÉSENTATION DU FOUR 8
LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR 9
VERROUILLAGE DES TOUCHES 9
LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE) 10
LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE) 11
PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100% 12
SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS (SELON MODÈLE) 13
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS 13
LE TIROIR DE REMPLISSAGE 14

• 4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES 15
PREMIÈRE MISE EN SERVICE 15
MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE) 15

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL 16
DÉMARRAGE D'UNE CUISSON 19

• 6 CONSEILS DE CUISSON 20
FONCTION AIR FRY 20
TABLEAU INDICATIF AIR FRY 20
FONCTION DÉSHYDRATATION 21
TABLEAU INDICATIF POUR DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS 21

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE 22
PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE 22
PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS 23
PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS 24
PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS 25
PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS 26
DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE 27
CUISSON IMMÉDIATE 27

• 8 CONSEIL DE CUISSON 28
OPTIONS DE FIN DE CUISSON (SELON LE TYPE DE CUISSON) 28
FONCTION MINUTERIE 28

TABLE DES MATIÈRES

FR

• 9 ENTRETIEN 29
AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE 31
EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE 31
AUTONETTOYAGE IMMÉDIAT 32
AUTONETTOYAGE AVEC DÉPART DIFFÉRÉ 32
FONCTION VIDANGE (du réservoir d'eau) 33
FONCTION DÉTARTRAGE (de la chaudière vapeur) 34
REMPLACEMENT DE LA LAMPE 35

• 10 ANOMALIES ET SOLUTIONS 36

• 11 SERVICE APRÈS-VENTE 37
CONSEIL DE CUISSON DU MODE MANUEL 38

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

 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.

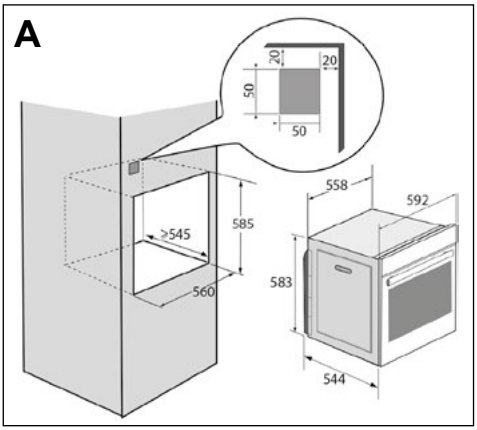
• 1 INSTALLATION

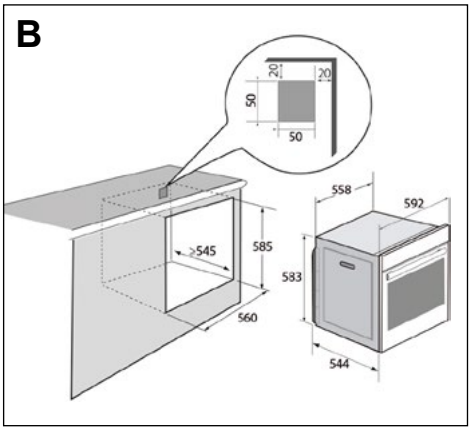
CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

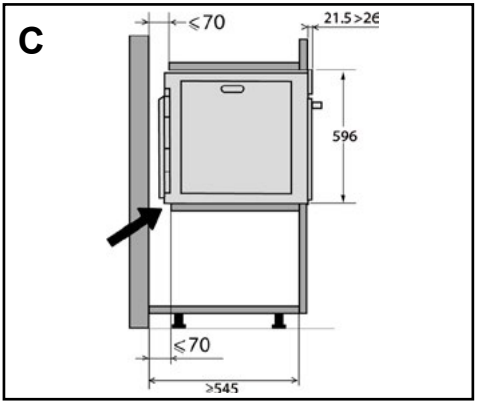
Les schémas déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.

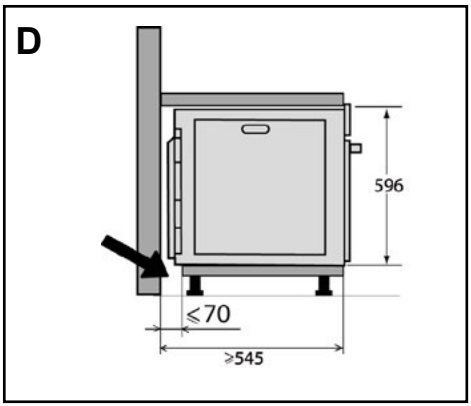
Replacez les butées caoutchouc.

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









• 1 INSTALLATION

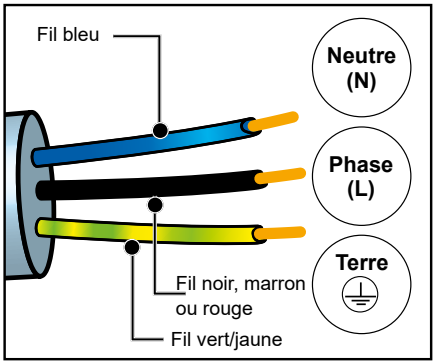
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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



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

• 2 ENVIRONNEMENT

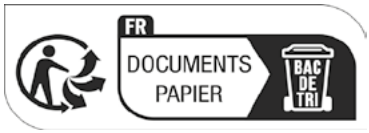
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

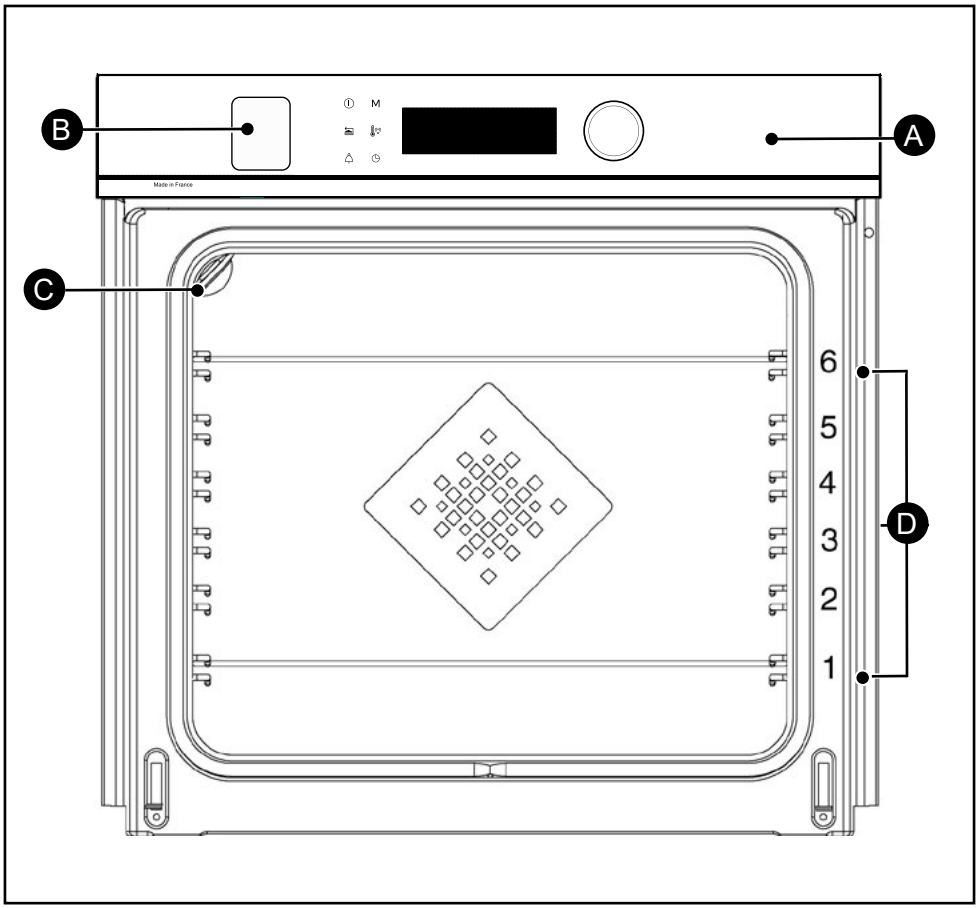
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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



Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

• 3 PRÉSENTATION DU FOUR



A Bandeau de commande

B Tiroir de remplissage du réservoir d'eau*

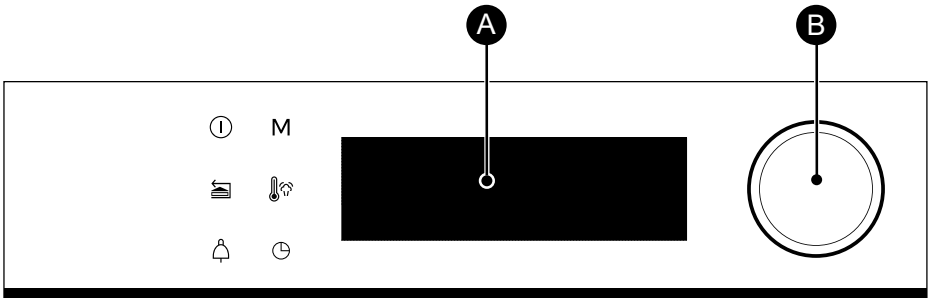
C Lampe

D Gradins fils (6 hauteurs disponibles)

* Le tiroir est protégé par un film plastique. Au déballage du produit, veillez à le retirer.

3 PRÉSENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



Touche arrêt du four (appui long)

Touche retour (appui court) Ouverture tiroir vapeur (appui long)

Touche minuterie

Touche d'accès direct au Mode MANUEL

Touche de température et taux d'humidité

Touche durée de cuisson / départ différé

A Afficheur

B Manette rotative avec appui central (non démontable) :

- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.

- permet de valider chaque action en appuyant au centre.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

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

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

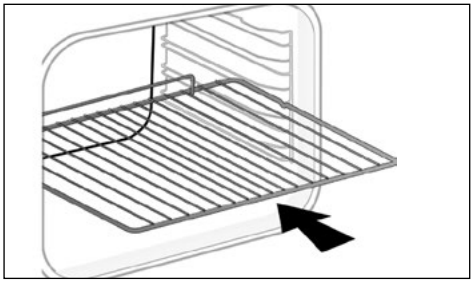
NOTA : seule la touche arrêt reste active.

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

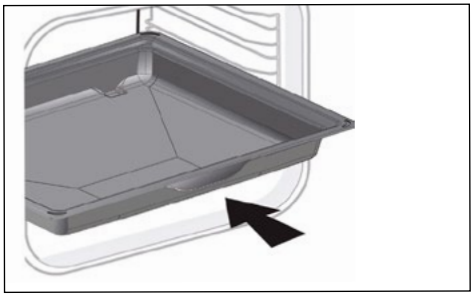
• 3 PRÉSENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

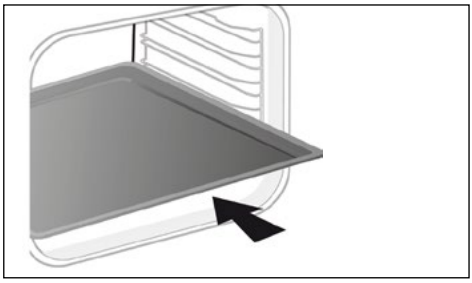
- Grille sécurité anti basculement. La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus). Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



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



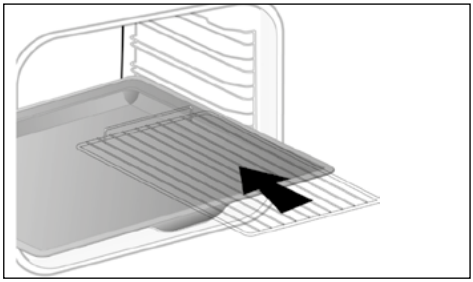
- Plat Pâtisserie, 8 mm. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques. Ce plat est idéal pour la cuisson des pâtisseries et viennoiseries telles que les sablés, cookies, meringues, croissants, etc. Son plan avant incliné vous permet de déposer facilement vos préparations.



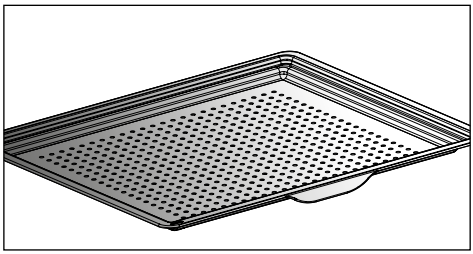
• 3 PRÉSENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

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

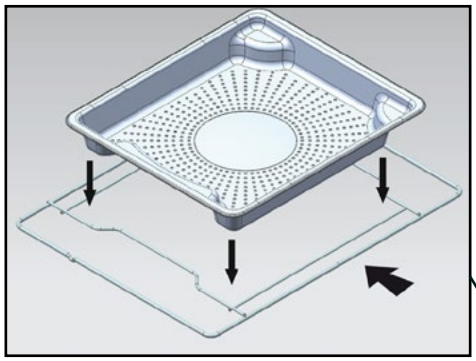


- Plat perforé. Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Conçu pour le mode de cuisson AIR FRY, convient également aux cuissons de pizza, pâtisseries, ou séchage d'aliments.

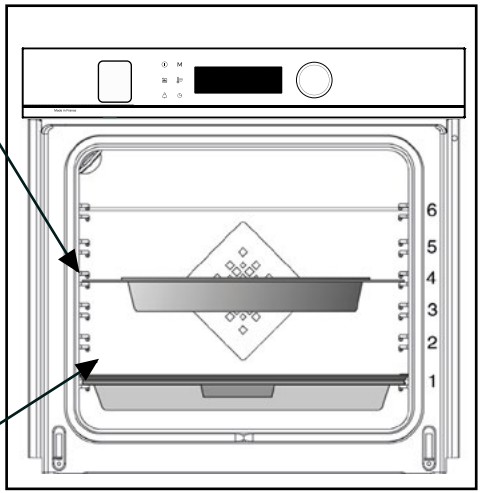


• 3 PRÉSENTATION DU FOUR

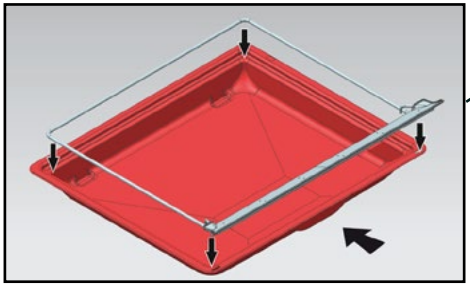
PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%



Attention
A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.



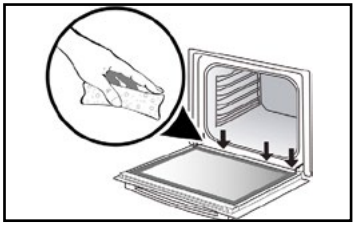
1 Plat inox perforé permettant l'évacuation de l'eau de condensation des aliments à insérer au gradin niveau 4.



2 Bavette silicone avec son cadre support. Posez le cadre sur le Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation des aliments. Insérez l'ensemble au gradin du bas niveau 1.

Le joint sillicone assure l'étanchéité de la porte.

Veillez bien à ce que le joint silicone soit bien au contact de la glace de porte.

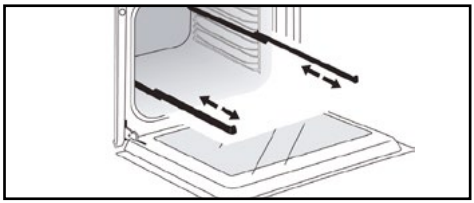


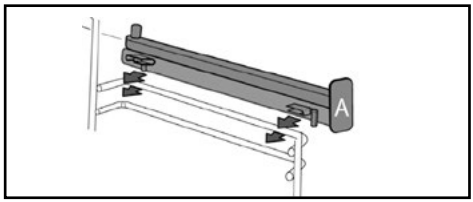
Attention
Après chaque cuisson vapeur, veillez à bien éponger l'eau qui pourrait se trouver le long de la goulotte en bas de la porte.

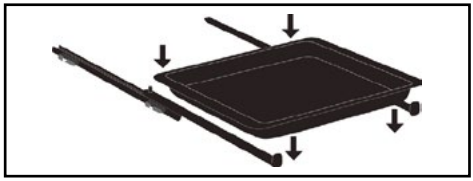
• 3 PRÉSENTATION DU FOUR

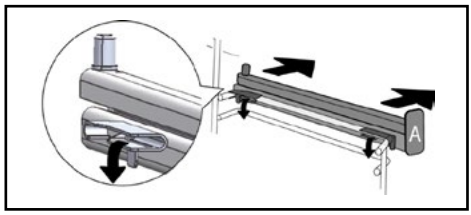
SYSTÈME DE RAILS COULISSANTS (SELON MODÈLE)

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.

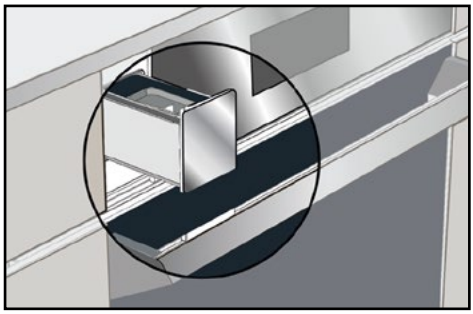
Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

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

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.

LE TIROIR DE REMPLISSAGE

- Remplissage du réservoir d'eau



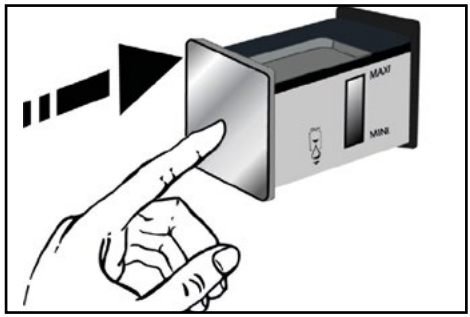
Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir. La contenance du réservoir est de 1 litre.

En début de cuisson combinée vapeur, le tiroir de remplissage s'ouvre automatiquement.

Remplissez le réservoir.

Assurez-vous que le réservoir soit rempli à son niveau maximum.

Pour cela, aidez-vous du repère de niveau maximum visible sur un côté du tiroir.



Après ces actions, refermez le tiroir en le poussant manuellement.

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.

La cuisson se lance lorsque le tiroir est rentré.

Conseil
Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes.
Réajustez le niveau si nécessaire.

Attention
Ne pas utiliser d'eau adoucie, ni d'eau déminéralisée.

Attention
Veuillez effectuer une vidange avant chaque cuisson. La durée du cycle de vidange automatique est d'environ 3 min. Reportez-vous au chapitre «Entretien - Fonction vidange».

• 4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

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

- Réglez l'heure

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

Votre four affiche l'heure.

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

MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

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

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

- L'heure

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

- Le son

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

- Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

- Sleep mode

Vous avez également accés à la mise en veille de votre afficheur :

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

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

- Gestion de la lampe

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

- La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.

- Le mode DEMO

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

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

- Diagnostic

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

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

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

Position		T°C préconisée mini - maxi Humidité préconisée mini - maxi	Utilisation
	**Régénération**	**170°C** **70% Vapeur**	Régénérer le pain de la veille. Recommandé pour les baguettes, le pain, le pain en boule et les croissants.
	**Gril ventilé vapeur**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Recommandé pour gratiner tout en gardant un peu d'humidité à l'intérieur de la préparation, idéal par exemple pour des gratins comme le gratin de pâtes, afin de ne pas dessécher la préparation en dessous.
	**Traditionnel ventilé vapeur**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Recommandé pour les légumes, notamment les tomates ou courgettes farcies par exemple qui ont besoin d'humidité et de ventilation pour ne pas sécher.
	**Chaleur tournante vapeur**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Recommandé pours des cuissons douces de viande (< 70° à cœur) comme le canard, le bœuf ou le veau.
	**Vapeur 100%**	**100%** **50% - 100%**	Pour cuisiner uniquement à la vapeur.
	**Cuisson sous vide**	**100% Vapeur**	Ce programme permet de cuire sous-vide et à basse température en 100% vapeur de la viande, du poisson ou des légumes.

⚠ Lors de la cuisson l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte. Éloignez les enfants. Veillez à ne pas rester dans le flux de vapeur.

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

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

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 **Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Idéal pour une cuisine gourmande et saine, ce programme associé à l'utilisation du plat perforé permet de cuire et dorer sans (ou avec très peu) de matière grasse vos légumes, frites, panés ou tempuras au four.
 **Maintien au chaud**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 **Décongélation**	**35°C** **30°C - 50°C**	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème etc.). La décongélation des viandes, petits pains, etc. se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 **Levage de pâte**	**40°C**	Programme recommandé pour faire lever en douceur toutes les pâtes telles que pâtes à pain, brioche, pizza, kouglof, etc. Déposer votre plat directement sur la sole.
 **Déshydratation**	**80°C** **35°C - 80°C**	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage.
 **Shabbat**	**90°C**	Séquence spéciale : le four fonctionne 25 ou 75 heures sans interruption à 90°C uniquement.

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

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMÉDIATE

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

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

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Sélectionnez température puis validez.
- Tournez la manette pour modifier la température puis validez votre choix.

POURCENTAGE DE VAPEUR

Pour les cuissons combinées  le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez humidité puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur (entre 20 et 80%) en tournant la manette puis validez votre choix.

DURÉE DE CUISSON

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

RÉGLAGE FIN DE CUISSON

(départ différé)

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

- Sélectionnez le fin de cuisson et validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée,

validez. L'heure de fin de cuisson reste affichée.

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

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

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

« **ARRÊTEZ** » s'affiche à l'écran

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

• 6 CONSEILS DE CUISSON

FONCTION AIR FRY

Déposez vos aliments directement sur la plaque perforée en les étalant sans chevauchement, sélectionnez le mode de cuisson Air Fry et réglez la température entre 180°C et 220°C. Insérez le plat perforé au niveau 5 et le lèchefrite au niveau 3 pour recueillir d'éventuels résidus de cuisson.

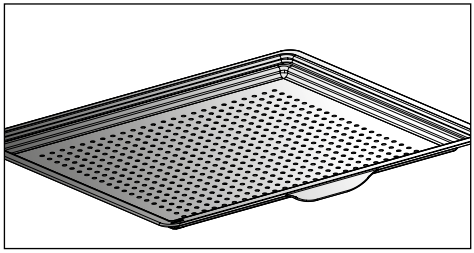


TABLEAU INDICATIF AIR FRY

à 200°C préchauffage à considérer sauf *

	Durée	Poids
Ailes de poulet	25 min	500 g
Frites fraiches	30 min	700 g
Frites surgelées	30 min	700 g
Cubes de légumes frais (courgette / aubergine / poivrons)	30 min*	500 g
Nuggets de poulet	10 min	250 g
Poisson pané	15 min	250 g / 2 pièces

• 6 CONSEILS DE CUISSON



FONCTION DÉSHYDRATATION

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

N'utilisez que des aliments frais.

N'utilisez que des aliments frais.

Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

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

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

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

TABLEAU INDICATIF POUR DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS

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

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

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

AI

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

Pour les plats en cuisson vapeur, le symbole  indique que c'est une cuisson Vapeur.

BASSE TEMPÉRATURE

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

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

La cuisson doit IMPÉRATIVEMENT débuter four froid.

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

CUISSON SOUS VIDE

Ce programme permet de cuire sous-vide et à basse température en 100% vapeur de la viande, du poisson ou des légumes.

IMPORTANT ! Avant de procéder à la cuisson, insérez vos ingrédients bruts ou avec aromates dans un sachet de cuisson sous-vide dédié à cet effet (thermorésistant) et fermez le sachet hermétiquement avec un appareil de mise sous-vide.

Ce mode de cuisson avec enveloppe protectrice garantit une préservation optimale des nutriments et des saveurs.

Utilisez les accessoires dédiés à la cuisson 100% vapeur (plat, support, bavette silicone) et déposez vos aliments préparés dans les sachets cuisson dans le plat.

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

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

Viandes, Poissons, Plats, Légumes, Pain et pâtes, Desserts, Basse température, Cuisson sous vide.

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.

BASSE TEMPÉRATURE
FILET MIGNON
RÔTI DE VEAU
RÔTI DE BOEUF SAIGNANT
RÔTI DE BOEUF BIEN CUIT
RÔTI DE PORC
GIGOT AGNEAU AVEC OS, ROSE
GIGOT AGNEAU AVEC OS, BIEN CUIT
GIGOT AGNEAU SANS OS, ROSE
GIGOT AGNEAU SANS OS, BIEN CUIT
POULET
TRUITE
PETITS POISSONS
SAUMON
BAR
GROS POISSONS
GRATIN POMMES DE TERRE
YAOURTS

CUISSON SOUS VIDE
LÉGUMES TAILLÉS
POISSON FILETS
FILETS VOLAILLES
FOIE GRAS

Utilisez l'accessoire 100% vapeur et déposez vos aliments préparés dans les sachets cuisson dans le plat.

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Conseil
Le mode « CUISSON VAPEUR » correspond à des recettes automatiques 100% vapeur

Conseil
Pour toutes les cuissons, le four vous indique à quel niveau de gradin insérer le plat.

VIANDES	AI	CUISSON VAPEUR
ESCALOPE DE DINDE		O
BLANCS DE POULET		O
FILET DE PORC		O
TERRINE DE VIANDE	O	
ÉPAULE AGNEAU	O	
COTES DE VEAU	O	
RÔTI DE VEAU	O	
JARRET DE PORC	O	
PORC ÉCHINE	O	
FILET MIGNON	O	
RÔTI DE PORC	O	
ROTI DE BOEUF	O	
POULET	O	
CANARD	O	
MAGRETS DE CANARD	O	
CUISSE DE DINDE	O	
DINDE	O	
OIE	O	

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

Conseil
Le mode « CUISSON VAPEUR » correspond à des recettes automatiques 100% vapeur.

POISSONS	AI	CUISSON VAPEUR
FILET DE POISSON FRAIS		O
TRUITE	O	O
SAUMON	O	O
GROS POISSON	O	O
PETITS POISSONS	O	O
BAR	O	O
HOMARD	O	
TERRINE DE POISSON	O	
MOULES		O
COQUES		O
CREVETTES		O
LANGOUSTINES		O

PLATS	AI
LÉGUMES FARCIS	O
GRATIN DE LÉGUMES	O
TOMATES FARCIES	O
LASAGNES	O
TOURTE À LA VIANDE	O
TARTE SALÉE	O
TARTE AU FROMAGE	O
QUICHE	O
PIZZA	O
GRATIN DE POMMES DE TERRE	O
MOUSSAKA	O
SOUFFLÉ	O

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

LÉGUMES	CUISSON VAPEUR
CHOUX BRUXELLES	O
PETITS POIS	O
CAROTTES	O
HARICOTS VERTS	O
BROCOLIS	O
CHOUX-FLEURS	O
POMMES DE TERRE	O
POIREAUX	O
COURGETTES	O
POTIRONS	O
ASPERGES	O
CÉLERIS	O
COURGES	O
BLETTES	O
ÉPINARDS	O
ARTICHAUTS	O

PAIN ET PÂTES	AI
BRIOCHE	O
BAGUETTES	O
PAIN	O
PÂTE BRISÉE	O
PÂTE FEUILLETÉE	O

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

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

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

CUISSON IMMÉDIATE

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

Le four vous propose plusieurs catégories d'aliments (Basse température, Cuisson sous Vide, Viandes, Poissons, Plats, Légumes, Pain et pâtes, Desserts) :

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

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

Pour certaines recettes AI, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.
Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

Pour certaines cuisson vapeur il sera demandé de remettre de l'eau en cours de cuisson. Le symbole vous signale qu'il faut remplir le réservoir.

• 8 CONSEIL DE CUISSON

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

En fin de cuisson du mode Manuel ou du mode Auto, le four vous propose de terminer la cuisson en appuyant sur OK, ou de la prolonger selon les options suivantes : Croustillant, Maintien au Chaud et Ajouter 5 min. .

CROUSTILLANT

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

En fin de cuisson, sélectionnez l'option « Croustillant » et validez en appuyant sur la manette.

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

Remarque :
L'option « Croustillant » peut se configurer en fin de cuisson programmée.

MAINTIEN AU CHAUD

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

AJOUTER 5 MIN (mode manuel seulement)

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

FONCTION MINUTERIE

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

- Appuyez sur la touche .

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

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

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation.

Rappuyez sur la touche , ajustez votre temps ou réglez le à 0m00s pour annuler. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez également la minuterie.

• 9 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

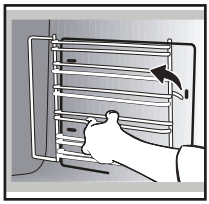
SURFACE EXTÉRIEURE

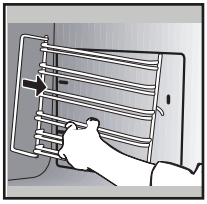
Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

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.





NETTOYAGE DES VITRES DE PORTE

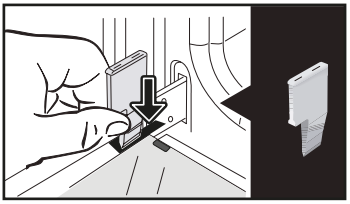
⚠ Mise en garde

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

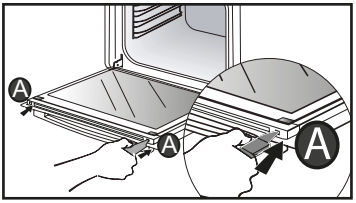
Au préalable, enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

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

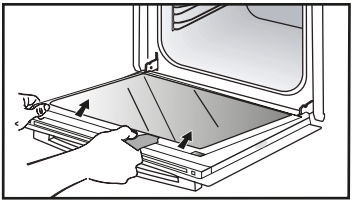
Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

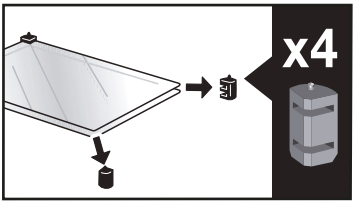


Retirez la première vitre clippée : À l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis), appuyez dans les emplacements Ⓐ afin de déclipper la vitre.



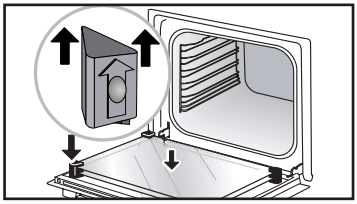
Retirez la vitre. La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.





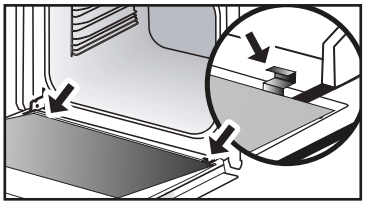
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

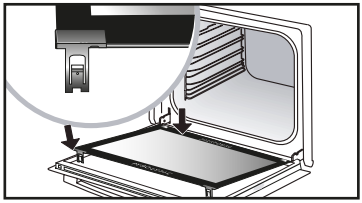
Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



Après nettoyage, repositionnez les quatre butées 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.





Retirez la cale plastique.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse : La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. 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 ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est alors impossible de déverrouiller la porte.

Deux cycles de pyrolyse vous sont proposés. Les durées sont présélectionnées et non modifiables

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Pyro Express : Cette fonction, aussi accessible en fin de cuisson, profite de la chaleur accumulée pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

Si la chaleur de votre four est suffisante : la pyro dure 59 mn sinon 1h30.

Pyro 2H : en 2h00 pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

AUTONETTOYAGE IMMÉDIAT

Sélectionnez la fonction **« NETTOYAGE »** lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple **PYRO 2H** puis validez.

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation.

Au cours de la pyrolyse, le symbole  s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée.

En fin de pyrolyse, une phase de refroidissement a lieu, votre four reste indisponible pendant ce temps.

 **Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.**

AUTONETTOYAGE AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez fin cuisson.

- Réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez avec la manette, puis validez.

Après quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour se terminer à l'heure de fin programmée.

À la fin du cycle de pyrolyse, le four entre en phase de refroidissement et reste indisponible pendant toute sa durée.

Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche ⏻.

FONCTION VIDANGE (DU RÉSERVOIR D'EAU)

⚠ Après chaque cuisson, l'écran vous recommande de vidanger l'eau. Vous pouvez le faire immédiatement ou le reporter au début de la cuisson suivante.

Vous pouvez également effectuer la vidange en dehors des cuissons.

Pour cela, sélectionnez la fonction « NETTOYAGE » lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle « Vidange » puis validez. Le tiroir s'ouvre.

- Choisissez une des 2 vidanges, RAPIDE ou COMPLÈTE (voir détail ci-après) et procéder de la même façon qu'une vidange automatique en fin de cuisson.

Vidange automatique en fin de cuisson :

À la fin de chaque cuisson avec vapeur, il vous est proposé de vidanger le réservoir.

Vous pouvez décider de ne pas effectuer cette vidange en choisissant « Plus tard », puis validez. Sinon choisissez vidange RAPIDE ou vidange COMPLÈTE, puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.

Vidange RAPIDE

Choisissez cette option si vous souhaitez relancer immédiatement une cuisson vapeur.

La durée de vidange est d'environ 20 secondes.

Vidange COMPLÈTE :

Cette fonction permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante.

La durée de vidange est de 3 min 20 s.

Placez un récipient de contenance suffisante (1 litre minimum) sous le tiroir afin de récupérer l'eau.

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

Une fois la vidange terminée, l'afficheur indique 0 m 0 s. Refermez manuellement le tiroir.

FONCTION DÉTARTRAGE (DE LA CHAUDIÈRE VAPEUR)

Le détartrage est un cycle de nettoyage qui élimine le tartre de la chaudière.

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

Lorsqu'il est temps de détartrer, le symbole ■ clignote au démarrage de la cuisson. Vous pouvez décider de le reporter à plus tard en choisissant « Je refuse », puis validez.

Vous aurez la possibilité de lancer encore 5 cuissons avant que les fonctions « avec vapeur » ne soient plus disponibles. Cependant si le message « détartrage obligatoire » apparait, il est impératif de le faire et de choisir « J'accepte » puis validez.

⚠ Attention
Lorsque l'afficheur vous indique « détartrage obligatoire », vous devez procéder impérativement au détartrage de la chaudière.

Pour lancer un détartrage, sélectionnez la fonction « NETTOYAGE » lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

- Choisissez le cycle « Détartrage » puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

ÉTAPE 1 : VIDANGE

Placez un récipient de contenance suffisante (1 litre minimum) sous le tiroir afin de récupérer l'eau et validez.

Le cycle « Vidange » démarre, la durée est de 3 min 30 s.

ÉTAPE 2 : NETTOYAGE

- Versez 110 ml de vinaigre blanc pur dans le réservoir.

- Refermez le tiroir manuellement. Le cycle « Nettoyage » démarre, la durée est de 30 min. À la fin du cycle, le réservoir s'ouvre automatiquement.

ÉTAPE 3 : RINÇAGE

Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez. Le cycle de « Rinçage » démarre, la durée est de 3 min 30 s.

ÉTAPE 4 : VIDANGE

Un deuxième rinçage est nécessaire; remplissez à nouveau d'eau le réservoir jusqu'au niveau MAX.

- Placez un récipient sous le tiroir et validez. Le cycle de « Vidange » démarre, la durée est de 3 min 30 s.

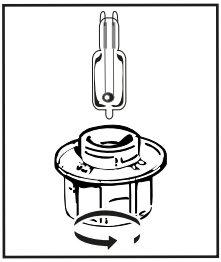
A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

Un signal sonore retentit. Refermez le tiroir manuellement. Votre four est de nouveau disponible.

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 l'ampoule : 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

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

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

• 10 ANOMALIES ET SOLUTIONS

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

• 11 SERVICE APRÈS-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

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

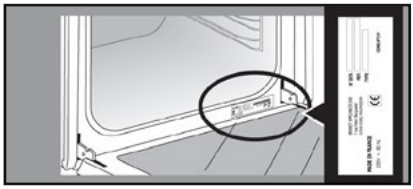
RCS Nanterre 801 250 531.

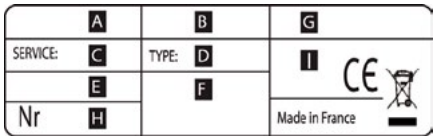
NOTA :

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

INTERVENTIONS FRANCE

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





B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

CONSEIL DE CUISSON DU MODE MANUEL

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

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

***** Selon modèle

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

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

* Selon modèle

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

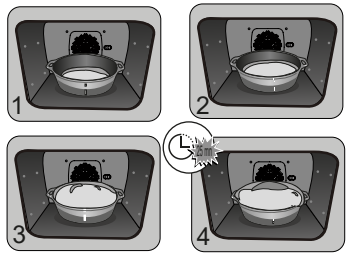
Recette avec levure (selon modèle)

Ingrédients:

• Farine 2 kg • Eau 1240 ml • Sel 40 g • 4 paquets de levure de boulanger déshydratée Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

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

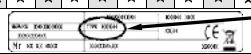
Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laisser lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 ej 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 koniecznej 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 uusin pesässä kypsennysjakson ajan kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
CHOICE OF LOCATION AND FITTING 6
ELECTRICAL CONNECTIONS 7

• 2 ENVIRONMENT 7
CARING FOR THE ENVIRONMENT 7

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN 8
THE CONTROLS AND DISPLAY 9
LOCKING THE CONTROLS 9
ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL) 10
ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL) 11
SPECIAL DISH FOR 100% STEAM 12
SLIDING RAIL SYSTEM (DEPENDING ON MODEL) 13
INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS 13
THE REFILL TRAY 14

• 4 FIRST USE AND SETTINGS 15
USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME 15
SETTINGS MENU (DEPENDING ON MODEL) 15

• 5 MANUAL COOKING MODE 16
START A COOKING PROGRAMME 19

• 6 COOKING TIPS 20
AIR FRY FUNCTION 20
AIR FRY INDICATIVE TABLE 20
DRYING FUNCTION 21
GUIDE TABLE TO DEHYDRATE YOUR FOOD 21

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE 22
PRESENTATION OF THE AUTOMATIC MODE 22
PRESENTATION OF DISH CATEGORIES 23
PRESENTATION OF DISH CATEGORIES 24
PRESENTATION OF DISH CATEGORIES 25
PRESENTATION OF DISH CATEGORIES 26
STARTING AN AUTOMATIC COOKING PROGRAMME 27
IMMEDIATE COOKING 27

• 8 COOKING TIPS 28
COOKING END OPTIONS (according to the type ofcooking) 28
TIMER FUNCTION 28

CONTENTS

EN

• 9 CARE 29
PYROLYTIC SELF-CLEANING 31
PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE 31
IMMEDIATE SELF CLEANING 32
SELF CLEANING WITH DELAYED START 32
EMPTYING FUNCTION (water tank) 33
DESCALING FUNCTION (steam boiler) 34
REPLACING THE LIGHT BULB 35

• 10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS 36

• 11 AFTER-SALES SERVICE 37
COOKING TIPS FOR THE MANUAL MODE 38

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.

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS


WARNING:

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


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

— 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.

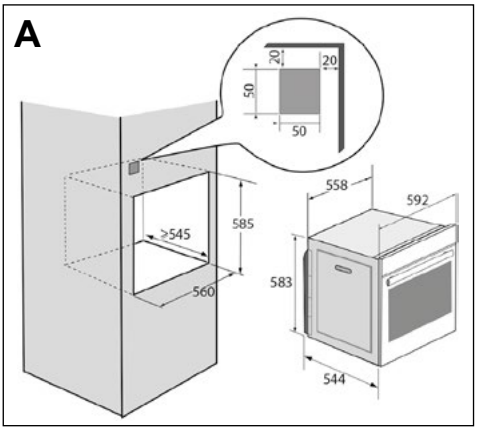
• 1 INSTALLATION

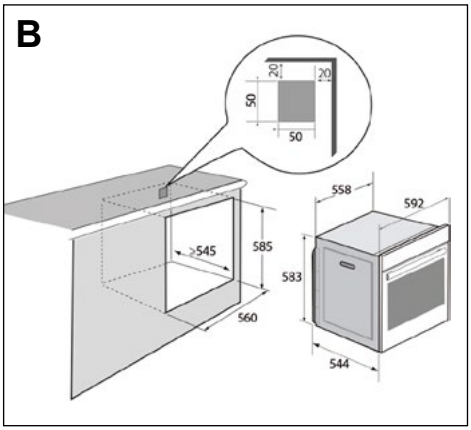
CHOICE OF LOCATION AND FITTING

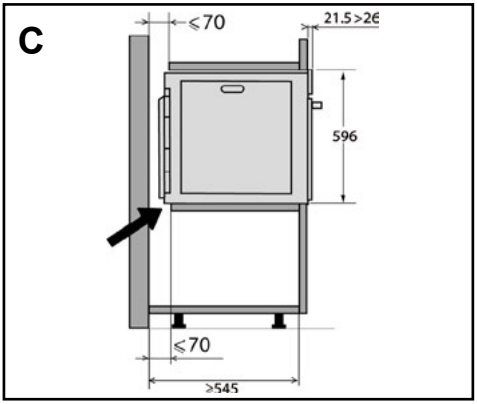
The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either in a column (A) or under a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C and D). Install the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the cabinet to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws.

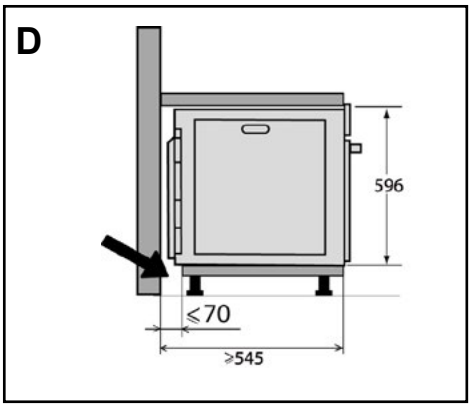
Re-position the rubber stops.

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









• 1 INSTALLATION

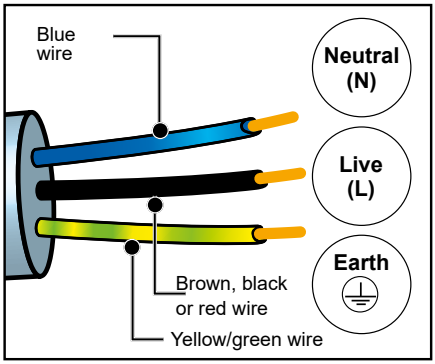
ELECTRICAL CONNECTIONS

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to the 220~240 Volt grid by means of an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the installation's earth. The 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 it or remove the fuse for the oven's connection line.

• 2 ENVIRONMENT

CARING FOR THE ENVIRONMENT

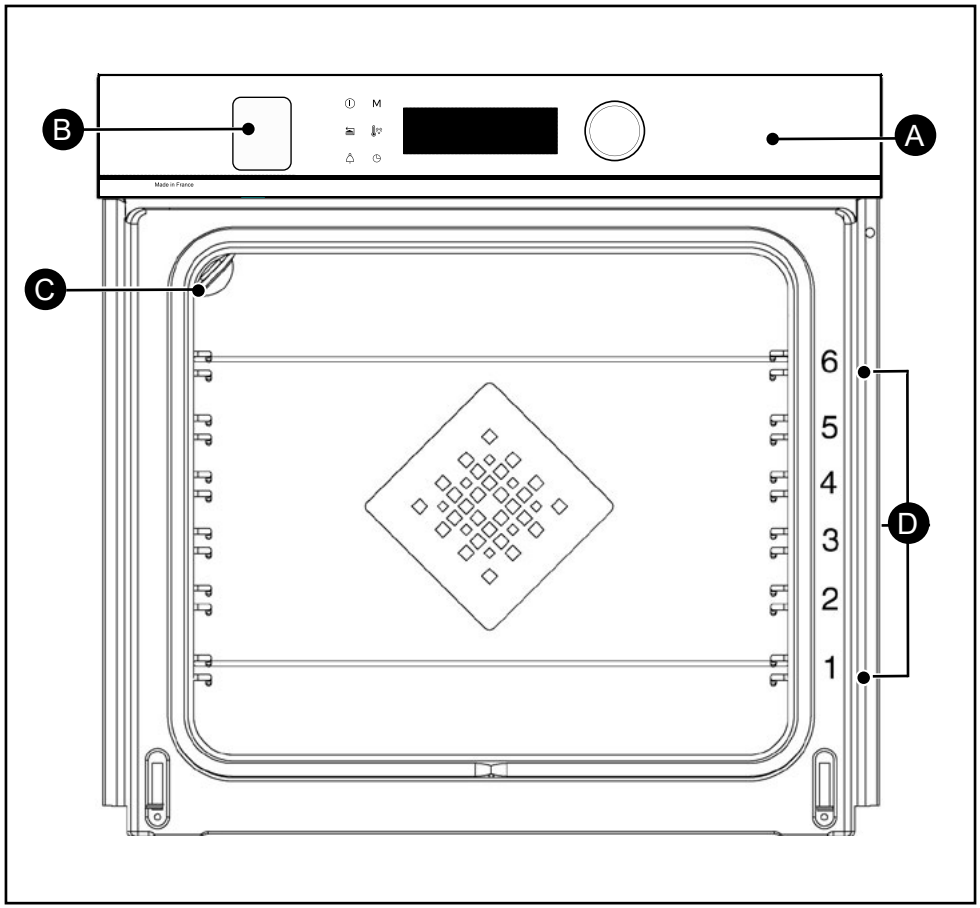
The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.

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

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

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN



A Control panel

B Water tank refill tray*

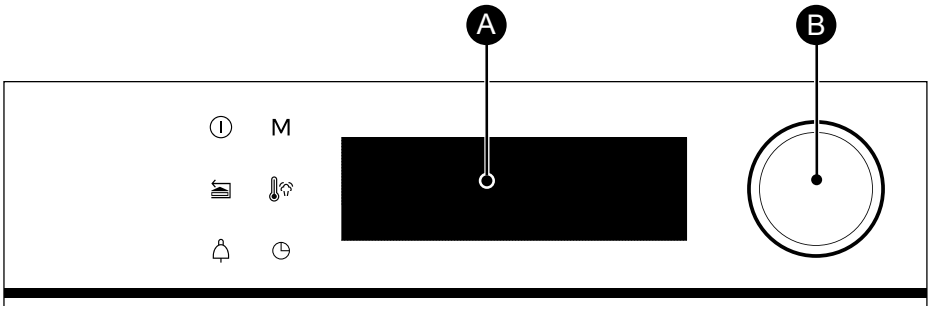
C Light

D Shelf runners (6 heights available)

* The tray is protected with a plastic film. Remember to remove it when unpacking the product.

3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



Oven stop key (press and hold)

Back key (press and release) / Open refill tray (press and hold)

Timer button

MANUAL Mode direct access key

Temperature button

Cooking time / delayed start key

A **Display**

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

- Choose programmes, increase or reduce values by turning it.

- Validate each action by pressing the centre.

LOCKING THE CONTROLS

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

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

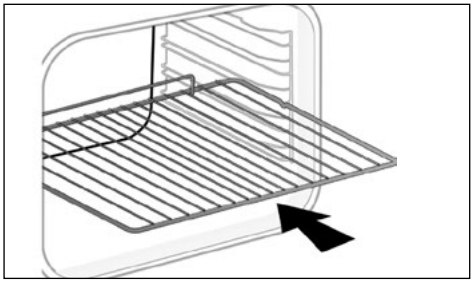
NOTE: only the stop key remains active.

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

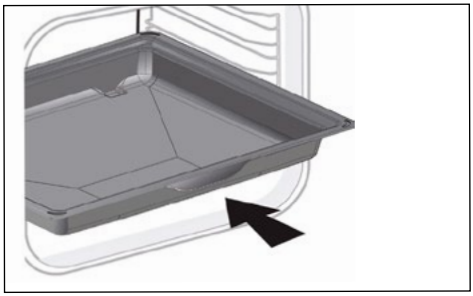
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

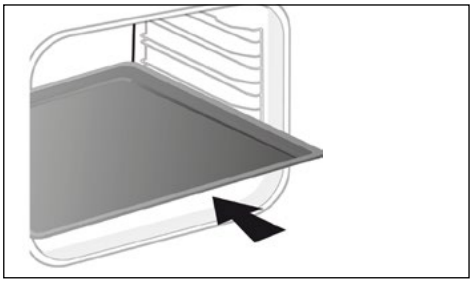
- Anti-tip safety rack. The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill). Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



- 45 mm multi-purpose tray. To be inserted into the supports under the rack, with the handle towards the oven door. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



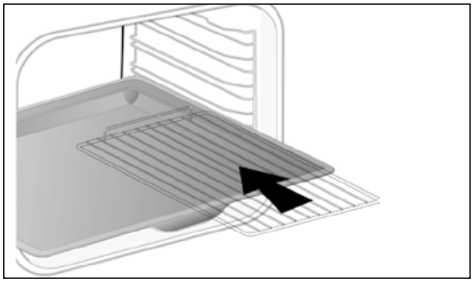
- 8 mm Pastry Sheet. Inserted into the supports or placed on the telescopic rails. This sheet is ideal to bake pastries and baked goods such as biscuits, cookies, meringues, croissants, etc. Its front slope enables you to easily place your preparations.



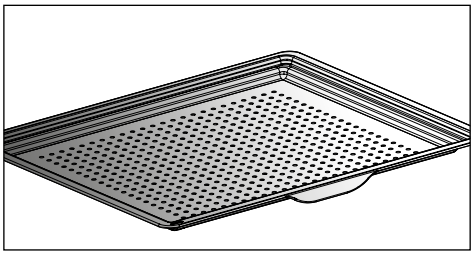
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

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

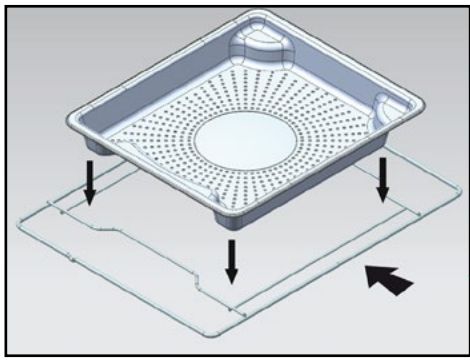


- Perforated tray. When inserted in the supports with the handle towards the oven door, This tray is designed for the AIR FRY cooking mode and is also suitable to cook pizzas and pastries, as well as for drying food.

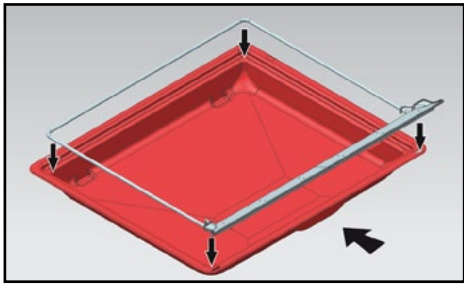


• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

SPECIAL DISH FOR 100% STEAM



1 Perforated stainless steel dish to allow the condensation to drain from the food - to be inserted at shelf level 4.



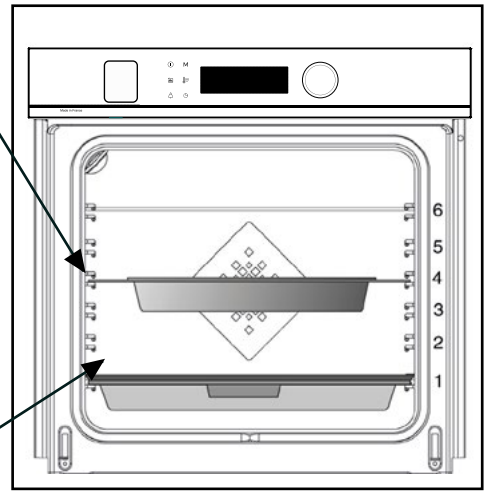
2 Silicone flap with its support frame. Place the frame onto the 45 mm multi-purpose tray to recover condensation water from the food. Inset this assembly on the bottom shelf runner (level 1).

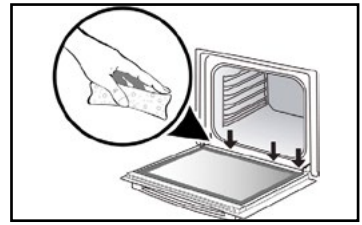
The silicone seal ensures the door is sealed.

Make sure the silicone seal is in contact with the door glass.

Caution

Use only for the 100% steam cooking function. Do not use in the other cooking modes. Remove the accessories and shelf runners from the oven before beginning pyrolysis cleaning.





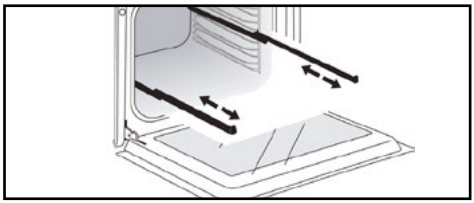
Caution

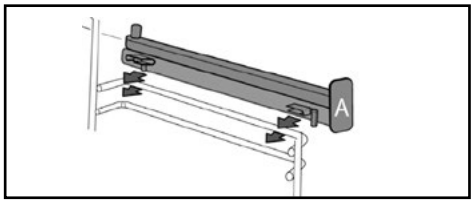
After each steam cooking, make sure to sponge up any water that may have run into the channel at the bottom of the door.

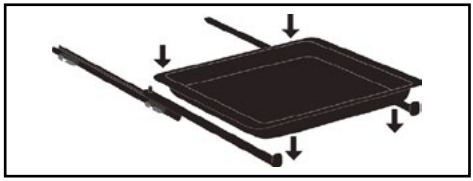
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

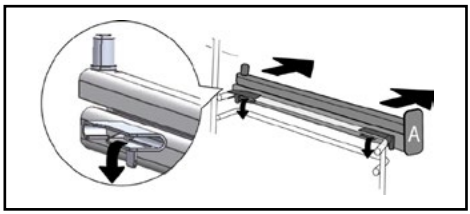
SLIDING RAIL SYSTEM (DEPENDING ON MODEL)

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.

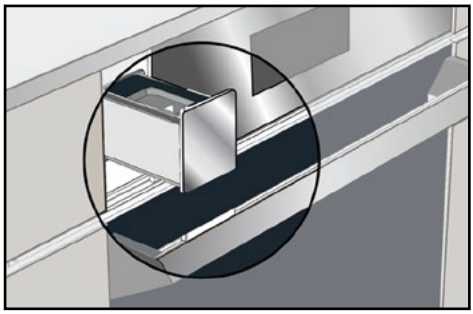
To remove the rails, remove the shelf runners again.

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

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.

THE REFILL TRAY

- Refilling the water tank



Before steam cooking at any time, empty the tank. The tank volume is 1 litre.

At the start of combined steam cooking, the refill tray opens automatically.

Fill the tank.

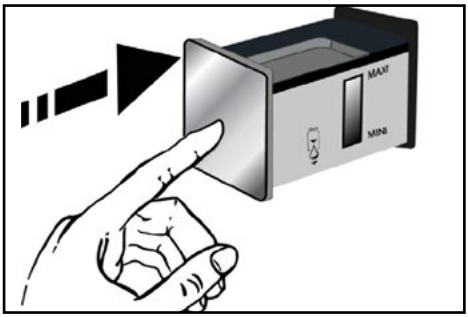
Ensure that the tank is filled to its maximum level.

To do this, use the maximum level marker visible on one of the sides of the tray.

After doing this, manually push the tray shut.

Your oven is now ready for combination steam cooking.

Cooking begins when the refill tray is pushed back in its position.



Tip
When filling the tank, it takes a few seconds for the water level to settle. Readjust the level if necessary.

Caution
Do not use softened or demineralised water.

Caution
Empty the appliance every time before cooking. The automatic emptying cycle lasts approximately 3 min. Refer to the "Care - Emptying function" chapter.

• 4 FIRST USE AND SETTINGS

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

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

- Set the time

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

Your oven displays the time.

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

SETTINGS MENU (DEPENDING ON MODEL)

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

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

Then set your parameters and confirm them.

- Time

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

- Sound

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

- Brightness

Select the desired brightness level.

- Sleep mode

You can also put your display on standby:

ON position: the display switches off after a certain amount of time.

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

- Lamp management

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

- Language

Choose your language and confirm.

- DEMO mode

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

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

- Diagnostic

Access the Diagnostic menu if a problem occurs.

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

• 5 MANUAL COOKING MODE

When in use the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door. Keep children at a distance. Avoid staying in the steam flow.

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

Position	Recommended T°C mini - maxi Recommended humidity level mini - maxi	Use
 **Refresh**	**170°C** **70% Steam**	Refreshing yesterday's bread. Recommended for baguettes, loaves, round breads and croissants.
 **Ventilated grill steam**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Recommended to bake dishes while keeping some moisture inside the dish, ideal for gratins such as pasta bakes, in order to avoid drying out the bottom of the dish.
 **Traditional ventilated steam**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Recommended for vegetables, such as stuffed tomatoes and courgettes for example, which need humidity and ventilation to avoid drying out.
 **Fan-assisted steam**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Recommended for gentle meat cooking (<70° in the middle) such as duck, beef and veal.
 **Steam 100%**	**100%** **50% - 100%**	To cook with steam only.
 **Vacuum cooking**	**100% Steam**	This programme enables you to vacuum-cook meat, fish and vegetables at a low temperature with 100% steam.

Pre-heat your oven empty before cooking.

• 5 MANUAL COOKING MODE

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

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

• 5 MANUAL COOKING MODE

Position	Recommended T°C mini - maxi	Use
 **Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Ideal for tasty and healthy cooking, this programme associated with the use of the perforated tray enables you to cook and brown your vegetables, chips, breaded food and tempuras in your over without (or with very little) fat.
 **Keep warm**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 **Defrost**	**35°C** **30°C - 50°C**	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 **Dough proofing**	**40°C**	Programme recommended for all types of dough to rise, such as bread, brioche, pizza, kouglof, etc. Place your dish directly onto the bottom of the oven.
 **Drying**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequence to dehydrate certain food items such as fruits, vegetables, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table.
 **Shabbat**	**90°C**	Special sequence: the oven operates uninterrupted for 25 or 75 hours at 90°C only.

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

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

• 5 MANUAL COOKING MODE

START A COOKING PROGRAMME

IMMEDIATE COOKING

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

NB: Some settings can be modified before starting cooking

(temperature, cooking time and delayed start) see following chapters.

CHANGING THE TEMPERATURE

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

This can be adjusted as follows:

- Select temperature and confirm.

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

STEAM PERCENTAGE

For combined cookings  ,  ,  , the oven suggests an ideal steam percentage.

To modify this, select steam and confirm.

Enter the new steam percentage (between 20 and 80%) by turning the knob and confirm your selection.

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting time, then turn the control knob to set your cooking time and confirm.

SETTING THE COOKING END TIME (delayed start)

When you set the cooking time, the end of cooking time automatically adjusts. You can change the end of cooking time if you want to delay the programme start.

- Select cooking end time and confirm.

Once you have set the cooking end time,

confirm. The cooking end time remains displayed.

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

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

STOPPING COOKING IN PROGRESS

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

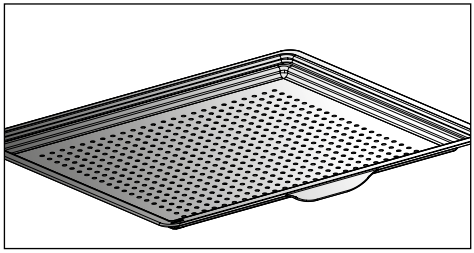
"**STOP**" displays on the screen

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

• 6 COOKING TIPS

AIR FRY FUNCTION

Place your food directly onto the perforated tray by spreading the items out without overlapping, select the Air Fry cooking mode and set the temperature between 180°C and 220°C. Insert the perforated tray at level 5 and the drip tray at level 3 to catch any cooking residues.



AIR FRY INDICATIVE TABLE

at 200°C preheating to be considered except *

	Duration	Weight
Chicken wings	**25 min**	**500 g**
Fresh chips	**30 min**	**700 g**
Frozen chips	**30 min**	**700 g**
Fresh diced vegetables (courgettes / aubergines / peppers)	**30 min***	**500 g**
Chicken nuggets	**10 min**	**250 g**
Breaded fish	**15 min**	**250g / 2 portions**

• 6 COOKING TIPS



DRYING FUNCTION

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

Only use fresh food.

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

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

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

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

GUIDE TABLE TO DEHYDRATE YOUR FOOD

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

7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF THE AUTOMATIC MODE

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

AI

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

For steam-cooked dishes, the symbol  indicates that it is steam cooking.

LOW TEMPERATURE

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

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

Cooking must ABSOLUTELY begin in a cool oven.

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

VACUUM COOKING

This programme enables you to vacuum-cook meat, fish and vegetables at a low temperature with 100% steam.

IMPORTANT! Before starting cooking, insert your ingredients (either plain or with flavourings) into a vacuum cooking bag intended for that purpose (heat-resistant) and seal the bag hermetically with a vacuum sealing device.

This method of cooking food inside a protective envelope guarantees optimal preservation of the nutrients and flavours.

Use the accessories dedicated to 100% steam cooking (dish, support, silicone flap) and place your prepared food in its cooking bags into the dish.

7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

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

Meat, Fish, Dishes, Vegetables, Bread & Doughs, Desserts, Low temperature, Vacuum cooking.

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

LOW TEMPERATURE
FILET MIGNON
VEAL ROAST
BEEF ROAST RARE
BEEF ROAST MEDIUM
PORK ROAST
BONE-IN LEG OF LAMB RARE
BONE-IN LEG OF LAMB WELL-DONE
DE-BONED LEG OF LAMB RARE
DE-BONED LEG OF LAMB WELL-DONE
POULTRY
TROUT
SMALL FISH
SALMON
SEA BASS
LARGE FISH
POTATO GRATIN
YOGHURT

VACUUM COOKING
CUT VEGETABLES
FISH FILLETS
POULTRY FILLETS
FOIE GRAS

Use the 100% steam accessory and place your prepared food in its cooking bags into the dish.

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

Tip
Steam mode: 100% steam auto recipes.

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

MEAT	AI	STEAM MODE
TURKEY FILLET		O
CHICKEN BREASTS		O
PORK FILLET		O
MEAT TERRINE	O	
SHOULDER OF LAMB	O	
VEAL RIBS	O	
VEAL ROAST	O	
PORK SHANK	O	
PORK LOIN	O	
FILET MIGNON	O	
PORK ROAST	O	
BEEF ROAST	O	
POULTRY	O	
DUCK	O	
DUCK BREAST	O	
TURKEY LEG	O	
TURKEY	O	
GOOSE	O	

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

 **Tip**

Steam mode: 100% steam auto recipes.

FISH	AI	STEAM MODE
FRESH FISH FILLET		O
TROUT	O	O
SALMON	O	O
LARGE FISH	O	O
SMALL FISH	O	O
SEA BASS	O	O
LOBSTER	O	
FISH TERRINE	O	
MUSSELS		O
COCKLES		O
SHRIMP		O
LANGOUSTINES		O

DISHES	AI
STUFFED VEGETABLES	O
VEGETABLE GRATIN	O
STUFFED TOMATOES	O
LASAGNE	O
MEAT PIE	O
SAVOURY TART	O
CHEESE TART	O
QUICHE	O
PIZZA	O
POTATO GRATIN	O
MOUSSAKA	O
SOUFFLÉ	O

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

VEGETABLES	STEAM MODE
BRUSSELS SPROUTS	O
PEAS	O
CARROTS	O
GREEN BEANS	O
BROCCOLI	O
CAULIFLOWER	O
POTATOES	O
LEEKS	O
COURGETTES	O
PUMPKIN	O
ASPARAGUS	O
CELERY	O
SQUASH	O
CHARD	O
SPINACH	O
ARTICHOKES	O

BREAD & DOUGHS	AI
BRIOCHE	O
BAGUETTES	O
BREAD	O
SHORTCRUST PASTRY	O
PUFF PASTRY	O

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

7 AUTOMATIC COOKING MODE

STARTING AN AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

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

IMMEDIATE COOKING

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

The oven suggests several categories of dishes (Meat, Fish, Dishes, Vegetables, Bread & Doughs, Desserts, Low temperature, Vacuum cooking):

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

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

For certain AI recipes the oven must be preheated before you place your dish in it.
You may open your oven to baste your dish at any time during cooking.

For some steam cooking, you will be asked to add water during cooking. The symbol indicates that you need to refill the tank.

• 8 COOKING TIPS

COOKING END OPTIONS
(ACCORDING TO THE TYPE OFCOOKING)

Once cooked in both the manual and Auto mode, the oven offers three options to adjust to the expected result: Crisp, Keep Warm and Add 5 min.

CRISP

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

At the end of cooking, select the **"Crisp"** option and confirm by pressing the control knob.

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

Note:
The "Crisp" option may be configured at the end of the set cooking time.

KEEP WARM

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

ADD 5 MIN (only in manual mode)

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

TIMER FUNCTION

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

- Press the key.

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE:

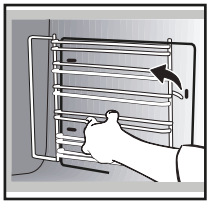
EXTERNAL SURFACE

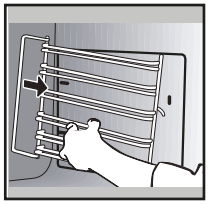
Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

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





CLEANING THE OVEN DOOR GLASS PANELS

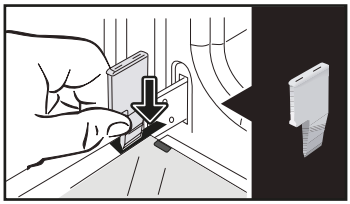
Warning

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.

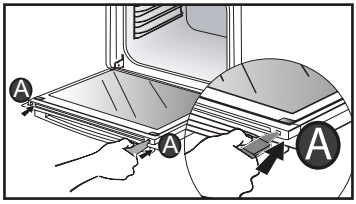
Before doing this, remove any excess grease on the inside panel with a soft cloth and washing up liquid.

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

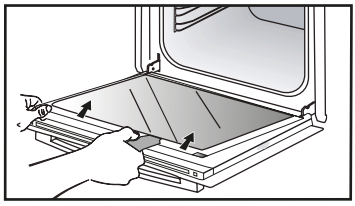
Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.

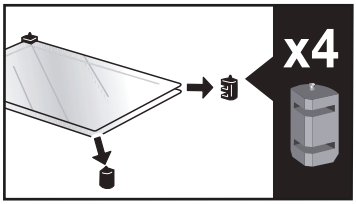


Remove the first clipped glass panel: Using the other wedge (or a screwdriver), press into the slots Ⓐ to unclip the glass.



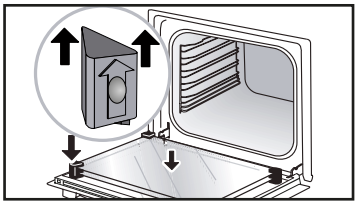
Remove the glass panel. The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner.





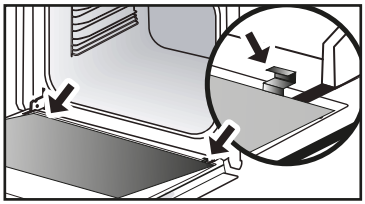
If necessary, remove them to clean them.

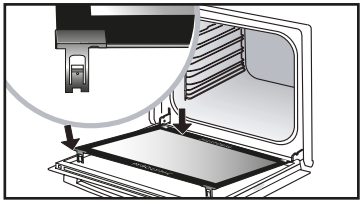
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.



After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrows 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.





Remove the plastic wedge.

PYROLYTIC SELF-CLEANING

Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning. Before starting a pyrolysis cleaning cycle, make sure that any accessories that are not pyrolysis safe have been removed from the oven (sliding rails, chrome-plated racks) as well as any cookware.

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function: Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. 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 only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

Two pyrolysis cycles are proposed. The durations are pre-selected and cannot be modified:

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE



Pyro Express: This function, which is also accessible once cooking is finished, 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 cavity in less than an hour.

If the heat inside your oven is sufficient: this pyrolysis takes as little as 59 mn, and up to 1h30.



Pyro 2H: in 2h for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE SELF CLEANING

Select the **"CLEANING"** function when you are in the general menu then confirm.

- Select the most suitable self cleaning cycle, for example **PYRO 2H**, and confirm.

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down immediately it is set.

During pyrolysis, the  symbol displays in the programmer to indicate that the door is locked.

After the pyrolysis, a cooling phase occurs during which your oven remains unavailable.

When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the cooking end time.
- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm.

After a few seconds, the oven goes into standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the set time.

At the end of the pyrolysis cycle, the oven enters a cooling phase and remains unavailable for its duration.

When the pyrolysis is complete, switch your oven off by pressing the ⏻ key.

EMPTYING FUNCTION (WATER TANK)

After each cooking, the screen recommends draining the water. You can do it immediately or postpone it to the beginning of the next cooking.

Emptying may also be carried out when not cooking.

- To do so,select the "CLEANING" function when you are in the general menu then confirm.

- Select the "Emptying" cycle and confirm. The tray opens.

- Select one of the 2 emptying modes, QUICK or FULL (see detail below) and proceed in the same way as an automatic emptying cycle once finished cooking.

Automatic emptying after cooking:

Every time you finish cooking with your combination steam oven, you will be asked if you wish to empty the tank.

You can decide not to perform this draining by selecting "Later," then confirm. Otherwise, choose QUICK draining or FULL draining, then confirm.

The tray will open automatically to be emptied.

QUICK emptying:

If the user wants to use the combination steam oven again immediately.

Emptying time: approximately 20 seconds.

FULL emptying:

This fully empties the boiler and the tank to avoid stagnant water.

Emptying time: approximately 3 min 20 s.

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water.

Confirm by pressing the knob to start emptying.

The emptying time displays on the screen.

Once the emptying finished, the screen will indicate 0 m 0 s. Close the tray manually.

DESCALING FUNCTION (STEAM BOILER)

Descaling is a cleaning cycle which eliminates limescale from the boiler.

You must regularly descale the boiler.

When it's time to descale, the symbol flashes at the start of cooking. You can choose to postpone it by selecting "I refuse," then confirm.

You will be able to cook 5 more times before the "combination steam" functions are no longer effective. However, if the message "descaling compulsory" appears, you must descale the boiler and select "I accept" and confirm.

Caution
When the display indicates "Descaling compulsory", you must imperatively descale the boiler.

To do so,select the "CLEANING" function when you are in the general menu then confirm.

- Select the "Descale" cycle and confirm.

The tray opens automatically.

Proceed step by step.

PHASE 1: EMPTYING

Place a sufficiently large container (minimum 1 litre) under the tray in order to receive the water and confirm.

"Emptying" cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

PHASE 2: CLEANING

- Pour 110 ml of pure white vinegar in the tank.

- Close the tray manually. The "Cleaning" cycle starts and lasts for 30 min. at the end of the cycle the tray opens automatically.

PHASE 3: RINSING

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm. - The "Rinsing" cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

PHASE 4: EMPTYING

A second rinsing cycle is required; refill the water tank up to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm. - The "Emptying" cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

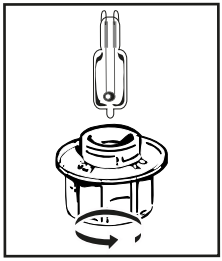
At the end of the cycle, the descaling is complete.

A beep sounds. Close the tray manually. Your oven is now ready for use again.

REPLACING THE LIGHT BULB

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

Bulb details: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



You can replace the bulb yourself.

Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port.

This product contains a light source with energy rating G.

• 10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

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

• 11 AFTER-SALES SERVICE

CUSTOMER RELATIONS FRANCE

For more information about our products or to contact us, you can:

> visit our web site:

www.dedietrich-electromenager.com

> write to us at the following address:

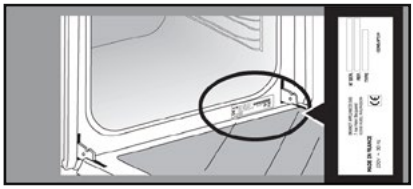
Customer service department:
DE DIETRICH 5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

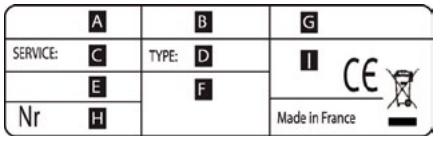
NOTE:

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

SERVICING AND REPAIRS, FRANCE

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





B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

COOKING TIPS FOR THE MANUAL MODE

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

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

* Depending on model

FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH IEC/ EN 60350 STANDARD

FOOD	COOKING MODE	LEVEL	ACCESSORIES	°C	Min. TIME	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		5	45-mm pan	150	30-40	yes
Short-bread (8.4.1)		5	45-mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	25-45	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45-mm pan	175	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	160	30-40	yes
Small cakes		5	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		5	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	20-40	yes
Small cakes		3	45-mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	25-35	yes
Fat-free sponge 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	wire rack	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

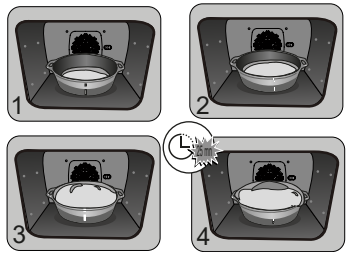
NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.

Recipe with yeast (depending on model)

Ingredients:

• Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packs of dried baker's yeast Mix the dough with an electric mixer and proof it in the oven.

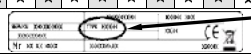
Method: For yeast-based pastry recipes. Place the dough in a heat-resistant dish, remove the shelf-runner supports and place the dish on the oven floor.
Pre-heat the oven to 40--50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ 4

• 1 INSTALACE 6
VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ 6
Připojení ke zdroji elektrického napětí 7

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 7
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 7

• 3 POPIS TROUBY 8
OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ 9
UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU 9
PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU) 10
PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU) 11
SPECIÁLNÍ PLECH POD POTRAVINY V REŽIMU 100 % PÁRA 12
SYSTÉM POSUVNÝCH KOLEJNIC (V ZÁVISLOSTI NA MODELU) 13
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT 13
PLNICÍ ŠOUPÁTKO 14

• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ 15
PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU 15
NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU) 15

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ 16
ZAHÁJENÍ PEČENÍ 19

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ 20
FUNKCE AIR FRY 20
ORIENTAČNÍ TABULKA AIR FRY 20
FUNKCE SUŠENÍ 21
ORIENTAČNÍ TABULKA PRO SUŠENÍ POTRAVIN 21

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ 22
POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU 22
PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL 23
PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL 24
PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL 25
PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL 26
ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ 27
OKAMŽITÉ PEČENÍ 27

• 8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ 28
MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (v závislosti na typu pečení) 28
FUNKCE MINUTKY 28

OBSAH

CS

• 9 ÚDRŽBA 29
SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU 31
PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU 31
OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ 32
SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM 32
FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu) 33
FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního agregátu) 34
VÝMĚNA ŽÁROVKY 35

• 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 36

• 11 POPRODEJNÍ SERVIS 37
TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU 38

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.

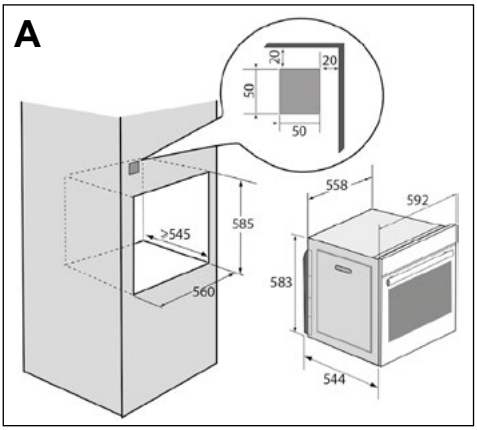
• 1 INSTALACE

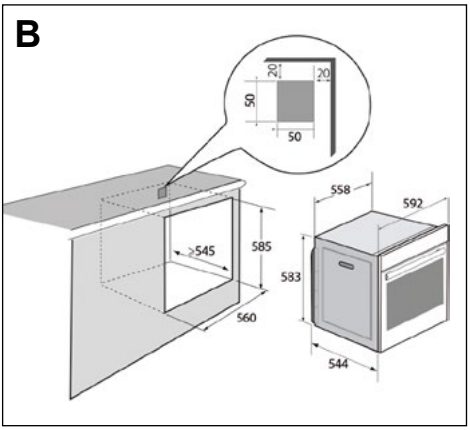
VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ

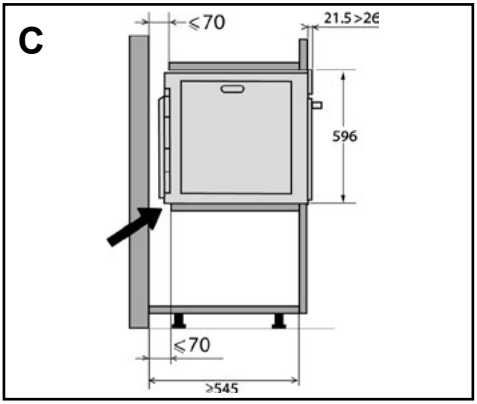
Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze nainstalovat do skříně (A) nebo pod pracovní desku (B). Je-li nábytek otevřený, otvor na zadní straně musí být maximálně 70 mm (C a D). Připevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtejte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštípnutí dřeva. Troubu připevněte 2 šrouby.

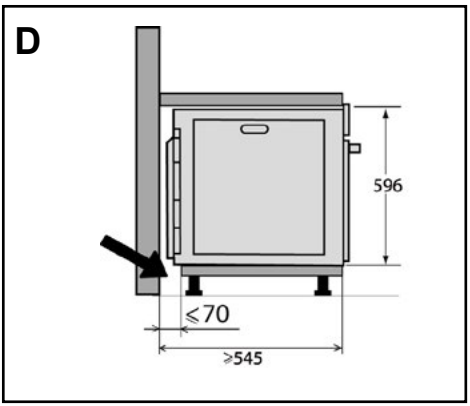
Vraťte gumové kryty na místo.

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









1 INSTALACE

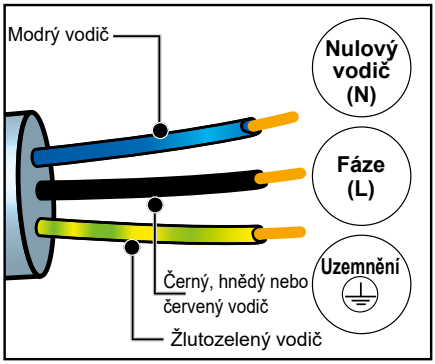
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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 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.

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

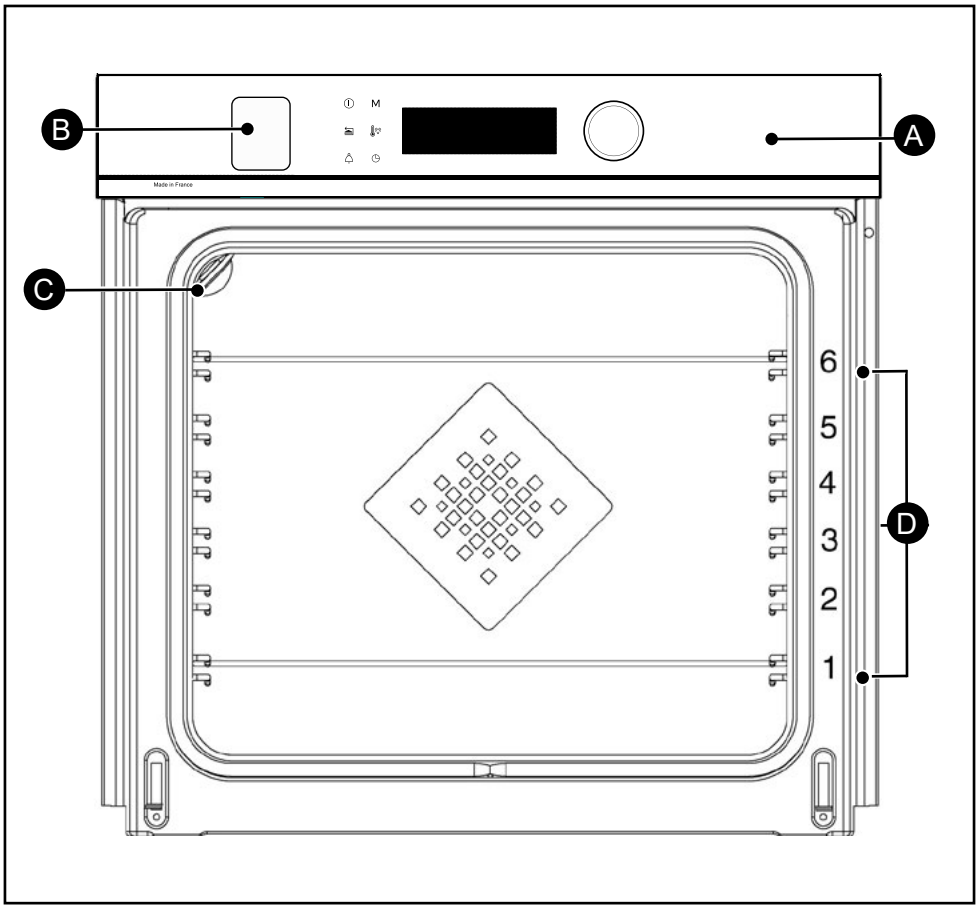
Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispívejte k ochraně životního prostředí tím, že je budete odkládat do obecních kontejnerů k tomu určených.

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

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

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

• 3 POPIS TROUBY



A Ovládací panel

B Plnicí šoupátko nádrže na vodu*

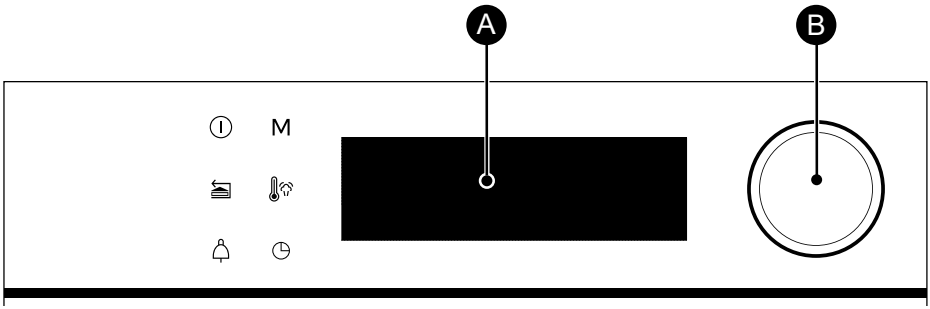
C Světlo

D Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

* Zásuvka je chráněna plastovou fólií. Při vybalování produktu ji nezapomeňte sejmout.

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)

Tlačítko návrat (krátké stisknutí) / Otevřít (dlouhé stisknutí)

Tlačítko časovače

Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu

Tlačítko teploty

Tlačítko doby pečení/ odloženého startu

A Displej

B Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.

- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Stiskněte současně tlačítka a , dokud se na displeji nezobrazí symbol .

Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

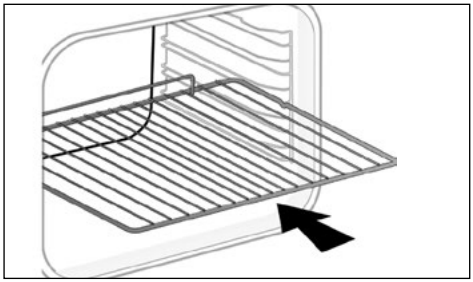
POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

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

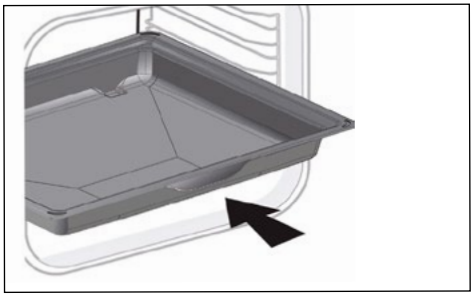
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

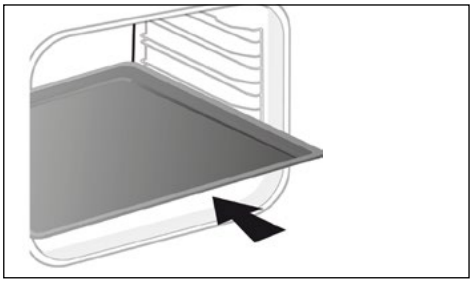
- Rošt s pojistkou proti překlopení. Rošt může být použit pro všechny nádoby a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na nějˇ). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Víceúčelový plech, odkapávací plech 45 mm. Vkládá se do vodicích lišt pod roštem, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



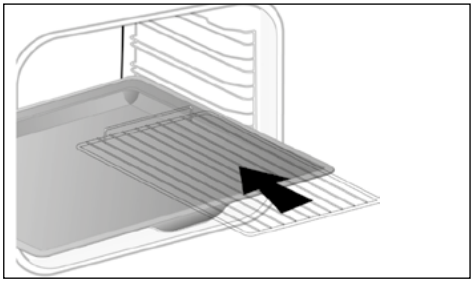
- Cukrářský plech, 8 mm. Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky. Tento plech je ideální pro pečení pečiva a cukrovinek, jako je křehké pečivo, sušenky, pusinky, croissanty atd. Jeho nakloněná přední plocha umožňuje snadné umístění jednotlivých kusů.



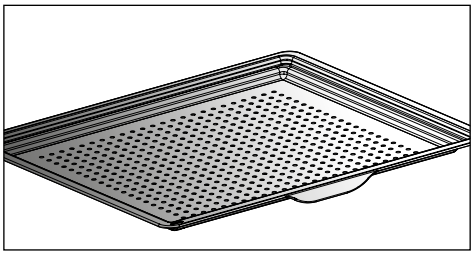
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

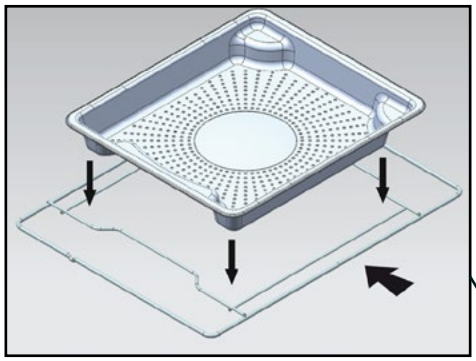
- Rošty pro zachování šťavnatosti. Poloviční rošty pro zachování šťavnatosti se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby. Použijete-li jen jednu mřížku, můžete pokrmy snadno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



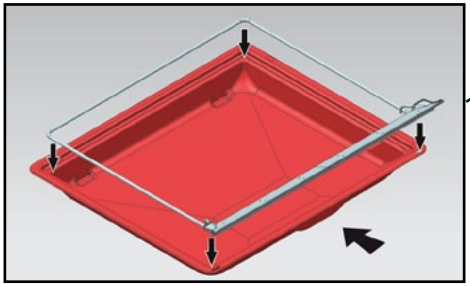
- Děrovaný plech. Vsunout do vodicích lišt, madlem směrem ke dvířkám trouby. Tento plech určený pro metodu pečení AIR FRY je vhodný také pro přípravu pizzy, pečiva, nebo pro sušení potravin.



SPECIÁLNÍ PLECH POD POTRAVINY V REŽIMU 100 % PÁRA



1 Děrovaný nerezový plech odvádějící kondenzovanou vodu z potravin zasuňte do vodicí lišty v úrovni 4.



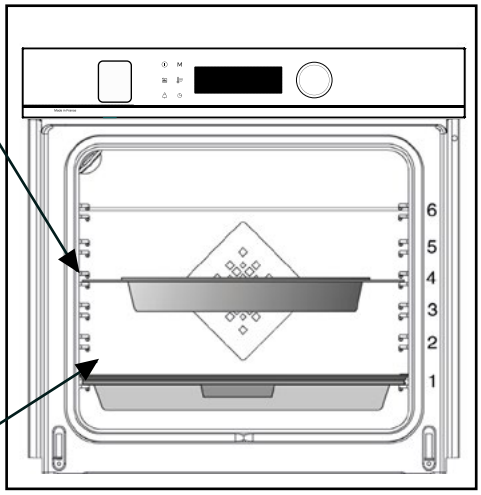
2 Silikonová obruba s nosným rámem. Umístěte rám na víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody z potravin. Zasuňte ho do spodní vodicí lišty v úrovni 1.

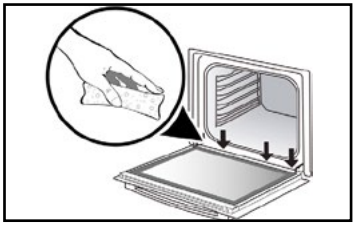
Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

Dbejte na to, aby se silikonové těsnění řádně dotýkalo skla dvířek.

Pozor

Používejte pouze pro funkci vaření v režimu 100% pára. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.





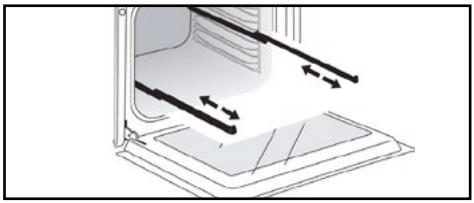
Pozor

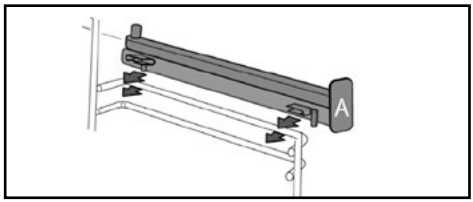
Po každém vaření v páře nezapomeňte odsát veškerou vodu, která se může nacházet podél žlabu ve spodní části dvířek.

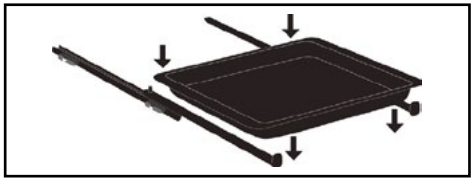
• 3 POPIS TROUBY

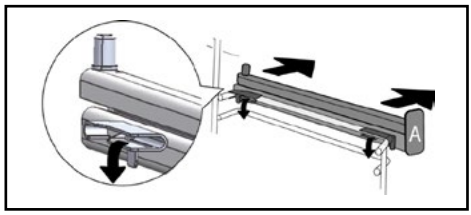
SYSTÉM POSUVNÝCH KOLEJNIC (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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.

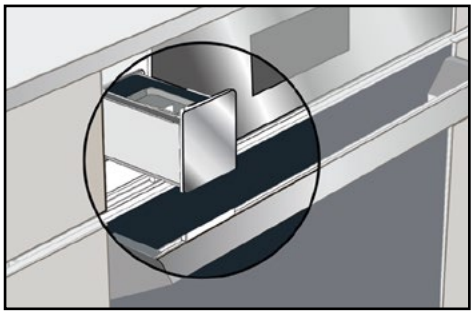
Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.

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

Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnění nádrže na vodu



Před každým novým pečením v páře se ujistěte, že je nádrž na vodu naplněna. Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

Naplňte nádrž.

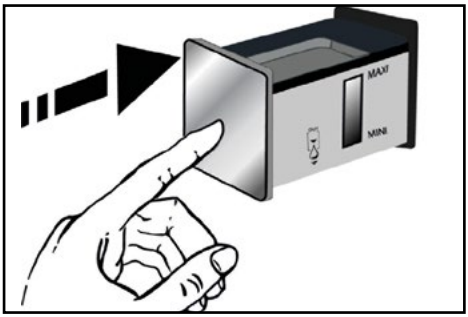
Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

Za tímto účelem zkontrolujte rysku maximálního naplnění na jedné straně šoupátka.

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.

Vaření začíná, když je plnicí šoupátko zasunuto zpět na své místo.



Doporučení
Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.
Podle potřeby hladinu upravte.

Pozor
Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.

Pozor
Před každým pečením vodu vypusťte. Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min. Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.

• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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

- Nastavení času

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

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

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

- Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje.

- Zvuk

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

- Jas

Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Režim spánku

Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

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

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

- Ovládání osvětlení

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

- Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

- Diagnostika

V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

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

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dávejte pozor, abyste nestáli v proudu páry.

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

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max. Doporučená vlhkost min. - max.	Použití
Vaření sous vide	**100 % pára**	Tento program umožňuje vařit maso, ryby nebo zeleninu ve 100 % páře sous-vide při nízké teplotě.
Pára 100%	**100 %** **50 - 100 %**	Pro tepelnou úpravu pouze v páře.
Pečení s ventilátorem pára	**190 °C** **120 °C - 250 °C** **20 %** **20 - 80 %**	Doporučeno pro šetrné vaření masa (<70° uvnitř), jako je kachna, hovězí nebo telecí maso.
Traditionnel (Tradiční ohřev) s ventilátorem pára	**200 °C** **120 °C - 275 °C** **20 %** **20-80 %**	Doporučeno pro zeleninu, zejména rajčata nebo například plněné cukety, které potřebují vlhkost a větrání, aby nevyschly.
Gril s ventilátorem pára	**190 °C** **180 °C - 250 °C** **20 %** **20-80 %**	Doporučuje se pro zapékání při zachování malé vlhkosti uvnitř pokrmu, ideální například pro pokrmy, jako jsou zapékané těstoviny, aby se pokrm vespod nevysušil.
Regenerace	**170 °C** **70 % pára**	Rozpečení včerejšího chleba. Doporučeno pro bagety, chléb, housky a croissanty.

Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

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

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

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
 **Air Fry**	**200 °C** **180 °C - 220 °C**	Tento program, ideální pro gurmánské a zdravé vaření, v kombinaci s použitím děrované nádoby vám umožní vařit a opékat zeleninu, hranolky, obalované pokrmy nebo pokrmy v těstíčku v troubě bez tuku (nebo s jeho velmi malým množstvím).
 **Uchování v teple**	**60 °C** **35 °C - 100 °C**	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 **Rozmrazování**	**35 °C** **30 °C - 50 °C**	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem…). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 **Kynutí těsta**	**40 °C**	Doporučený program pro jemné kynutí všech těst, jako je chlebové těsto, brioška, pizza, bábovka atd. Umístěte talíř přímo na dno.
 **Sušení**	**80 °C** **35 °C - 80 °C**	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 **Sabat**	**90 °C**	Speciální program, ve kterém trouba funguje 25 nebo 75 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.

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

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

• 5 RUČNÍ REŽIM PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

Pozn.: Některé parametry lze před zahájením vaření upravit

(teplota, doba vaření a odložený start) viz následující kapitoly.

ÚPRAVA TEPLOTY

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

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Zvolte symbol teploty a poté potvrďte.

- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

PROCENTO PÁRY

U kombinované pečení  vám trouba doporučí ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte vlhkost a potvrďte.

Zadejte nové procento páry (mezi 20 a 80 %), otáčením páčky a poté potvrďte zvolenou hodnotu.

DOBA PEČENÍ

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

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ

(odložený start)

Při nastavování doby pečení se automaticky mění čas konce pečení. Pokud chcete zvolit jiný čas konce pečení, můžete ho upravit.

- Vyberte konec pečení a potvrďte.

Až nastavíte požadovaný čas konce pečení,

potvrďte. Zůstane zobrazen konec doby vaření.

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

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

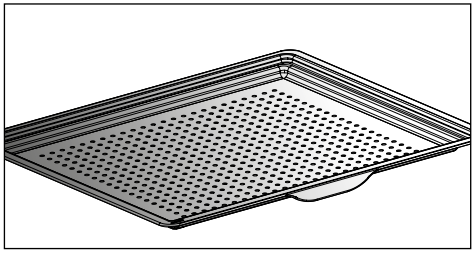
VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.
Na displeji se zobrazí **„ARRETEZ“** (Zastavit)
Potvrďte stisknutím páčky nebo stisknutím a podržením tlačítka zastavení trouby.

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

FUNKCE AIR FRY

Umístěte jídlo přímo na děrovaný plech, rozložte je bez překrývání, zvolte režim pečení Air Fry a nastavte teplotu mezi 180 °C a 220 °C. Vložte děrovaný plech do úrovně 5 a odkapávací misku na úroveň 3, abyste zachytili odkapávající tuk.



ORIENTAČNÍ TABULKA AIR FRY

při 200 °C je třeba zvážit předehřátí kromě *

	Doba	Hmotnost
Kuřecí křídla	**25 min**	**500 g**
Čerstvé hranolky	**30 min**	**700 g**
Zmrazené hranolky	**30 min**	**700 g**
Kostky čerstvé zeleniny (cuketa, lilek, paprika)	**30 min***	**500 g**
Kuřecí nugety	**10 min**	**250 g**
Obalovaná ryba	**15 min**	**250 g / 2 kusy**

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

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

Používejte pouze čerstvé suroviny.

Používejte pouze čerstvé suroviny.

Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuňte je na lišty na úrovních 1 a 3).

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

ORIENTAČNÍ TABULKA PRO SUŠENÍ POTRAVIN

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

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

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

AI

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

Pro pokrmy v páře, znamená symbol  , že jde o vaření v páře.

NÍZKÁ TEPLOTA

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

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

Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

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

VAŘENÍ SOUS VIDE

Tento program umožňuje vařit maso, ryby nebo zeleninu ve 100 % páře sous-vide při nízké teplotě.

DŮLEŽITÉ! Před přípravou vložte suroviny samotné nebo s kořením do vakuového varného sáčku k tomu určeného (tepelně odolného) a sáček hermeticky uzavřete vakuovým uzavíracím zařízením.

Tento způsob vaření s ochranným obalem zaručuje optimální zachování živin a chutí.

Použijte příslušenství určené pro 100 % vaření v páře (plech, držák, silikonový lem) a umístěte připravené jídlo do varných sáčků v nádobě.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

Maso, Ryby, Pokrmy, Zelenina, Chléb a těstoviny, Zákusky, Nízká teplota, Vaření sous vide.

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

NÍZKÁ TEPLOTA
FILET MIGNON
TELECÍ PEČENĚ
HOVĚZÍ PEČENĚ MÁLO PROPEČENÁ
HOVĚZÍ PEČENĚ STŘEDNĚ PROPEČENÁ
VEPŘOVÁ PEČENĚ
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ MÁLO PROPEČENÁ
JEHNĚČÍ KÝTA S KOSTÍ STŘEDNĚ PROPEČENÁ
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA MÁLO PROPEČENÁ
VYKOSTĚNÁ JEHNĚČÍ KÝTA STŘEDNĚ PROPEČENÁ
KUŘE
PSTRUH
MALÉ RYBY
LOSOS
OKOUN
VELKÁ RYBA
GRATINOVANÉ BRAMBORY
JOGURTY

VAŘENÍ SOUS VIDE
KRÁJENÁ ZELENINA
RYBÍ FILETY
DRŮBEŽÍ FILETY
FOIE GRAS – HUSÍ JÁTRA

⚠ Použijte příslušenství pro 100 % páru a vložte připravené jídlo do varných sáčků na plech.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

Doporučení
Pečení v páře: automatické recepty 100 % v páře.

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

MASO	AI	PEČENÍ V PÁŘE
KRŮTÍ ŘÍZEK		O
KUŘECÍ PRSA		O
VEPŘOVÝ PLÁTEK		O
MASOVÁ TERINA	O	
JEHNĚČÍ PLEC	O	
TELECÍ ŽEBRA	O	
TELECÍ PEČENĚ	O	
VEPŘOVÉ KOLENO	O	
VEPŘOVÁ KRKOVICE	O	
FILET MIGNON	O	
VEPŘOVÁ PEČENĚ	O	
HOVĚZÍ PEČENĚ	O	
KUŘE	O	
KACHNA	O	
KACHNÍ PRSA	O	
KRŮTÍ STEHNA	O	
KRŮTA	O	
HUSA	O	

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

Doporučení
Pečení v páře: automatické recepty 100 % v páře.

RYBY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
FILETY Z ČERSTVÝCH RYB		O
PSTRUH	O	O
LOSOS	O	O
VELKÁ RYBA	O	O
MALÉ RYBY	O	O
OKOUN	O	O
HUMR	O	
RYBÍ TERINA	O	
SLÁVKY JEDLÉ		O
MUŠLE		O
KREVETY		O
LANGUSTY		O

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

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

ZELENINA	PEČENÍ V PÁŘE
RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA	O
HRÁŠEK	O
MRKEV	O
FAZOLOVÉ LUSKY	O
BROKOLICE	O
KVĚTÁK	O
BRAMBORY	O
PÓREK	O
CUKETY	O
TYKEV	O
CHŘEST	O
CELER	O
DÝNĚ	O
MANGOLD	O
ŠPENÁT	O
ARTIČOKY	O

CHLÉB A TĚSTOVINY	AI
BRIOŠKA	O
BAGETY	O
CHLÉB	O
KŘEHKÉ TĚSTO	O
LISTOVÉ TĚSTO	O

ZÁKUSKY	AI
JOGURTY	
BÁBOVKA	O
PIŠKOTOVÉ TĚSTO	O
JABLEČNÝ KOLÁČ	O
SLADKÝ CHLEBÍČEK	O
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK	O
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA	O
JOGURTOVÁ BUCHTA	O
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ	O
KOLÁČ S OVOCEM	O
SUŠENKY	O
KOŠÍČKY	O
ODPALOVANÉ TĚSTO	O
KARAMELOVÝ KRÉM	O

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

Trouba vám nabízí několik kategorií pokrmů (Maso, Ryby, Pokrmy, Zelenina, Chléb a těstoviny, Zákusky, Nízká teplota, Vaření sous vide):

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

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

U některých receptů AI je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát. Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.

U některých parních vaření bude požadováno přidání vody v průběhu vaření. Symbol označuje, že je třeba doplnit nádrž.

• 8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

Na konci vaření v ručním nebo automatickém režimu vás trouba vyzve k dokončení vaření stisknutím tlačítka OK nebo k prodloužení vaření výběrem jedné z následujících možností: Křupavý Pokrm, Uchovávání v Teple a Přidat 5 min.

KŘUPAVÝ POKRM

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

Na konci vaření vyberte možnost **„Křupavý pokrm“** a potvrďte.

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

Poznámka:
Možnost „Křupavý Pokrm“ lze nastavit na konci naprogramovaného vaření.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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

PŘIDAT 5 MIN (Pouze v ručním režimu)

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

FUNKCE MINUTKY

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

- Stiskněte tlačítko .

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

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

• 9 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

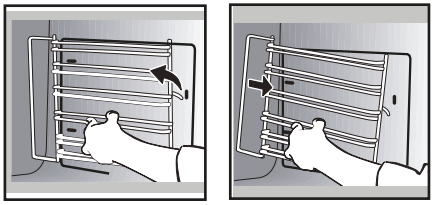
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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



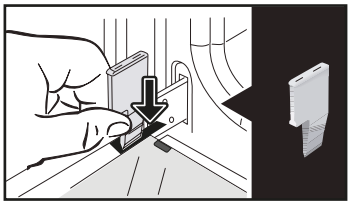
ČIŠTĚNÍ SKLA DVEŘÍ

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

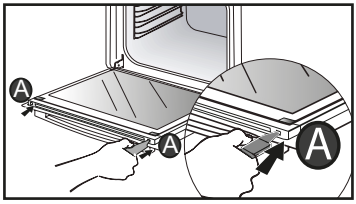
Nejprve odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

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

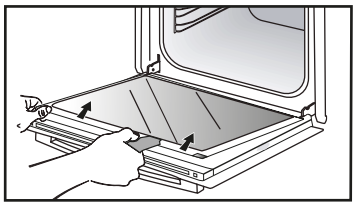
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.

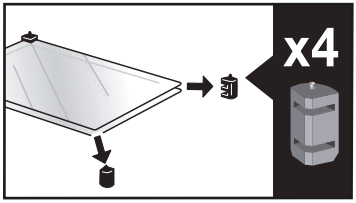


Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé zarážky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů Ⓐ a sklo vycvakněte.



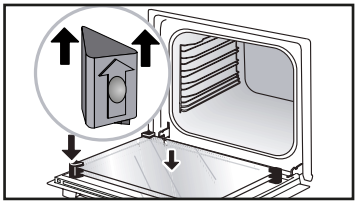
Vyjměte sklo. Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou rozpěrkou.





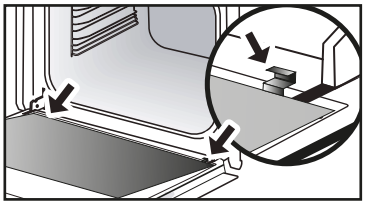
Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

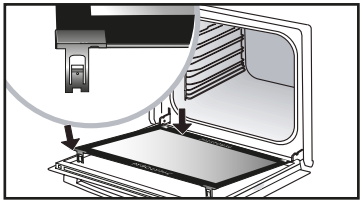
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.



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

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





Vyjměte plastovou zarážku.

• 9 ÚDRŽBA

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (posuvné lišty, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou: Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty jako připečené kousky pokrmů nebo tuk. 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 pak nelze otevřít.

K dispozici jsou dva cykly pyrolýzy. Doby jsou přednastavené a nelze je upravit.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU



Pyro Express: Tato funkce dostupná i na konci pečení využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému vyčištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Pokud je teplo ve vaší troubě dostatečné: pyrolýza trvá 59 minut, jinak 1:30 h.



Pyro 2H: trvá 2:00 h a slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

• 9 ÚDRŽBA

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

V hlavní nabídce vyberte funkci **„ČIŠTĚNÍ“** a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. **PYRO 2H** a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení.

Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol  oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.

Na konci pyrolýzy probíhá fáze ochlazování, po tuto dobu nelze troubu použít.

Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadrem bílý popel. Trouba je čistá a lze ji znovu použít k pečení.

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Zvolte konec pečení.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

Po několika sekundách se trouba přepne do pohotovostního režimu a začátek pyrolýzy je odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

Na konci pyrolýzy se trouba ochladí a během tohoto období zůstává nedostupná.

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ⏻.

FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (NÁDRŽE NA VODU)

Po každém vaření vám obrazovka doporučuje vypustit vodu. Můžete to udělat ihned nebo odložit na začátek dalšího vaření.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavní nabídce a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Šoupátko se otevře.

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, RYCHLÉ nebo KOMPLETNÍ (viz podrobnosti níže) a postupuje stejným způsobem jako při automatickém vypuštění po pečení.

Automatické vypuštění po pečení:

Na konci každého pečení v páře vám trouba navrhne vyprázdnění nádrže.

Můžete se rozhodnout tuto vypouštění neprovést výběrem „Později“ a poté potvrdit. Jinak zvolte vypuštění RYCHLÉ nebo úplné vypuštění KOMPLETNÍ a poté potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.

Vypuštění RYCHLÉ:

Pokud chce uživatel okamžitě znovu zahájit pečení v páře.

Čas vypuštění je cca 20 sekund.

Vypuštění KOMPLETNÍ:

Umožňuje úplné vypuštění kotle a nádrže, aby se zabránilo jevu stojaté vody.

Čas vypuštění je cca 3 min 20 s.

Pod šoupátko umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody.

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

Po dokončení vypuštění se na displeji zobrazí 0 m 0 s. Ručně zavřete šoupátko.

FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (PARNÍHO AGREGÁTU)

Odstraňování vodního kamene kotle je čistící proces, při němž se odstraňuje vodní kámen z kotle.

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

Když nastane čas na odvápnění, symbol ▬ bliká při spuštění vaření. Můžete se rozhodnout ho odložit na později výběrem „Odmítám“, poté potvrďte.

Budete mít možnost spustit ještě 5 pečení – poté již nebude možno provést funkci „s párou“. Nicméně, pokud se zobrazí zpráva „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné tak učinit výběrem možnosti „Souhlasím“ a potvrzením.

⚠ Pozor

Když se na displeji zobrazí hlášení „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné bezpodmínečně provést odstranění vodního kamene z kotle.

Pro odstranění vodního kamene vyberte možnost „ČIŠTĚNÍ“ v hlavním menu a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

Pod šoupátko umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.

Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3,5 min.

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

- Ručně zavřete šoupátko. Spustí se cyklus „Čištění“, který trvá 30 minut. Na konci cyklu se nádoba automaticky otevře.

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.
- Spustí se cyklus „Proplach“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

Je zapotřebí druhý proplach; naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.
- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

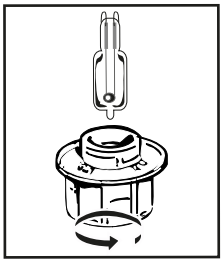
Zazní zvukový signál. Ručně zavřete šoupátko. Vaše trouba je opět provozuschopná.

• 9 ÚDRŽBA

VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

Technické údaje žárovky: 25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami.

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

Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

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

• 11 POPRODEJNÍ SERVIS

VZTAHY SE SPOTŘEBITELI VE FRANCII

Chcete-li zjistit více o našich výrobcích či nás kontaktovat, pak můžete:

> navštívit naše webové stránky:
www.dedietrich-electromenager.com

> napsat nám na následující poštovní adresu:

Service Consommateurs (zákaznické oddělení)

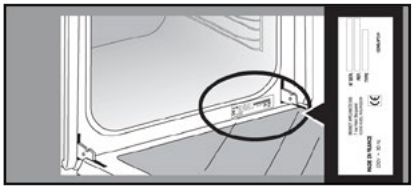
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

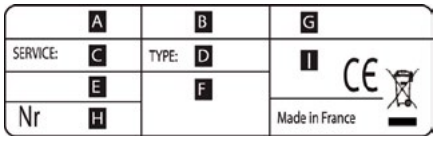
POZNÁMKA:

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

OPRAVY VE FRANCII

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





B: Obchodní reference

C: Servisní reference

H: Sériové číslo

TIP NA PEČENÍ V RUČNÍM REŽIMU

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

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

* Podle modelu

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY IEC/EN 60350

Pokrm	REŽIM PEČENÍ	ÚROVEŇ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	°C	DOBA min.	PŘEDEHŘÁTÍ
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	ano
Sušenky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	150	25-45	ano
Sušenky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	ano
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	160	30-40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	20-40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + mřížka	170	25-35	ano
Měkký 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	mřížka	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

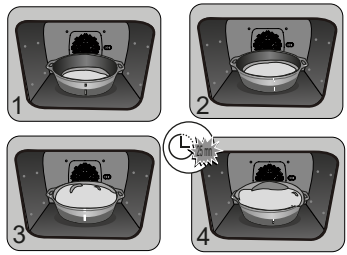
POZNÁMKA: U dvouúrovňového pečení lze nádobí vyjímat v různou dobu.

Recept s droždím (dle modelu)

Ingredience:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky sušeného pekařského droždí Těsto vymícháme mixérem a necháme v troubě vykynout.

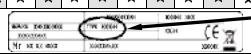
Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylijte na pevnou teplovzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.
Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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 viderefører en enestående knowhow inden for design af perfekt færdige produkter. Mange af vores apparater er certificeret med Origine France Garantie-mærket, en anerkendelse, der vidner om, at de er fremstillet i Frankrig.
Dette mærke garanterer ikke kun kvaliteten og holdbarheden af vores apparater, det garanterer også deres sporbarhed, hvilket giver en klar og objektiv indikation af deres oprindelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER 4

• 1 INSTALLATION 6
VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING 6
Elektrisk tilslutning 7

• 2 MILJØ 7
PAS PÅ MILJØET 7

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN 8
BETJENINGER OG DISPLAY 9
LÅSNING AF TASTERNE 9
TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN) 10
TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN) 11
SPECIEL FØDEVAREBAKKE TIL 100 % DAMP 12
GLIDESKINNESYSTEMET (AFHÆNGIGT AF MODELLEN) 13
MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER 13
SKUFFE TIL PÅFYLDNING 14

• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER 15
FØRSTE IBRUGTAGNING 15
MENUEN INDSTILLINGER (IFØLGE MODELLEN) 15

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION 16
START AF EN TILBEREDNING 19

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING 20
FUNKTIONEN AIR FRY 20
VEJLEDENDE TABEL FOR AIR FRY 20
FUNKTIONEN TØRRING 21
VEJLEDENDE TABEL FOR TØRRING AF MADVARER 21

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION 22
PRÆSENTATION AF AUTOMATISK FUNKTION 22
PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER 23
PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER 24
PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER 25
PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER 26
START AF EN AUTOMATISK TILBEREDNING 27
ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING 27

• 8 GODE RÅD FOR TILBEREDNING 28
MULIGHEDER VED SLUTNING AF TILBEREDNING AFHÆNGIGT AF TILBEREDNINGSTYPE) 28
FUNKTIONEN MINUTUR 28

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

• 9 VEDLIGEHOLDELSE 29
SELVRENSNING VIA PYROLYSE 31
UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS 31
AUTOMATISK RENGØRING STRAKS 32
AUTOMATISK RENGØRING MED UDSKUDT START 32
FUNKTIONEN TØMNING (AF VANDTANKEN) 33
AFKALKNINGSFUNKTION (AF DAMPVARMEREN) 34
UDSKIFTNING AF PÆRE 35

• 10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER 36

• 11 KUNDESERVICE 37
GODE RÅD FOR TILBEREDNING I MANUEL FUNKTION 38

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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

 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.

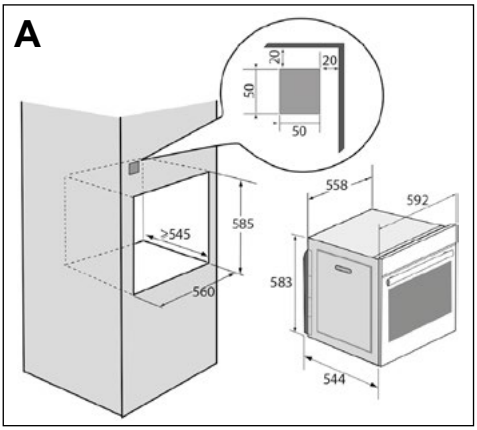
• 1 INSTALLATION

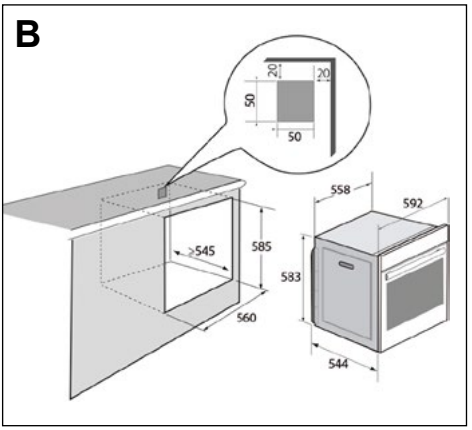
VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

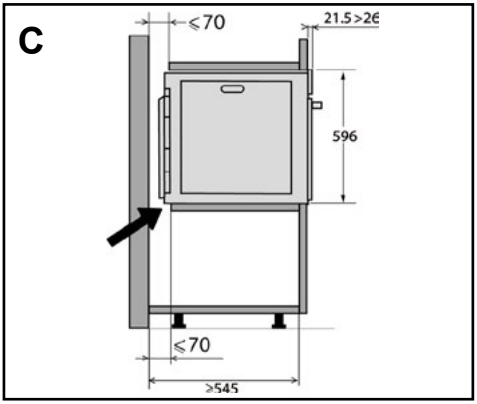
Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det. Dette apparat kan installeres enten i kolonne (A) eller under en køkkenbord (B). Hvis møblet er åbent, skal åbningen være på højst 70 mm (C og D) bagpå. Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de 2 skruer.

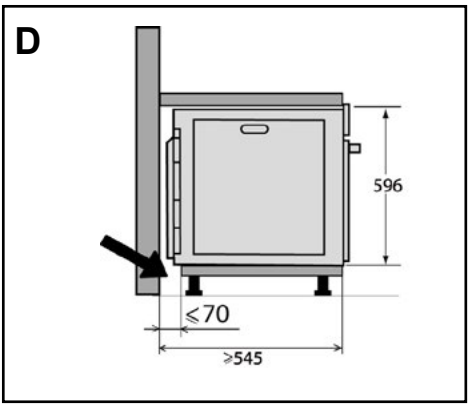
Sæt gummiholderne på plads igen.

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









• 1 INSTALLATION

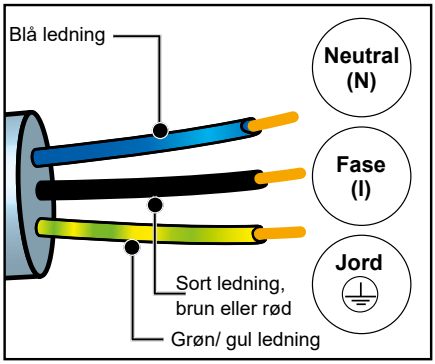
ELEKTRISK TILSLUTNING

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

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 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 50 Hz eller 60 Hz 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.

• 2 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

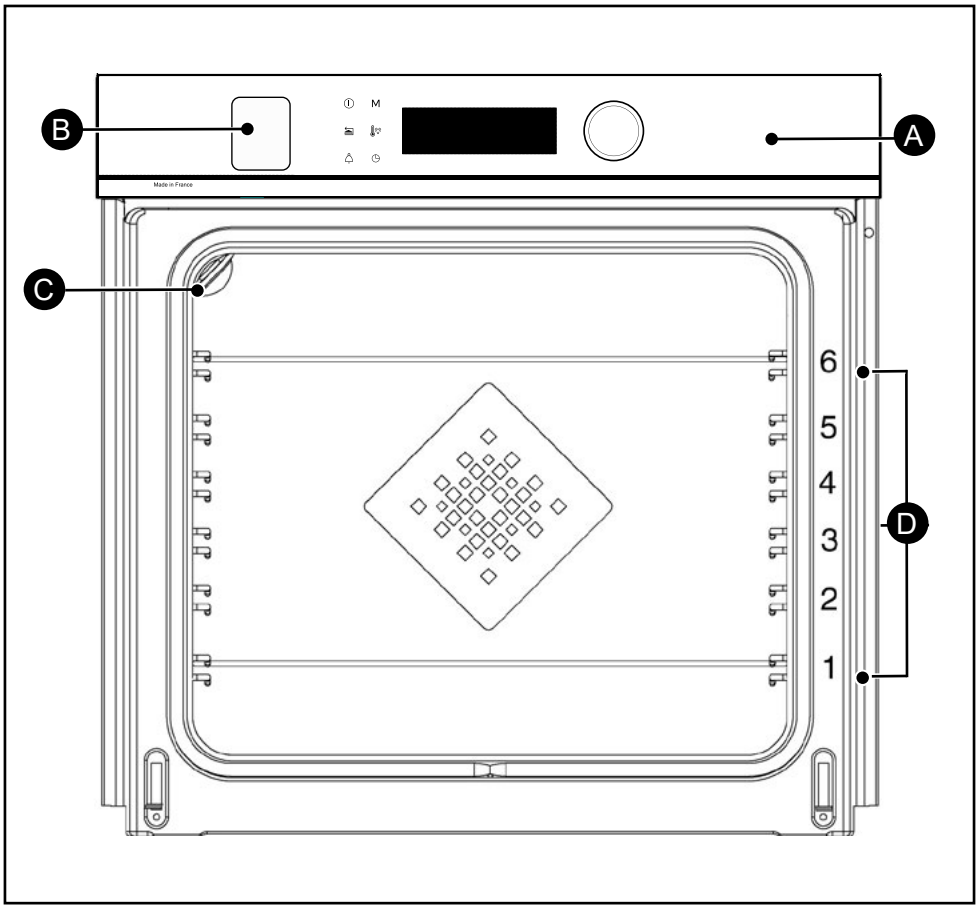
Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

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

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

Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN



A Betjeningspanel

B Skuffe til påfyldning af vandtanken*

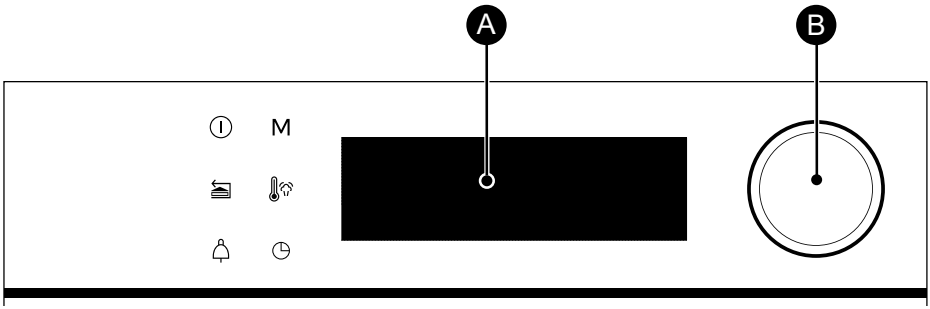
C Lampe

D Ribber (6 disponible højder)

* Skuffen er beskyttet af en plastikfilm. Sørg for at fjerne den, når du pakker produktet ud.

3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



Stoptast til ovn (langt tryk)

Tasten Tilbage (kort tryk) / Åbning (langt tryk)

Tasten minutur

Tast til direkte adgang til MANUEL funktion

Tast til temperatur

Tast til tilberedningstid/udskudt start

A Display

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

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

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

LÅSNING AF TASTERNE

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

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

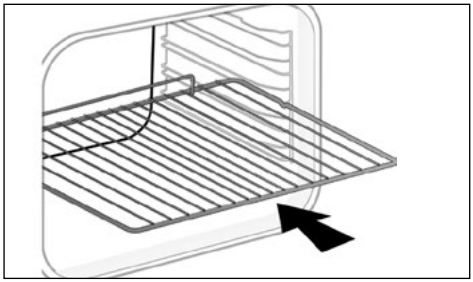
BEMÆRK: Kun tasten Stop forbliver aktiv.

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

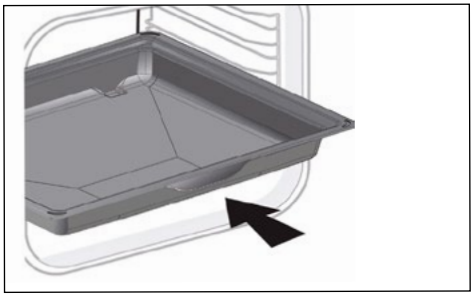
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

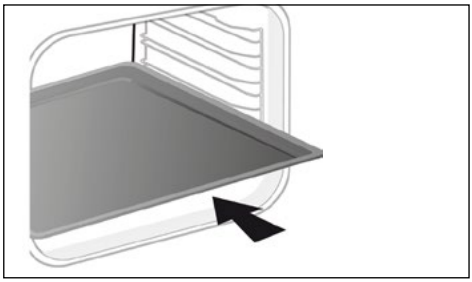
- Sikker rist, der ikke kan vippe. Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten). Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



- Universalplade, bradepande 45 mm. Til at indsætte i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



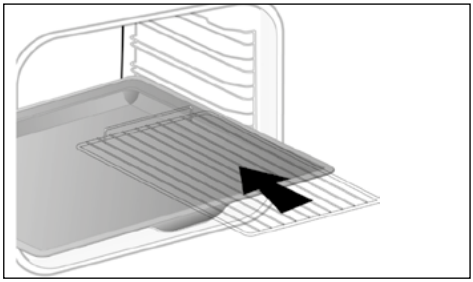
- Kageplade, 8 mm. Sættes ind i ribberne eller fastgøres til udtrækksskinnerne, Dette fad er ideelt til bagning af wienerbrød og kager som sandkager, småkager, marengs, croissanter osv. Den skrånende forkant gør det nemt at placere dine tilberedninger.



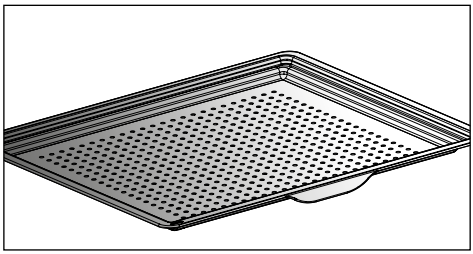
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

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

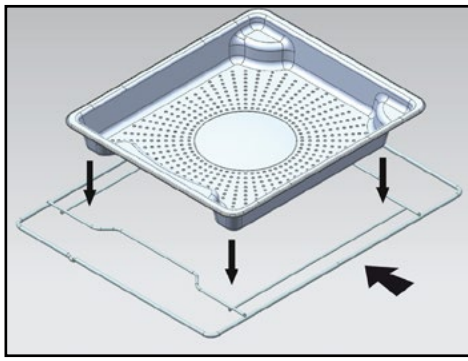


- Hullet plade. Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovnlågen. Designet til AIR FRY-tilberedning, også velegnet til bagning af pizzaer, kager eller tørring af mad.

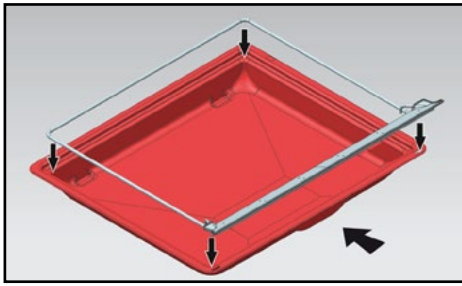


• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

SPECIEL FØDEVAREBAKKE TIL 100 % DAMP



1 Inox-bakke med huller til afløb af kondensvand fra fødevarerne, skal indsættes i ribben på niveau 4.

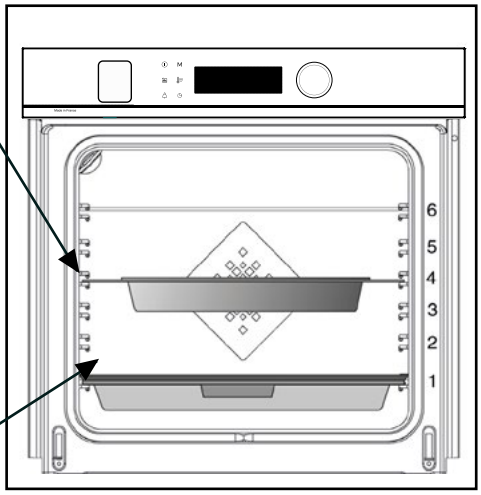


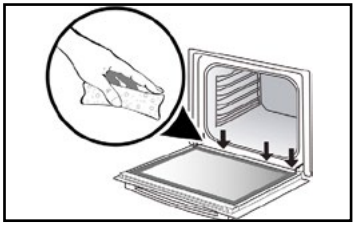
2 Silikonekanten med støtteramme. Placer rammen på 45 mm universal bradepande til opsamling af kondensvand fra madvarerne. Indsættes samlet på den nederste ribbe 1.

Silikoneforseglingen gør døren vandtæt.

⚠ Sørg for at silikonepakningen er i god kontakt med ruden i lågen.

⚠ Vigtigt
Skal kun bruges til funktion med tilberedning ved 100 % damp. Må ikke bruges til andre tilberedningsmåder. Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.



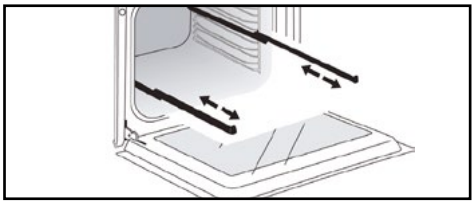


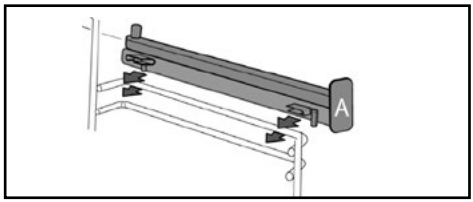
⚠ Vigtigt
Efter hver damptilberedning skal du sørge for at tørre det vand op, der er løbet ned ad udløbet i bunden af lågen.

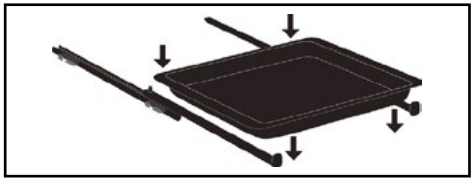
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

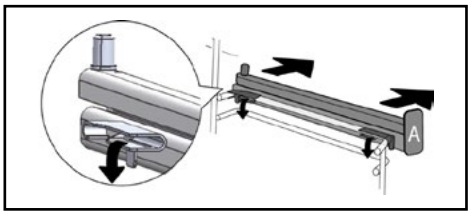
GLIDESKINNESYSTEMET (AFHÆNGIGT AF MODELLEN)

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.

Varmen kan påvirke tilbehøret, så det skifter form uden at dette dog ændrer deres funktion. Det genfinder sin oprindelige form, når det afkøles igen.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

SKUFFE TIL PÅFYLDNING

- Påfyldning af vandtanken

Før hver nye tilberedning med damp, skal du huske at fylde vandtanken. Vandtanken kan indeholde 1 liter.

I starten af tilberedning med kombineret damp åbnes skuffen til påfyldning automatisk.

Fyld af tanken.

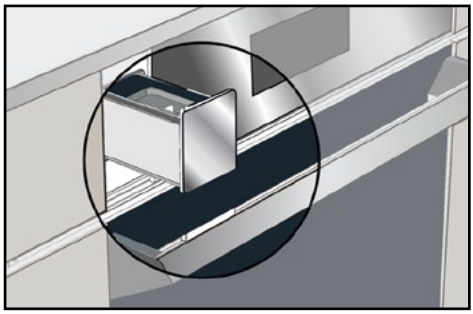
Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

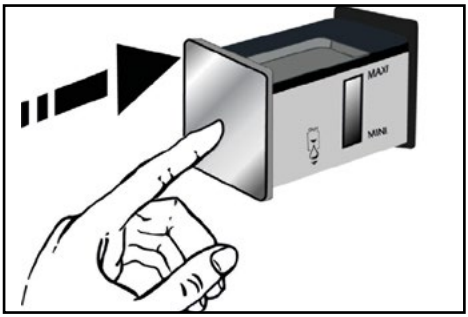
Mærkningen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.

Madlavningen begynder, når påfyldningsskuffen skubbes tilbage på plads.





Gode råd
Når du fylder tanken, kræves der nogle få sekunder til at stabilisere vandniveauet. Efterfyld om nødvendigt.

Vigtigt
Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.

Vigtigt
Udfør en udtømning før hver tilberedning. En automatisk udtømning tager cirka 3 min. Se kapitlet "Vedligeholdelse - Tømningsfunktion".

• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

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

- Indstil klokken

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

Ovnen viser klokken.

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

MENUEN INDSTILLINGER (IFØLGE MODELLEN)

I den generelle menu skal du vælge funktionen "**INDSTILLINGER**" ved at dreje på knappen og derefter bekræfte. Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger.

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

Indstil derefter parametrene, og godkend dem.

- Klokken

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

- Lyd

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

- Belysning

Vælg den ønskede lysstyrke.

- Standby

Du kan også sætte displayet i standby:

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

- Styring af lampen

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

- Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.

- Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

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

- Fejlfinding

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

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

⚠ Apparatet bliver varmt under tilberedningen. Der kommer varm damp ud, når ovnlågen åbnes. Hold børn på afstand. Sørg for ikke at stå i dampstrømmen.

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

Position	T °C anbefalet mini - maks. Anbefalet fugtighed mini - maks.	Anvendelse
 **Sous vide-tilberedning**	**100 % Damp**	Dette program bruges til at tilberede kød, fisk eller grøntsager sous-vide og ved lav temperatur i 100 % damp.
 **Damp 100 %**	**100 %** **50% - 100%**	For tilberedning udelukkende med damp.
 **Varmluft damp**	**190°C** **120°C - 250°C** **20 %** **20 % - 80 %**	Anbefales til skånsom tilberedning af kød (<70°) som f.eks. and, okse eller kalv.
 **TRADITIONEL OVN varmluft damp**	**200°C** **120°C - 275°C** **20 %** **20 % - 80 %**	Anbefales til grøntsager, især fyldte tomater eller courgetter, som har brug for fugt og ventilation for ikke at tørre ud.
 **Varmluft grill damp**	**190 °C** **180°C - 250°C** **20 %** **20 % - 80 %**	Anbefales til gratinering, hvor der holdes en smule fugt inde i tilberedningen, ideelt f.eks. til gratin som pastagratin, så tilberedningen nedenunder ikke tørrer ud.
 **Opfriskning**	**170°C** **70 % Damp**	Gør brød fra dagen før lækkert. Anbefales til baguetter, brød, teboller og croissanter.

Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

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

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

Position		T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
	**Air Fry**	**200 °C** **180 °C - 220 °C**	Med dette program, der er ideelt til sund gourmetmad, kan du kombineret med det perforerede bakke tilberede og brune dine grøntsager, chips, paneringer eller tempura i ovnen uden (eller med meget lidt) fedtstof.
	**Holde varm**	**60 °C** **35 °C - 100 °C**	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
	**Optøning**	**35 °C** **30 °C - 50 °C**	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, små brød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
	**Hævning af dej**	**40 °C**	Anbefalet program til skånsom hævning af alle typer dej som brøddej, brioche, pizza, kouglof osv. Placer dit fadet direkte i bunden.
	**Tørring**	**80 °C** **35 °C - 80 °C**	Sekvens til tørring af visse madvarer såsom frugt, grøntsager, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring.
	**Pause indstil-ling**	**90 °C**	Special sekvens: Ovnen fungerer 25 eller 75 timer under afbrydelse kun ved 90 °C.

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

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN TILBEREDNING

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

NB: Nogle parametre kan ændres, før tilberedningen starter

(temperatur, tilberedningstid og udskudt start), se de følgende kapitler.

ÆNDRING AF TEMPERATUREN

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

Den kan du ændre på følgende måde:

- Vælg temperatur, og bekræft.

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

DAMPPROCENT

For kombinerede tilberedninger  anbefaler ovnen den ideelle dampprocent.

Hvis du ønsker at ændre den, skal du vælge fugtighed og godkende.

Indtast den nye dampprocent (mellem 20 og 80 %) ved at dreje på drejeknappen, og godkend dit valg.

TILBEREDNINGSVARIGHED

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

INDSTILLING AF TIDSPUNKT FOR FÆRDIG TILBEREDNING

(udskudt start)

Når tilberedningens varighed indstilles, bliver tidspunktet for tilberedningens afslutning automatisk justeret. Du kan selv ændre sluttidspunktet, hvis du ønsker det.

-Vælg tilberedningens afslutning, og godkend.

Når tidspunktet for tilberedningens afslutning er indstillet,

godkend. Klokkeslættet for tilberedningens afslutning forbliver vist.

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

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

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

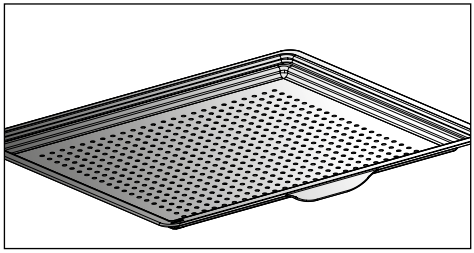
“**STOP**” vises på skærmen.

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

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING

FUNKTIONEN AIR FRY

Læg maden direkte på den perforerede plade, spred den ud uden at overlapning, vælg tilberedningsfunktionen Air Fry, og indstil temperaturen til mellem 180 °C og 220 °C. Indsæt den perforerede plade på niveau 5 og bradepanden på niveau 3 for at opsamle eventuel saft og madrester.



VEJLEDENDE TABEL FOR AIR FRY

med 200 °C forvarmning undtagen ved *

	Varighed	Vægt
Kyllingevinger	**25 min.**	**500 g**
Friske pommes frittes	**30 min.**	**700 g**
Frosne pommes frittes	**30 min.**	**700 g**
Friske grøntsager i tern (courgette/ aubergine/peberfrugt)	**30 min.***	**500 g**
Nuggets af kylling	**10 min.**	**250 g**
Paneret fisk	**15 min.**	**250 g/2 stykker**

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING



FUNKTIONEN TØRRING

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

Brug kun friske madvarer.

Brug kun friske madvarer.

Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.

Dæk risten med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag.

Brug ribbe 1 (hvis du har flere riste sættes de på ribbe 1 og 3).

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

VEJLEDENDE TABEL FOR TØRRING AF MADVARER

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

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF AUTOMATISK FUNKTION

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

AI

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

For dampkogte retter, angiver symbolet  , at det er dampkogning.

LAV TEMPERATUR

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

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

Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.

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

TILBEREDNING SOUS VIDE

Dette program bruges til at tilberede kød, fisk eller grøntsager sous-vide og ved lav temperatur i 100 % damp.

VIGTIGT! Før tilberedningen skal du lægge de rå ingredienser eller ingredienser med krydderurter i en dedikeret vakuumpakket madlavningspose (varmebestandig) og forsegle posen med en vakuumforsegler.

Denne tilberedningsmetode med en beskyttende kuvert garanterer optimal bevarelse af næringsstoffer og smagsstoffer.

Brug tilbehøret til 100 % damptilberedning (plade, støtte, silikoneklap), og læg den tilberedte mad i tilberedningsposerne på pladen.

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

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

Kød, Fisk, Retter, Grøntsager, Brød og pasta, Desserter, Lav temperatur, Sous-vide-opskrifter.

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

LAV TEMPERATUR
MØRBRAD
KALVESTEG
OKSESTEG RÅ
OKSESTEG MIDDANDE
FLÆSKESTEG
LAMMEKØLLE MED BEN RÅ
LAMMEKØLLE MED BEN GODT STEGT
LAMMEKØLLE UDEN BEN RÅ
LAMMEKØLLE UDEN BEN GODT STEGT
KYLLING
ØRRED
SMÅ FISK
LAKS
HAVABORRE
STOR FISK
KARTOFFELGRATIN
YOGHURT

TILBEREDNING SOUS VIDE
SKÅRNE GRØNTSAGER
FISKEFILETTER
FJERKRÆSFILETTER
FOIE GRAS

Brug 100 %-tilbehøret, og læg din tilberedte mad i tilberedningsposerne på pladen.

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

Gode råd
Funktion damp: Automatiske opskrifter med 100 % damp.

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

KØD	AI	FUNKTION DAMP
KALKUNFILET		O
KYLLINGEBRYST		O
SVINEFILET		O
KØDPATÉ	O	
LAMMEBOV	O	
KALVEKOTELET	O	
KALVESTEG	O	
SVINESKANK	O	
SVINEKAM	O	
MØRBRAD	O	
FLÆSKESTEG	O	
OKSESTEG	O	
KYLLING	O	
AND	O	
ANDEBRYST	O	
KALKUNLÅR	O	
KALKUN	O	
GÅS	O	

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

Gode råd
Funktion damp: Automatiske opskrifter med 100 % damp.

FISK	AI	FUNKTION DAMP
FRISKE FISKEFILETTER		O
ØRRED	O	O
LAKS	O	O
STOR FISK	O	O
SMÅ FISK	O	O
HAVABORRE	O	O
HUMMER	O	
FISKEPATÉ	O	
MUSLINGER		O
SKALDYR		O
REJER		O
HUMMERE		O

RETTER	AI
FARSEREDE GRØNTSAGER	O
VEGETABILSK GRATIN	O
FARSEREDE TOMATER	O
LASAGNER	O
KØDPIE	O
TÆRTE, SALT	O
OSTEKAGE	O
QUICHE	O
PIZZA	O
KARTOFFELGRATIN	O
MOUSSAKA	O
SOUFFLÉ	O

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

GRØNTSAGER	FUNKTION DAMP
ROSENKÅL	O
ÆRTER	O
GULERØDDER	O
GRØNNE BØNNER	O
BROCCOLI	O
BLOMKÅL	O
KARTOFLER	O
PORRER	O
SQUASH	O
GRÆSKAR	O
ASPARGES	O
SELLERI	O
GRÆSKAR	O
SØLVBEDER	O
SPINAT	O
ARTICHAUT	O

BRØD OG DEJE	AI
BRIOCHE	O
FLUTE	O
BRØD	O
MØRDEJ	O
BUTTERDEJ	O

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

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN AUTOMATISK TILBEREDNING

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

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

Ovnen tilbyder flere madkategorier (Kød, Fisk, Retter, Grøntsager, Brød og pasta, Desserter, Lav temperatur, Sous-vide-opskrifter):

Afhængigt af den valgte ret eller ovnens tilstand (allerede varm) foreslår AI-funktionen en standardvægt, som du skal justere om nødvendigt, før du bekræfter. Ovnen beregner automatisk tilberedningstiden og temperaturindstillingerne. Ribbehøjden vises, indsæt din ret, og bekræft.

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

For visse AI-opskrifter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.
Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilsætte/overrisle med væske.

Ved nogle dampkogninger vil det blive nødvendigt at tilføje vand under madlavningen. Symbolet angiver, at du skal fylde vandbeholderen.

• 8 GODE RÅD FOR TILBEREDNING

MULIGHEDER VED SLUTNING AF TILBEREDNING AFHÆNGIGT AF TILBEREDNINGSTYPE)

I slutningen af tilberedningen i manuel eller automatisk tilstand beder ovnen dig om at afslutte tilberedningen ved at trykke på OK, eller om at forlænge tilberedningen ved at vælge en af følgende muligheder: Sprød, Holde Varm og Tilføj 5 min.

SPRØD

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

Ved afslutningen af madlavningen skal du vælge “Sprød” indstillingen og bekræfte ved at trykke på drejeknappen.

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

Bemærk:
Indstillingen “Sprød” kan konfigureres ved afslutningen af den programmerede madlavning.

HOLDE VARM

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

TILFØJ 5 MIN (kun i manuel tilstand)

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

FUNKTIONEN MINUTUR

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

- Tryk på tasten .

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

Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

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

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

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

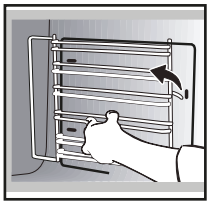
UDVENDIGE FLADER

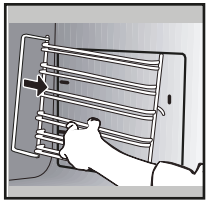
Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

UDTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

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





RENGØRING AF LÅGENS GLASRUDER

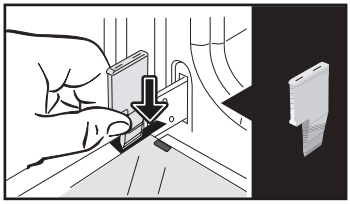
Pas på

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

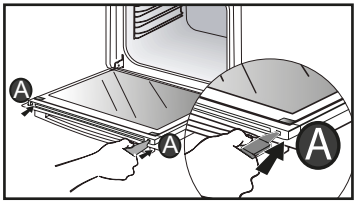
Fedt på indersiden af ruden fjernes forinden med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.

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

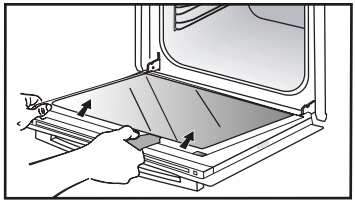
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.

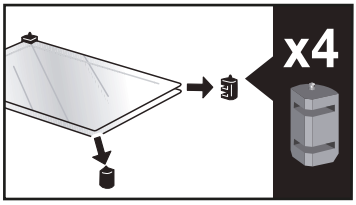


Tag den første fastklipsede rude ud: Ved brug af den anden kile (eller en skruetrækker) trykkes på punkterne Ⓐ for at afklipse ruden.



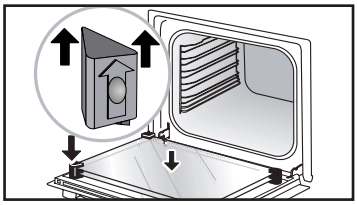
Fjern ruden;Lågen består af to supplerende glasruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.





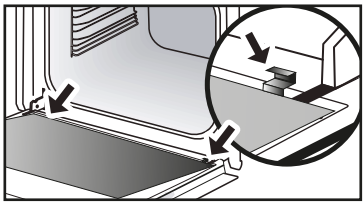
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

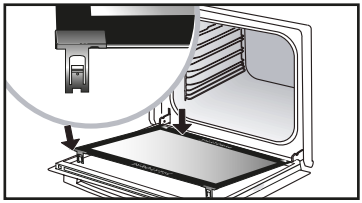
Ruderne må ikke lægges i vand. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.



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.





Tag plastkilen ud.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Det er meget vigtigt under pyrolyserensning, at alt tilbehør, der ikke er tåler pyrolyserensning, fjernes fra ovnen (glideskinner, forkromede riste) samt alle beholdere.

Denne ovn er udstyret med en selvrensende pyrolysefunktion: Pyrolyse er en cyklus med opvarmning af ovnen til en meget høj temperatur, der tillader at fjerne alt snavs, som stammer fra overstænkninger eller et fad, der er løbet over. 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 derfor umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.

To pyrolyse-cyklusser tilbydes: Varigheden er forudvalgt og kan ikke ændres:

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Pyro Express: Denne specifikke funktion udnytter varmen, der er akkumuleret ved den sidste tilberedning, og tilbyder en hurtig automatisk rensning af ovnen indvendig: Den rengør ovnen indvendig, når den kun er lidt tilsmudset, på mindre end en time.

Hvis din ovn er varm nok, tager pyrolysen 59 minutter, hvis ikke den er varm nok, varer den 1 time og 30 minutter.

Pyro 2H: 2 timer for en mere dybdegående ovnrensning.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

AUTOMATISK RENGØRING STRAKS

Vælg funktionen **"RENGØRING"**, når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

- Vælg den mest egnede automatiske rengøringscyklus, f.eks. **PYRO 2H**, og godkend.

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

Under pyrolysen vises symbolet  i betjeningspanelets display for at angive, at ovndøren er låst.

I slutningen af pyrolysen finder der en afkølingsfase sted, og din ovn er ikke tilgængelig i denne periode.

 **Når ovnen er kølet af, fjernes den hvide aske med en fugtig klud. Ovnen er ren og klar til at blive brugt igen til den tilberedning, du ønsker.**

AUTOMATISK RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.
- Vælg tilberednings afslutningstidspunkt.
- Indstil tidspunktet, hvor du ønsker, at pyrolysen er afsluttet med drejeknappen, og godkend.

Efter et par sekunder går ovnen

I standby, og pyrolysens start er udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt.

Ved pyrolysecyklussens slutt begynder ovnen at køle ned og forbliver utilgængelig under hele varigheden.

Når din pyrolyse er færdig, skal du stoppe ovnen og trykke på tasten ⏻.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

FUNKTIONEN TØMNING (AF VANDTANKEN)

⚠ **Efter hver madlavning anbefaler skærmen, at du dræner vandet. Du kan gøre det med det samme eller udsætte det til begyndelsen af den næste madlavning.**

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

For at gøre dette skal du vælge funktionen "RENGØRING", når du er i den generelle menu, og derefter godkende.

- Vælg cyklussen "Tømning", og valider derefter. Skuffen åbner.

- Vælg en af de 2 tømninger, HURTIG eller KOMPLET (se detaljer i det følgende), og gå frem på samme måde som ved en automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning.

Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning:

Ved slutningen af hver tilberedning med damp bliver tømning af tanken foreslået.

Du kan vælge at undlade at udføre denne dræning ved at vælge "Senere" og derefter bekræfte. Ellers vælg dræning HURTIG eller dræning KOMPLET, og bekræft derefter.

Skuffen åbner automatisk for tømningen.

Tømningen HURTIG:

Hvis brugeren straks ønsker at starte en tilberedning med damp.

Tømningen tager ca. 20 sekunder.

Tømningen KOMPLET:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 3 min 20 s.

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet.

Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

Når tømningen er afsluttet, viser displayet 0 m 0 s. Luk skuffen manuelt.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

AFKALKNINGSFUNKTION (AF DAMPVARMEREN)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

Når det er tid til afkalkning, blinker symbolet ■ ved starten af madlavningen. Du kan vælge at udsætte det ved at vælge "Jeg afviser", og derefter bekræfte.

Du har mulighed for at starte endnu 5 tilberedninger, før funktionerne "med damp" ikke mere kan udføres. Men hvis meddelelsen "Afkalkning påkrævet" vises, er det derimod obligatorisk at vælge "Jeg accepterer", og derefter godkende.

⚠ Vigtigt
Når displayet viser "Afkalkning påkrævet" er det obligatorisk at udføre en afkalkning af vandvarmeren.

For at starte en afkalkning skal du vælge funktionen "RENGØRING", når du er i den generelle menu, og derefter godkende.

- Vælg cyklussen "Afkalkning", og valider derefter.

Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

ETAPE 1: TØMNING

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet, og godkend.

Cyklussen "Tømning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

ETAPE 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

- Luk skuffen manuelt. Cyklussen "Rengøring" starter, den tager 30 min. Ved slutningen af cyklussen åbner tanken automatisk.

ETAPE 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.
- Cyklussen "Skylning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

ETAPE 4: TØMNING

Endnu en tømning er nødvendig. Fyld igen vandtanken op til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.
- Cyklussen "Tømning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

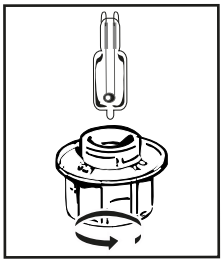
Der udsendes et lydsignal. Luk skuffen manuelt. Nu er ovnen klar til brug igen.

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF PÆRE

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

Pærens specifikationer: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Skru lampeglasset af, og tag pæren ud (brug en gummihandske for at lette

afmonteringen). Indsæt den nye pære, og sæt lampeglasset tilbage på plads.

Dette produkt omfatter en lyskilde af energieffektivitetsklasse G.

• 10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

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

• 11 KUNDESERVICE

FORBRUGERSERVICE I FRANKRIG

For at få mere at vide om vores produkter eller kontakte os kan du:

> gå ind på vores website:
www.dedietrich-electromenager.com

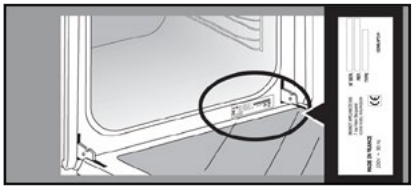
> skrive til os på følgende adresse:
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

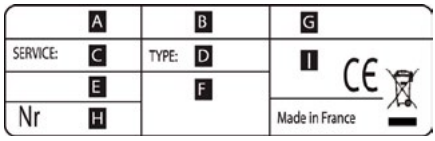
BEMÆRKNING:

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

REPARATIONER FRANKRIG

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





B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

GODE RÅD FOR TILBEREDNING I MANUEL FUNKTION

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

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

* Ifølge modellen

PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN IEC/EN 60350

MADVARE	TILBEREDNINGS-FUNKTION	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	rist	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

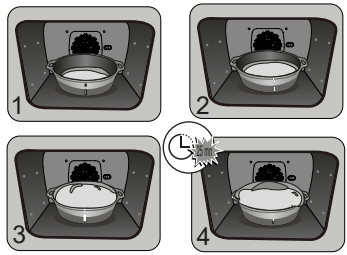
BEMÆRKNING: Ved madlavning i 2 niveauer kan retterne tages ud på forskellige tidspunkter.

Opskrift med gær (ifølge modellen)

Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret bagegær Rør dejen sammen med røremaskinen, og lad den hæve i ovnen.

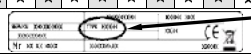
Fremgangsmåde: For dejopskrifter med gær. Hæld dejen ud i et ovnfast fad, tag risterne ud af ribberne og stil fadet på ovnens bund.
Varm ovnen op med varmluftfunktionen til 40-50 °C i 5 minutter. Stands ovnen, og lad dejen hæve i 25-30 minutter i kraft af den overskydende varme.



EN 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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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 EINBAU 6
WAHL DES AUFSTELLUNGSORTS UND EINBAU 6
Elektrischer Anschluss 7

• 2 UMWELT 7
UMWELTSCHUTZ 7

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS 8
BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE 9
TASTENSPERRE 9
ZUBEHÖR (JE NACH MODELL) 10
ZUBEHÖR (JE NACH MODELL) 11
SPEZIALGEFÄSS FÜR NAHRUNGSMITTEL 100% DAMPF 12
AUSZUGSCHIENEN-SYSTEM (JE NACH MODELL) 13
EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN 13
FÜLL-SCHUBFACH 14

• 4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN 15
ERSTE INBETRIEBNAHME 15
MENÜ EINSTELLUNGEN (JE NACH MODELL) 15

• 5 MANUELLER GARMODUS 16
STARTEN EINES GARVORGANGS 19

• 6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN 20
FUNKTION AIR FRY 20
TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR AIR FRY 20
FUNKTION TROCKNEN 21
TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR DAS TROCKNEN IHRER LEBENSMITTEL 21

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS 22
BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS 22
ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN 23
ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN 24
ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN 25
ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN 26
STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS 27
SOFORTIGES GAREN 27

• 8 EMPFEHLUNG FÜR DAS GAREN 28
OPTIONEN FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS (JE NACH GARMODUS) 28
FUNKTION ZEITSCHALTUHR 28

INHALTSVERZEICHNIS

DE

• 9 PFLEGE 29
SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE 31
EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN 31
SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG 32
SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL 32
FUNKTION ENTLEEREN (des Wassertanks) 33
FUNKTION ENTKALKUNG (des Dampferzeugers) 34
AUSWECHSELN DER LAMPE 35

• 10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN 36

• 11 KUNDENDIENST 37
EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN IM MANUELLEN MODUS 38

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.

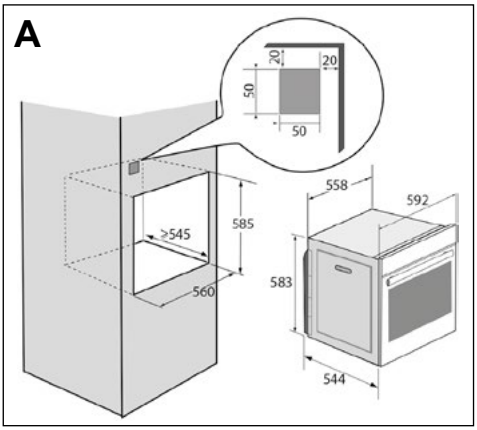
• 1 EINBAU

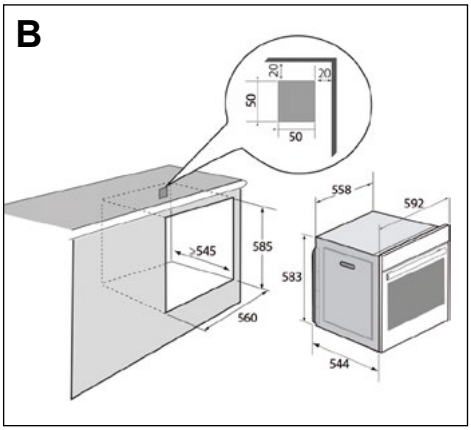
WAHL DES AUFSTELLUNGSORTS UND EINBAU

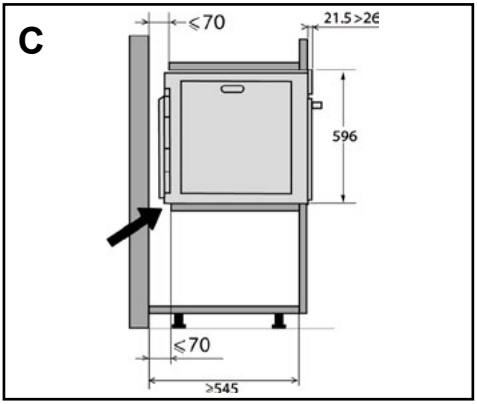
Aus den Abbildungen gehen die Maße eines Möbels hervor, in das der Ofen eingesetzt werden kann. Dieses Gerät kann ebenso gut in Säulenaufstellung (A) oder unter einer Arbeitsplatte (B) installiert werden. Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung hinten maximal 70 mm groß sein (C und D). Das Gerät im Möbel befestigen. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Das Gerät mit den 2 Schrauben befestigen.

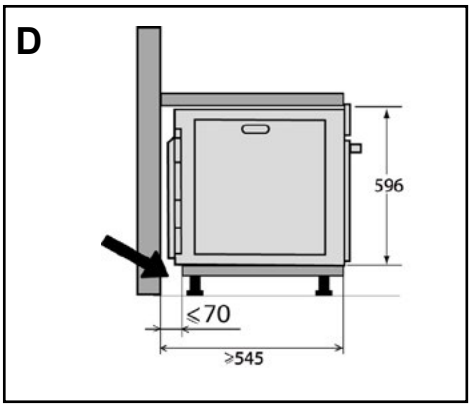
Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.

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









• 1 EINBAU

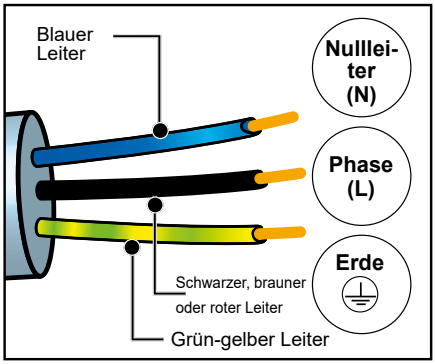
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.

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

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



Achtung: Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Backofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

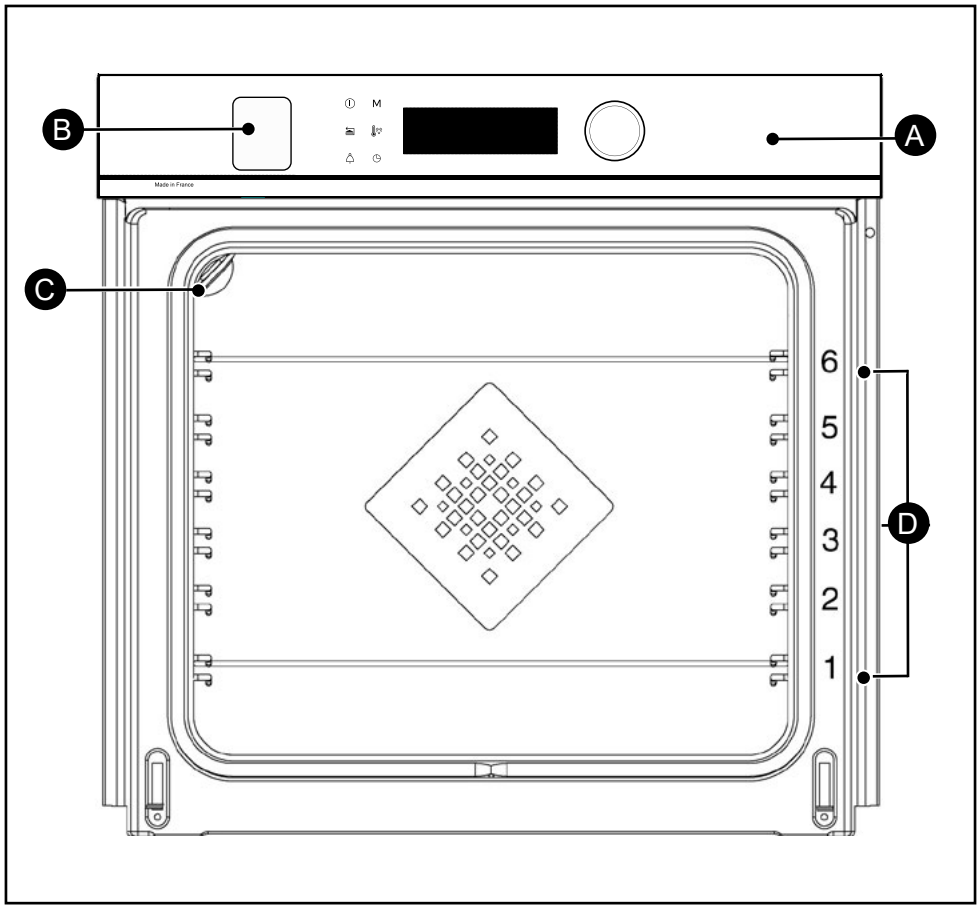
Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

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

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

Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



A Bedienleiste

B Schubfach zum Füllen des Wassertanks*

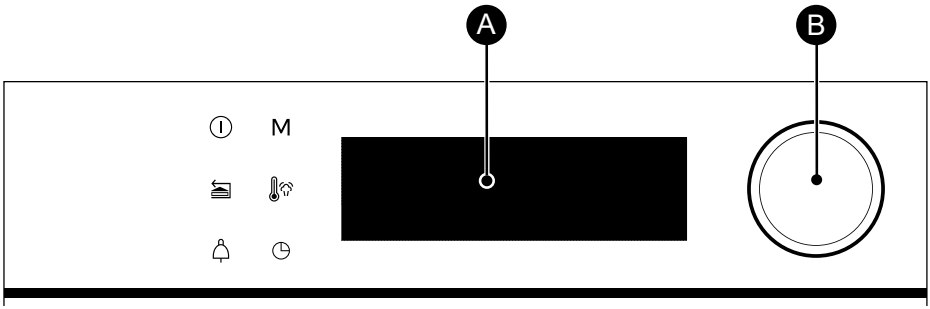
C Lampe

D Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

* Das Schubfach ist durch eine Plastikfolie geschützt. Achten Sie beim Auspacken des Produkts darauf, dass Sie diese entfernen.

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



Ausschalttaste Backofen (lange drücken)

Zurück-Taste (kurz drücken) / Öffnen (lange drücken)

Taste der Zeitschaltuhr

Taste für den direkten Zugriff auf den MANUELLEN Modus

Taste für Temperatur

Taste für Garzeit/Startzeit-vorwahl

A Anzeige

B Drehschalter für mittig ausgeübten Druck (nicht abnehmbar):

- Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen.

- Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.

TASTENSPERRE

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

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

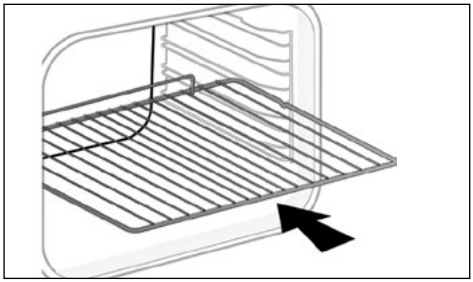
HINWEIS: Nur die Taste Stopp bleibt aktiv.

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

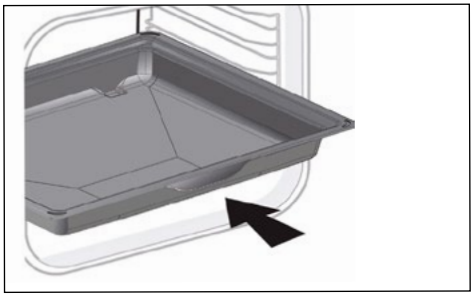
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

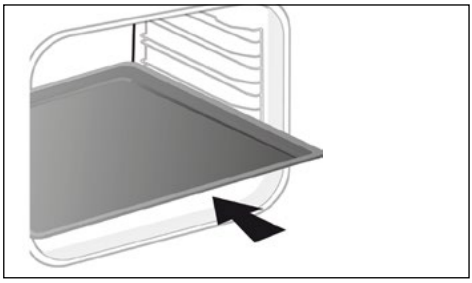
- Rost mit Kippschutz. Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt). Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweckblech, Fettpfanne 45 mm. Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Es fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



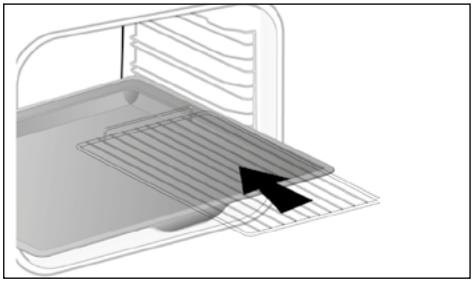
- Kuchenblech, 8 mm. Es wird in die Einschubleisten eingeschoben oder an den Teleskopschienen befestigt. Dieses Blech eignet sich besonders für Gebäck und Feingebäck wie Mürbegebäck, Cookies, Schaumgebäck, Croissants usw. Die geneigte vordere Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel.



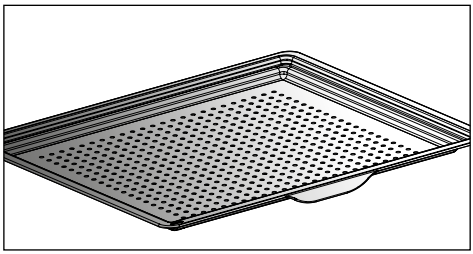
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Grillpfannen „Feinschmecker“. Diese Halb-Grillpfannen „Feinschmecker“ werden unabhängig voneinander verwendet, sie werden ausschließlich in eines der Bleche oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet. Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.

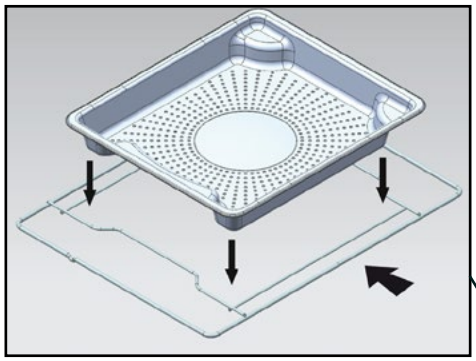


- Perforierte Schale. Sie wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Konzipiert für den Garmodus AIR FRY, eignet sich auch zum Backen von Pizza, Gebäck oder zum Trocknen von Lebensmitteln.

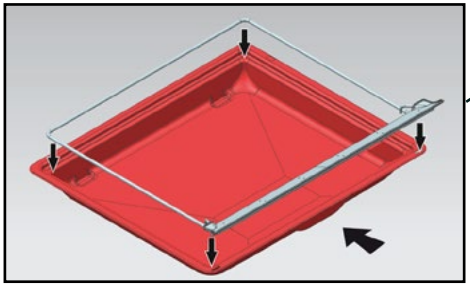


• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

SPEZIALGEFÄSS FÜR NAHRUNGSMITTEL 100% DAMPF



1 Perforiertes Edelstahlgefäß für den Abfluss von Nahrungsmittel-Kondenswasser, auf Einschubleiste 4 einsetzen.

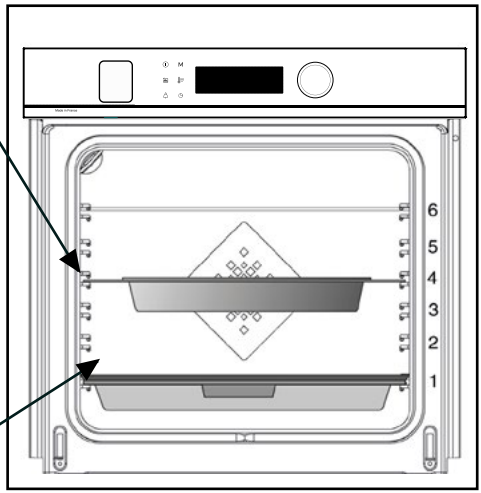


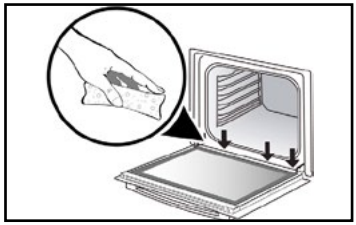
2 Silikondichtung samt Halterahmen Legen Sie den Rahmen auf das Mehrzweckblech mit Auffangschale 45 mm zum Auffangen des Nahrungsmittel-Kondenswassers. Schieben Sie das Ganze in die unterste Einschubleiste 1.

Die Silikondichtung sorgt dafür, dass die Tür dicht ist.

⚠ Die Silikondichtung muss in Kontakt mit der Glasscheibe der Tür sein.

⚠ Achtung
Das Gefäß darf nur für die Funktion 100% Dampfgaren verwendet werden. Das Gefäß darf nicht für andere Gararten verwendet werden. Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.



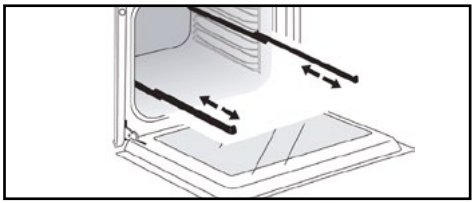


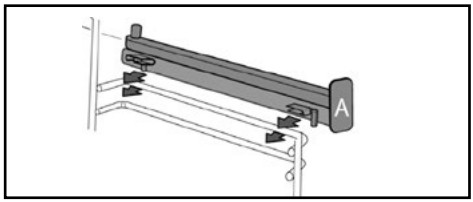
⚠ Achtung
Achten Sie nach jedem Dampfgaren darauf, dass Sie das Wasser, das sich an der Rinne unten an der Tür befindet, gut abwischen.

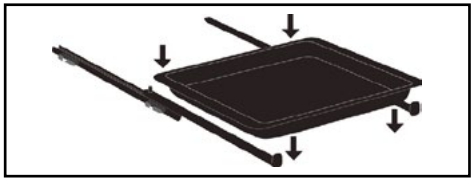
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

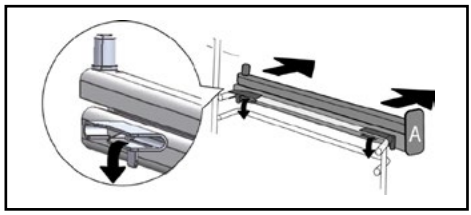
AUSZUGSCHIENEN-SYSTEM (JE NACH MODELL)

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.

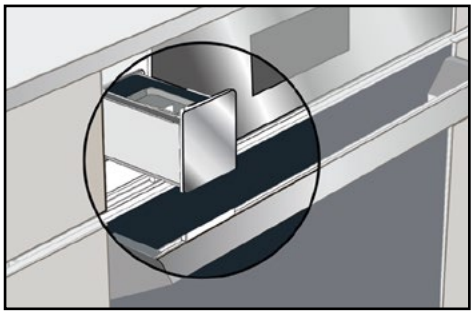
Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

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

Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehörteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

FÜLL-SCHUBFACH

- Füllen des Wassertanks



Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Waser. Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

Zu Beginn des Kombi-Dampfgarvorgangs öffnet sich das Füll-Schubfach automatisch.

Füllen Sie den Tank.

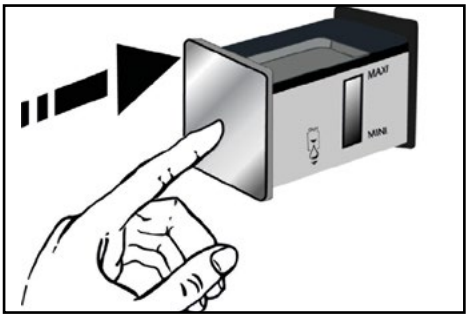
Achten Sie darauf, dass der Tank bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt ist.

Den Füllstand überprüfen Sie anhand der Line MAX auf einer Seite des Schubfachs.

Nach der Füllung schieben Sie das Fach zum Schließen von der Hand hinein.

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfvorgang bereit.

Das Kochen beginnt, wenn das Füll-Schubfach wieder in seine Position geschoben wird.



Empfehlung
Beim Füllen des Tanks warten Sie mehrere Sekunden ab, bis sich der Wassertand stabilisiert.
Füllen Sie bei Bedarf nach.

Achtung
Kein enthärtetes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.

Achtung
Führen Sie eine Entleerung vor jedem Garvorgang durch. Die Dauer der automatischen Entleerung beträgt ca. 3 Min. Siehe Kapitel „Pflege - Entleerungsfunktion“.

• 4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

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

- Einstellung der Uhrzeit

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

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

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

MENÜ EINSTELLUNGEN (JE NACH MODELL)

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

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters den gewünschten Parameter aus und bestätigen Sie. Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.

- Uhrzeit

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

- Ton

Bei der Betätigung der Tasten sendet Ihr Backöfen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.

- Helligkeit

Wählen Sie die gewünschte Helligkeitsstufe.

- Sleep mode

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

Position ON, Ausschalten der Anzeige nach einer bestimmten Zeit.

Position OFF, Reduzierung der Helligkeit nach einer bestimmten Zeit.

- Bedienung der Lampe

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

- Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.

- DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

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

- Diagnose

Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Diagnosemenü.

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

• 5 MANUELLER GARMODUS

Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten. Achten Sie darauf, dass Sie nicht im Dampfstrom stehen.

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

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max. Empfohlene Feuchtigkeit Min. - Max.	Verwendung
 **Vakuumgaren**	**100% Dampf**	Mit diesem Programm können Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse unter Vakuum und bei niedriger Temperatur in 100% Dampf garen.
 **Dampf 100%**	**100%** **50% - 100%**	Um ausschließlich mit Dampf zu garen.
 **Heißluft Dampf**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Empfohlen für schonendes Garen von Fleisch (<70° Kerntemperatur) wie Ente, Rind oder Kalb.
 **Traditionell Umluft + Dampf**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Empfohlen für Gemüse, insbesondere z. B. für gefüllte Tomaten oder Zucchini, die Feuchtigkeit und Umluft benötigen, um nicht auszutrocknen.
 **Umluftgrill Dampf**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Empfohlen zum Überbacken, wobei ein wenig Feuchtigkeit im Inneren der Zubereitung erhalten bleibt. Ideal z. B. für Gratins wie Nudelauflauf, damit die Zubereitung darunter nicht austrocknet.
 **Wiederauffrischen**	**170°C** **70% Dampf**	Altes Brot auffrischen. Empfohlen für Baguettes, Brot und Croissants.

Heizen Sie Ihren Backofen vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor.

• 5 MANUELLER GARMODUS

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

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

• 5 MANUELLER GARMODUS

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 **Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Dieses Programm ist ideal für eine gesunde Gourmetküche. In Kombination mit der perforierten Schale können Sie Gemüse, Pommes frites, Paniertes oder Tempura ohne (oder mit sehr wenig) Fett im Ofen zubereiten und bräunen.
 **Warmhalten**	**60°C** **35°C - 100°C**	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Teller aufwärmen, Abtauen).
 **Abtauen**	**35°C** **30°C - 50°C**	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 **Aufgehen von Teig**	**40°C**	Empfohlenes Programm, um alle Teigwaren wie Brotteig, Brioche, Pizza, Gugelhupf usw. schonend aufgehen zu lassen. Stellen Sie das Gefäß direkt auf den Ofenboden.
 **Trocknung**	**80°C** **35°C - 80°C**	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe spezielle Trocknungstabelle.
 **Sabbat-Einstellung**	**90°C**	Spezialprogramm: Der Backofen ist 25 Stunden oder 75 Stunden ununterbrochen bei einer festen Temperatur von 90°C in Betrieb.

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

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

• 5 MANUELLER GARMODUS

STARTEN EINES GARVORGANGS

SOFORTIGES GAREN

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

Hinweis: Bestimmte Parameter können vor Beginn des Garvorgangs geändert werden

(Temperatur, Garzeit und Startzeitvorwahl), siehe Folgekapitel.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

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

Diese kann wie folgt verändert werden:

- Wählen Sie die Temperatur und bestätigen Sie.

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

DAMPFGEHALT

Für Kombi-Gargänge  gibt das Gerät Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

Um ihn zu ändern, wählen Sie Feuchtigkeit und bestätigen Sie.

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt (zwischen 20 und 80 %) ein, indem Sie den Bedienschalter drehen, und bestätigen Sie dann Ihre Auswahl.

GARZEIT

Sie können die Garzeit für Ihr Gericht eingeben, indem Sie Dauer auswählen und dann die Garzeit durch Drehen des Hebels eingeben und bestätigen.

EINSTELLUNG DES ENDES DES GARVORGANGS

(verzögerter Start)

Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes automatisch aufwärts. Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden.

- Wählen Sie das Garzeitende und bestätigen Sie.

Wenn Sie das Garzeitende eingestellt haben,

bestätigen Sie. Das Garzeitende bleibt angezeigt.

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

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

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

„**BEENDEN**“ erscheint auf dem Bildschirm

Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienschalters oder durch langes Drücken der Ausschalttaste des Ofens.

• 6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

FUNKTION AIR FRY

Legen Sie Ihre Speisen direkt auf die perforierte Schale, sodass sie sich nicht überlappen, wählen Sie den Garmodus Air Fry und stellen Sie die Temperatur zwischen 180°C und 220°C ein. Schieben Sie die perforierte Schale in die Einschubleiste 5 und die Fettpfanne in die Einschubleiste 3, um eventuelle Garrückstände aufzufangen.

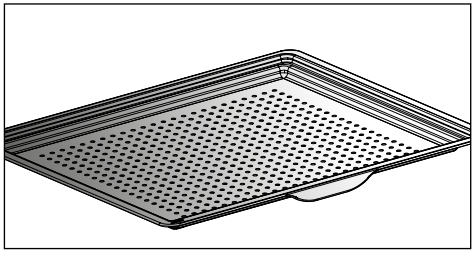


TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR AIR FRY

bei 200°C Vorwärmen zu berücksichtigen außer *

	Dauer	Gewicht
Hähnchenflügel	**25 Min.**	**500 g**
Frische Pommes frites	**30 Min.**	**700 g**
Tiefgefrorene Pommes frites	**30 Min.**	**700 g**
Frische Gemüsewürfel (Zucchini / Aubergine / Paprika)	**30 Min.***	**500 g**
Hähnchen-Nuggets	**10 Min.**	**250 g**
Panierter Fisch	**15 Min.**	**250 g / 2 Stück**

• 6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN



FUNKTION TROCKNEN

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

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.

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

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

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

TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR DAS TROCKNEN IHRER LEBENSMITTEL

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

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS

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

AI

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

Für Dampfgargerichte, zeigt das Symbol  an, dass es sich um Dampfgaren handelt.

NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM

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

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

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.

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

VAKUUMGAREN

Mit diesem Programm können Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse unter Vakuum und bei niedriger Temperatur in 100% Dampf garen.

WICHTIG! Legen Sie Ihre unverarbeiteten oder gewürzten Zutaten vor dem Garen in einen eigens dafür vorgesehenen (hitzebeständigen) Vakuum-Garbeutel und verschließen Sie den Beutel luftdicht mit einem Vakuumiergerät.

Diese Art des Garens mit Schutzhülle sorgt dafür, dass Nährstoffe und Geschmack optimal erhalten bleiben.

Verwenden Sie das spezielle Zubehör für das 100% Dampfgaren (Schüssel, Halter, Silikondichtung) und legen Sie Ihre vorbereiteten Lebensmittel in den Garbeuteln in die Schüssel.

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

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

Fleisch, Fisch, Gerichte, Gemüse, Brot und Nudeln, Desserts, Niedrige Temperatur, Vakuumgaren.

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

NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM
FILET MIGNON
KALBSBRATEN
RINDERBRATEN BLUTIG
RINDERBRATEN DURCHGEGART
SCHWEINEBRATEN
LAMMKEULE MIT KNOCHEN BLUTIG
LAMMKEULE MIT KNOCHEN DURCHGEGART
LAMMKEULE OHNE KNOCHEN BLUTIG
LAMMKEULE OHNE KNOCHEN DURCHGEGART
HÄHNCHEN
FORELLE
KLEINE FISCHE
LACHS
WOLFSBARSCH
GROSSE FISCHE
KARTOFFELGRATIN
JOGHURT

VAKUUMGAREN
ZUGESCHNITTENES GEMÜSE
FISCHFILETS
GEFLÜGELFILETS
FOIE GRAS

⚠ Verwenden Sie das Zubehör für das 100% Dampfgaren und legen Sie Ihre vorbereiteten Lebensmittel in den Garbeuteln in die Schüssel.

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

Empfehlung
Modus Dampf: Rezepte auto 100% Dampf.

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

FLEISCH	AI	MODUS DAMPF
PUTENSCHNITZEL		O
HÄHNCHENBRUST		O
SCHWEINSFILET		O
FLEISCHTERRINE	O	
LAMMSCHULTER	O	
KALBSKOTELETT	O	
KALBSBRATEN	O	
SCHWEINSHAXE	O	
SCHWEINEKAMM	O	
FILET MIGNON	O	
SCHWEINEBRATEN	O	
RINDERBRATEN	O	
HÄHNCHEN	O	
ENTE	O	
ENTENBRUST	O	
PUTENSCHENKEL	O	
PUTE	O	
GANS	O	

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

Empfehlung
Modus Dampf: Rezepte auto 100% Dampf

FISCH	AI	MODUS DAMPF
FRISCHES FISCHFILET		O
FORELLE	O	O
LACHS	O	O
GROSSE FISCHE	O	O
KLEINE FISCHE	O	O
WOLFSBARSCH	O	O
HUMMER	O	
FISCHTERRINE	O	
MIESMUSCHELN		O
HERZMUSCHELN		O
GARNELEN		O
SCAMPI		O

GERICHTE	AI
GEFÜLLTES GEMÜSE	O
GEMÜSEGRATIN	O
GEFÜLLTE TOMATEN	O
LASAGNE	O
FLEISCHPASTETE	O
SALZIGE TORTE	O
KÄSETORTE	O
SPECKKUCHEN	O
PIZZA	O
KARTOFFELGRATIN	O
MOUSSAKA	O
SOUFFLÉ	O

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

GEMÜSE	MODUS DAMPF
ROSENKOHL	O
ERBSEN	O
KAROTTEN	O
GRÜNE BOHNEN	O
BROKKOLI	O
BLUMENKOHL	O
KARTOFFELN	O
LAUCH	O
ZUCCHINI	O
RIESENKÜRBIS	O
SPARGEL	O
SELLERIE	O
KÜRBIS	O
MANGOLD	O
SPINAT	O
ARTISCHOCKEN	O

BROT UND TEIGE	AI
BRIOCHE	O
BAGUETTES	O
BROT	O
MÜRBETEIG	O
BLÄTTERTEIG	O

DESSERTS	AI
JOGHURT	
GUGELHUPF	O
BISKUITKUCHEN	O
APFELKUCHEN	O
SANDKUCHEN	O
ENGLISCHER KUCHEN	O
SCHOKOLADENKUCHEN	O
JOGHURT-KUCHEN	O
OBST-CRUMBLE	O
OBSTKUCHEN	O
MÜRBEGEBÄCK/COOKIES	O
CUPCAKES	O
BRANDTEIGGEBÄCK	O
KARAMELLCREME	O

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS

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

SOFORTIGES GAREN

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

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

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

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

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

Bei einigen dampfgaren wird es erforderlich sein, während des Kochens Wasser nachzufüllen. Das Symbol zeigt an, dass Sie den Wassertank auffüllen müssen.

• 8 EMPFEHLUNG FÜR DAS GAREN

OPTIONEN FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS (JE NACH GARMODUS)

Am Ende des Garvorgangs im Modus Manuell oder im Modus Auto schlägt Ihnen der Ofen vor, den Garvorgang durch Drücken von OK zu beenden oder ihn gemäß den folgenden Optionen zu verlängern: Knusprig, Warmhalten und 5 min. Zugeben.

KNUSPRIG

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

Am Ende des Kochvorgangs wählen Sie die Option „Knusprig“ und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters.

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

Hinweis:
Die Option „Knusprig“ kann am Ende des programmierten Kochvorgangs eingestellt werden.

WARMHALTEN

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

5 MIN. ZUGEBEN (nur im manuellen Modus)

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

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Drücken Sie die Taste .

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

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

Hinweis: Sie können die Programmierung ändern oder annullieren.

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

• 9 PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE:

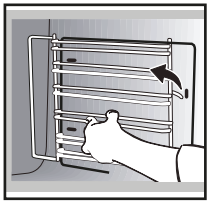
AUSSENFLÄCHE

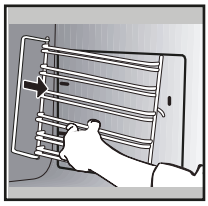
Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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





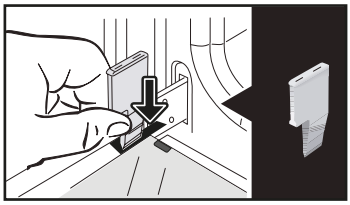
REINIGUNG DER SCHEIBEN DER BACKOFENTÜR

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

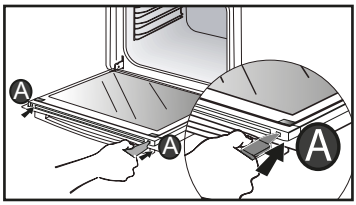
Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

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

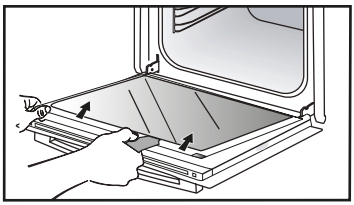
Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.

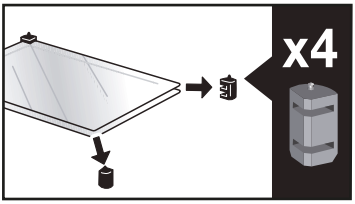


Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe: Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen Ⓐ, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.



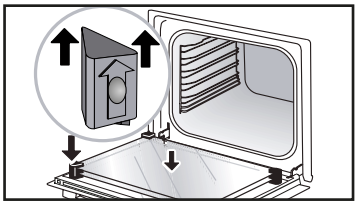
Entfernen Sie die Scheibe. Die Tür besteht aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.





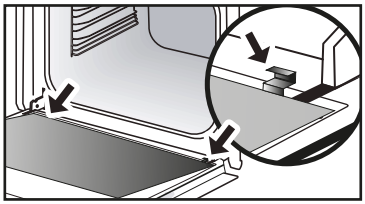
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

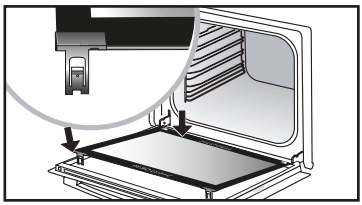
Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.



Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi 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.





Entfernen Sie den Plastikkeil.

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Bei der Pyrolysereinigung muss unbedingt darauf geachtet werden, alles nicht für die Pyrolyse geeignete Zubehör (Schienensystem, verchromtes Rost) und alle Kochgefäße aus dem Backofenraum zu entfernen.

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet: Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. 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 erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

Zwei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist voreingestellt und kann nicht verändert werden:

EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Pyro Express: Diese Funktion, die auch am Ende des Garvorgangs zugänglich ist, nutzt die angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Wenn die Hitze des Backofens ausreicht, dauert die Pyrolyse dauert 59 Minuten, sonst 1,5 Stunden.

Pyro 2H: dauert 2 Stunden, für die Tiefenreinigung des Garraums.

SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG

Wählen Sie die Funktion **„REINIGUNG“** im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. **PYRO 2H**, und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt.

Im Verlauf der Pyrolyse  blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse findet eine Abkühlphase statt, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

 **Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist nun sauber und kann für einen neuen Garvorgang genutzt werden.**

SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Ende des Garvorgangs auswählen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann bestätigen.

Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.

Am Ende des Pyrolysezyklus geht der Ofen in die Abkühlungsphase und bleibt während der gesamten Dauer nicht verfügbar.

Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste ⏻ aus.

FUNKTION ENTLEEREN (DES WASSERTANKS)

⚠ Nach jedem Kochen empfiehlt der Bildschirm, das Wasser abzulassen. Sie können dies sofort tun oder auf den Beginn des nächsten Kochens verschieben.

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

Wählen Sie dazu die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SCHNELL oder VOLLSTÄNDIG aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

Am Ende jedes Garvorgangs mit Dampf wird Ihnen eine Entleerung des Tanks vorgeschlagen.

Sie können sich entscheiden, diese Entleerung nicht durchzuführen, indem Sie „Später“ auswählen und dann bestätigen. Andernfalls wählen Sie Entleerung SCHNELL oder Entleerung VOLLSTÄNDIG und bestätigen dann.

Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.

Entleerung SCHNELL:

Nur im Fall, in dem der Benutzer sofort einen neuen Dampfvorgang starten möchte.

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.

Entleerung VOLLSTÄNDIG:

Vollständige Entleerung des Dampferzeugers und des Tanks, um stehendes Wasser zu vermeiden.

Entleerungsdauer: ca. 3 m 20 s.

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten.

Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer.

Wenn die Entleerung beendet ist, erscheint auf der Anzeige 0 m 0 s. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand.

FUNKTION ENTKALKUNG (DES DAMPFERZEUGERS)

Bei der Entkalkung handelt es sich um einen Reinigungszyklus, mit dem Kalkstein vom Dampferzeuger entfernt wird.

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

Wenn es Zeit zum Entkalken ist, blinkt das Symbol ■ beim Start des Kochvorgangs. Sie können entscheiden, es auf später zu verschieben, indem Sie „Ich lehne ab“ wählen und dann bestätigen.

Sie können noch 5 Garvorgänge starten, bevor die Funktionen „mit Dampf“ gesperrt werden. Wenn jedoch die Meldung „Entkalkung erforderlich“ erscheint, muss sie unbedingt durchgeführt werden. Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

⚠ Achtung
Erscheint die Meldung „Entkalkung erforderlich“ auf dem Display, müssen Sie den Dampferzeuger unbedingt entkalken.

Um eine Entkalkung zu starten, wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entkalkung“ aus und bestätigen Sie dann.

Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

Gehen Sie schrittweise vor.

SCHRITT 1: ENTLEERUNG

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 2: REINIGUNG

- Gießen Sie 110 ml weißer Essig unverdünnt in den Tank.

- Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Der Zyklus „Reinigung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 30 min. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Tank selbsttätig.

SCHRITT 3: SPÜLUNG

Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie. Der Zyklus „Spülung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 4: ENTLEERUNG

Eine zweite Spülung ist erforderlich; füllen Sie den Tank erneut mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie. Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

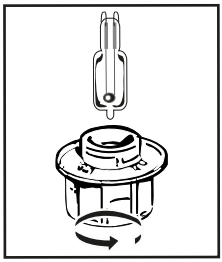
Es ertönt ein Signalton. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Ihr Backofen ist nun wieder betriebsbereit.

• 9 PFLEGE

AUSWECHSELN DER LAMPE

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

Techn. Daten der Glühlampe: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen.

Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe (das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert

die Demontage). Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle mit der Energieeffizienzklasse G.

• 10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

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

• 11 KUNDENDIENST

KUNDENKONTAKTE FRANKREICH

Weitere Informationen zu unseren Produkten erhalten oder mit uns Kontakt aufnehmen können Sie:

> auf unserer Website:
www.dedietrich-electromenager.com

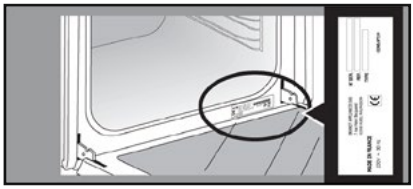
> Schreiben Sie uns an folgende Adresse:
Verbraucher-Service
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

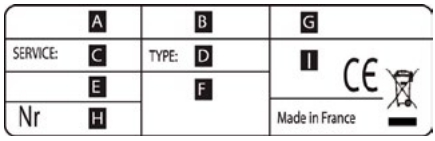
HINWEIS:

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

REPARATURARBEITEN FRANKREICH

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





B: Handelsreferenznummer

C: Service-Referenznummer

H: Seriennummer

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN IM MANUELLEN MODUS

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

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

* Je nach Modell

EIGNUNGSVERSUCHE NACH DER NORM IEC/EN 60350

LEBENSMITTEL	MODUS MODUS	EBENE	ZUBEHÖR	°C	DAUER min.	VORHEIZEN
Mürbegebäck (8.4.1)		5	Pfanne 45 mm	150	30-40	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		5	Pfanne 45 mm	150	25-35	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	150	25-45	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		3	Pfanne 45 mm	175	25-35	Ja
Mürbegebäck (8.4.1)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	160	30-40	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		5	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		5	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	170	20-40	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		3	Pfanne 45 mm	170	25-35	Ja
Kleine Kuchen (8.4.2)		2 + 5	Pfanne 45 mm + Rost	170	25-35	Ja
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	Rost	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.

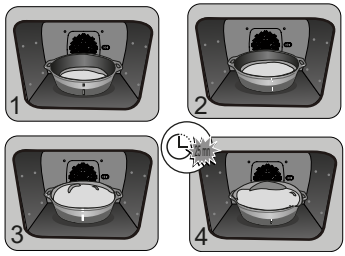
Rezepte mit Hefe (je nach Modell)

Zutaten:

• Mehl 2 kg • Wasser 1240 ml • Salz 40 g • 4 Päckchen getrocknete Backhefe Den Teig mit dem Mixer vermischen und im Ofen aufgehen lassen.

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

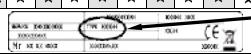
Heizen Sie den Backofen mit der Umluftfunktion bei 40-50 °C 5 Minuten lang vor. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Teig 25-30 Minuten in der Restwärme aufgehen.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

ΕΛ

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
ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ 6
Ηλεκτρική σύνδεση 7

• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 7
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ 7

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ 8
ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ 9
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ 9
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ) 10
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ) 11
ΕΙΔΙΚΟ ΤΑΨΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 100% ΑΤΜΟΣ 12
ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ) 13
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ 13
ΣΥΡΤΑΡΙ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ 14

• 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ 15
ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 15
ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ) 15

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 16
ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 19

• 6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 20
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AIR FRY 20
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ AIR FRY 20
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ 21
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 21

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 22
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 22
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ 23
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ 24
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ 25
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ 26
ΕΝΑΡΞΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 27
ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 27

• 8 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 28
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) 28
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ 28

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 29
ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ 31
ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ 31
ΑΜΕΣΟΣ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 32
ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ 32
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ
(του δοχείου νερού) 33
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ
(του βραστήρα) 34
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ 35

• 10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ 36

• 11 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ 37
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 38

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.

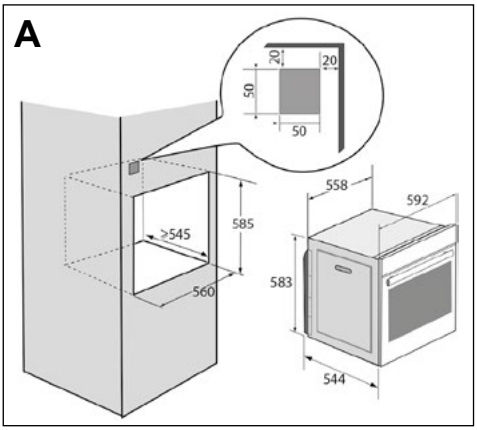
1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

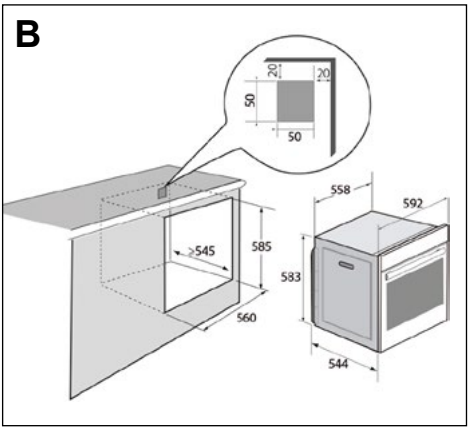
ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

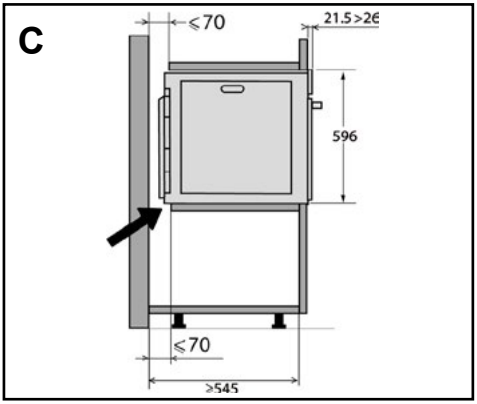
Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας. Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε σε μια στήλη (εικ. Α) είτε σε έναν πάγκο (εικ. Β). Εάν το έπιπλο είναι ανοικτό, το άνοιγμα πρέπει να είναι κατά μέγιστο 70 mm στο πίσω μέρος (εικ. Γ και Δ). Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή Ø 2 mm στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες.

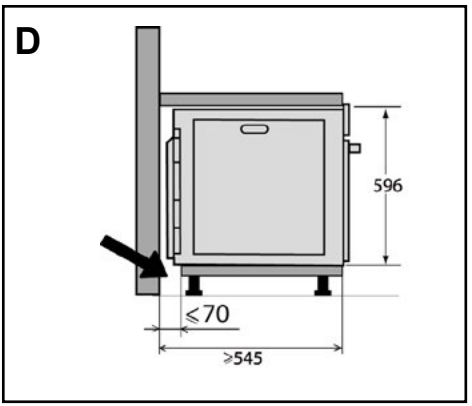
Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.

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









1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

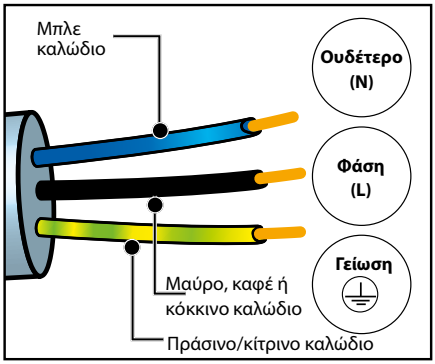
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm^2 (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση), οι οποίοι πρέπει να συνδέονται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

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

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



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

2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

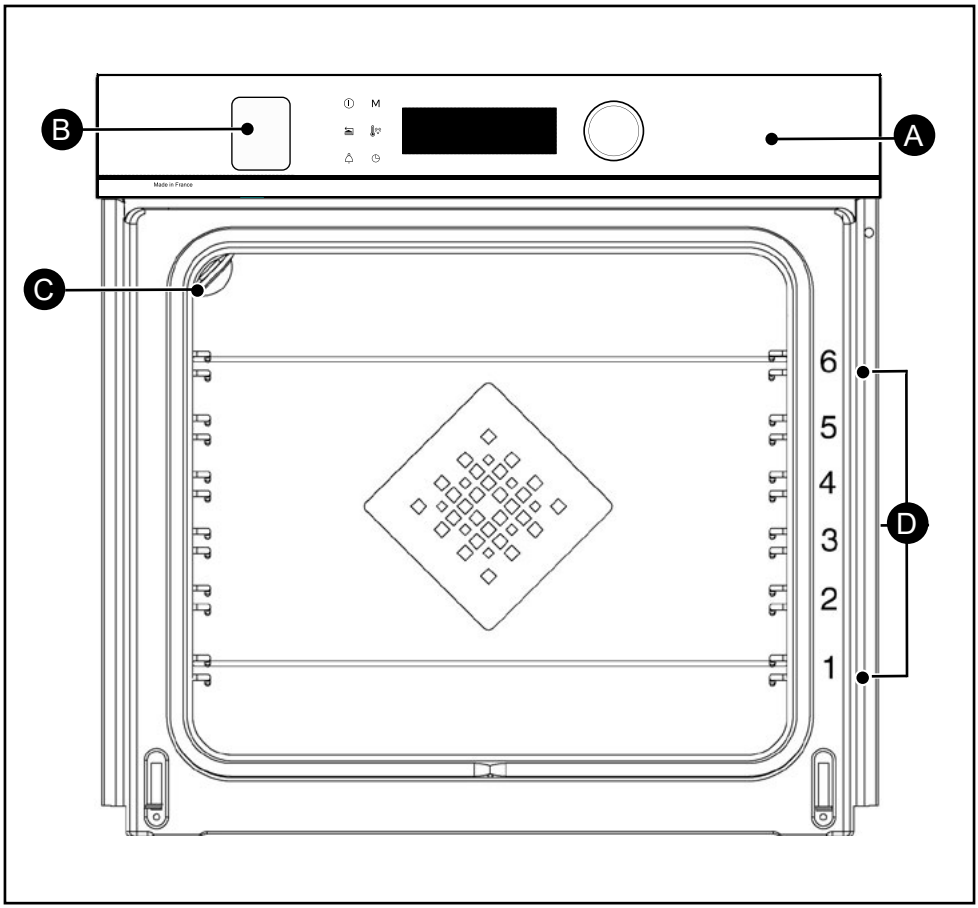
Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

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

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

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



A Πίνακας χειρισμού

B Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού

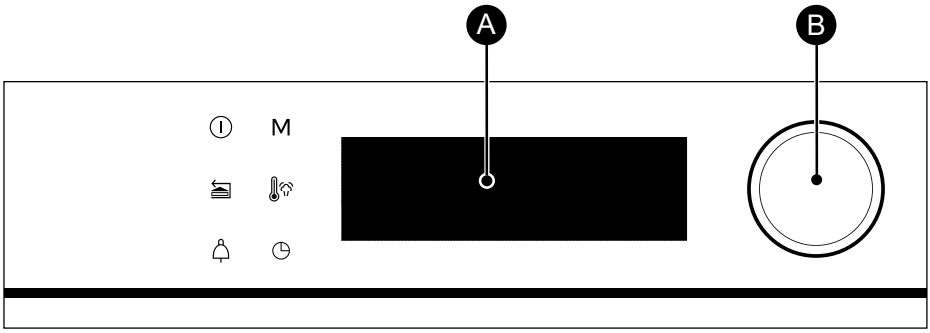
C Λυχνία

D Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)

* Το συρτάρι προστατεύεται από πλαστική μεμβράνη. Αφαιρέστε τη κατά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου (παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο επιστροφής (σύντομο πάτημα) / Άνοιγμα (παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία

Πλήκτρο θερμοκρασίας

Πλήκτρο διάρκειας μαγειρέματος/ καθυστέρησης εκκίνησης

A Οθόνη

B Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):

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

- Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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

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

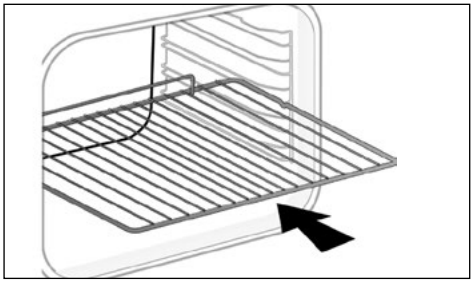
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

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

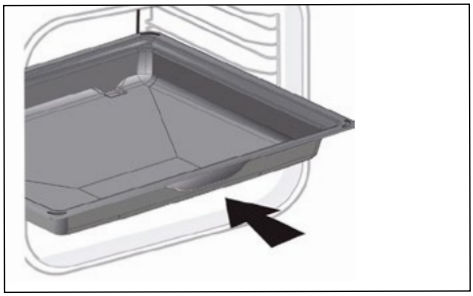
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

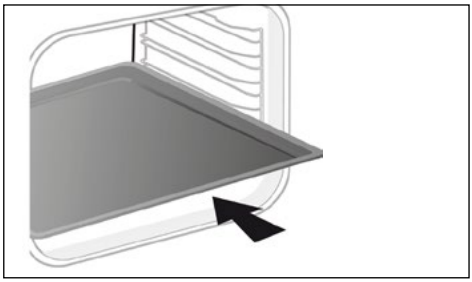
- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση. Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα). Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



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



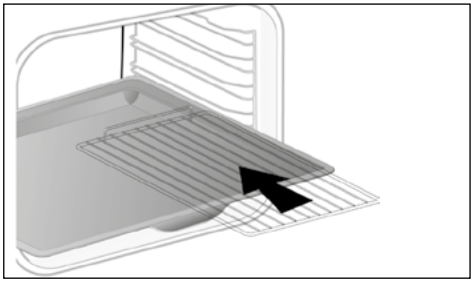
- Ταψί ζαχαροπλαστικής, 8 mm. Τοποθετείται ανάμεσα από τις ράγες στήριξης ή σταθεροποιείται επάνω στις τηλεσκοπικές ράγες. Αυτό το ταψί είναι ιδανικό για το μαγείρεμα γλυκών και αρτοποιημάτων, όπως σαμπλέ, μπισκότα, μαρέγκες, κρουασάν κ.λπ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να μεταφέρετε εύκολα τα παρασκευάσματά σας.



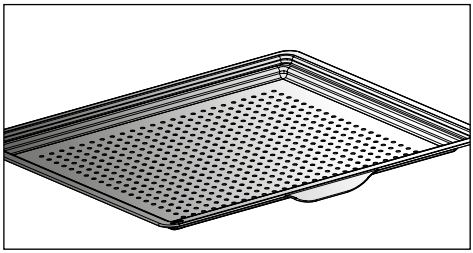
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά». Αυτές οι μικρές σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά» χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα η μια από την άλλη, αλλά πρέπει πάντα να τοποθετούνται σε ένα από τα ταψιά ή στο ταψί συλλογής ζωμών, με τη λαβή στραμμένη προς το βάθος του φούρνου. Χρησιμοποιώντας μόνο τη μία σχάρα, μπορείτε με ευκολία να περιχύνετε τα φαγητά με το ζωμό που συλλέγεται στο ταψί, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

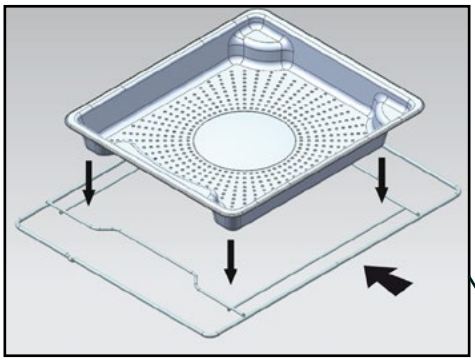


Τρυπητό ταψί. Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Δημιουργήθηκε για τη λειτουργία μαγειρέματος AIR FRY, που είναι, επίσης, κατάλληλη για το μαγείρεμα πίτσας, γλυκών ή την αποξήρανση τροφίμων.

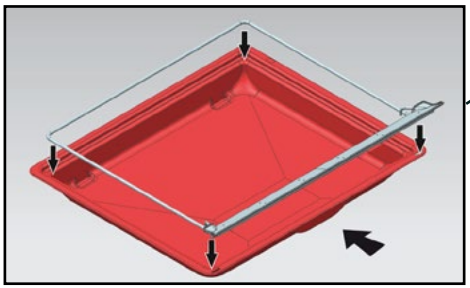


3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΙΔΙΚΟ ΤΑΨΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 100% ΑΤΜΟΣ



1 Τρυπητό ανοξείδωτο ταψί που επιτρέπει τη συλλογή των υδρατμών από τα τρόφιμα, προς εισαγωγή στη ράγα στήριξης του 4ου επιπέδου.

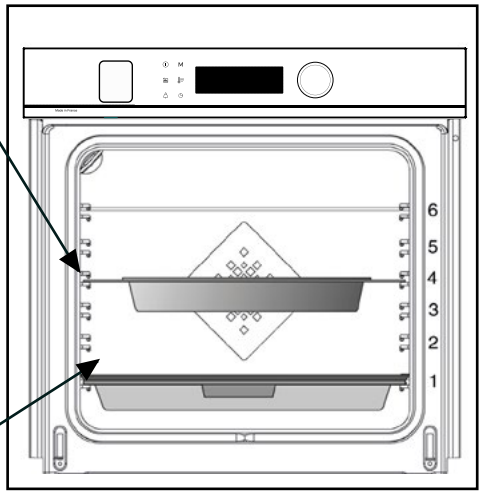


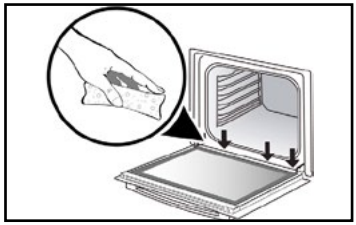
2 Δοχείο σιλικόνης με το πλαίσιο στήριξής του. Τοποθετήστε το πλαίσιο επάνω στο ταψί πολλαπλών χρήσεων και συλλογής ζωμών, 45 mm που επιτρέπει τη συλλογή των υδρατμών των τροφίμων. Εισαγάγετέ τα μαζί στη ράγα στήριξη του 1ου επιπέδου.

Ο σύνδεσμος σιλικόνης διασφαλίζει τη στεγανότητα της πόρτας.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος σιλικόνης είναι σε επαφή με το τζάμι της πόρτας.

⚠ Προσοχή
Χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος ατμού 100%. Μην το χρησιμοποιείτε με άλλους τρόπους μαγειρέματος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση.



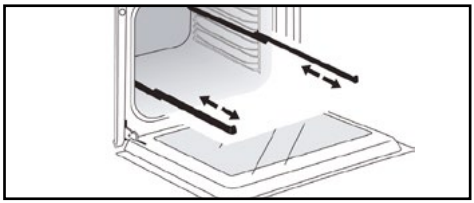


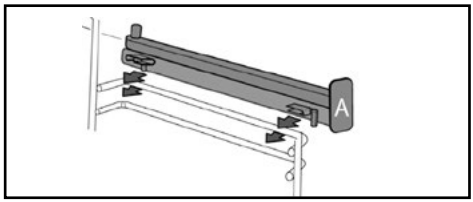
⚠ Προσοχή
Μετά από κάθε μαγείρεμα στον ατμό, σκουπίστε το νερό που μπορεί να έχει συσσωρευτεί στην εγκοπή αποστράγγισης στο κάτω μέρος της πόρτας.

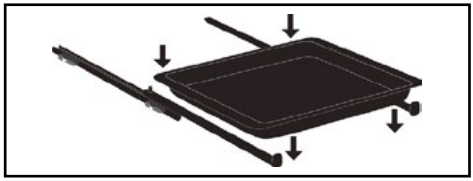
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

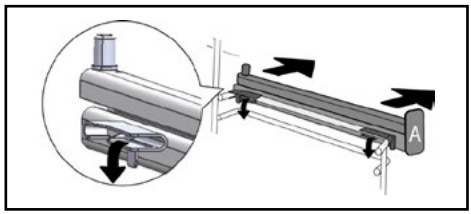
ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

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.

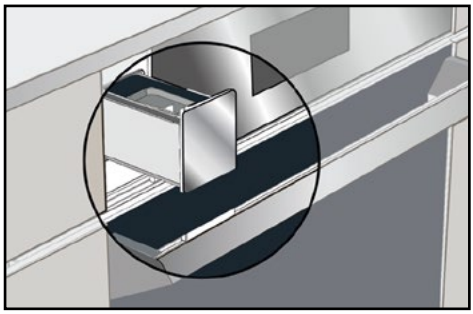
Πιέστε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.

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

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΥΡΤΑΡΙ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ

- Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού



Πριν από κάθε νέο μαγείρεμα με ατμό, πρέπει να γεμίζετε το δοχείο με νερό. Η χωρητικότητα του δοχείου είναι ένα λίτρο.

Στην αρχή του μαγειρέματος με συνδυαστική λειτουργία ατμού, το συρτάρι γεμίσματος ανοίγει αυτόματα.

Γεμίστε το δοχείο.

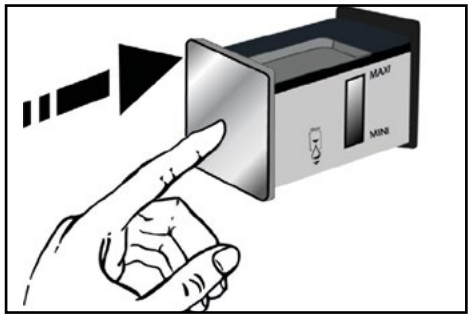
Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο έως το ανώτατο επιτρεπτό όριο.

Συμβουλευτείτε την ένδειξη ανώτατου ορίου στη μια πλευρά του συρταριού.

Μετά από αυτές τις ενέργειες, κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι.

Ο φούρνος σας είναι έτοιμος να ψήσει με συνδυαστική χρήση ατμού.

Το μαγείρεμα ξεκινά όταν το συρτάρι γεμίσματος επιστραφεί στη θέση του.



Συμβουλή
Καθώς γεμίζετε το δοχείο, θα χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα για να σταθεροποιηθεί η στάθμη του νερού.
Προσαρμόστε την ποσότητα του νερού, εάν χρειαστεί.

Προσοχή
Μην χρησιμοποιείτε αποσταγμένο ούτε απιονισμένο νερό.

Προσοχή
Αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα. Η διάρκεια του κύκλου αυτόματου αδειάσματος είναι περίπου τρία λεπτά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Συντήρηση - Λειτουργία αδειάσματος»

4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

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

- Ρύθμιση της ώρας

Ρυθμίστε διαδοχικά την ώρα και τα λεπτά, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

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

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία **«ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ»**, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις.

Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.

- Ώρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά. Εάν ο φούρνος σας είναι συνδεδεμένος σε παροχή ρεύματος, η ώρα ενημερώνεται αυτόματα.

- Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Φωτεινότητα

Επιλέξτε το επίπεδο φωτεινότητας που επιθυμείτε.

- Λειτουργία αναμονής

Έχετε, επίσης, πρόσβαση στη λειτουργία αναμονής της οθόνης:

Θέση ON, απενεργοποίηση της οθόνης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

Θέση OFF, μείωση της φωτεινότητας μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

- Ρύθμιση της λυχνίας

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

- Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

- Λειτουργία επίδειξης

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

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

- Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού διάγνωσης προβλημάτων.

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

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή θερμαίνεται. Όταν ανοίγετε την πόρτα, βγαίνει ζεστός ατμός. Απομακρύνετε τα παιδιά. Μην βρίσκεστε μπροστά στη ροή ατμού.

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

	Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ. Συνιστώμενη υγρασία ελάχ. - μέγ.	Χρήση
	**Μαγείρεμα σε κενό αέρος**	**100% Ατμός**	Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέψετε κρέας, ψάρια ή λαχανικά σε κενό αέρος και σε χαμηλή θερμοκρασία με 100% ατμό.
	**Ατμός 100%**	**100%** **50% - 100%**	Για μαγείρεμα μόνο με ατμό.
	**Θερμός αέρας και ατμός**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Συστήνεται για ελαφρύ μαγείρεμα κρέατος (<70° στο κέντρο), όπως πάπια, μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας.
	**Κλασικό αέρα και ατμός**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Συστήνεται για λαχανικά, ιδίως γεμιστές ντομάτες ή κολοκυθάκια, για παράδειγμα, που χρειάζονται υγρασία και αερισμό για να μην ξεραθούν.
	**Γκριλ με αέρα και ατμός**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Συστήνεται για γκρατινάρισμα με διατήρηση λίγης υγρασίας στο εσωτερικό του φαγητού. Είναι ιδανικό, για παράδειγμα, για συνταγές ογκρατέν, όπως μακαρόνια ογκρατέν, για να μην στεγνώνει το φαγητό κάτω από την κρούστα.
	**Φρεσκάρισμα**	**170°C** **70% Ατμός**	Φρεσκάρισμα του ψωμιού της προηγούμενης ημέρας Συστήνεται για μπαγκέτες, ψωμί και κρουασάν.

Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

	Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
	**Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Ιδανικό για γκουρμέ και υγιεινή μαγειρική. Με αυτό το πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε το τρυπητό ταψί, που επιτρέπει το μαγείρεμα και το ρόδισμα για λαχανικά, πατάτες τηγανητές, πανέ ή tempura στον φούρνο χωρίς (ή με πολύ λίγα) λιπαρά
	**Διατήρηση θερμότητας**	**60°C** **35°C - 100°C**	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ κουγκλόφ. Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
	**Ξεπάγωμα**	**35°C** **30°C - 50°C**	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
	**Φούσκωμα ζύμης**	**40°C**	Το πρόγραμμα συστήνεται για το ομαλό φούσκωμα κάθε τύπου ζύμης, όπως ψωμί, μπριός, πίτσα, κουγκλόφ κ.λπ. Μεταφέρετε το ταψί σας απευθείας στην κάτω επιφάνεια.
	**Αποξήρανση**	**80°C** **35°C - 80°C**	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αποξήρανση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον παρακάτω ειδικό πίνακα αποξήρανσης.
	**Shabbat**	**90°C**	Ειδικό πρόγραμμα: ο φούρνος λειτουργεί αδιάκοπα για 25 ή 75 ώρες, αποκλειστικά στους 90°C.

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

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

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν πριν από την έναρξη του μαγειρέματος

(θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος και καθυστερημένη έναρξη), δείτε τα κεφάλαια που ακολουθούν.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Επιλέξτε τη θερμοκρασία και επιβεβαιώστε.

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

ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΜΟΥ

Για τα συνδυαστικά μαγειρέματα  ο φούρνος προεπιλέγει το ιδανικό ποσοστό ατμού.

Για να το τροποποιήσετε, επιλέξτε την υγρασία και επιβεβαιώστε.

Πληκτρολογήστε το νέο ποσοστό ατμού (από 20 έως 80 %) στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

(καθυστέρηση εκκίνησης)

Αφού ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αυξάνει αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει.

- Επιλέξτε τον τερματισμό μαγειρέματος και επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος,

επιβεβαιώστε. Εμφανίζεται η ώρα τερματισμού μαγειρέματος.

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

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

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

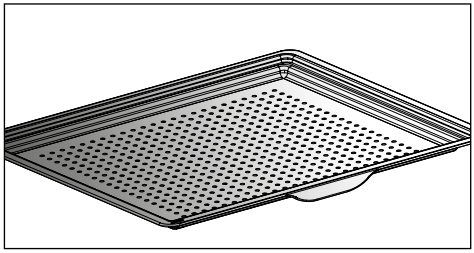
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **«ΔΙΑΚΟΠΗ»**.

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

6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AIR FRY

Τοποθετείστε τα τρόφιμά σας απευθείας επάνω στο τρυπητό ταψί χωρίς να τα έχετε καλυμμένα, επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος Air Fry και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 180°C και 220°C. Τοποθετήστε το τρυπητό ταψί στο επίπεδο 5 και το ταψί συλλογής ζωμών στο επίπεδο 3 για να συλλέξετε τυχόν υπολείμματα μαγειρέματος.



ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ AIR FRY

για προθέρμανση στους 200°C εκτός από *

	Διάρκεια	Βάρος
Φτερούγες κοτόπουλο	**25 λεπτά**	**500 g**
Φρέσκες τηγανητές πατάτες	**30 λεπτά**	**700 g**
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	**30 λεπτά**	**700 g**
Φρέσκα λαχανικά σε κύβους (κολοκύθι / μελιτζάνα / πιπεριές)	**30 λεπτά***	**500 g**
Κοτομπουκιές	**10 λεπτά**	**250 g**
Ψάρι πανέ	**15 λεπτά**	**250 g / 2 τεμάχια**

6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

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

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα.

Πλύνετέ τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοιόμορφα τα τρόφιμα, κομμένα.

Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3).

Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα αποξηρανθεί, την ωριμότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

AI

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

Για πιάτα στον ατμό, το σύμβολο υποδεικνύει ότι πρόκειται για μαγείρεμα με ατμό.

ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

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

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

Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να μαγειρέψετε κρέας, ψάρια ή λαχανικά σε κενό αέρος και σε χαμηλή θερμοκρασία με 100% ατμό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, τοποθετήστε σκέτα ή μαζί με μπαχαρικά τα υλικά σας σε ένα σακουλάκι μαγειρέματος σε κενό αέρος που προορίζεται για αυτό τον σκοπό (ανθεκτικό στη θερμότητα) και κλείστε το ερμητικά με μια συσκευή δημιουργίας κενού αέρος.

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος σε προστατευτικό σακουλάκι διασφαλίζει τη βέλτιστη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών και γεύσεων.

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα που προορίζονται για μαγείρεμα με 100% ατμό (πιάτο, βάση, δοχείο σιλικόνης) και τοποθετήστε τα έτοιμα τρόφιμα μέσα στα σακουλάκια στο πιάτο.

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Λαχανικά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια, Χαμηλή θερμοκρασία, Συνταγές του κόσμου.

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

ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΦΙΛΕΤΟ ΜΙΝΙΟΝ
ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ ΜΕ ΑΙΜΑ
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ
ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ ΜΕ ΑΙΜΑ
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ ΚΑΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ ΜΕ ΑΙΜΑ
ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ ΚΑΛΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΠΕΣΤΡΟΦΑ
ΜΙΚΡΑ ΨΑΡΙΑ
ΣΟΛΩΜΟΣ
ΛΑΥΡΑΚΙ
ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ
ΚΟΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ
ΦΙΛΕΤΟ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ

⚠ Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα για 100% ατμό και τοποθετήστε τα έτοιμα τρόφιμα μέσα στα σακουλάκια μαγειρέματος στο πιάτο.

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

 **Συμβουλή**
Ψησιμο ατμος: αυτόματες συνταγές με 100% ατμό

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

ΚΡΈΑΤΑ	AI	ΨΗΣΙΜΟ ΑΤΜΟΣ
ΕΣΚΑΛΟΠ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ		Ο
ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ		Ο
ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ		Ο
ΤΕΡΙΝΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	Ο	
ΩΜΟΣ ΑΡΝΙΟΥ	Ο	
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	Ο	
ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ	Ο	
ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	Ο	
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ	Ο	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΙΝΙΟΝ	Ο	
ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	Ο	
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ	Ο	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Ο	
ΠΑΠΙΑ	Ο	
ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ	Ο	
ΜΠΟΥΤΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ	Ο	
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	Ο	
ΧΗΝΑ	Ο	

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Συμβουλή
Ψησιμο ατμος: αυτόματες συνταγές με 100% ατμό

ΨΆΡΙΑ	AI	ΨΗΣΙΜΟ ΑΤΜΟΣ
ΦΙΛΕΤΟ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ		O
ΠΕΣΤΡΟΦΑ	O	O
ΣΟΛΩΜΟΣ	O	O
ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ	O	O
ΜΙΚΡΑ ΨΑΡΙΑ	O	O
ΛΑΥΡΑΚΙ	O	O
ΑΣΤΑΚΟΣ	O	
ΤΕΡΙΝΑ ΨΑΡΙΟΥ	O	
ΜΥΔΙΑ		O
ΚΥΔΩΝΙΑ		O
ΓΑΡΙΔΕΣ		O
ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ		O

ΦΑΓΗΤΑ	AI
ΓΕΜΙΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	O
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	O
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	O
ΛΑΖΑΝΙΑ	O
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ	O
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ	O
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ	O
ΚΙΣ	O
ΠΙΤΣΑ	O
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ	O
ΜΟΥΣΑΚΑΣ	O
ΣΟΥΦΛΕ	O

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	**ΨΗΣΙΜΟ ΑΤΜΟΣ**
ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ	Ο
ΑΡΑΚΑΣ	Ο
ΚΑΡΟΤΑ	Ο
ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	Ο
ΜΠΡΟΚΟΛΟ	Ο
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	Ο
ΠΑΤΑΤΕΣ	Ο
ΠΡΑΣΑ	Ο
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	Ο
ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΚΟΚΚΙΝΗ	Ο
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	Ο
ΣΕΛΕΡΙ	Ο
ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΠΡΑΣΙΝΟ	Ο
ΣΕΣΚΟΥΛΑ	Ο
ΣΠΑΝΑΚΙ	Ο
ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ	Ο

ΨΩΜΊ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΆ	**ΑΙ**
ΜΠΡΙΟΣ	Ο
ΜΠΑΓΚΕΤΑ	Ο
ΨΩΜΙ	Ο
ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ	Ο
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	Ο

ΕΠΙΔΌΡΠΙΑ	**ΑΙ**
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	
ΚΕΪΚ ΚΟΥΓΚΛΟΦ	Ο
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ	Ο
ΜΗΛΟΠΙΤΑ	Ο
ΚΕΪΚ ΚΑΤΡ-ΚΑΡ	Ο
ΚΕΪΚ	Ο
ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	Ο
ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	Ο
ΚΡΑΜΠΛ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ο
ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ο
ΣΑΜΠΛΕ/ΜΠΙΣΚΟΤΑ	Ο
ΚΑΠΚΕΪΚ	Ο
ΣΟΥΔΑΚΙΑ	Ο
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	Ο

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

Ο φούρνος σάς προτείνει διάφορες κατηγορίες τροφίμων (Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Λαχανικά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Επιδόρπια, Χαμηλή θερμοκρασία, Συνταγές του κόσμου):

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

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

Για ορισμένες συνταγές AI, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.
Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για ορισμένα μαγειρέματα με ατμό θα ζητηθεί να προσθέσετε νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Το σύμβολο σας ενημερώνει ότι πρέπει να γεμίσετε τη δεξαμενή.

8 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Στο τέλος του μαγειρέματος στη χειροκίνητη ή την αυτόματη λειτουργία, ο φούρνος θα σας ζητήσει να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα πατώντας ΟΚ ή να παρατείνετε το μαγείρεμα επιλέγοντας μία από τις παρακάτω επιλογές: Κρουστα, Διατηρηση Θερμοτητασ και Προσθηκη 5 Λεπτων.

ΚΡΟΥΣΤΑ

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

Στο τέλος του μαγειρέματος, επιλέξτε την επιλογή «Κρούστα» και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Εμφανίζεται το σύμβολο  στο κάτω δεξιά μέρος της οθόνης και το γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία 5 λεπτά του μαγειρέματος.

Παρατήρηση:
Στο τέλος του μαγειρέματος, επιλέξτε την επιλογή «Κρούστα» και επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

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

ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ (μόνο στη μη αυτόματη λειτουργία)

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

- Πατήστε το πλήκτρο  .

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

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε τον προγραμματισμό.

Πατήστε ξανά το πλήκτρο  , ρυθμίστε τον χρόνο ή ορίστε τον στην ένδειξη 0m00s για ακύρωση. Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσετε και τον χρονοδιακόπτη.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

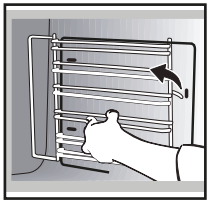
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

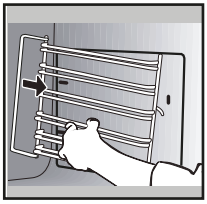
Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

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





ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

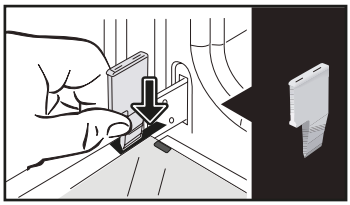
⚠ Προειδοποίηση

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρό μεταλλικό σφουγγάρι για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

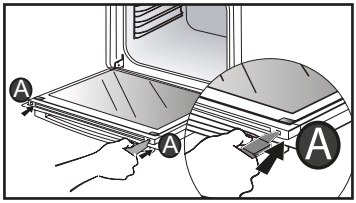
Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

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

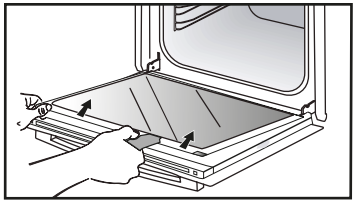
Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.

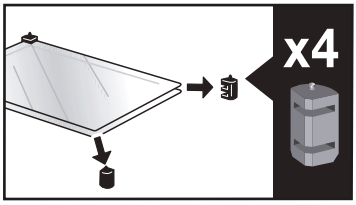


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές Ⓐ, ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.



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

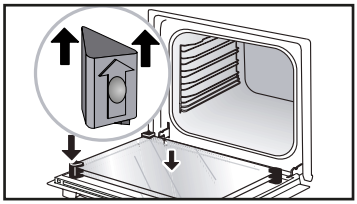




• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

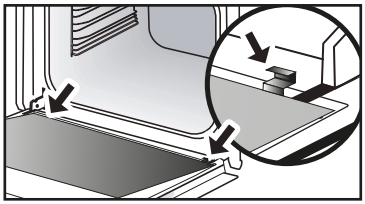
Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

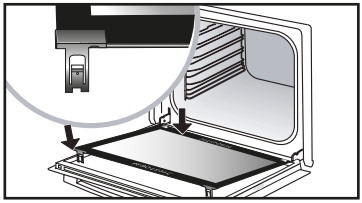
Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.



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.





Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης από τον φούρνο πριν αρχίσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, είναι πολύ σημαντικό να αφαιρούνται από το φούρνο όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι συμβατά με τη λειτουργία της πυρόλυσης (συρόμενες ράγες, επιχρωμιωμένες σχάρες), καθώς και όλα τα σκεύη.

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με πυρόλυση: Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχείλισμα φαγητών. 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 πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκειά τους είναι προεπιλεγμένη και δεν μπορεί να αλλάξει:

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ



Pyro Express: Αυτή η λειτουργία, η οποία είναι διαθέσιμη στο τέλος του μαγειρέματος, αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα για τον γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.

Εάν η θερμότητα του φούρνου σας είναι αρκετή: Η πυρόλυση διαρκεί 59 λεπτά έως και 1:30 ώρα.



Pyro 2H: Διαρκεί 2 ώρες για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΜΕΣΟΣ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού, π.χ. **PYRO 2H**, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση.

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, το σύμβολο εμφανίζεται στο χρονόμετρο υποδεικνύοντας ότι η πόρτα είναι ασφαλισμένη.

Στο τέλος της πυρόλυσης, πραγματοποιείται μια φάση ψύξης, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν είναι διαθέσιμος προς χρήση.

Μόλις ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε.

ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

- Επιλέξτε το τέλος μαγειρέματος.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης με τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού.

Στο τέλος του κύκλου πυρόλυσης, ο φούρνος εισέρχεται σε φάση ψύξης και παραμένει μη διαθέσιμος κατά τη διάρκεια της.

Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, θέστε εκτός λειτουργίας τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο ⏻.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ (ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ)

Μετά από κάθε μαγείρεμα, η οθόνη σας προτείνει να αδειάσετε το νερό. Μπορείτε να το κάνετε αμέσως ή να το αναβάλλετε για την αρχή του επόμενου μαγειρέματος.

Ωστόσο, το άδειασμα μπορεί να πραγματοποιηθεί και ανεξάρτητα από τα μαγειρέματα.

Για να το κάνετε, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Άδειασμα» και επιβεβαιώστε. Το συρτάρι ανοίγει.

- Επιλέξτε μία από τις 2 επιλογές αδειάσματος, ΓΡΗΓΟΡΗ (γρήγορο) ή ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ (πλήρες) (βλ. λεπτομέρειες στη συνέχεια) και συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο που γίνεται και το αυτόματο άδειασμα στο τέλος του μαγειρέματος.

Αυτόματο άδειασμα στο τέλος του ψησίματος:

Στο τέλος κάθε μαγειρέματος με ατμό, συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο νερού.

Μπορείτε να αποφασίσετε να μην εκτελέσετε αυτή την αποστράγγιση επιλέγοντας «Αργότερα» και μετά επιβεβαιώστε. Διαφορετικά, επιλέξτε αποστράγγιση ΓΡΗΓΟΡΗ ή αποστράγγιση ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ και μετά επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα για να το αδειάσετε.

Άδειασμα ΓΡΗΓΟΡΗ:

Εάν ο χρήστης επιθυμεί να χρησιμοποιήσει και πάλι άμεσα τη λειτουργία ατμού.

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 20 δευτερόλεπτα.

Άδειασμα ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ:

Επιτρέπει το πλήρες άδειασμα του βραστήρα και του δοχείου νερού, προκειμένου να αποφευχθούν τα «στάσιμα νερά».

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 3 λεπτά 20 δευτ.

Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το άδειασμα.

Η ένδειξη στην οθόνη υποδεικνύει τον απαιτούμενο χρόνο για το άδειασμα.

Αφού ολοκληρωθεί το άδειασμα, η οθόνη δείχνει 0 λεπτά 0 δευτ. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντας με το χέρι.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ (ΤΟΥ ΒΡΑΣΤΗΡΑ)

Η αφαίρεση αλάτων είναι ένας κύκλος καθαρισμού που απομακρύνει τα άλατα από τον βραστήρα.

Πρέπει να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον βραστήρα.

Όταν έρθει η ώρα για αποσβεστήρα, το σύμβολο ■ αναβοσβήνει κατά την εκκίνηση του μαγειρέματος. Μπορείτε να αποφασίσετε να το αναβάλλετε για αργότερα επιλέγοντας «Αρνούμαι», στη συνέχεια επιβεβαιώστε.

Θα έχετε την ευκαιρία να εκτελέσετε 5 ακόμα μαγειρέματα με τη δυνατότητα να εκτελέσετε τις λειτουργίες «με ατμό». Μετά από αυτό, εάν εμφανιστεί το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει οπωσδήποτε να την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

⚠ Προσοχή
Όταν η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει να εκτελέσετε άμεσα αφαίρεση των αλάτων του βραστήρα.

Για να εκτελέσετε αφαίρεση αλάτων, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Αφαίρεση αλάτων» και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα.

Ακολουθήστε τα βήματα με τη σειρά:

ΕΤΑΡΕ 1: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΕΤΑΡΕ 2: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ρίξτε 110 ml καθαρό λευκό ξίδι μέσα στο δοχείο.

- Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο κύκλος «Καθαρισμός» ξεκινά και διαρκεί 30 λεπτά. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το δοχείο ανοίγει αυτόματα.

ΕΤΑΡΕ 3: ΞΕΒΓΑΛΜΑ

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε. Ο κύκλος «Ξέβγαλμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΕΤΑΡΕ 4: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Ένα δεύτερο ξέβγαλμα είναι απαραίτητο, οπότε γεμίστε και πάλι το δοχείο μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε. Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει πλέον ολοκληρωθεί.

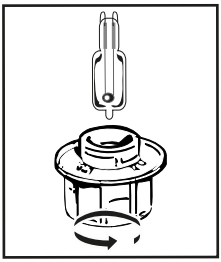
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο φούρνος σας είναι και πάλι έτοιμος για χρήση.

• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

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

Χαρακτηριστικά της λυχνίας: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (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.

• 10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

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

• 11 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ – ΓΑΛΛΙΑ

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας ή για να επικοινωνήσετε μαζί μας, μπορείτε:

> να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας:
www.dedietrich-electromenager.com

> να επικοινωνήσετε μαζί μας γραπτώς στην παρακάτω ταχυδρομική διεύθυνση:

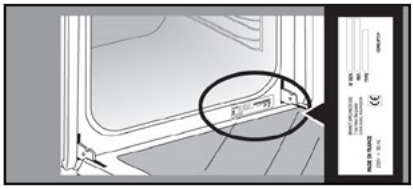
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

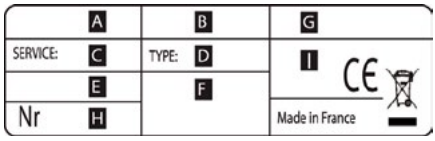
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

• Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ – ΓΑΛΛΙΑ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.





B: Εμπορικός κωδικός

C: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

	ΦΑΓΗΤΑ	*		*		*		*		*		*		Χρόνος μαγειρέματος σελεπτά
		°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	°C	ΕΠΙΠΕΔΟ	
ΚΡΕΑΤΑ	**Ψητό χοιρινό (1 kg)**	200	2									190	2	60
	Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Ψητό βοδινό	240	2									200	2	30-40
	Αρνί (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Πουλερικά (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Μπούτια κοτόπουλο			220	3			210	3					20-30
	Χοιρινές / μοσχαρίσιες μπριζόλες			210	3									20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Πρόβεια παϊδάκια			210	3									20-30
ΨΑΡΙΑ	**Ψάρια σχάρας**			275	4									15-20
	Ψάρια μαγειρευτά (τσιπούρα)	200	3									190	3	30-35
	Ψάρια στη λαδόκολλα	220	3									200	3	15-20
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	**Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)**			275	2									30
	Πατάτες ογκρατέν	200	3									180	3	45
	Λαζάνια	200	3									180	3	45
	Ντομάτες γεμιστές	170	3									170	3	30
ΓΛΥΚΑ	**Κέικ Biscuit de Savoie - Παντεσπάνι**									180	3	180	4	35
	Κέικ ρολό	220	3							180	2	190	3	5-10
	Μπριός	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Μπράουνις	180	2									180	2	20-25
	Κέικ κλασικό - quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Κλαφουτί	200	3									190	3	30-35
	Μπισκότα – Σαμπλέ	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Μαρέγκες	100	4							100	4	100	4	60-70
	Μαντλέν	220	3									210	3	5-10
	Σουδάκια	200	3							180	3	200	3	30-40
	Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3									200	3	5-10
	Σαβαρέν	180	3							175	3	180	3	30-35
	Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1									200	1	30-40
	Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1									200	1	20-25
ΔΙΑΦΟΡΑ	**Πατέ σε τερίν**	200	2									190	2	80-100
	Πίτσα					240	1							15-18
	Κις	190	1			180	1					190	1	35-40
	Σουφλέ									180	2			50
	Πίτα	200	2									190	2	40-45
	Ψωμί	220	2									220	2	30-40
	Ψωμί στο γκριλ			275	4-5									2-3

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

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ IEC/EN 60350

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ σε λεπτά	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	30-40	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-45	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	160	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς 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	σχάρα	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
Γκρατινάρισμένη 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.

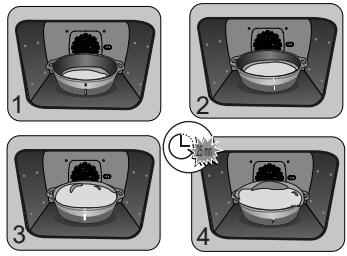
Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

Συστατικά:

• Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 φακελάκια αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας. Ζυμώστε τη ζύμη στο μίξερ και αφήστε την να φουσκώσει μέσα στον φούρνο.

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

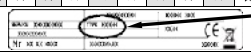
Προθερμάνετε το φούρνο στον αέρα στους 40-50 °C για 5 λεπτά. Σβήστε το φούρνο και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 25-30 λεπτά χάρη στην υπολειπόμενη θερμότητα.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 et 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 koniecznej 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 uusin pesässä kypsennysjaakson ajan kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

ES

Estimado/a cliente/a:

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

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

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

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades.

Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

ES

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES 4

• 1 INSTALACIÓN 6
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO 6
Conexión eléctrica 7

• 2 MEDIO AMBIENTE 7
RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE 7

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO 8
LOS MANDOS Y LA PANTALLA 9
BLOQUEO DE LAS TECLAS 9
LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO) 10
LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO) 11
BANDEJA SOPORTE ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100 % 12
SISTEMA DE GUÍAS CORREDERAS (SEGÚN EL MODELO) 13
INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS 13
EL CAJÓN DE LLENADO 14

• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES 15
PRIMERA PUESTA EN SERVICIO 15
MENÚ AJUSTES (según modelo) 15

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL 16
INICIO DE COCCIÓN 19

• 6 CONSEJOS DE COCCIÓN 20
FUNCIÓN AIR FRY 20
TABLA INDICATIVA DE AIR FRY 20
FUNCIÓN DESHIDRATACIÓN 21
TABLA INDICATIVA PARA DESHIDRATAR SUS ALIMENTOS 21

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 22
PRESENTACIÓN DEL MODO AUTOMÁTICO 22
PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS 23
PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS 24
PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS 25
PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS 26
INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA 27
COCCIÓN INMEDIATA 27

• 8 CONSEJOS DE COCCIÓN 28
OPCIONES DE FIN DE COCCIÓN (SEGÚN EL TIPO DE COCCIÓN) 28
FUNCIÓN TEMPORIZADOR 28

ÍNDICE

ES

• 9 MANTENIMIENTO 29
AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS 31
EFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA 31
AUTOLIMPIEZA INMEDIATA 32
AUTOLIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO 32
FUNCIÓN VACIADO
(del depósito de agua) 33
FUNCIÓN DESINCRUSTACIÓN
(de la caldera de vapr) 34
SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA 35

• 10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 36

• 11 SERVICIO TÉCNICO 37
CONSEJOS DE COCCIÓN EN MODO MANUAL 38

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

 Importante

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

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

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

 ADVERTENCIA:

— El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No se deben

tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

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

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

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

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES


ADVERTENCIA:

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


El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— Si el cable de alimentación resulta dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona con similar cualificación, para evitar cualquier peligro.

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

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

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

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

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

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

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

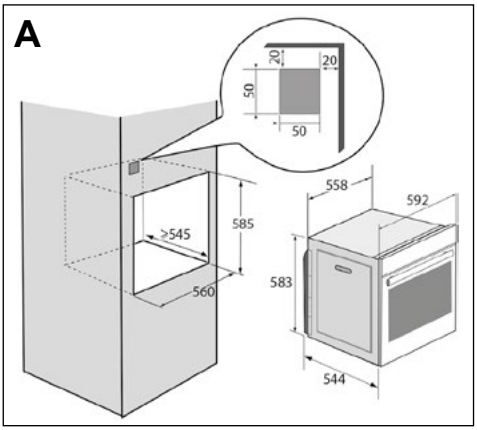
• 1 INSTALACIÓN

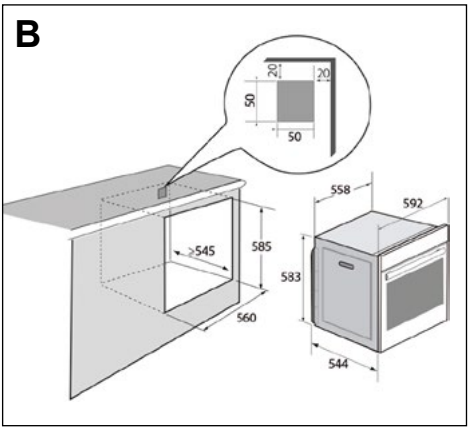
ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

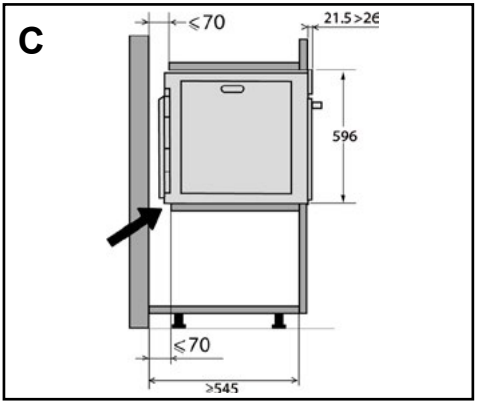
Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente en columna (A) o bajo una encimera (B). Si el mueble está abierto, su abertura debe ser de 70 mm como máximo en su parte posterior (C y D). Fije el horno al mueble. Para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

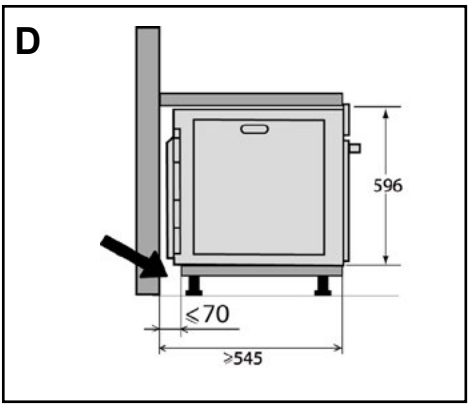
Vuelva a colocar los topes de goma.

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









• 1 INSTALACIÓN

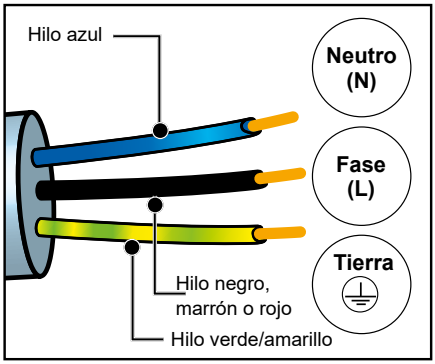
CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.

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



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

• 2 MEDIO AMBIENTE

RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

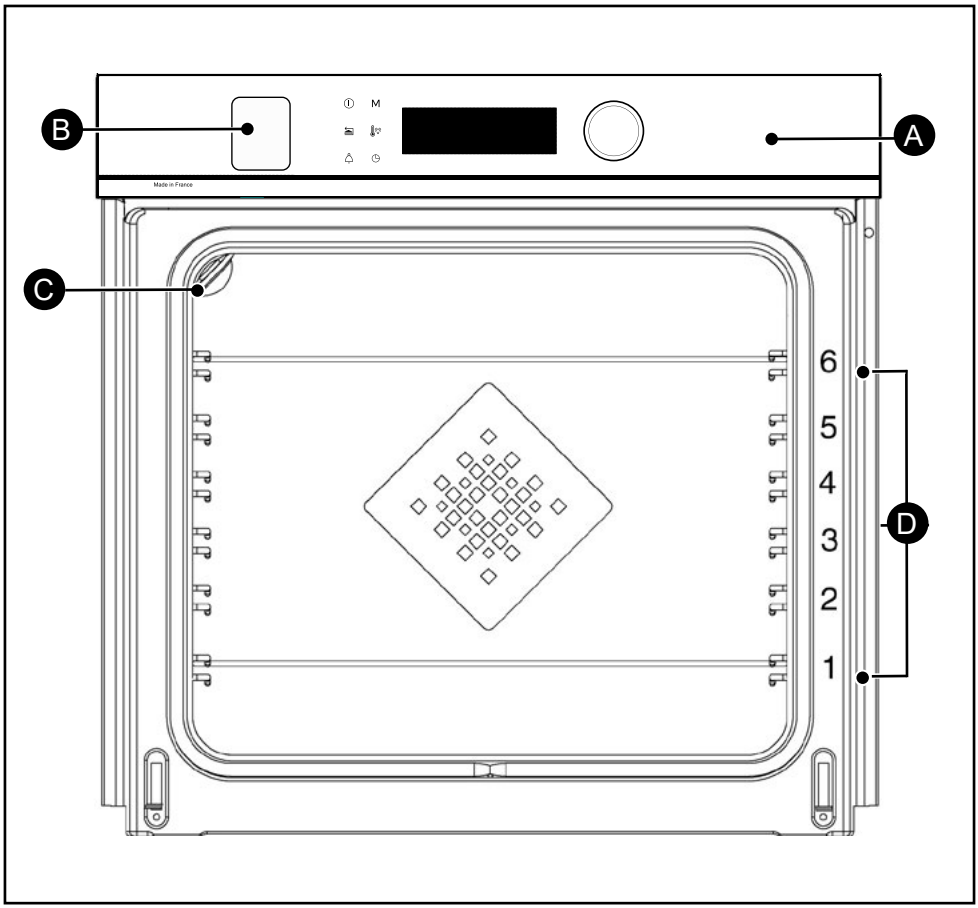
Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.

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

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO



A Panel de control

B Cajón de llenado del depósito de agua*

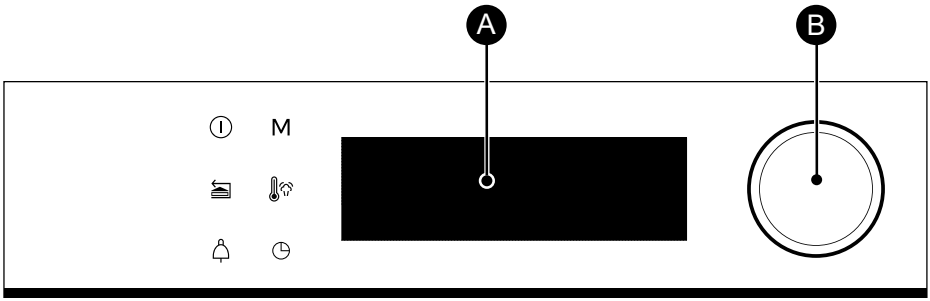
C Luz

D Niveles (6 alturas disponibles)

* El cajón está protegido con papel film. Al desembalar el producto, asegúrese de retirarlo.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



Botón parada de horno (pulsación larga)

Tecla Retorno (pulsación breve) / Apertura (pulsación larga)

Botón Temporizador

Botón de acceso directo al modo MANUAL

Botón de temperatura

Botón de tiempo de cocción/ inicio diferido

A Visualizador

B Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):

- permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores

- permite validar cada acción pulsando en el centro

BLOQUEO DE LAS TECLAS

Pulse simultáneamente los botones retorno y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.

El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

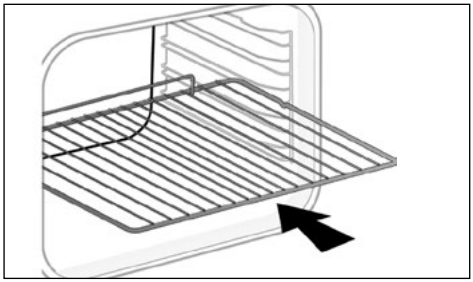
NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

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

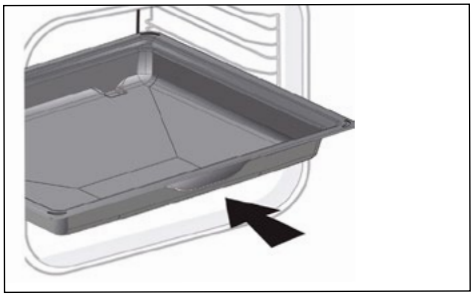
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

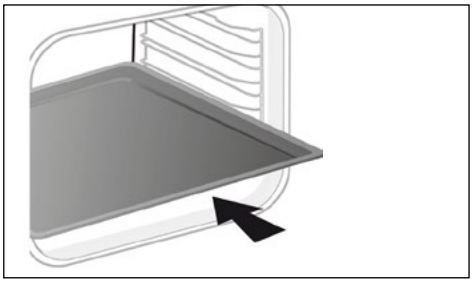
- Parrilla de seguridad antivuelco La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



- Bandeja multiusos, grasera 45 mm. Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Permite recoger jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



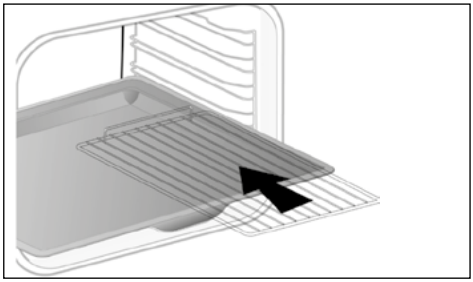
- Bandeja de repostería 8 mm. Colóquela en los niveles o acóplela a las guías correderas. Esta bandeja es ideal para hornear recetas de repostería como galletas, cookies, merengues y cruasanes. Su superficie frontal inclinada le permite depositar fácilmente sus preparados.



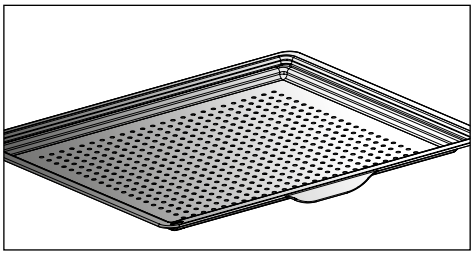
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

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

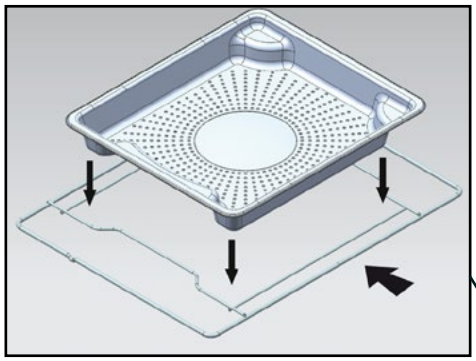


- Bandeja perforada. Colóquela en los niveles con el asa hacia la puerta del horno. Diseñado para el modo de cocción AIR FRY, también es apta para cocinar pizzas, productos de repostería o para el secado de alimentos.

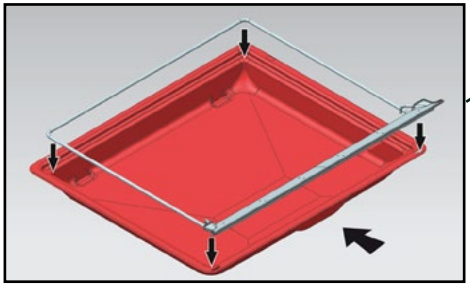


• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

BANDEJA SOPORTE ALIMENTO ESPECIAL VAPOR 100 %



1 Bandeja de acero inoxidable perforada que permite evacuar el agua de condensación de los alimentos. Colocarla en el nivel 4.

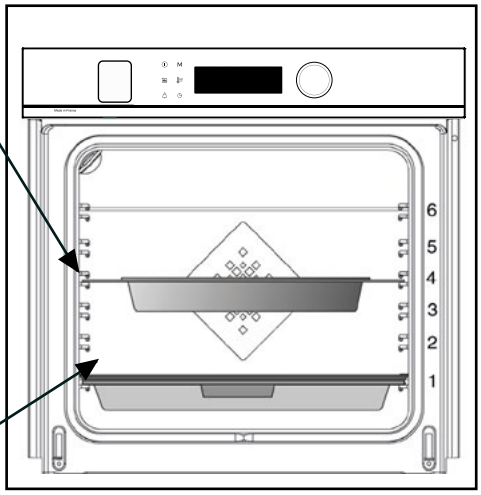


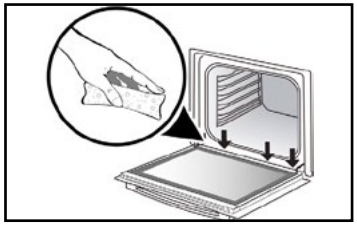
2 Bandeja de silicona con marco de soporte. Coloque el marco sobre la bandeja multiusos grasera de 45 mm para recoger el agua de condensación de los alimentos. Coloque el conjunto en el estante inferior del nivel 1.

La junta de silicona asegura la estanqueidad de la puerta.

⚠ Compruebe que la junta de silicona esté en contacto con el cristal de la puerta.

⚠ Atención
Utilizar solo para la función cocción 100 % vapor. No para otros modos de cocción. Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis.



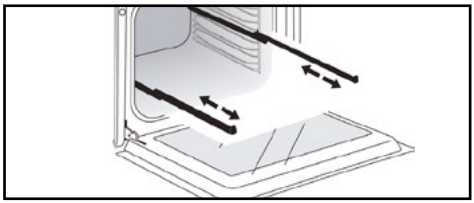


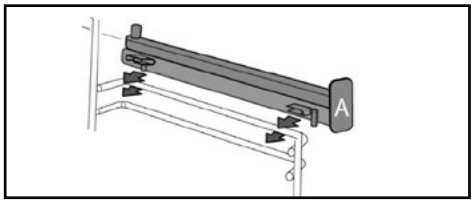
⚠ Atención
Después de cada cocción al vapor, asegúrese de secar el agua que haya podido caer por el canal que se encuentra debajo de la puerta.

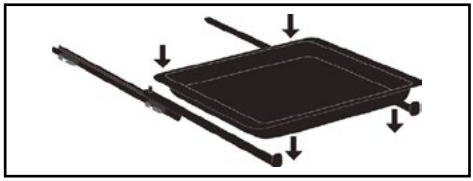
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

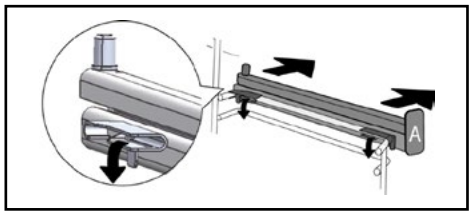
SISTEMA DE GUÍAS CORREDERAS (SEGÚN EL MODELO)

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.

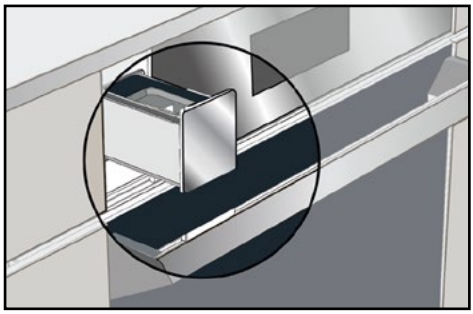
Baje ligeramente las patas fijadas en cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.

Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, recuperan su forma original.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

EL CAJÓN DE LLENADO

- Llenado del depósito de agua



Antes de cada cocción al vapor, se debe llenar el depósito de agua. La capacidad del depósito es de 1litro.

Al comenzar la cocción combinada al vapor, el cajón de llenado se abre automáticamente.

Llene el depósito.

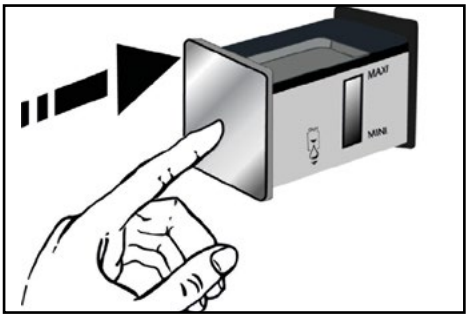
Asegúrese de que el depósito quede lleno hasta el nivel máximo.

Para ello, fíjese en la marca de nivel máximo visible en el lateral del cajón.

A continuación, vuelva a cerrar el cajón presionándolo con la mano.

El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.

La cocción comienza cuando se empuja el cajón de llenado de vuelta a su posición.



Consejo
Al llenar el depósito, hay que dejar unos segundos para que el nivel de agua se estabilice.
Reajuste el nivel si es necesario.

Atención
No use agua ablandada ni destilada.

Atención
Efectúe un vaciado antes de cada cocción. La duración del ciclo de vaciado automático es de unos 3 minutos. Ver capítulo "Mantenimiento - Función de vaciado".

• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

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

- Ajuste la hora

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

El horno indica la hora.

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

MENÚ AJUSTES (SEGÚN MODELO)

Desde el menú general, seleccione la función **«AJUSTES»** girando la rueda y valide. Tiene varios ajustes disponibles.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.

- Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar. Si el horno está encendido, la hora se actualiza automáticamente.

- Sonido

Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.

- Brillo

Seleccione el nivel de brillo deseado.

- Sleep mode

También puede poner el visualizador en modo de espera:

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

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

- Ajustes luz

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

- Idioma

Seleccione el idioma y valide.

- El modo DEMO

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

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

- Diagnóstico

En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.

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

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños. Procure no situarse en el flujo de vapor.

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

Posición	T°C recomendada mín. - máx. Humedad recomendada mín. - máx.	Utilización
 **Cocción al vacío**	**100 % Vapor**	Este programa permite cocinar carne, pescado o verduras al vacío y a baja temperatura en modo 100 % vapor.
 **Vapor 100 %**	**100 %** **50 % - 100 %**	Para cocinar únicamente al vapor.
 **Calor giratorio vapor**	**190°C** **120°C - 250°C** **20 %** **20 % - 80 %**	Recomendado para la cocción suave de carnes (<70° en interior) como pato, ternera o buey.
 **Tradicional ventilado vapor**	**200°C** **120°C - 275°C** **20 %** **20 % - 80 %**	Recomendado para verduras, en particular tomates o calabacines rellenos, por ejemplo, que necesitan humedad y ventilación para evitar que se sequen.
 **Grill ventilado vapor**	**190°C** **180°C - 250°C** **20 %** **20 % - 80 %**	Recomendado para gratinar manteniendo un poco de humedad en el interior de la preparación, ideal para gratinados como el gratinado de pasta, para no resecar la preparación de debajo.
 **Regeneración**	**170°C** **70 % Vapor**	Aprovechar el pan del día anterior. Recomendado para baguettes, pan, molletes y cruasanes.

Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

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

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

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

	Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
	**Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Este programa, ideal para una cocina sana y deliciosa, junto con la fuente perforada, le permite cocinar y dorar sus verduras, patatas fritas, alimentos empanados o en tempura en el horno sin (o con muy poca) grasa.
	**Mantener caliente**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof, etc. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
	**Descongelación**	**35°C** **30°C - 50°C**	Perfecto para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata…). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50 °C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
	**Levantamiento de la masa**	**40°C**	Programa recomendado para levantar suavemente todo tipo de masas como masa de pan, de brioche, de pizza, de kouglof, etc. Coloque su bandeja directamente sobre la solera.
	**Deshidratación**	**80°C** **35°C - 80°C**	Secuencia que permite la deshidratación de determinados alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, plantas de condimentación y aromáticas. Consulte la tabla específica de secado.
	**Sabbat**	**90°C**	Secuencia especial: el horno funciona 25 o 75 horas de forma continua solo a 90°C.

⚠ No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, ya que el calor acumulado podría deteriorar el esmalte.

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

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

INICIO DE COCCIÓN

COCCIÓN INMEDIATA

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

Nota: algunos parámetros pueden modificarse antes del inicio de la cocción

(temperatura, tiempo de cocción e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

Puede modificarla de la siguiente forma:

- Seleccione la temperatura y valide.

- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

PORCENTAJE DE VAPOR

En las cocciones combinadas  el horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo de humedad y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor (entre 20 y 80 %) girando la rueda y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir el tiempo de cocción de su plato seleccionando el tiempo; después introduzca el tiempo de cocción girando la rueda y valide.

AJUSTE DE FIN DE COCCIÓN

(inicio diferido)

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de fin de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de fin de cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el final de cocción y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción,

valide. La hora de fin de cocción sigue apareciendo en pantalla.

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

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

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

«APAGUE» aparecerá en la pantalla

Confirme pulsando la rueda o manteniendo

pulsado el botón de parada del horno.

• 6 CONSEJOS DE COCCIÓN

FUNCIÓN AIR FRY

Ponga los alimentos directamente sobre la bandeja perforada, extendiéndolos sin que se superpongan, seleccione el modo de cocción Air Fry y ajuste la temperatura entre 180 °C y 220 °C. Meta la bandeja perforada en el nivel 5 y la grasera en el nivel 3 para recoger los posibles residuos de la cocción.

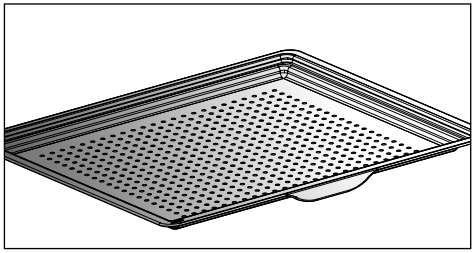


TABLA INDICATIVA DE AIR FRY

se recomienda precalentar a 200 °C salvo en *

	Duración	Peso
Alitas de pollo	**25 min**	**500 g**
Patatas fritas frescas	**30 min**	**700 g**
Patatas fritas congeladas	**30 min**	**700 g**
Verduras frescas cortadas en dados (calabacín / berenjena / pimiento)	**30 min***	**500 g**
Nuggets de pollo	**10 min**	**250 g**
Pescado empanado	**15 min**	**250 g/2 piezas**

• 6 CONSEJOS DE COCCIÓN



FUNCIÓN DESHIDRATACIÓN

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

Utilice únicamente alimentos frescos.



Utilice únicamente alimentos frescos.

Lávelos cuidadosamente, escúrralos y séquelos.

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

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

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

TABLA INDICATIVA PARA DESHIDRATAR SUS ALIMENTOS

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

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DEL MODO AUTOMÁTICO

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

AI

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

Para platos cocidos al vapor, el símbolo  indica que es cocción al vapor.

BAJA TEMPERATURA

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

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

La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.

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

COCCIÓN AL VACÍO

Este programa permite cocinar carne, pescado o verduras al vacío y a baja temperatura en modo 100 % vapor.

IMPORTANTE: antes de cocinar, introduzca sus ingredientes crudos o con hierbas en una bolsa de cocción al vacío específica (resistente al calor) y cierre la bolsa herméticamente con una envasadora al vacío.

Este método de cocción con envoltura protectora garantiza una conservación óptima de los nutrientes y los sabores.

Utilice los accesorios dedicados a la cocción al vapor 100% (plato, soporte, tapa de silicona) y coloque los alimentos preparados en las bolsas de cocción del plato.

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

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

Carnes, pescados, platos principales, verduras, pan y masas, postres, baja temperatura, Cocción al vacío.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

BAJA TEMPERATURA
FILET MIGNON
ASADO DE TERNERA
ASADO DE BUEY CRUDO
ASADO DE BUEY A PUNTO
ASADO DE CERDO
PALETILLA DE CORDERO CON HUESO CRUDO
PALETILLA DE CORDERO CON HUESO BIEN HECHA
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA CRUDA
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA BIEN HECHA
POLLO
TRUCHA
PESCADO PEQUEÑO
SALMÓN
LUBINA
PESCADO GRANDE
PATATAS GRATINADAS
YOGURES

COCCIÓN AL VACÍO
VERDURAS CORTADAS
FILETES DE PESCADO
FILETES DE AVE
FOIE GRAS

⚠ Utilice el accesorio para cocción al vapor 100% y coloque los alimentos preparados en las bolsas de cocción del plato.

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

Consejo
Cocción vapor: recetas auto 100 % vapor

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

CARNES	AI	COCCIÓN VAPOR
ESCALOPES DE PAVO		O
PECHUGAS DE POLLO		O
SOLOMILLO DE CERDO		O
PASTEL DE CARNE	O	
PALETILLA DE CORDERO	O	
COSTILLAS DE TERNERA	O	
ASADO DE TERNERA	O	
JARRETE DE CERDO	O	
LOMO DE CERDO	O	
FILET MIGNON	O	
ASADO DE CERDO	O	
ASADO DE BUEY	O	
POLLO	O	
PATO	O	
MAGRETS DE PATO	O	
MUSLO DE PAVO	O	
PAVO	O	
OCA	O	

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

 **Consejo**
Cocción vapor: recetas auto 100 % vapor

PESCADOS	AI	COCCIÓN VAPOR
FILETE DE PESCADO FRESCO		O
TRUCHA	O	O
SALMÓN	O	O
PESCADO GRANDE	O	O
PESCADO PEQUEÑO	O	O
LUBINA	O	O
LANGOSTA	O	
PASTEL DE PESCADO	O	
MEJILLONES		O
BERBERECHOS		O
GAMBAS		O
CIGALAS		O

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

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

VERDURAS	COCCIÓN VAPOR
COLES DE BRUSELAS	O
GUISANTES	O
ZANAHORIAS	O
JUDÍAS VERDES	O
BRÓCOLI	O
COLIFLOR	O
PATATAS	O
PUERROS	O
CALABACINES	O
CALABAZA	O
ESPÁRRAGOS	O
APIO	O
CALABAZA	O
ACELGAS	O
ESPINACAS	O
ALCACHOFAS	O

PÃO E MASSAS	AI
BRIOCHE	O
BAGUETTE	O
PAN	O
MASA QUEBRADA	O
MASA DE HOJALDRE	O

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

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA

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

COCCIÓN INMEDIATA

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

El horno ofrece varias categorías de alimentos (carnes, pescados, platos principales, verduras, pan y masas, postres, baja temperatura, cocción al vacío).

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

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

Para algunas recetas de AI, hay que precalentar el horno antes de introducir la bandeja.
Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

Para algunas cocciones al vapor se le solicitará agregar agua durante la cocción. El símbolo indica que debe rellenar el depósito.

• 8 CONSEJOS DE COCCIÓN

OPCIONES DE FIN DE COCCIÓN (SEGÚN EL TIPO DE COCCIÓN)

Al final de la cocción en modo Manual o Auto, el horno le pedirá que finalice la cocción pulsando OK, o que prolongue la cocción seleccionando una de las siguientes opciones: Crujiente, Conservar Caliente y Añadir 5 min.

CRUJIENTE

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

Al final de la cocción, seleccione la opción « Crujiente » y valide pulsando la rueda.

Se inicia la cocción. Aparece el símbolo  en la parte inferior derecha de la pantalla y el grill se pone en marcha automáticamente durante los últimos 5 minutos de la cocción.

Nota:
La opción « Crujiente » se puede configurar al final de la cocción programada.

CONSERVAR CALIENTE

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

AÑADIR 5 MIN (solo en modo Manual)

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

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

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

- Pulse la tecla .

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

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

Nota: tiene la opción de modificar o anular la programación.

Vuelva a pulsar la tecla , ajuste el tiempo deseado o establézcalo en 0 m 00 s para anularlo. Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, también parará el temporizador.

• 9 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

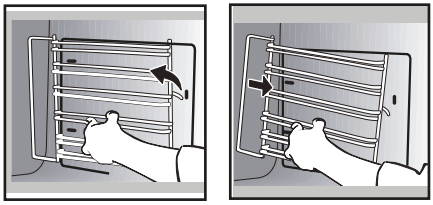
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, 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.



LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LA PUERTA

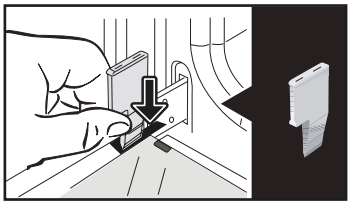
Advertencia

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.

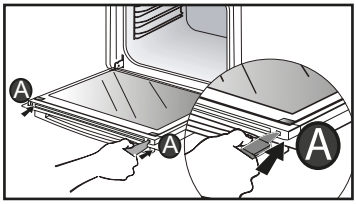
Antes, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y detergente.

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

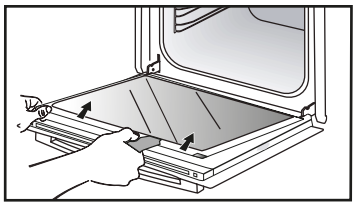
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.

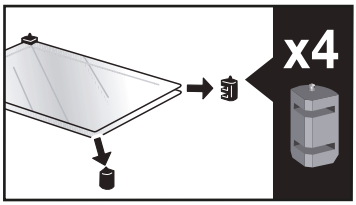


Extraiga el primer cristal enganchado: Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras Ⓐ para desenganchar el cristal.



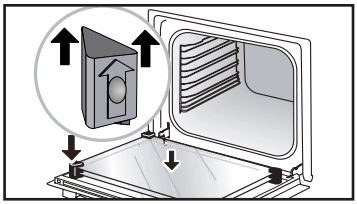
Retire el cristal. La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.





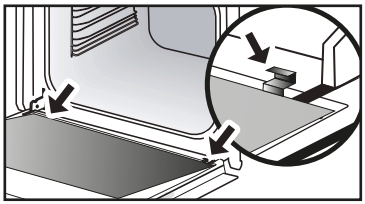
Si es necesario, retírelos para limpiarlos.

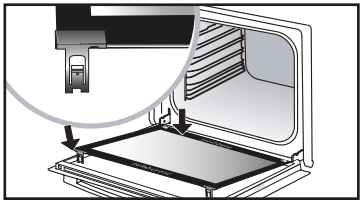
No sumerja los cristales en agua. Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.



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.





Retire la cuña de plástico.

• 9 MANTENIMIENTO

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar la limpieza por pirólisis. Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías correderas y rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

Este horno está equipado con una función de autolimpieza por pirólisis: la pirólisis es un ciclo de calentamiento del interior del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos. 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 únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta (será imposible desbloquearla).

Este horno ofrece tres ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.

Este horno ofrece dos ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables :

EFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA



Pyro Express: esta función, también accesible al final de la cocción, aprovecha el calor acumulado para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia el interior del horno poco sucio en menos de una hora.

Si el horno está lo suficientemente caliente: la pirólisis dura 59 minutos; de lo contrario, 1h30.



Pyro 2H: en 2 horas para una limpieza más profunda del interior del horno.

• 9 MANTENIMIENTO

AUTOLIMPIEZA INMEDIATA

Seleccione la función **«LIMPIEZA»** cuando esté en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, **PYRO 2H**, y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, verá en el programador para indicarle que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, interviene una fase de enfriamiento y, durante este tiempo, el horno no está disponible.

Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a cocinar.

AUTOLIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el final de la cocción.

- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide.

Después de unos segundos, el horno

pasa al modo de espera y el inicio de la pirólisis se retrasa para que finalice a la hora de finalización programada.

Al final del ciclo de pirolisis, el horno entra en la fase de enfriamiento y permanece indisponible durante toda su duración.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón ⏻.

• 9 MANTENIMIENTO

FUNCIÓN VACIADO
(DEL DEPÓSITO DE AGUA)

⚠ **Después de cada cocción, la pantalla le recomienda drenar el agua. Puede hacerlo inmediatamente o posponerlo hasta el comienzo de la siguiente cocción.**

El vaciado puede realizarse siempre que no se esté efectuando la cocción.

Para ello, seleccione la función "LIMPIEZA" en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo "Vaciado" y valide. El cajón se abrirá.

- Seleccione uno de los 2 vaciados, RÁPIDO o COMPLETO (ver detalle a continuación), y proceda del mismo modo que para un vaciado automático después de la cocción.

El vaciado automático al finalizar la cocción:

Al terminar cada cocción combinada con vapor, se le preguntará si quiere vaciar el depósito.

Puede decidir no realizar este drenaje seleccionando "Más tarde" y luego confirme. De lo contrario, elija drenaje RÁPIDO o drenaje COMPLETO y luego confirme.

El cajón se abre automáticamente para el vaciado.

Vaciado RÁPIDO:

Para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.

Vaciado COMPLETO:

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanque el agua.

El vaciado dura de 3 minutos 20 segundos.

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua.

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

Una vez completado el vaciado, la pantalla muestra 0 m 0 s. Cierre manualmente el cajón.

FUNCIÓN DESINCRUSTACIÓN (DE LA CALDERA DE VAPR)

La desincrustación es un ciclo de limpieza que elimina los restos de cal de la caldera.

Desincruste regularmente la caldera.

Cuando es hora de descalcificar, el símbolo ■ parpadea al comienzo de la cocción. Puede decidir posponerlo eligiendo "Me niego", luego confirme.

Puede lanzar hasta 5 cocciones antes de que las funciones "con vapor" dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje "desincrustación obligatoria", es obligatorio y hay que seleccionar "Acepto" y validar.

⚠ Atención
Cuando la pantalla indique "Desincrustación obligatoria", deberá realizar imperativamente la desincrustación de la caldera.

Para ello, seleccione la función "LIMPIEZA" en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo "Desincrustación" y valide.

El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso.

FASE 1: VACIADO

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua y valide.

Comienza el ciclo "Vaciado", que dura 3 min 30 s.

FASE 2: LIMPIEZA

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.

- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de "Limpieza", que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

FASE 3: ACLARADO

Llene de agua el depósito hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.
- Arranca el ciclo "Aclarado", que dura 3 min 30 s.

FASE 4: VACIADO

Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MÁX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide. Arranca el ciclo "Vaciado", que dura 3 min 30 s.

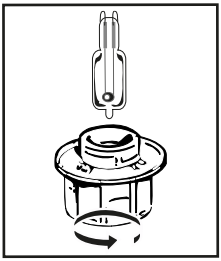
Al final del ciclo se completa la desincrustación.

Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

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

- Características de la bombilla: 25 W, 220-240 V, 300 °C, G9.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar.

Suelte el cristal y saque la bombilla (utilice un guante de goma 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.

• 10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

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

• 11 SERVICIO TÉCNICO

ATENCIÓN AL CLIENTE FRANCIA

Para obtener más información sobre nuestros productos o para contactarnos:

> consulte nuestra página web:
www.dedietrich-electromenager.com

> escríbanos un correo a la siguiente dirección postal:

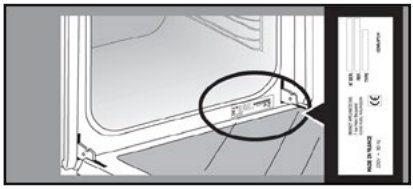
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX (FRANCIA)

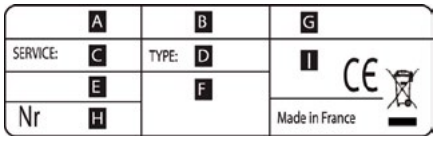
NOTA:

• Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para mejorarlos.

INTERVENCIONES FRANCIA

Las posibles intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas por profesionales cualificados y autorizados por la marca. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa de características.





B: referencia comercial

C: referencia de servicio

H: número de serie

CONSEJOS DE COCCIÓN EN MODO MANUAL

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

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

***** Según el modelo

PRUEBAS DE APTITUD SEGÚN LA NORMA CEI/EN 60350

ALIMENTO	MODO DE COCCIÓN	NIVEL	ACCESORIOS	°C	DURACIÓN min	PRECALENTA-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	grill	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 modelo

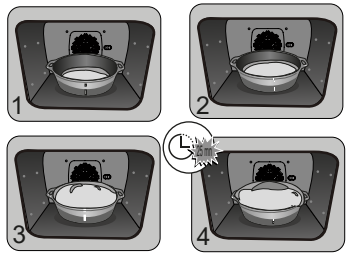
NOTA: para la cocción en 2 niveles, los platos pueden sacarse en diferentes momentos.

Receta con levadura (según el modelo)

Ingredientes:

• 2 kg de harina • 1240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada Mezclar la masa con la batidora y dejar elevar la masa en el horno.

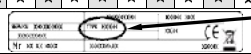
Procedimiento: para las recetas de masa con levadura, vierta la masa en una fuente resistente al calor, retire los paneles de varillas y coloque la fuente en la placa. **Precaliente el horno con la función de calor giratorio a 40-50°C durante 5 minutos. Apague el horno y deje que la masa suba durante 25-30 minutos con el calor residual.**



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA 6
Sähköliitännät 7

• 2 YMPÄRISTÖ 7
YMPÄRISTÖNSUOJELU 7

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS 8
OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ 9
PAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN 9
LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET) 10
LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET) 11
ERIKOISPELTI 100 % HÖYRYTOIMINNOLLA VALMISTETTAVILLE RUOILLE 12
LIUKUKISKOJÄRJESTELMÄ (MALLIKOHTAINEN) 13
LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN 13
TÄYTTÖLAATIKKO 14

• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET 15
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO 15
ASETUSVALIKKO (MALLIKOHTAINEN) 15

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA 16
KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS 19

• 6 RUOANLAITTOVINKIT 20
AIR FRY -TOIMINTO 20
VIITTEELLINEN AIR FRY -TAULUKKO 20
KUIVATTAMISTOIMINTO 21
VIITTEELLINEN TAULUKKO RUOKA-AINEIDEN KUIVATTAMISEEN 21

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA 22
AUTOMAATTISEN TILAN KUVAUS 22
RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS 23
RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS 24
RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS 25
RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS 26
AUTOMAATTINEN KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS 27
PIKAKYPSENNYS 27

• 8 RUOANLAITTOVINKIT 28
KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISVAIHTOEHDOT (KYPSENNYSTYYPIN MUKAAN) 28
MUNAKELLOTOIMINTO 28

SISÄLLYSLUETTELO

FI

• 9 HUOLTOTOIMET 29
AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS 31
AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN 31
AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ 32
AUTOMAATTIPUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA 32
TYHJENNYSTOIMINTO (vesisäiliö) 33
KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila) 34
LAMPUN VAIHTAMINEN 35

• 10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS 36

• 11 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU 37
ASIAKASPALVELU RANSKASSA 37
KORJAUSTOIMET RANSKASSA 37
MANUAALISEN TILAN KYPSENNYSVINKKI 38

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.

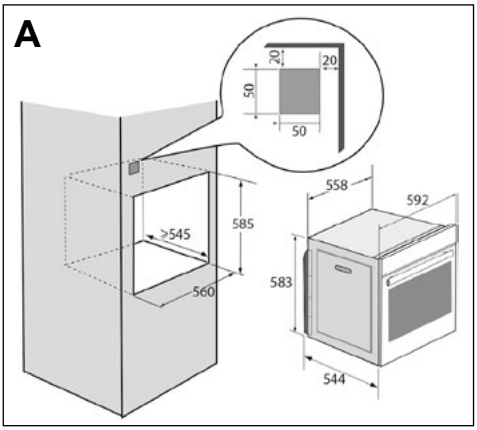
• 1 ASENNUS

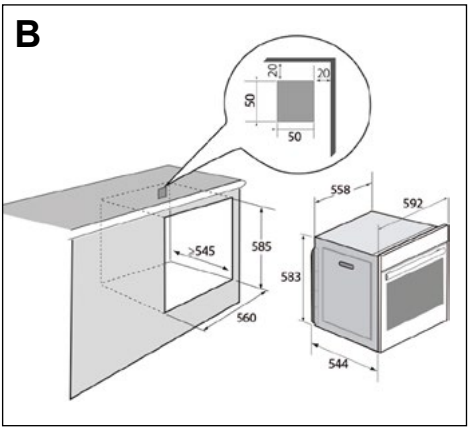
ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

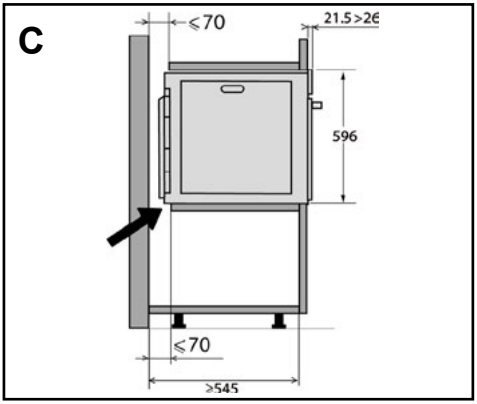
Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja. Laite voidaan asentaa joko kalusteeseen (A) tai työtason alle (B). Jos kalusteet ovat avointa mallia, takaosan aukko saa olla enintään 70 mm (C ja D). Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla.

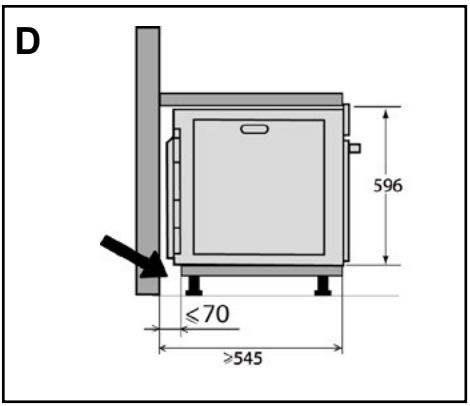
Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.

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









1 ASENNUS

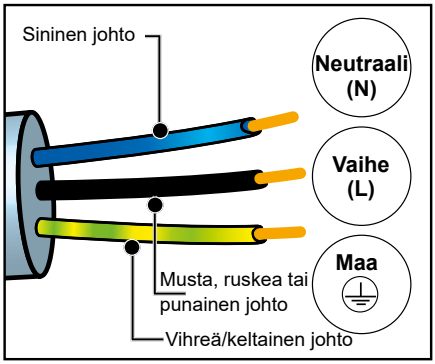
SÄHKÖLIITÄNNÄT

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

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.

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 taajuudella, ja tämä ei vaadi erityisiä käyttäjän toimenpiteitä.



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

2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

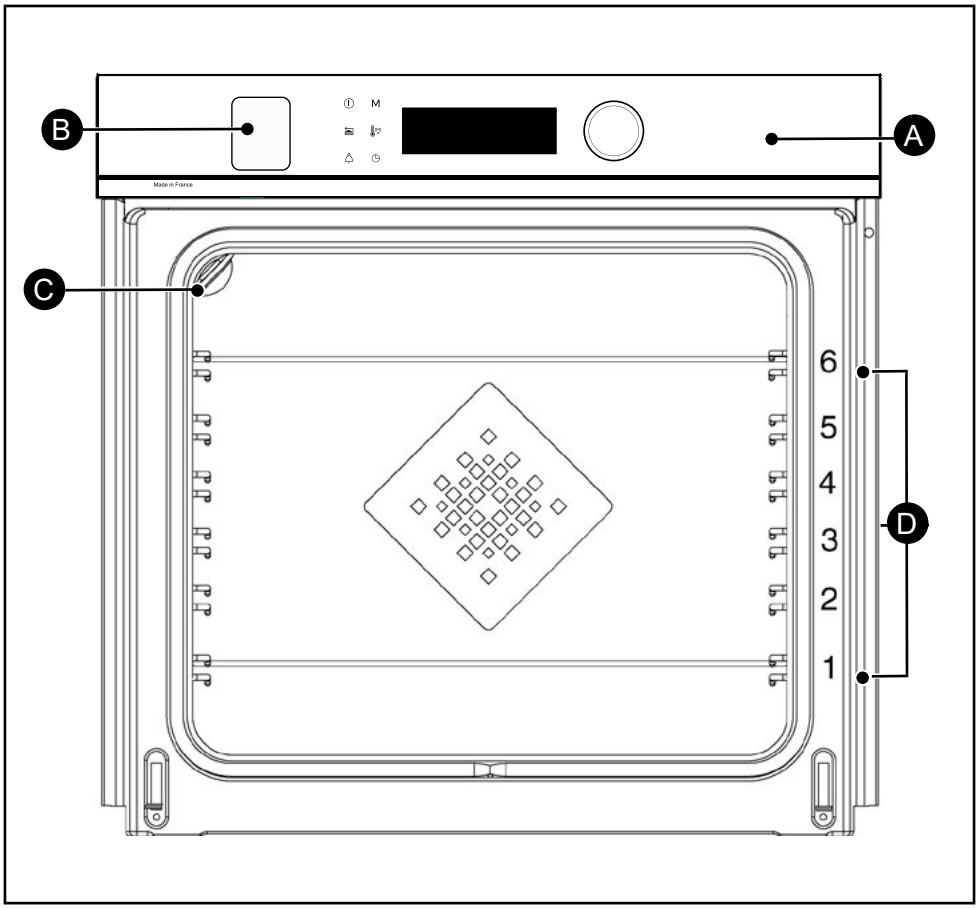
Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

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

Valmistajan järjestämä 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 UUNIN YLEISKUVAUS



A Ohjauspaneeli

B Vesisäiliön täyttölaatikko*

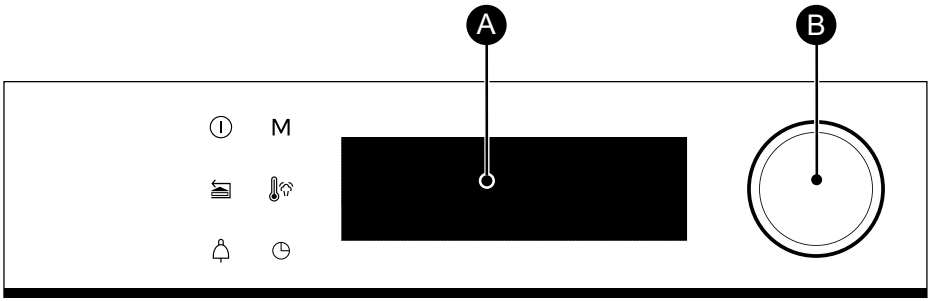
C Valo

D Peltitasoristikot (6 korkeutta käytettävissä)

*Muovikalvo suojaa laatikkoa. Kun poistat tuotteen pakkauksesta, poista muovikalvo.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



Uunin pysäytyspainike (pitkä painallus)

Paluupainike (lyhyt painallus) / Avaaminen (pitkä painallus)

Ajastinpainike

Suorapainike MANUAALISEEN tilaan

Lämpötilapainike

Kypsennyksen kesto / ohjelmoitu käynnistys -painike

A Näyttö

B Painikkeella varustettu valintakiekko (ei irrotettavissa) :

- Kiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.

- Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

PAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Paina samanaikaisesti paluupainiketta ja -painiketta, kunnes symboli ilmestyy näyttöön.

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

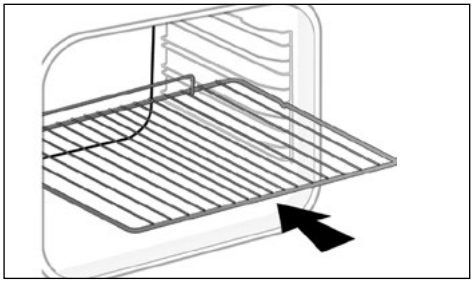
HUOMAA: vain pysäytyspainike on käytettävissä

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti paluupainiketta ja painiketta , kunnes lukkosymboli häviää näytöltä.

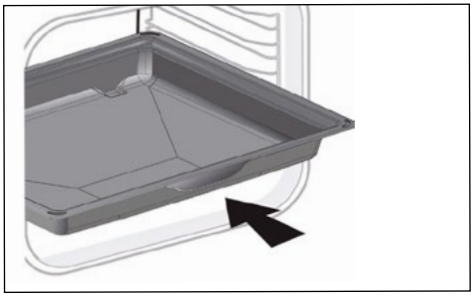
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

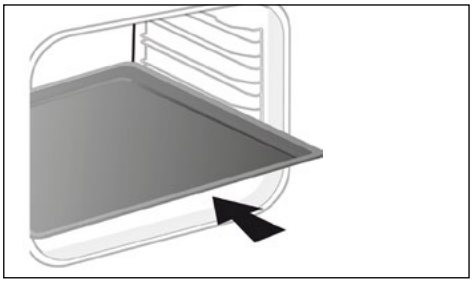
- Kaatumisen estävä turvaritilä. Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä käytetään grillaamiseen (laita ruoat suoraan ritilän päälle). Aseta kaatumista estävä pää uunin takaosaa vasten.



- Monikäyttöinen pelti, uunipelti 45 mm. Asetetaan peltitasoille ritilän alle, ripa uunin luukkuun päin. Pelti kerää grillattavista ruoista tippuvan nesteen ja rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



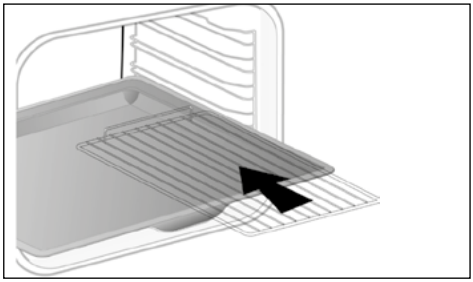
- Jälkiruokapelti, 8 mm. Asetetaan peltitasoille tai kiinnitetään teleskooppikiskoille. Tämä pelti sopii hyvin jälkiruokien, kuten keksien, pikkuleipien, marengin, voisarvien jne. paistamiseen. Jälkiruoat on helppo poistaa pelliltä kaltevan etupuolen ansiosta.



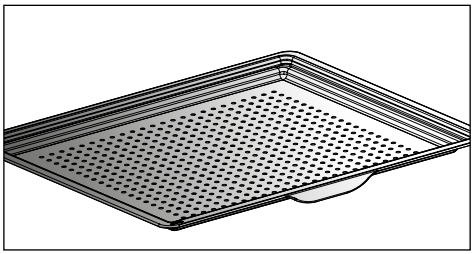
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

- «Aromi»-ritilät. Puolikokoisia aromiritilöitä voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää. Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.

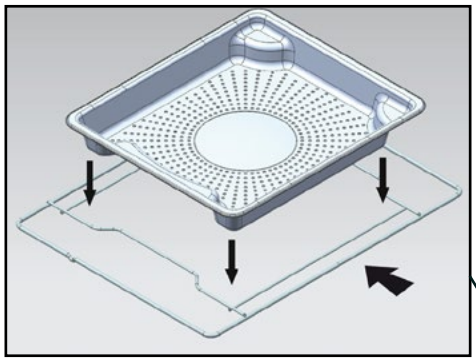


- Rei'itetty pelti. Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Suunniteltu AIR FRY -kypsennystilaan, ja sopii myös pitsojen ja jälkiruokien paistamiseen tai ruoka-aineiden kuivattamiseen.

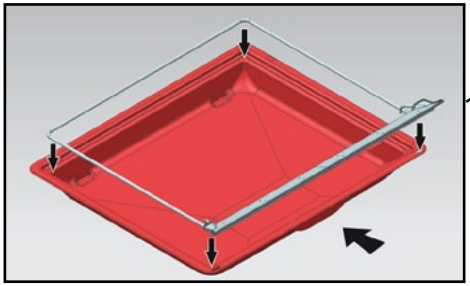


• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

ERIKOISPELTI 100 % HÖYRYTOIMINNOLLA VALMISTETTAVILLE RUOILLE



1 Rei'itetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu pelti, jonka lävitse ruoka-aineista tiivistyvä vesi pääsee valumaan. Aseta tämä pelti tasolle 4.

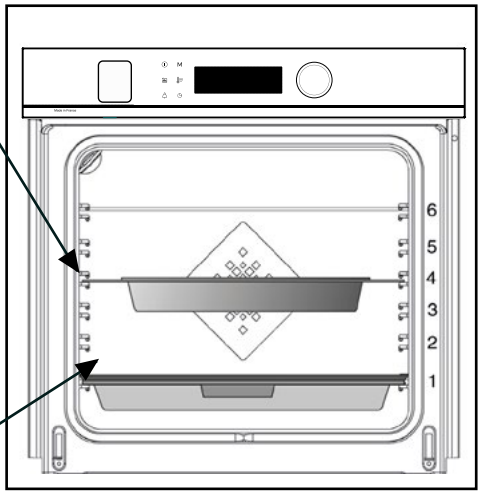


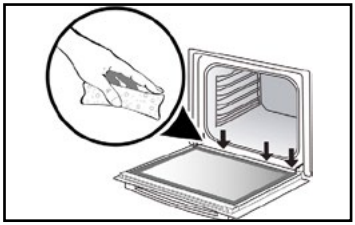
2 Silikoniläppä tukikehyksellä Aseta kehys monikäyttöisen paistopellin 45 mm päälle, johon tiivistynyt vesi kerääntyy. Sijoita kokonaisuus matalalle peltitasolle 1.

Silikonitiiviste takaa luukun tiiviyden.

Tarkista, että silikoniläppä asettuu tiiviisti oven lasia vasten.

Varoitus
Käytä vain 100 % HÖYRY -toiminnon yhteydessä. Älä käytä muiden uunitoimintojen yhteydessä. Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista.



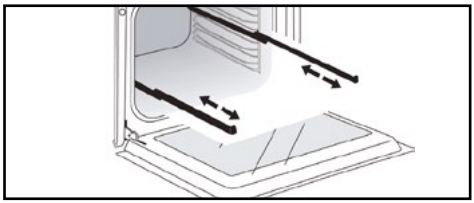


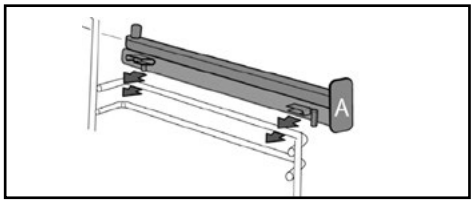
Varoitus
Pyyhi jokaisen höyrykypsennyksen jälkeen vesi, joka on jäänyt luukun alapuolella olevana kouruun.

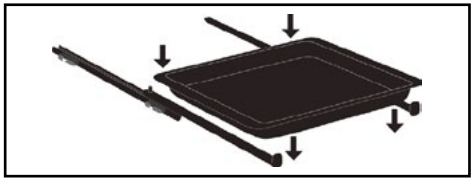
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

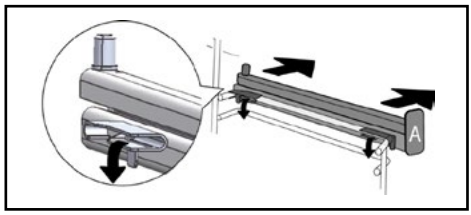
LIUKUKISKOJÄRJESTELMÄ (MALLIKOHTAINEN)

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.

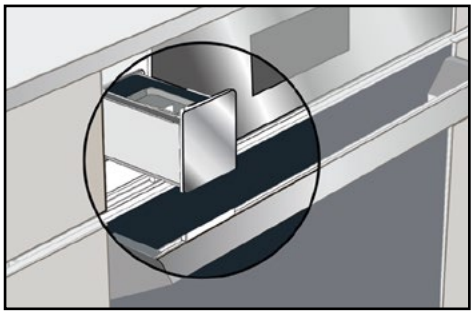
Levitä kevyesti kuhunkin kiskoon kiinnitetyt kielekkeet alaspäin, jotta ristikko vapautuu. Vedä kiskoa itseesi päin.

Lämmön vaikutuksesta lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan ilman, että se vaikuttaa niiden käyttöön. Ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa jäähdyttyään.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

TÄYTTÖLAATIKKO

- Vesisäiliön täyttö



Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä. Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdistelmäkypsennyksen alussa täyttölaatikko aukeaa automaattisesti.

Täytä säiliö.

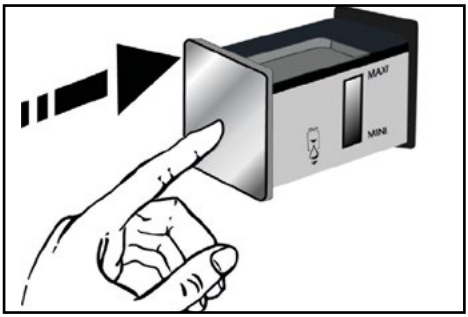
Tarkista, että säiliön on täytetty maksimitasoonsa.

Voit käyttää apunasi laatikon sivussa olevaa maksimitason mittaviivaa.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

Uuni on valmis höyry-yhdistelmäkypsennykseen.

Ruoanlaitto alkaa, kun täyttölaatikko työnnetään takaisin paikalleen.



Vinkki
Säiliön täytön aikana vesitason tasaantumisessa menee muutama sekunti.
Lisää vettä tarvittaessa.

Varoitus
Älä käytä pehmennettyä tai tislattua vettä.

Varoitus
Tyhjennä säiliö ennen jokaista kypsennystä. Automaattinen tyhjennysjakso kestää noin 3 minuuttia. Katso lisätietoja kappaleesta ”Huoltotoimet - Tyhjennystoiminto”.

• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakiekkoa ja painamalla sitä vahvistaaksesi valintasi.

- Kellonajan säätö

Säädä tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

Uunisi näyttää kellonajan.

Ennen uunin käyttämistä ruoanlaittoon ensimmäistä kertaa, kuumenna se tyhjänä 30 minuutin ajan maksimilämpötilassa. Varmista, että huone tuuletetaan kunnolla.

ASETUSVALIKKO (MALLIKOHTAINEN)

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**ASETUKSET**" ja vahvista valinta. Voit tehdä useita asetuksia.

Valitse haluamasi asetus valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Säädä sitten asetukset ja vahvista ne.

- Kellonaika

Muokkaa kellonaikaa ja vahvista. Muokkaa sen jälkeen minuutit ja vahvista uudelleen. Jos uunisi on päällä, kellonaika päivittyy automaattisesti.

- Ääni

Uunistasi kuuluu ääniä, kun käytät painikkeita. Jos haluat pitää äänet päällä, valitse ON. Jos haluat poistaa äänet käytöstä, valitse OFF ja vahvista.

- Kirkkaus

Valitse haluamasi kirkkaustaso.

- Valmiustila

Voit myös säätää näytön valmiustilan:

ON-asento, näyttö sammuu tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee tietyn ajan kuluttua.

- Lampun hallinta

Tarjolla on kaksi asetusvaihtoehtoa: ON-asento, lamppu palaa kaikkien kypsennystilojen aikana (paitsi ECO-toiminto). AUTO-asento, uunin lamppu sammuu tietyn ajan jälkeen kypsennyksen aikana. Valitse asento ja vahvista.

- Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

- DEMO-tila

Uunisi oletustila on normaali kypsennystila.

Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupoissa käytetty tuotteiden esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

- Vianmääritys

Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääritys-valikkoa.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, sinulta kysytään vianmääritysvalikossa näkyviä koodeja.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Kypsennyksen aikana laite kuumenee. Kun avaat luukun, sisältä pääsee kuumaa höyryä. Pidä lapset kaukana laitteesta. Älä jää höyryvirran eteen.

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika. Selaamisen aikana voit mennä suoraan tähän valikkoon painamalla ”M”-painiketta.

	Asento	L °C suositeltu mini - maxi Suositeltu kosteus mini - maxi	Käyttö
	**Tyhjiökypsennys**	**100% höyry**	Tällä ohjelmalla voit kypsentää tyhjiössä ja matalassa lämpötilassa 100 % höyrytoiminnolla lihaa, kalaa tai vihanneksia.
	**100 % Höyry**	**100%** **50% - 100%**	Ruoan valmistukseen vain höyryllä.
	**Kiertoilma höyry**	**190 °C** **120 °C - 250 °C** **20 %** **20 % - 80 %**	Suositellaan lihan lempeälle kypsennykselle (<70 °C sisältä), kuten ankka, naudanliha tai vasikanliha.
	**Perinteinen Puhallin + höyry**	**200 °C** **120 °C - 275 °C** **20 %** **20 % - 80 %**	Suositellaan vihanneksille, erityisesti täytetyille tomaateille tai kesäkurpitsoille, jotka tarvitsevat kosteutta ja tuuletusta, jotta ne eivät kuivu.
	**Grilli + Puhallin höyry**	**190 °C** **180 °C - 250 °C** **20 %** **20 % - 80 %**	Suositellaan ruskistamiseen säilyttämällä hieman kosteutta valmistuksen sisällä, ihanteellinen esimerkiksi gratiineille, kuten pastagratiineille, jotta ruoka ei kuivu alapuolelta.
	**Tuoreutus**	**170 °C** **70 % höyry**	Edellisen päivän leivän tuoreuttaminen. Suositellaan patongille, leivälle, maalaisleivälle (pyöreä) ja croissanteille.

Esilämmitä uuni tyhjänä ennen kypsennystä.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

	Asento	L °C suositeltu mini - maxi	Käyttö
	**Kiertoilma + perinteinen**	**205 °C** **35 °C - 230 °C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
	**Kiertoilma***	**180 °C** **35 °C - 250 °C**	Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeyden säilyttämiseen. Monen ruoan samanaikaiseen kypsennykseen enintään 3 tasossa.
	**Perinteinen**	**200 °C** **35 °C - 275 °C**	Suositellaan lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
	**EKO***	**200 °C** **35 °C - 275 °C**	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tässä jaksossa kypsennykset voidaan tehdä ilman esilämmitystä.
	**Grilli + Puhallin**	**200 °C** **100 °C - 250 °C**	Linnunliha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen
	**Alalämpö + Puhallin**	**180 °C** **75 °C - 250 °C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
	**Vaihteleva grilli**	**4** **1 - 4**	Suositellaan grillille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaamiseen. Ylempi osa kypsentää ruoan. Grilli peittää lähes koko ritilän pinnan.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

	Asento	L °C suositeltu mini - maxi	Käyttö
	**Air Fry**	**200 °C** **180 °C - 220 °C**	Sopii ihanteellisesti herkulliseen ja terveelliseen ruoanlaittoon. Tämä ohjelma käyttää rei'itettyä peltiä, ja sen avulla voit kypsentää ja ruskistaa ilman (tai vain pienellä määrällä) rasvaa vihanneksia, ranskalaisia, paneerattuja ruokia tai tempuraruokia uunissa.
	**Lämpimänä pito**	**60 °C** **35 °C - 100 °C**	Suositellaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja pullakakulle. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
	**Sulatus**	**35 °C** **30 °C - 50 °C**	Ihanteellinen herkkien ruokien (hedelmäpiirakat, kermaa sisältävät piirakat) valmistukseen. Liha, sämpylät jne. sulatetaan 50 °C:ssa (liha asetetaan ritilälle ja sen alle asetetaan nestettä keräävä pelti).
	**Taikinan kohottaminen**	**40 °C**	Ohjelmaa suositellaan kaikkien taikinoiden, kuten leipä-, briossi-, pitsa- ja pullakakkutaikinoiden lempeään kohottamiseen. Aseta ruoka suoraan uunin pohjaan.
	**Kuivattaminen**	**80 °C** **35 °C - 80 °C**	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso lisää kuivattamistaulukosta.
	**Sapatti-tila**	**90 °C**	Erityisjakso: uuni toimii 25 tai 75 tuntia keskeytyksettä vain 90 °C:ssa.

Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kosketuksiin pohjan kanssa, sillä kerääntyvä kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

Energiansäästöohje.
Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

PIKAKYPSENNYS

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoiminnon, esimerkiksi: Alalämpö + Puhallin, vahvista painamalla valintakiekkoa, esilämmitys käynnistyy: uunista kuuluu äänimerkki, kun se on saavuttanut ohjelämpötilan. Voit laittaa ruoan uuniin suositellulle peltitasokorkeudelle.

HUOM: Joitakin asetuksia voi muokata ennen kypsennyksen käynnistämistä

(lämpötila, kypsennyksen kestoaika ja ohjelmoitu käynnistys), katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN MUOKKAUS

Riippuen valitusta kypsennystyypistä voit myös säätää uunin lämpötilaa.

Tätä voi muokata seuraavalla tavalla:

- Valitse lämpötila ja vahvista.

- Muokkaa lämpötilaa kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista sitten valintasi.

HÖYRYPROSENTTI

Yhdistetyissä kypsennystiloissa  uuni ehdottaa sinulle ihanteellista höyryprosenttia.

Muokkaa sitä valitsemalla kosteus ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (20 ja 80 % välillä) kääntämällä valintakiekolla ja vahvista valinta.

KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit valita ruoan kypsennyksen kestoajan valitsemalla keston ja syöttämällä sitten kypsennyksen kestoajan kääntämällä valintakiekkoa. Vahvista sitten valinta.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISEN SÄÄTÖ

(ohjelmoitu käynnistys)

Asettaessasi kypsennyksen kestoa päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa.

- Valitse kypsennyksen päättymisaika ja vahvista valinta.

Kun olet valinnut päättymisajan, vahvista

valinta. Kypsennyksen päättymisaika näkyy edelleen näytöllä.

HUOM: Voit käynnistää kypsennyksen valitsematta kestoa tai päättymisaikaa.

Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale ”Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen”).

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa.

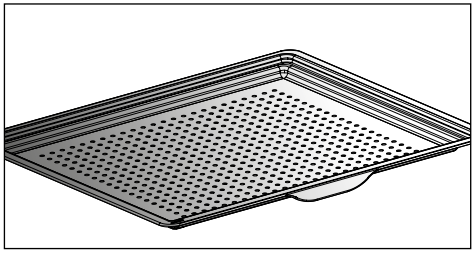
Näyttöön ilmestyy «**LOPETA**»

Vahvista valinta painamalla valintakiekkoa tai painamalla pitkään uunin pysäytyspainiketta.

• 6 RUOANLAITTOVINKIT

AIR FRY -TOIMINTO

Aseta ruoka-aineet suoraan rei'itetylle pellille niin, että ne eivät ole toistensa päällä. Valitse Air Fry -kypsennystila ja säädä lämpötila 180 ja 220 °C:n välille. Aseta rei'itetty pelti tasolle 5 ja uunipannu tasolle 3, jotta kypsennyksestä mahdollisesti tippuvat jäännökset tippuvat siihen.



VIITTEELLINEN AIR FRY -TAULUKKO

200 °C esilämmitys harkittava, paitsi *

	Kesto	Paino
Kanankoivet	**25 min**	**500 g**
Tuoreet ranskalaiset	**30 min**	**700 g**
Pakastetut ranskalaiset	**30 min**	**700 g**
Tuoreet vihanneskuutiot (kesäkurpitsa/ munakoiso/paprika)	**30 min***	**500 g**
Kananuggetit	**10 min**	**250 g**
Paneerattu kala	**15 min**	**250 g / 2 palaa**

• 6 RUOANLAITTOVINKIT



KUIVATTAMISTOIMINTO

Kuivattaminen on yksi ruoka-aineiden vanhimmista säilytysmenetelmistä. Tarkoitus on poistaa ruoka-aineista vesi osittain tai kokonaan elintarvikkeiden säilymiseksi ja mikrobien kehittymisen estämiseksi. Kuivattaminen säilyttää ruoka-aineiden ravintoarvot (mineraalit, proteiinit ja muut vitamiinit). Kuivattaminen mahdollistaa elintarvikkeiden optimaalisen säilyttämisen pienentämällä niiden kokoa ja helpottamalla niiden käyttöä kuivattamisen jälkeen.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita.

Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.

Peitä ritilä leivinpaperilla ja aseta paloitellut ruoka-aineet tasaisesti sen päälle.

Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3).

Käännä erittäin mehukkaat ruoka-aineet useamman kerran kuivattamisen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella kuivattavan ruoka-ainetyypin, kypsyyden, paksuuden ja kosteustason mukaan.

VIITTEELLINEN TAULUKKO RUOKA-AINEIDEN KUIVATTAMISEEN

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Kesto tunneissa	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm paksuisina viipaleina, 200 g per ritilä)	80 °C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivihedelmät (luumu)	80 °C	8-10	1 tai 2 ritilää
Syötävät juurekset (porkkanat, Palsternakka), jotka on raastettu ja kuorittu	80 °C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaloituina	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaloituna	60 °C	6	1 tai 2 ritilää
Yrtit	60 °C	6	1 tai 2 ritilää

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN TILAN KUVAUS

AUTOMAATTISESSA tilassa löydät erilaisia luokittain järjestettyjä reseptejä, joita voit valmistaa eri tavoilla. Älykäs uuni ehdottaa helposti automaattisesti esivalitun kypsennystilan tai valittavat vaihtoehdot selainliittymässä.

AI

Tämä tila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Joillekin ruoka-aineille on annettava tiettyjä asetuksia (paino, koko...).

Höyrykypsennetyille ruokalajeille, symboli  osoittaa, että kyseessä on höyrykypsennys.

MATALA LÄMPÖTILA

Kokonaan uunin hallinnoimalle reseptille erityisen elektronisen ohjelman ansiosta.

Tämä kypsennystapa tekee lihasta mureata, koska kypsennys on hidasta ja lämpötila suhteellisen matala. Kypsennyslaatu on optimaalinen.

Kypsennys on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.

Ruoanlaitto matalassa lämpötilassa edellyttää erittäin tuoreiden ruoka-aineiden käyttöä. Kun valmistat linnunlihaa, on tärkeää huuhdella liha hyvin sisä- ja ulkopuolelta kylmällä vedellä ja kuivata se imukykyisellä paperilla ennen kypsennystä.

TYHJIÖKYPSENNYS

Tällä ohjelmalla voit kypsentää tyhjiössä ja matalassa lämpötilassa 100 % höyrytoiminnolla lihaa, kalaa tai vihanneksia.

TÄRKEÄÄ! Ennen kypsennystä laita maustetut tai maustamattomat ainesosat tarkoitukseen sopivaan (lämpökestävään) tyhjiökypsennyspussiin ja sulje pussi tiiviisti tyhjiölaitteella.

Tämä kypsennystila suojapussilla takaa ravintoaineiden ja aromien optimaalisen säilymisen.

Käytä 100 % höyrykypsennykseen sopivia keittiövälineitä (astiat, tuet, silikoniläpät) ja laita kypsennyspusseissa olevat ruoka-aineet astiaan.

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**AUTO**" ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

Liha, kala, ruoat, vihannekset, leipä ja taikinat, jälkiruoat, matala lämpötila, tyhjiökypsennys.

Valitse asetuksesi valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

MATALA LÄMPÖTILA
SISÄFILEE
VASIKANPAISTI
NAUDANPAISTI RAAKA
NAUDANPAISTI KESKINKYLLÄ
PORSAANPAISTI
LUUTON LAMPAANPAISTI RAAKA
LUUTON LAMPAANPAISTI KYPSÄ
LUUTON LAMPAANPAISTI RAAKA
LUUTON LAMPAANPAISTI KYPSÄ
KANA
TAIMEN
PIENET KALAT
LOHI
MERIAHVEN
SUURET KALAT
PERUNAGRATIINI
JUGURTIT

TYHJIÖKYPSENNYS
VIIPALOIDUT VIHANNEKSET
KALAFILEET
KANAFILEET
HANHENMAKSA

Käytä 100 % höyrykypsennyksen lisävarustetta ja laita kypsennyspusseissa olevat ruoka-aineet astiaan.

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS

 **Vinkki**
Toiminto höyry: automaattiset reseptit 100 % höyryllä.

 **Vinkki**
Mitä tahansa ruoka-ainetta kypsennät, ennen kuin laitat ruoan uuniin, uuni ilmoittaa sinulle peltitason, johon sinun tulee ruoka asettaa

LIHA	AI	TOIMINTO HÖYRY
KALKKUNANRINTA		O
BROILERIN RINTAPALAT		O
PORSAAN SISÄFILE		O
LIHATERRIINI	O	
LAMPAANLAPA	O	
VASIKANKYLJYKSET	O	
VASIKANPAISTI	O	
KINKKU	O	
PORSAAN ULKOFILEE	O	
SISÄFILEE	O	
PORSAANPAISTI	O	
NAUDANPAISTI	O	
KANA	O	
ANKKA	O	
ANKANRINTA	O	
KALKKUNANKOIPI	O	
KALKKUNA	O	
HANHI	O	

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS

 **Vinkki**
Toiminto höyry: automaattiset reseptit 100 % höyryllä

KALA	AI	TOIMINTO HÖYRY
TUOREET KALAFILEET		O
TAIMEN	O	O
LOHI	O	O
SUURET KALAT	O	O
PIENET KALAT	O	O
MERIAHVEN	O	O
HUMMERI	O	
KALATERRIINI	O	
SINISIMPUKAT		O
SIMPUKAT		O
KATKARAVUT		O
JÄTTIKATKARAVUT		O

RUOAT	AI
TÄYTETYT VIHANNEKSET	O
KASVISGRATIINI	O
TÄYTETYT TOMAATIT	O
LASAGNE	O
SUOLAISET PIIRAKAT	O
SUOLAISET PIIRAKAT	O
JUUSTOPIIRAS	O
PIIRAAT	O
PIZZA	O
PERUNAGRATIINI	O
MOUSSAKA	O
KOHOKKAAT	O

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN KUVAUS

VIHANNEKSET	TOIMINTO HÖYRY
RUUSUKAALI	O
HERNEET	O
PORKKANAT	O
VIHREÄT PAVUT	O
PARSAKAALI	O
KUKKAKAALI	O
PERUNAT	O
PURJOSIPULI	O
KESÄKURPITSA	O
KURPITSA	O
PARSA	O
SELLERI	O
MYSKIKURPITSA	O
LEHTIMANGOLDI	O
PINAATTI	O
ARTISOKKA	O

LEIPÄ JA TAIKINAT	AI
BRIOSSI	O
PATONKI	O
LEIPÄ	O
MUROTAIKINA	O
VOITAIKINA	O

JÄLKIRUOAT	AI
JUGURTIT	
PULLAKAKUT	O
SOKERIKAKUT	O
OMENATORTUT	O
KUIVAKAKUT	O
KAKKU	O
SUKLAAKAKUT	O
JUGURTTIKAKUT	O
HEDELMÄ | CRUMBLE	O
MAKEAT PIIRAAT	O
KEKSIT/PIKKULEIVÄT	O
KUPPIKAKUT	O
TUULIHATUT	O
KARAMELLIVANUKAS	O

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTINEN KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

«AUTO» -toiminto valitsee sinulle sopivan kypsennystilan valmistettavan ruoka-aineen mukaan.

PIKAKYPSENNYS

- Valitse ”**AUTO**”-tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni ehdottaa sinulle useita ruoka-aineluokkia (liha, kala, ruoat, vihannekset, leipä ja taikinat, jälkiruoat, matala lämpötila, tyhjiökypsennys):

AI-tila ehdottaa valitun ruoka-aineen tai uunin tilan (uuni jo kuuma) mukaan automaattisesti painon, jota sinun on muokattava tarvittaessa ennen vahvistamista. Uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan asetukset. Peltitason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja vahvista.

- Uunista kuuluu äänimerkki ja se sammuu valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruoan olevan valmis.

Jotkut AI-reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruoan laittamista uuniin. Voit avata uunin luukun ja kostuttaa ruokaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

Joissakin höyrykypsennyksissä pyritään lisäämään vettä kypsennyksen aikana. Symboli ilmoittaa, että säiliö on täytettävä.

• 8 RUOANLAITTOVINKIT

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISVAIHTOEHDOT (KYPSENNYSTYYPIN MUKAAN)

Kun kypsennys on päättynyt manuaali- tai automaattitilassa, uuni kehottaa sinua lopettamaan kypsennyksen painamalla OK tai jatkamaan kypsennystä valitsemalla jonkin seuraavista vaihtoehdoista: Rapea, Lämpimänä Pito ja Lisää 5 min.

RAPEA

Voit gratinoida ruoan kypsennyksen lopussa " Rapea "-toiminnolla.

Kypsennyksen lopussa valitse " Rapea " ja hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Kypsennys käynnistyy. Symboli  näkyy näytön oikeassa alakulmassa ja grilli käynnistyy automaattisesti kypsennyksen 5 viimeisen minuutin ajaksi.

Huomio:
" Rapeaksi " -vaihtoehdon voi määrittää kypsennyksen lopussa.

LÄMPIMÄNÄ PITO

Kypsennyksen lopussa voit valita vaihtoehdon "Lämpimänä Pito", jonka avulla voit jättää ruoan uuniin ilman että siitä tulee ylikypsää. Uunin lämpötila säädetään maistamislämpötilaan, kunnes olet valmis.

LISÄÄ 5 MIN (vain manuaalisessa tilassa)

Voit valita vaihtoehdon "Lisää 5 min" kypsennyksen lopussa ohjelmoidulla kestolla. Kun aktivoit "Lisää 5 min" -toiminnon, uuni palauttaa kypsennystilan ja lämpötilan asetukset 5 minuutiksi. Toiminnon voi toistaa tarvittaessa.

MUNAKELLOTOIMINTO

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

- Paina painiketta .

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta se painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOM: Voit muuttaa tai peruuttaa ohjelmoinnin.

Paina uudelleen painiketta , muokkaa aikaa tai peruuta säätämällä 0m00s. Voit pysäyttää myös ajastimen sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 9 HUOLTOTOIMET

PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

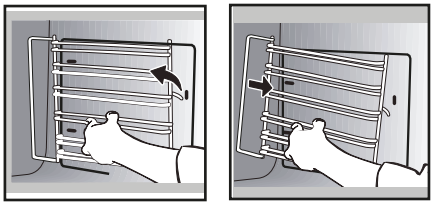
ULKOPINTA

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

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin työnnä ristikkoa ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoa itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota näin 2 ristikkoa.



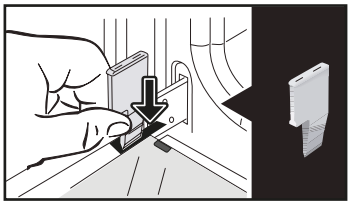
LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

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

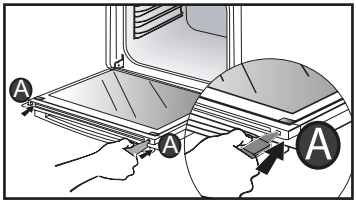
Poista etukäteen suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

Puhdista erilaiset sisälasit irrottamalla ne seuraavalla tavalla:

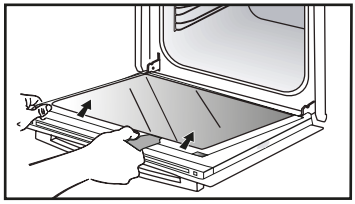
Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

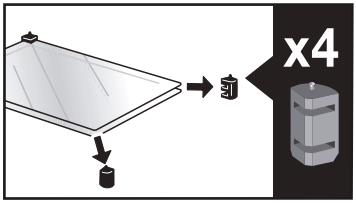


Irrota ensimmäinen napsautettu lasi: Irrota lasi klipsikiinnityksistään käyttämällä Ⓐ toista kiilaa.



Irrota lasi. Luukussa on kaksi lasia, joiden molemmissa kulmissa on mustat kumiset välituet.

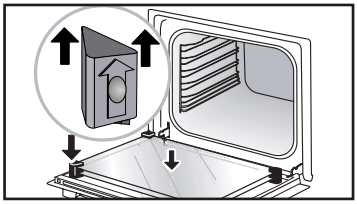




• 9 HUOLTOTOIMET

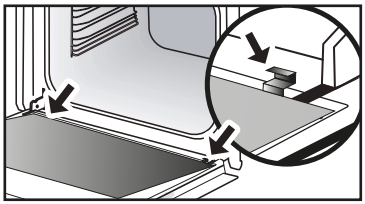
Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten.

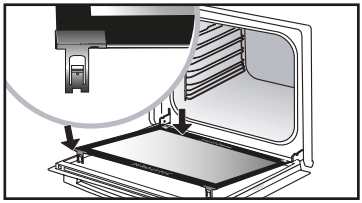
Älä upota laseja veteen. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.



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.





Irrota muovikiila.

AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS

Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeätä, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, kromatut ritilät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

Tämä uuni on varustettu automaattisella pyrolyysipuhdistuksella: Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian. Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä. Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

Uuni on varustettu kahdella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määriteltyjä kestoaikoja ei voi muuttaa:

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN

Pyro Express: Tämä ohjelma, jota voi käyttää myös kypsennyksen lopussa, hyödyntää aikaisemman ruoanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.

Jos uunin lämpö on riittävä: pyrolyysi kestää 59 minuuttia, muussa tapauksessa 1 tunti ja 30 minuuttia.

Pyro 2H: Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin 2 tunnissa.

• 9 HUOLTOTOIMET

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ

Valitse päävalikosta **"PUHDISTUS"** ja vahvista valinta.

- Valitse sopiva puhdistusohjelma, esim. **PYRO 2H**, ja vahvista valinta.

Pyrolyysipuhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kestoaika alkaa pienentyä.

Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysin lopussa tapahtuu jäähdytysvaihe, jonka aikana uunia ei voi käyttää.

Uunin jäähdyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas, ja sitä voi jälleen käyttää ruoanlaittoon.

AUTOMAATTIPUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse kypsennyksen päättyminen.

- Aseta sopiva pyrolyysipuhdistuksen päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta.

Muutaman sekunnin kuluttua uuni menee valmiustilaan ja pyrolyysin käynnistysaika siirtyy niin, että se päättyy ohjelmoituna aikana.

Pyrolyysisyklin lopussa uuni siirtyä jäähtymisvaiheeseen ja on koko ajan käyttökelvoton.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ⏻.

• 9 HUOLTOTOIMET

TYHJENNYSTOIMINTO (VESISÄILIÖ)

Jokaisen kypsennyksen jälkeen näyttö suosittelee tyhjentämään veden. Voit tehdä sen heti tai siirtää sen seuraavan kypsennyksen alkuun.

Tyhjennyksen voi myös tehdä kypsennysten ulkopuolella.

Tee se valitsemalla päävalikossa ”PUHDISTUS” ja vahvista valinta.

- Valitse ”Tyhjennys”-jakso ja vahvista valinta. Laatikko aukeaa.

- Valitse yksi kahdesta tyhjennyksestä, PIKA tai PERUSTEELLINEN (katso lisätietoja alta) ja tee samalla tavalla kuin automaattisessa tyhjennyksessä kypsennyksen lopussa.

Automaattinen tyhjennys kypsennyksen lopussa:

Kunkin höyrytoiminnolla tehdyn kypsennyksen jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voit päättää olla tekemättä tätä tyhjennystä valitsemalla ”Myöhemmin” ja vahvistamalla sen jälkeen. Muussa tapauksessa valitse tyhjennys PIKA tai tyhjennys PERUSTEELLINEN ja vahvista sitten.

Laatikko aukeaa automaattisesti tyhjennystä varten.

PIKA-tyhjennys:

Jos käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypsennyksen välittömästi.

Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.

PERUSTEELLINEN tyhjennys:

Tyhjentää höyrykattilan ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää seisomaan laitteeseen.

Tyhjennys kestää noin 3 minuuttia 20 sekuntia.

Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi.

Vahvista ja aloita tyhjennys painamalla valintakiekkoa.

Näytössä näkyy tyhjennykseen tarvittava aika.

Kun tyhjennys on päättynyt, näytössä näkyy 0 m 0 s. Sulje laatikko manuaalisesti.

KALKINPOISTOTOIMINTO (HÖYRYKATTILA)

Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kalkin höyrykattilasta.

Höyrykattilalle on tehtävä säännöllinen kalkinpoisto.

Kun on aika poistaa kalkki, symboli ■ vilkkuu ruoanlaiton alussa. Voit päättää siirtää sen valitsemalla ”Kieltäydyn” ja vahvistamalla sitten.

Voit tehdä vielä 5 kypsennystä ennen kuin "höyryllä" tehtävät toiminnot lakkaavat toimimasta. Kun näytössä näkyy viesti "Kalkinpoisto pakollinen!", kalkinpoisto on pakko tehdä. Valitse "Hyväksy" ja vahvista valinta.

⚠ Varoitus
Kun näytössä näkyy "Kalkinpoisto pakollinen!", sinun on tehtävä höyrykattilalle välittömästi kalkinpoisto.

Käynnistä kalkinpoisto valitsemalla päävalikossa ”PUHDISTUS” ja vahvista valinta.

- Valitse ”Kalkinpoisto”-jakso ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti.

Suorita kalkinpoisto vaihe kerrallaan.

ETAPE 1: TYHJENNYS

Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vahvista.

”Tyhjennys”-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

ETAPE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.

- Sulje laatikko manuaalisesti. ”Puhdistus”-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

ETAPE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista. - ”Huuhtelu”-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

ETAPE 4: TYHJENNYS

Toinen huuhtelu on tarvittavaa: täytä säiliö uudelleen vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista. ”Tyhjennys”-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

Jakson lopussa kalkinpoisto päättyy.

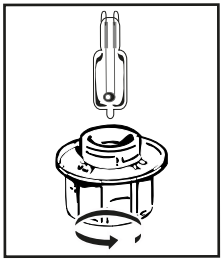
Laitteesta kuuluu äänimerkki. Sulje laatikko manuaalisesti. Uuni on jälleen käyttövalmis.

• 9 HUOLTOTOIMET

LAMPUN VAIHTAMINEN

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

Lampun ominaisuudet: 25 W, 220-240 V~, 300°C, 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.

• 10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ratkaisut
Näytöllä näkyy ”AS” (Auto Stop -järjestelmä).	Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.
Näytöllä näkyy kirjaimella ”F” alkava vikakoodi.	Uunissasi on havaittu häiriötä. Sammuta uuni 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”**DEMO**”-tilaan (katso asetukset-valikko).
Uunin valo ei toimi.	Vaihda lamppu. Tarkista uunin virtakytkennät. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pidempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
Uunin pohjalla on vettä.	Höyrykattilassa on kalkkia. Seuraa ”KALKINPOISTO”-menetelmää. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

• 11 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

ASIAKASPALVELU RANSKASSA

Hae lisätietoja tuotteistamme tai ota meihin yhteys:

> vierailemalla verkkosivustollamme:
www.dedietrich-electromenager.com

> kirjoittamalla seuraavaan postiosoitteeseen:

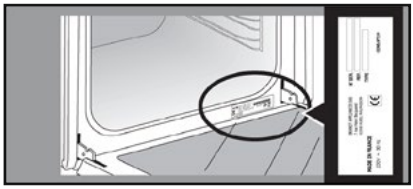
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE

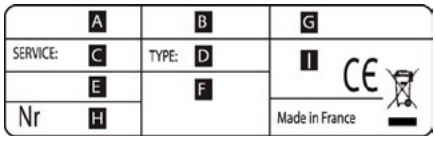
HUOMAUTUS:

• Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.

KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava jälleenmyyjän tai valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihisi koskien laitettasi varaudu esittämään kaikki laitettasi koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.





B: Tuotenumero

C: Huoltotiedot

H: Sarjanumero

MANUAALISEN TILAN KYPSENNYSVINKKI

	RUOKALAJIT													Kypsennysaika minuutteissa
		°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	
LIHARUUAT	Porsaanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60
	Vasikanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60–70
	Naudanpaisti	240	2									200	2	30–40
	Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Linnunliha (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kanankoivet			220	3			210	3					20–30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3									20–30
	Naudankyljykset (1 kg)			210	3			210	3					20–30
	Lampaankyljykset			210	3									20–30
KALA	Grillattu kala			275	4									15–20
	Keitetty kala (hammasahven)	200	3									190	3	30–35
	Kala en papillote	220	3									200	3	15–20
VIHANNEKSET	Gratiinit			275	2									30
	Perunagratiini	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Täytetyt tomaatit	170	3									170	3	30
LEIVONNAISET	Savoiardi- ja Génoisekeksit									180	3	180	4	35
	Kääretorttu	220	3							180	2	190	3	5–10
	Briossi	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Pikkuleivät	180	2									180	2	20–25
	Kakut - kuivakakut	180	3							180	3	180	3	45–50
	Hedelmäpiiras	200	3									190	3	30–35
	Keksit - Pikkuleivät	175	3									170	3	15–20
	Kugelhopf									180	2			40–45
	Marengit	100	4							100	4	100	4	60–70
	Madeleine-leivokset	220	3									210	3	5–10
	Tuulihatut	200	3							180	3	200	3	30–40
	Petit fours -leivokset	220	3									200	3	5–10
	Savariini	180	3							175	3	180	3	30–35
	Murotaikinaleivät	200	1									200	1	30–40
	Hedelmäpiirakat	215	1									200	1	20–25
SEKALAISET	Lihamureke	200	2									190	2	80–100
	Pitsa					240	1							15–18
	Piiraat	190	1			180	1					190	1	35–40
	Kohokkaat									180	2			50
	Piirakat	200	2									190	2	40–45
	Leipä	220	2									220	2	30–40
	Paahdettu leipä			275	4–5									2–3

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista. * mallista riippuen

TOIMINTATESTAUS STANDARDIN IEC/EN 60350 MUKAISESTI

RUOKA-AINE	KYPSENNYS-TOIMINTO	TASO	LISÄVARUSTEET	°C	AIKA min.	ESILÄMMITYS
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	30–40	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	25–35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	25–45	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	175	25–35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	160	30–40	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	20–40	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25–35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	25–35	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		4	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		3	grilli	150	30–40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30–40	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90–120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90–120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		3	grilli	180	90–120	kyllä
Gratinoitu pinta (9.2.2)		5	grilli	275	3–6	kyllä

***** mallista riippuen

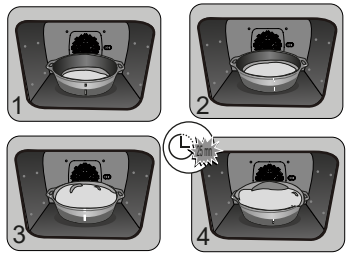
HUOMAUTUS: Paistettaessa kahdella tasolla pellit voi ottaa pois eri aikoihin.

Hiivaresepti (riippuen mallista)

Ainekset:

• Jauho 2 kg • Vesi 1240 ml • Suola 40 g • 4 kuivahiivaa Sekoita taikina tehosekoittimella ja anna taikinan kohota uunissa..

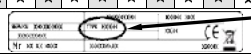
Ohje: Hiivataikinaresepteille. Irrota ristikot ja aseta pelti uunin pohjalle.
Lämmitä uuni kiertoilmatoiminnalla viiden minuutin ajan 40-50 °C:seen. Sammuta uuni ja anna taikinan nousta 25-30 minuutin ajan jälkilämmöllä.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!
KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.
A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.
Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.
A De Dietrich fogyasztói 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
AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS 6
Elektromos csatlakoztatás a hálózatba 7

• 2 KÖRNYEZET 7
A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA 7

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA 8
A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELZŐ 9
GOMBOK RETESZELÉSE 9
TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN) 10
TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN) 11
SPECIÁLIS ÉTELTARTÓ TÁLCA 100% GŐZÖLŐS SÜTÉSHEZ 12
CSÚSZÓSÍN-RENDSZER (MODELLTŐL FÜGGŐEN) 13
A CSÚSZÓSÍNEK FELHELYEZÉSE ÉS LESZERELÉSE 13
FELTÖLTŐ FIÓK 14

• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK 15
ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS 15
BEÁLLÍTÁSOK MENÜ (MODELLTŐL FÜGGŐEN) 15

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD 16
ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA 19

• 6 SÜTÉSI TANÁCSOK 20
AIR FRY FUNKCIÓ 20
AIR FRY TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT 20
DEHIDRATÁLÁS FUNKCIÓ 21
TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT AZ ÉTELEK DEHIDRATÁLÁSÁHOZ 21

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD 22
AZ AUTOMATA ÜZEMÓD ISMERTETÉSE 22
ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA 23
ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA 24
ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA 25
ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA 26
AUTOMATIKUS SÜTÉS INDÍTÁSA 27
AZONNALI SÜTÉS 27

• 8 SÜTÉSI TANÁCS 28
A SÜTÉS BEFEJEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI (A SÜTÉS TÍPUSÁTÓL FÜGGŐEN) 28
IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ 28

TARTALOMJEGYZÉK

HU

• 9 KARBANTARTÁS 29
ÖNTISZTÍTÁS PIROLÍZISSEL 31
ÖNTISZTÍTÁSI CIKLUS FUTTATÁSA 31
AZONNALI ÖNTISZTÍTÁS 32
ÖNTISZTÍTÁS KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL 32
LEÜRÍTÉS FUNKCIÓ (víztartály) 33
VÍZKŐMENTESÍTÉSI FUNKCIÓ
(gőzölő vízmelegítője) 34
A LÁMPA CSERÉJE 35

• 10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK 36

• 11 ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI SZOLGÁLTATÁS 37
SÜTÉSI TANÁCS KÉZI ÜZEMMÓDBAN 38

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. Legyen óvatos

a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse meg. 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.

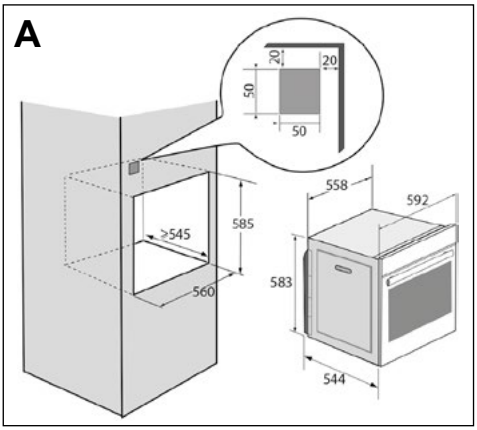
• 1 TELEPÍTÉS

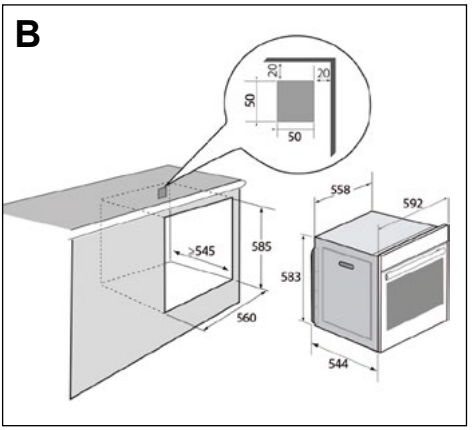
AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS

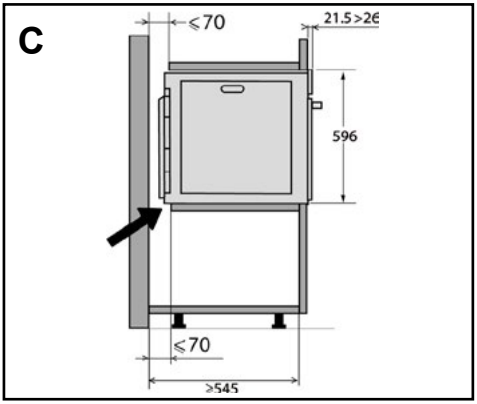
Az ábrákon láthatók a sütő befogadására szolgáló bútor méretei. A készülék egyaránt beszerelhető kamraszekrénybe (A ábra) vagy pult alá (B ábra). Ha a bútor nyitott, a nyílása hátul maximum 70 mm-es lehet (C és D ábra). Rögzítse a sütőt a bútorban. Ehhez távolítsa el a gumi ütközőket, és fúrjon elő egy Ø 2 mm-es furatot a bútor oldalfalába, hogy megakadályozza a fa szétpattanását. Rögzítse a sütőt a 2 csavarral.

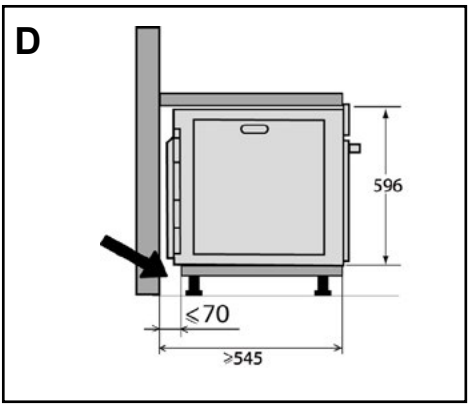
Helyezze vissza a gumi ütközőket.

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









• 1 TELEPÍTÉS

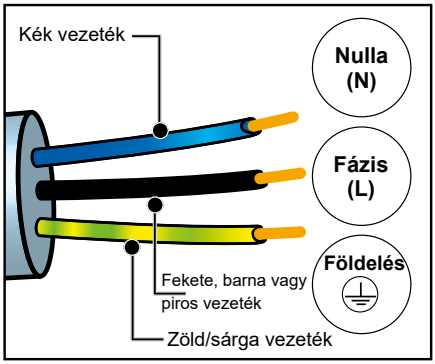
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS A HÁLÓZATBA

A sütő három, a 220~240 voltos hálózatra a telepítési előírásoknak megfelelően omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül csatlakoztatandó 1,5 mm² vezetéket (1 fázis + 1 nulla + földelés) tartalmazó szabványos tápkábellel van felszerelve.

A védővezeték (zöld-sárga) a készülék kapcsához van csatlakoztatva, és a beszerelésnél földelni kell. A berendezés biztosítékának 16 amperesnek kell lennie.

Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következik be.

A készüléket úgy tervezték, hogy külső beavatkozás nélkül 50 Hz vagy 60 Hz frekvencián működjön.



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

• 2 KÖRNYEZET

A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA

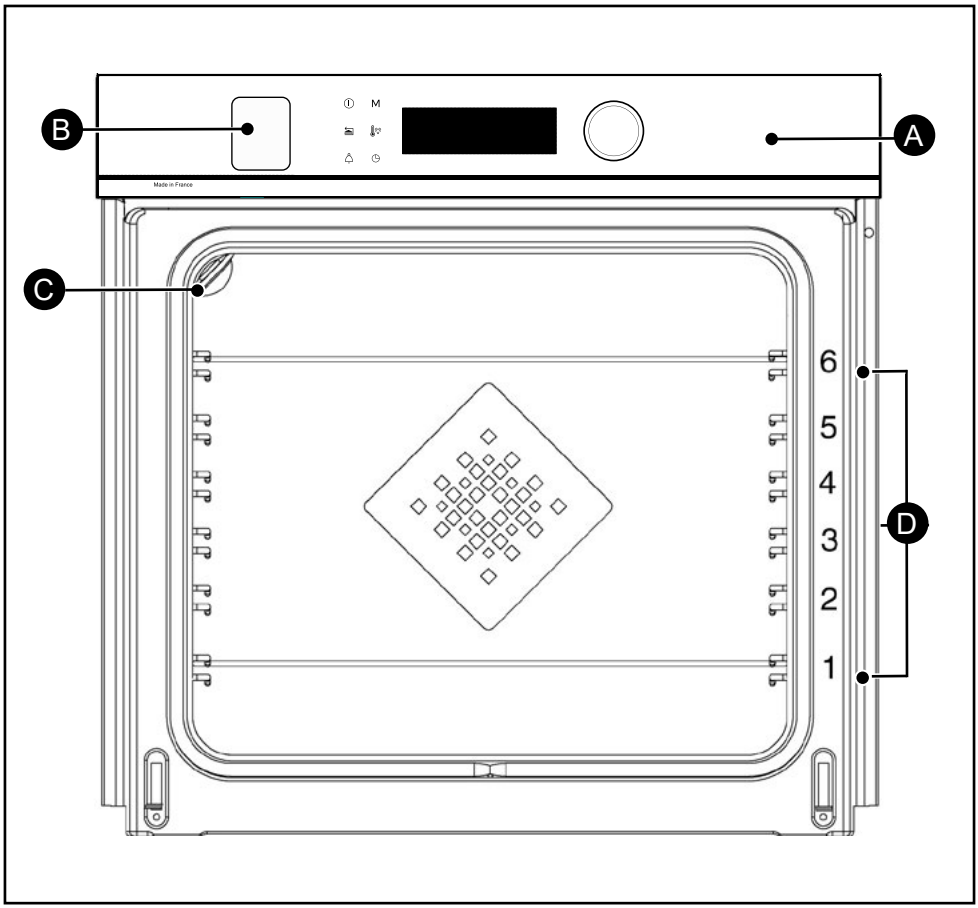
A mosógép csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkbe dobja ki ezeket.

Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért van ezzel a logóval megjelölve, ami azt jelzi Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad a többi hulladék közé tenni.

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

A lakóhelyéhez legközelebb eső elhasznált készülékek gyűjtőpontjairól érdeklődjön a helyi önkormányzatnál vagy a viszonteladójánál. Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA



A Kezelőpanel

B Víztartály feltöltő fiókja*

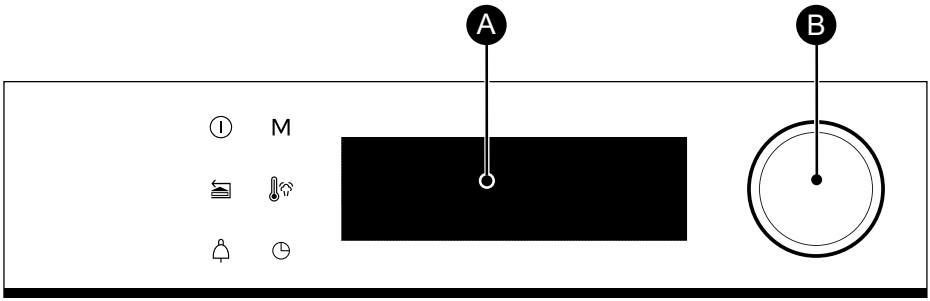
C Lámpa

D Sütőrács (6 szint)

* A fiókot műanyag fólia védi. Ügyeljen arra, hogy a termék kicsomagolásakor eltávolítsa azt.

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELZŐ



A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)

Vissza gomb (rövid megnyomás) / Nyitás (tartsa hosszan lenyomva)

Időzítő gomb

A MANUÁL üzemmód közvetlen eléréséhez szükséges gomb

Hőmérséklet gomb

Sütési idő/késleltetett indítás gomb

A Kijelző

B Forgógomb középen megnyomható (nem leszerelhető):

- elforgatásával kiválaszthatók a programok illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők;

- középen történő megnyomásával lehetővé teszi az egyes műveletek jóváhagyását.

GOMBOK RETESZELÉSE

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

A vezérlés reteszelése sütés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

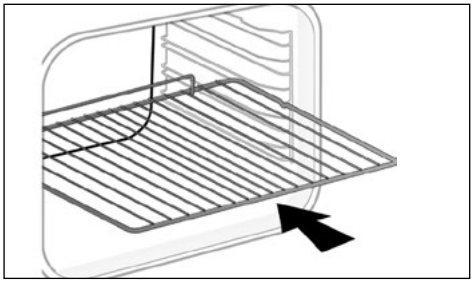
MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a kikapcsoló gomb marad aktív.

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

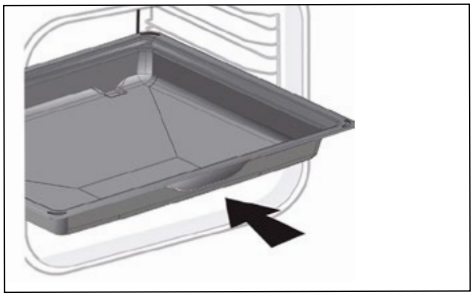
• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

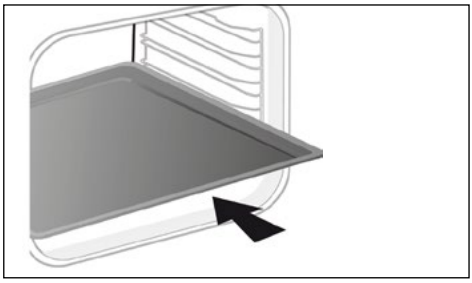
- Billenésbiztos grillrács. A grillrács használható minden sütésre vagy gratinírozásra váró étel edényének és sütőformájának megtartására. A grillezendõ ételekhez is ezt használja (közvetlenül ráhelyezve õket). A billentésgátló ütköző a sütő hátsó része felé néz.



- Többcélú tálca, 45 mm-es tepsi. A polcokba helyezve a grillrács alatt, fogantyúval a sütőajtó felé. Összegyűjti a grillezésnél lecsöpögő szaftot és zsírt, vízzel félig megtöltve vízgőzben sütésre használható.



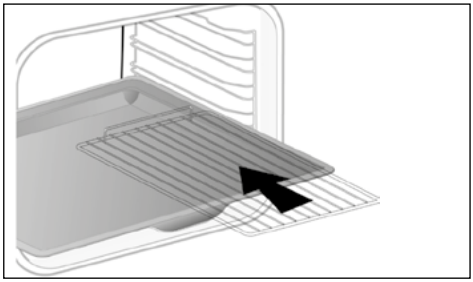
- Süteményes tepsi, 8 mm. A szintemelőkbe helyezve, vagy a teleszkópos sínekre rögzítve. Ez a tepsi ideális sütemények és bécsi sütemények, például omlós sütemény, keksz, habcsók, croissant stb. sütéséhez. Ferde előlapja megkönnyíti a készítmények elhelyezését.



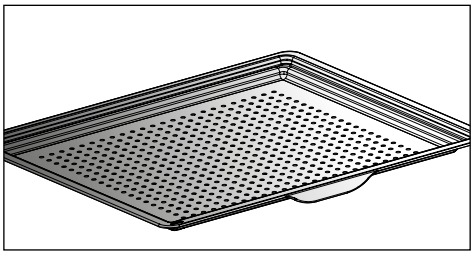
• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- „Íz" rácsok. Ezek a „félrácsok", „íz-rácsok", egymástól függetlenül is használható, de kizárólag valamelyik tálcába vagy tepsibe helyezve, a billenésgátló fogantyúval a sütő hátulja felé. Ha csak az egyik rácsot használja, könnyen meglocsolhatja az ételeket a tálcában összegyűlt szafttal.

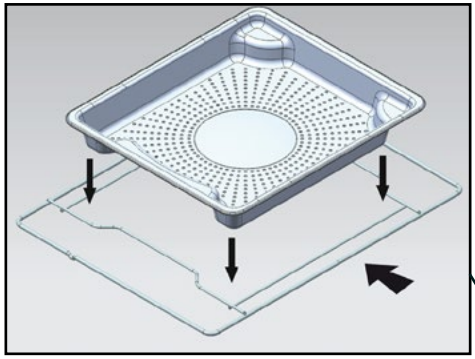


- Perforált tálca. A polcokba csúsztatva, fogantyúval a sütőajtó felé. Az AIR FRY sütési módhoz tervezett tálca pizza, sütemények sütésére, illetve ételszárításra alkalmas.

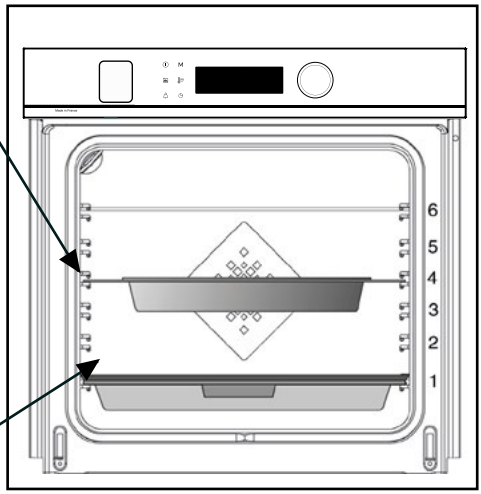


• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

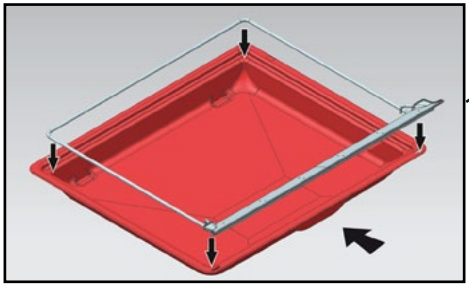
SPECIÁLIS ÉTELTARTÓ TÁLCA 100% GŐZÖLŐS SÜTÉSHEZ



Figyelem
Csak a 100%-os gőzölős sütés funkcióhoz használható. Ne használja más sütési üzemmódokban. A pirolízis előtt vegye ki a tartozékokat és a polcokat a sütőből.

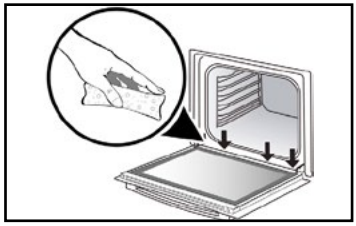


1 Perforált rozsdamentes acél tálca amely a 4. szintre helyezve lehetővé teszi az ételek kondenzvízének eltávolítását.



2 Szilikon perem a tartókeretével. Helyezze a keretet a 45 mm-es többcélú csepegtető tálcára, lehetővé téve az ételekből származó kondenzvíz összegyűjtését. Illessze az egységet az 1. alsó szintre.

A szilikon tömítés biztosítja az ajtó tömítettségét.



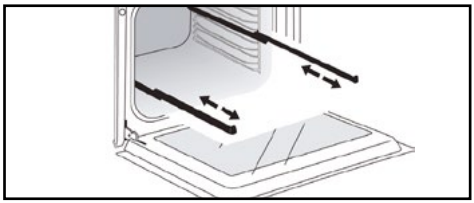
Győződjön meg róla, hogy a szilikon tömítés megfelelően érintkezik az ajtóüveggel.

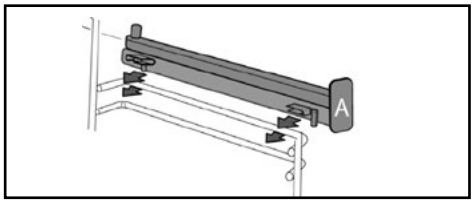
Figyelem
Minden gőzölős sütés után feltétlenül itassa fel az ajtó alsó részén lévő csatornában található vizet.

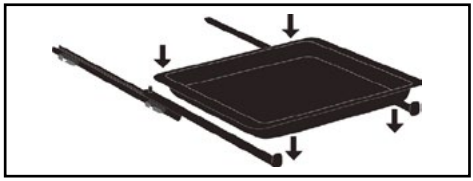
• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

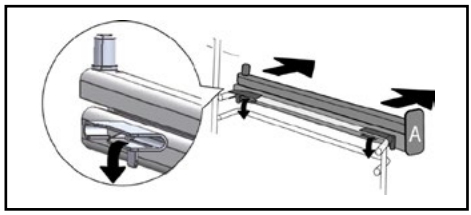
CSÚSZÓSÍN-RENDSZER (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

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 lehetővé teszi, hogy teljesen biztonságosan dolgozzon az ételekkel és így kezelje őket, 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.

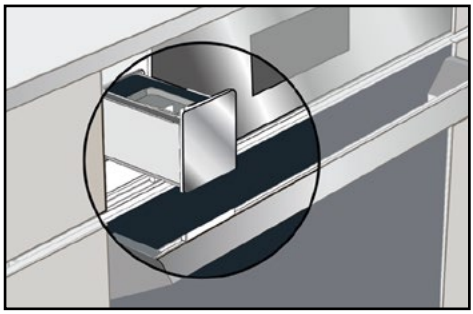
Óvatosan nyomja lefelé a sínekhez rögzített lábakat, így kiszabadítva őket a polcból. Húzza a sínt maga felé.

A meleg hatására a tartozékok deformálódhatnak. Ez azonban nem akadályozza funkciójuk végzésében. Miután lehűltek, visszanyerik eredeti formájukat.

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

FELTÖLTŐ FIÓK

- A víztartály feltöltése



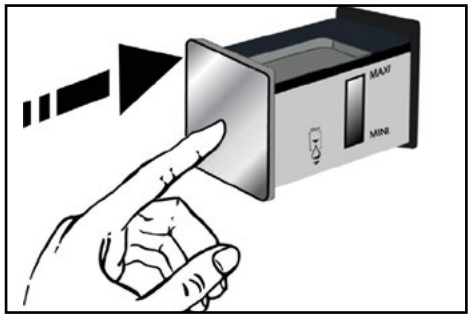
Minden új gőzölős sütés előtt feltétlenül töltse fel a víztartályt vízzel. A tartály befogadóképessége 1 liter.

A kombinált gőzölős sütés kezdetén a feltöltő fiók automatikusan kinyílik.

Töltse fel a tartályt.

Győződjön meg róla, hogy a tartály a maximális szintjéig van feltöltve.

Ehhez használja a fiók egyik oldalán látható maximális szintjelzést.



Ezeket a műveleteket követően kézzel tolva zárja vissza a fiókot.

A sütő készen áll a kombinált gőzölős sütésre.

A főzés akkor kezdődik, amikor a feltöltő fiókot visszatolják a helyére.

Tanács
A tartály feltöltésekor néhány másodpercbe telik, amíg a vízszint stabilizálódik.
Ha szükséges, állítsa be újra a szintet.

Figyelem
Ne használjon lágyított vagy demineralizált vizet.

Figyelem
Kérjük, minden sütés előtt végezze el a leürítést. Az automatikus leürítési ciklus körülbelül 3 percet vesz igénybe. Lásd a „Karbantartás - Leürítési funkció" fejezetet.

• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Nyelv kiválasztása

Első üzembe helyezéskor válassza ki a nyelvet a gomb elforgatásával majd a választás jóváhagyásához nyomja meg.

- Időbeállítás

Állítsa be egymás után az órát és a percet a forgógomb elfordításával, majd a megnyomásával hagyja jóvá.

A sütő kijelzi az időt.

Mielőtt először használná a sütőt, melegítse körülbelül 30 percig üresen maximális hőmérsékleten. Győződjön meg arról, hogy a helyiségben megfelelő a szellőzés.

BEÁLLÍTÁSOK MENÜ (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

A főmenüben a forgógomb elforgatásával válassza ki a **„BEÁLLÍTÁSOK”** funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző beállítások között választhat.

A forgógomb elforgatásával válassza ki a kívánt paramétert, majd hagyja jóvá.

Ezután állítsa be a paramétereket, és hagyja jóvá azokat.

- Óra

Módosítsa az órát, hagyja jóvá, majd módosítsa a perceket, és hagyja jóvá újra. Ha a sütő áram alatt van, az idő kijelzése automatikusan frissül.

- A hang

A gombok használatakor a sütő hangjelzéseket ad. Ha meg szeretné tartani ezeket a hangokat, válassza az ON-t, ellenkező esetben válassza az OFF-ot, amivel kikapcsolhatja ezeket, majd hagyja jóvá.

- Fényerő

Válassza ki a kívánt fényerőt.

- Készenléti üzemmód

A kijelzőt készenléti üzemmódba is helyezheti.

ON állásban a kijelző egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

OFF állásban a kijelző fényereje egy bizonyos idő elteltével csökken.

- A lámpa kezelése

Két beállítás közül választhat: ON állásban a lámpa minden sütési művelet alatt égve marad (kivéve az ECO funkciót); AUTO állásban a sütő lámpája egy bizonyos idő után kikapcsol a sütési műveletek alatt. Válassza ki az állást és hagyja jóvá.

- A nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

- DEMO mód

Alapértelmezésben a sütő normál fűtési módra van állítva.

DEMO üzemmódban (ON pozíció), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sütő nem melegszik.

- Diagnosztika

Probléma esetén rendelkezésére áll a Diagnosztika menü.

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

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Főzés közben a készülék felforrósodik. Amikor kinyitja az ajtót, forró gőz áramlik ki. Tartsa távol a gyermekeket. Ügyeljen arra, hogy ne álljon a gőzáramlásba.

Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az összes sütési paramétert: hőmérséklet, sütés típusa, sütési idő, saját maga állítsa be. Navigálás közben az „M" gomb megnyomásával közvetlenül is elérheti ezt a menüt.

Pozíció	Javasolt T°C min.–max. Ajánlott páratartalom min.–max.	Használat
 **Sous vide főzés**	**100% Gőz**	Ez a program lehetővé teszi a hús, hal vagy zöldség sous-vide és alacsony hőmérsékleten, 100%-os gőzben történő sütését.
 **100 % gőz**	**100% 50% - 100%**	Kizárólag gőzöléshez.
 **Hőlégkeverés gőz**	**190°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%**	Ajánlott húsok kíméletes sütéséhez (<70°), mint például kacsa, marha vagy borjú.
 **Hagyományos szellőzéssel gőz**	**200°C 120°C - 275°C 20% 20% - 80%**	Olyan zöldségekhez ajánlott, mint a töltött paradicsom vagy a cukkini, amelyeknek nedvességre és szellőzésre van szükségük, hogy ne száradjanak ki.
 **Grill szellőzéssel gőz**	**190°C 180–250°C 20% 20% - 80%**	Ajánlott a gratinírozáshoz, miközben egy kis nedvességet tart az ételben, ideális az olyan csőben sültekhez, mint a tésztás csőben sült, hogy az alatta lévő készítmény ne száradjon ki.
 **Regenerálás**	**170°C 70% Gőz**	Az előző napi kenyér regenerálása. Ajánlott bagettek, kenyerek, cipók és croissant esetén.

Minden sütés előtt melegítse elő a sütőt üresen.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

	Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
	**Kombinált hő**	**205°C 35–230°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
	**Hőlégkeverés***	**180°C 35–250°C**	Ajánlott a fehér húsok, halak és zöldségek omlósságának megőrzésére. Akár három szinten történő, többszörös főzéshez.
	**Hagyományos**	**200°C 35–275°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
	**ECO***	**200°C 35–275°C**	Ezzel a pozícióval energiát lehet megtakarítani, a sütés minőségének megőrzése mellett. Ebben a szakaszban a sütés előmelegítés nélkül végezhető.
	**Grill szellőzéssel**	**200°C 100–250°C**	Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sültek. Csúsztassa a csepegtető tálcát az alsó polcra. Minden szárnyashoz vagy sülthöz javasolt, marhaláb és -borda ki- és átsütéséhez. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.
	**Szellőztetett alj**	**180°C 75–250°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
	**Változtatható grill**	**4 1–4**	Ajánlott bordaszeletek, kolbászok, kenyérszeletek, grillrácsra helyezett garnélarák grillezésére. A sütés a felső elemen keresztül történik. A grillezés a rács teljes felületét lefedi.

*Az EN 60350-1:2016 szabvány előírásai szerint végzett sütési mód az energetikai címkézésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
 **Air Fry**	**200°C 180–220°C**	Ideális az egészséges, ínyenceknek való konyhába: ez a program a perforált tál használatával lehetővé teszi, hogy a sütőben zsiradék nélkül (vagy nagyon kevés zsiradékkal) süssön és barnítson zöldséget, sülteket, rántott ételeket vagy tempurát.
 **Melegen tartás**	**60°C 35–100°C**	Ajánlott kenyér-, briós- és kuglóf tészta kelesztéséhez. Helyezze a formát a sütőbe, de ne lépje túl a 40°C-ot (tányérmelegítő, kiolvasztás).
 **Kiolvasztás**	**35°C 30–50°C**	Ideális delikát ételekhez (gyümölcstorta, krémtorta stb.). A húsok, zsemle stb. 50°C-on kiolvasztható (a hús a grillrácson, alatta egy, a szaftot felfogó tálca).
 **Kelesztés tészta**	**40°C**	Ez a program ajánlott mindenféle tészta, például kenyértészta, briós, pizza, kuglóf stb. óvatos kelesztéséhez. Helyezze a tálcát közvetlenül a sütőtér aljára.
 **Dehidratálás**	**80°C 35–80°C**	Sorrend bizonyos élelmiszerek, például gyümölcsök, zöldségek, gyökerek, fűszerek és aromaanyagok dehidratálásához. Lásd a szárításra vonatkozó külön táblázatot.
 **Sabbath**	**90°C**	Speciális sorrend: a sütő megszakítás nélkül 25-75 óra hosszat csak 90°C-on működik.

Soha ne tegyen alumíniumfóliát közvetlenül a tűzhely aljára, mert a felgyülemlett hő hatására a zománc sérülhet.

Energiamegtakarítást segítő tanács.
A hőveszteség elkerülése érdekében sütés közben lehetőleg ne nyissa ki az ajtót.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

AZONNALI SÜTÉS

Miután kiválasztotta és jóváhagyta a sütési funkciót, például: Alsó rész szellőztetése, nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz, az előmelegítés megkezdődik; egy hangjelzés jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. A tálcát az ajánlott polcmagasságban beteheti a sütőbe.

Megjegyzés: Néhány paraméter a sütés elindítása előtt módosítható.

(hőmérséklet, sütési idő és késleltetett indítás) lásd a következő fejezeteket.

A HŐMÉRSÉKLET MEGVÁLTOZTATÁSA

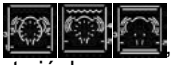
A sütő a kiválasztott sütési módtól függően javasolja az ideális sütési hőmérsékletet.

Ez az alábbiak szerint változtatható:

- Válassza ki a hőmérsékletet, és érvényesítse.

- Forgassa el a forgógombot a hőmérséklet megváltoztatásához, majd hagyja jóvá a választást.

GŐZ SZÁZALÉK

Kombinált sütéshez  , a sütő ideális gőzszázalékot ajánl.

A módosításhoz válassza ki a páratartalmat, és érvényesítse.

Adja meg az új gőz százalékot (20 és 80% között) a forgógomb elforgatásával, majd érvényesítse a választást.

A SÜTÉS IDŐTARTAMA

Megadhatja az étel elkészítési idejét, kiválasztva a az időtartamot, majd a gomb elforgatásával megadva a főzési időt, és érvényesítve.

ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE BEÁLLÍTÁSA

(késleltetett indítás)

A sütés időtartamának beállításakor a sütési idő vége automatikusan növekszik. Módosíthatja a sütési idő végét, ha el szeretné halasztani a sütést.

-Válassza ki a sütés végét, és érvényesítse.

Miután beállította a főzési idő végét,

érvényesítse. A sütés végének ideje megjelenítve marad.

Megjegyzés: Elkezdheti a főzést anélkül, hogy kiválasztaná az időtartamot vagy a befejezési időt.

Ebben az esetben, ha elegendőnek találta az étel elkészítésére szánt időt, állítsa le a főzést (lásd a „Folyamatban lévő főzés leállítása” fejezetet).

FOLYAMATBAN LÉVŐ FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

Folyamatban lévő főzés leállításához nyomja meg a forgógombot.

Az **„ARRETEZ”** felirat jelenik meg a képernyőn

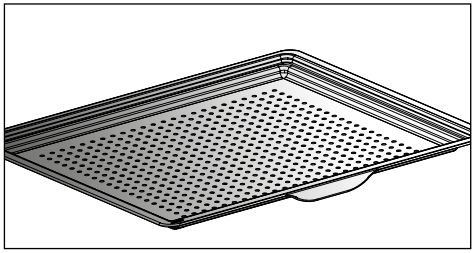
Hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával, vagy a sütő leállítása gomb

megnyomásával és nyomva tartásával.

• 6 SÜTÉSI TANÁCSOK

AIR FRY FUNKCIÓ

Helyezze az ételt közvetlenül a perforált tálcára átfedés nélkül, válassza ki az Air Fry sütési módot, és állítsa be a hőmérsékletet 180°C és 220°C közé. Helyezze a perforált tálcát az 5. szintre, a csepegtető tálcát pedig a 3.-ra, hogy az esetleg lecsepegő maradékot felfogja.



AIR FRY TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT

200°C előmelegítéssel, kivétel *

	Időtartam	Súly
Csirkeszárny	**25 perc**	**500 gr**
Friss hasábburgonya	**30 perc**	**700 gr**
Fagyasztott hasábburgonya	**30 perc**	**700 gr**
Friss zöldség kockázva (cukkini / padlizsán / paprika)	**30 perc***	**500 gr**
Csirke nugget	**10 perc**	**250 gr**
Rántott hal	**15 perc**	**250 gr / 2 darab**

• 6 SÜTÉSI TANÁCSOK



DEHIDRATÁLÁS FUNKCIÓ

A dehidratálás az élelmiszerek tartósításának egyik legrégebbi módja. A cél az élelmiszerekben lévő minden víz vagy egy részének eltávolítása az élelmiszerek konzerválása és a mikrobiális fejlődés megakadályozása érdekében. A szárítás megőrzi az élelmiszerek tápértékét (ásványi anyagok, fehérjék és egyéb vitaminok). Lehetővé teszi az élelmiszerek optimális tárolását azáltal, hogy csökkenti térfogatukat, és biztosítja rehidratálás utáni egyszerű felhasználásukat.

Csak friss élelmiszert használjon.

Csak friss élelmiszert használjon.

Gondosan mossa meg, csepegtesse le és törölje szárazra.

Fedje le a grillrácsot sütőpapírral, és egyenletesen helyezze rá a szeletekre vágott ételt.

Használja az 1. polcszintet (ha több rács van, helyezze azokat az 1. és 3. polcra).

Szárításkor forgassa meg többször a nagyon lédús ételeket. A táblázatban megadott értékek a dehidratálandó élelmiszer típusától, érettségétől, vastagságától és nedvességtartalmától függően változhatnak.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT AZ ÉTELEK DEHIDRATÁLÁSÁHOZ

Gyümölcsök, zöldségek és fűszerek	Hőmérséklet	Időtartam óra	Tartozékok
Almafélék (3 mm vastagságú szeletekben, rácsonként 200 g)	80°C	5-9	1 vagy 2 grillrács
Csonthéjas gyümölcsök (szilva)	80°C	8-10	1 vagy 2 grillrács
Étkezési gyökérfélék (sárgarépa paszternák) reszelve, blansírozva	80°C	5-8	1 vagy 2 grillrács
Gombaszeletek	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Paradicsom, mangó, narancs, banán	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Cékla, csíkokban	60°C	6	1 vagy 2 grillrács
Fűszernövények	60°C	6	1 vagy 2 grillrács

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AZ AUTOMATA ÜZEMÓD ISMERTETÉSE

AUTO módban sokféle különféle módon elkészíthető receptet találhat típus szerint rendezve. A sütő mesterséges intelligenciája automatikusan javasol egy előre kiválasztott sütési módot vagy alternatívákat, amelyek egyszerűen kiválaszthatók a navigációs felületen.

AI

Ez az üzemmód az elkészítendő ételtől függően választja ki Önnek a megfelelő sütési paramétereket. Egyes ételek esetében bizonyos adatokat (súly, méret stb.) meg kell adni.

A gőzben főtt ételek esetében, az  szimbólum jelzi, hogy gőzfőzésről van szó.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLET

Olyan recepthez, amelyet teljes egészében a sütő kezel egy adott elektronikus program segítségével.

Ez a sütési mód lehetővé teszi a húsrostok megpuhítását lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütéssel. A sütés minősége optimális lesz.

⚠ A sütést MINDENKÉPPEN lehűlt sütővel kell kezdeni.

⚠ Az alacsony hőmérsékleten történő sütés rendkívül friss élelmiszerek használatát igényli. A szárnyasok esetében nagyon fontos, hogy sütés előtt a belsejét és a külsejét hideg vízzel leöblítsük, és sütés előtt nedvszívó papírral megszárítsuk.

SOUS VIDE FŐZÉS

Ez a program lehetővé teszi a hús, hal vagy zöldség sous-vide és alacsony hőmérsékleten, 100%-os gőzben történő sütését.

FONTOS! Sütés előtt tegye a nyers hozzávalókat vagy a fűszernövényekkel ellátott hozzávalókat egy erre a célra szolgáló sous-vide sütőzacskóba (hőálló), és zárja le a zacskót légmentesen vákuumozó készülékkel.

Ez a védő sütőzacskós sütési módszer garantálja a tápanyagok és az ízek optimális megőrzését.

Használja a 100%-os gőzöléses sütésre szánt tartozékokat (edény, tartóelem, szilikon perem), és helyezze a sütőzacskóban előkészített ételeket a tálba.

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben a forgógomb forgatásával válassza ki az **„AUTO”** funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek:

Húsok, Halak, Tálételek, Zöldségek, Kenyér és tésztafélék, Desszertek, Alacsony hőmérséklet, Sous vide sütés.

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLET
SZŰZPECSENYE
BORJÚSÜLT
MARHASÜLT VÉRES
MARHASÜLT JÓL SÜLT
SERTÉSSÜLT
BÁRÁNYLÁB CSONTTAL VÉRES
BÁRÁNYLÁB CSONTTAL JÓL SÜLT
BÁRÁNYLÁB CSONT NÉLKÜL VÉRES
BÁRÁNYLÁB CSONT NÉLKÜL JÓL SÜLT
CSIRKE
PISZTRÁNG
KIS TESTŰ HALAK
LAZAC
TENGERI SÜLLŐ
NAGY TESTŰ HAL
CSŐBEN SÜLT BURGONYA
JOGHURTOK

SOUS VIDE FŐZÉS
VÁGOTT ZÖLDSÉG
HALFILÉ
SZÁRNYASFILÉ
LIBAMÁJ

Használja a 100% gőz tartozékot, és helyezze a sütőzacskóban előkészített ételt a tálba.

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

Tanács
Mód gőz: automatikus 100% gőz receptek.

Tanács
Minden sütésnél a tálca behelyezése előtt a sütő jelzi, hogy melyik polcszintre helyezendő be a tálca.

HÚSOK	AI	MÓD GŐZ
PULYKASZELET		O
CSIRKE FEHÉR HÚS		O
SZŰZPECSENYE		O
HÚS TERRINE	O	
BÁRÁNY LAPOCKA	O	
BORJÚBORDA	O	
BORJÚSÜLT	O	
HÁTSÓ CSÜLÖK	O	
SERTÉSTARJA	O	
SZŰZPECSENYE	O	
SERTÉSSÜLT	O	
MARHASÜLT	O	
CSIRKE	O	
KACSA	O	
KACSAMELL	O	
PULYKACOMB	O	
PULYKA	O	
LIBA	O	

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

 **Tanács**
Mód gőz: automatikus 100% gőz receptek

HALAK	AI	MÓD GŐZ
FRISS HALFILÉ		O
PISZTRÁNG	O	O
LAZAC	O	O
NAGY TESTŰ HAL	O	O
KIS TESTŰ HALAK	O	O
TENGERI SÜLLŐ	O	O
HOMÁR	O	
HAL TERRINE	O	
KAGYLÓ		O
TENGERI KÉTHÉJÚ KAGYLÓ		O
GARNÉLARÁK		O
NORVÉG HOMÁR		O

TÁLÉTELEK	AI
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK	O
CSŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK	O
TÖLTÖTT PARADICSOM	O
LASAGNA	O
HÚSTORTA	O
SÓS LEPÉNY	O
SAJTTORTA	O
QUICHE LEPÉNY	O
PIZZA	O
CSŐBEN SÜLT BURGONYA	O
TÖLTÖTT PADLIZSÁN	O
FELFÚJT	O

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

ZÖLDSÉGEK	MÓD GŐZ
BRÜSSZELI KELBIMBÓ	O
ZÖLDBORSÓ	O
SÁRGARÉPA	O
ZÖLDBAB	O
BROKKOLI	O
KARFIOL	O
BURGONYA	O
PÓRÉHAGYMA	O
CUKKINI	O
SÜTŐTÖK	O
SPÁRGA	O
ZELLER	O
TÖK	O
KÍNAI KEL	O
SPENÓT	O
ARTICSÓKA	O

KENYÉR ÉS TÉSZTAFÉLÉK	AI
BRIÓS	O
BAGETT	O
KENYÉR	O
OMLÓS TÉSZTA	O
LEVELES TÉSZTA	O

DESSZERTEK	AI
JOGHURTOK	
KUGLÓF	O
PISKÓTATÉSZTA	O
ALMÁS SÜTEMÉNY	O
EGYENSÚLYTÉSZTA	O
PÜSPÖKKENYÉR	O
CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY	O
JOGHURTOS SÜTEMÉNY	O
GYÜMÖLCSMORZSA	O
GYÜMÖLCSTORTA	O
SÓS SÜTEMÉNY/KEKSZ	O
CUPCAKE	O
POGÁCSÁK	O
KARAMELLKRÉM	O

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AUTOMATIKUS SÜTÉS INDÍTÁSA

Az „AUTO” funkció az elkészítendő ételtől függően kiválasztja a megfelelő sütési módot.

AZONNALI SÜTÉS

- Válassza ki az „**AUTO**” üzemmódot, amikor a főmenüben van, majd hagyja jóvá.

A sütő több ételtípust (Húsok, Halak, Tálételek, Zöldségek, Kenyér és tésztafélék, Desszertek, Alacsony hőmérséklet, Sous vide sütés) javasol:

A kiválasztott ételtől vagy a (már meleg) sütő állapotától függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyegységet javasol, amelyet szükség esetén jóváhagyás előtt módosítania kell. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési idő és hőmérséklet beállításokat. Megjelenik a polc magassága, helyezze be a tálcát és hagyja jóvá.

- A sütő hangjelzést ad, és amikor a sütési idő letelt, leáll; a kijelző ekkor jelzi, hogy az étel elkészült.

Egyes AI receptek esetében, mielőtt az ételt a sütőbe tenné, előmelegítésre van szükség.
A sütőt a sütés közben bármikor kinyithatja, hogy meglocsolja az ételt.

Néhány gőzfőzésnél előfordulhat, hogy vizet kell hozzáadni főzés közben. Az szimbólum jelzi, hogy fel kell tölteni a tartályt.

• 8 SÜTÉSI TANÁCS

A SÜTÉS BEFEJEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI (A SÜTÉS TÍPUSÁTÓL FÜGGŐEN)

Kézi vagy automatikus üzemmódban a sütő a főzés végén az OK gomb megnyomásával kéri a főzés befejezését, vagy a főzés meghosszabbítását az alábbi lehetőségek egyikének kiválasztásával: Ropogós, Melegen Tartás és További 5 Perc.

ROPOGÓS

A „Ropogós" funkcióval a sütés végén ropogósra sütheti az ételt.

A főzés végén válassza a „Ropogós" funkciót, és hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával. A sütés megkezdődik. A képernyő jobb alsó sarkában megjelenik egy szimbólum  , és a grill automatikusan elindul a sütés utolsó 5 percében.

Megjegyzés:
A „Ropogós" opció beállítható a programozott főzés végén.

MELEGEN TARTÁS

A sütés végén kiválaszthatja a „Melegen Tartás" opciót. Ez lehetővé teszi, hogy az ételét a sütőben hagyja anélkül, hogy túlsütné. A sütő hőmérséklete olyan szintre csökken, hogy bármikor ehető legyen, amikor kívánja.

5 PERC HOZZÁADÁSA (kizárólag kézi módban)

A beprogramozott sütési idő végén választhatja a „5 Perc Hozzáadása" opciót. Az „5 Perc Hozzáadása" aktiválásakor a sütő 5 percig folytatja a sütést és megtartja a hőmérséklet-beállításokat, mindez szükség esetén megismételhető.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

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

- Nyomja meg a -t

Állítsa be a gomb elforgatásával az időzítőt, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul.

Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

Megjegyzés: Az időzítő programbeállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.

Nyomja meg újra a gombot, állítsa be az időt, vagy állítsa 0 óra 00 másodpercre a törléshez. Ha visszaszámlálás közben megnyomja a forgógombot, az időzítőt is leállítja.

• 9 KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

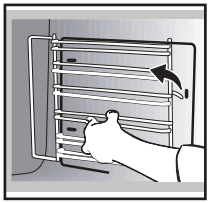
Külső felület

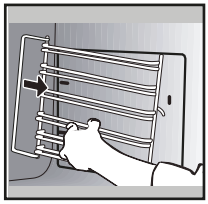
Használjon ablaktisztítóval átitatott puha rongyot. Ne használjon súrolókrémet vagy fém dörzsit.

POLCOK LESZERELÉSE

Oldalsó falak szintemelőkkel

A szintemelők kivételéhez emelje fel a szintemelő elülső részét, és 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 polcot.





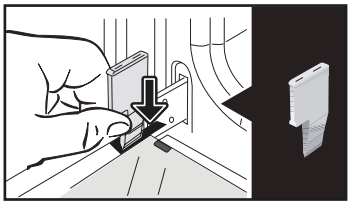
ÜVEGAJTÓK TISZTÍTÁSA

⚠ Figyelmeztetés
Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

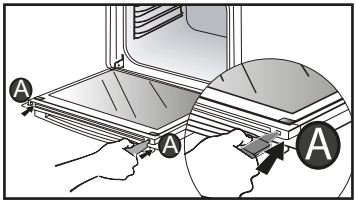
Először egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt a belső üvegről.

A különböző belső üvegek tisztításához szerelje szét őket az alábbiak szerint:

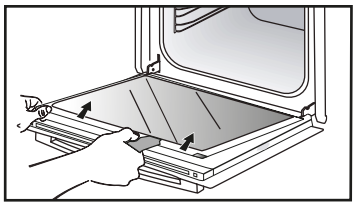
Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelt műanyag tasakban található műanyag ékek egyikével.

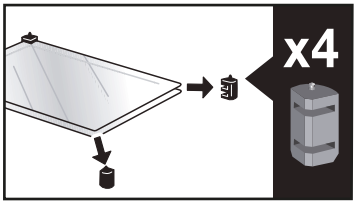


Távolítsa el az első klippel rögzített üveget: A másik ékkel (vagy csavarhúzóval) nyomja be a nyílásokba Ⓐ, hogy az üveget kioldja.



Távolítsa el az üveget. Az ajtó két további üveglapból áll, minden sarokban fekete gumi támcsavarral.

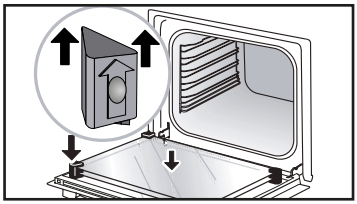




• 9 KARBANTARTÁS

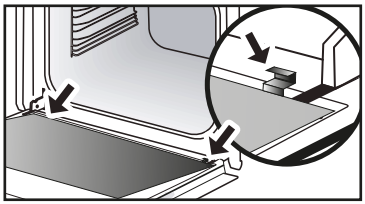
Ha szükséges, vegye ki ezeket tisztításra.

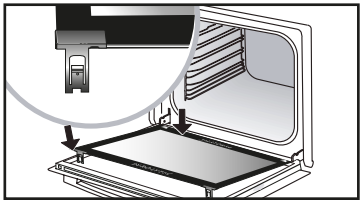
Ne merítse az üvegeket vízbe. Öblítse le tisztí vízzel, és törölje át nem szöszölõdõ ronggyal.



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.





Távolítsa el a műanyag éket.

• 9 KARBANTARTÁS

ÖNTISZTÍTÁS PIROLÍZISSEL

A pirolízis előtt vegye ki a tartozékokat és a polcokat a sütőből. Nagyon fontos, hogy a pirolízis előtt a sütőből minden olyan tartozékot (csúszósíneket, krómozott grillrácsokat), valamint minden edényt kivegyen, melynek jelenléte nem egyeztethető össze a pirolízissel.

A sütő önmagát pirolízissel tisztító funkcióval rendelkezik. A pirolízis a sütõ üregének nagyon magas hõfokú melegítési ciklusa, ami lehetõvé teszi, hogy az összes szennyezõdést eltávolítsa, amelyek az ételek kifröccsenéséval vagy kifutásával keletkeztek. Mielőtt folytatná a sütő pirolízises tisztítását, távolítson el minden jelentős túlfolyást. Távolítsa el nedves szivaccsal az ajtóról a lerakódott zsírt. Biztonsági intézkedésként a tisztítási műveletre csak az ajtó automatikus blokkolása után kerül sor, ekkor már nem lehet kinyitni az ajtót.

Két pirolízis ciklus áll az Ön rendelkezésére. Az időtartamok előre kiválasztottak és nem módosíthatók:

ÖNTISZTÍTÁSI CIKLUS FUTTATÁSA

 **Pyro Express**: Ez a főzés végén is elérhető, a felgyülemlett hőt a sütőtér gyors automatikus tisztítására felhasználó funkció kevesebb, mint egy óra alatt megtisztítja az enyhén szennyezett sütőteret.

Ha a sütőben elegendő a hő: a pirolízis 59 percig tart, egyébként 1 óra 30 percig.

 **Pyro 2H**: 2 óráig a sütőtér alaposabb tisztításához.

• 9 KARBANTARTÁS

AZONNALI ÖNTISZTÍTÁS

Válassza ki a **„NETTOYAGE”** funkciót a főmenüben, majd hagyja jóvá.

- Válassza ki a legmegfelelőbb öntisztító ciklust, például a **PYRO 2H**-t majd hagyja jóvá.

Megkezdődik a pirolízis. Az idő visszaszámlálása a jóváhagyás után azonnal megkezdődik.

Pirolízis közben a  ikon jelenik meg a beállításoknál, jelezve, hogy az ajtó be van zárva.

A pirolízis végén lehűtési program fut le; a sütő ez idő alatt nem elérhető.

 **Amikor a sütő lehűlt, nedves ruhával távolítsa el a fehér hamut. A sütő tiszta, és újra felhasználható az Ön által választott főzéshez.**

ÖNTISZTÍTÁS KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

Kövesse az előző bekezdésben leírt utasításokat.

- Válassza ki a sütési idő végét.
- Állítsa be a forgógombbal a pirolízis kívánt befejezési időpontját, majd hagyja jóvá.

Néhány másodperc után a sütő készenléti módba kapcsol és a pirolízis kezdete eltolódik, hogy a beprogramozott időpontban fejeződjék be.

A pirolízis ciklus végén a sütő hűtési fázisba lép, és az ideje alatt nem elérhető.

Ha a pirolízis befejeződött, a ⏻ gomb megnyomásával állítsa le a sütőt.

LEÜRÍTÉS FUNKCIÓ (VÍZTARTÁLY)

⚠ Minden főzés után a képernyő javasolja a víz leeresztését. Ezt azonnal megteheti, vagy elhalaszthatja a következő főzés kezdetére.

Azonban a leürítés a sütéseken kívül is elvégezhető.

Ehhez válassza ki a „NETTOYAGE" (tisztítás) funkciót a főmenüben, majd érvényesítse.

- Válassza ki a „Leürítés" ciklust, és érvényesítse. A fiók kinyílik.

- Válassza ki a 2 leürítési lehetőség egyikét, GYORS vagy TELJES (a részleteket lásd alább), és járjon el ugyanúgy, mint a sütés végén történő automatikus leürítés esetén.

Automatikus leürítés a sütés végén:

Minden gőzöléses sütés végén fel lesz ajánlva Önnek a tartály leürítése.

Dönthet úgy, hogy nem végzi el ezt a leeresztést, ha a „Később" lehetőséget választja, majd megerősíti. Ellenkező esetben válassza a GYORS leeresztést vagy a TELJES leeresztést, majd erősítse meg.

A fiók automatikusan kinyílik a leürítéshez.

GYORS leürítés:

Ha a felhasználó azonnal újra akarja indítani a gőzöléses sütést.

A leürítés időtartama kb. 20 másodperc.

TELJES leürítés:

Lehetővé teszi a vízmelegítő és a tartály teljes leürítését a pangó víz jelenlétének elkerülése érdekében.

A leürítés időtartama kb. 3 perc 20 másodperc.

Helyezzen egy elég nagy (legalább 1 literes) edényt a fiók alá, hogy felfogja a vizet.

A forgógomb megnyomásával érvényesítse a leürítés megkezdését.

A kijelzőn megjelenik a leürítéshez szükséges idő.

A leürítés befejezése után, a kijelzőn a 0 m 0 s kijelzés jelenik meg. Zárja vissza kézzel a fiókot.

• 9 KARBANTARTÁS

VÍZKŐMENTESÍTÉSI FUNKCIÓ (GŐZÖLŐ VÍZMELEGÍTŐJE)

A vízkőmentesítés egy olyan tisztítási ciklus, amely eltávolítja a vízkövet a vízmelegítőről.

A vízmelegítőt rendszeresen vízkőmentesíteni kell.

Amikor itt az ideje a vízkőmentesítésnek, a szimbólum ■ villog a főzés megkezdésekor. Dönthet úgy, hogy későbbre halasztja a „Visszautasítom” kiválasztásával, majd erősítse meg.

Még 5 sütés elindítására van lehetősége, mielőtt a „gőzöléssel” funkciók már nem lesznek használhatók. Ha azonban megjelenik a „vízkőmentesítés kötelező” üzenet, akkor ezt feltétlenül el kell végeznie, válassza az „Elfogadom” lehetőséget, majd érvényesítse.

Figyelem
Ha a kijelzőn megjelenik a „vízkőmentesítés kötelező” kijelzés, akkor feltétlenül el kell végeznie a vízmelegítő vízkőmentesítését.

A vízkőmentesítés indításához válassza ki a „NETTOYAGE” (tisztítás) funkciót a főmenüben, majd érvényesítse.

- Válassza ki a „Vízkőmentesítés” ciklust, és érvényesítse.

A fiók automatikusan kinyílik.

Lépésről lépésre haladjon.

ETAPE 1: LEÜRÍTÉS

Helyezzen egy elég nagy (legalább 1 literes) edényt a fiók alá, hogy felfogja a vizet és érvényesítse a műveletet.

Elindul a „Leürítés” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercig tart.

ETAPE 2: TISZTÍTÁS

- Öntsön 110 ml tiszta fehér ecetet a tartályba.
- Zárja be a fiókot kézzel. Elindul a „Tisztítás” ciklus, amely 30 percig tart. A ciklus végén a tartály automatikusan kinyílik.

ETAPE 3: ÖBLÍTÉS

Töltse fel a tartályt vízzel a MAX szintig.

- Helyezzen egy edényt a fiók alá, és érvényesítse a műveletet. Elindul az „Öblítés” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercig tart.

ETAPE 4: LEÜRÍTÉS

Második öblítésre van szükség; töltse fel ismét vízzel a tartályt a MAX szintig.

- Helyezzen egy edényt a fiók alá, és érvényesítse a műveletet. Elindul a „Leürítés” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercig tart.

A ciklus végén a vízkőmentesítés befejeződött.

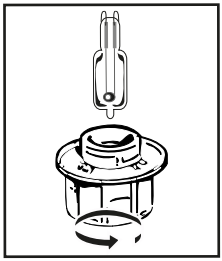
Hangjelzés szólal meg. Zárja be a fiókot kézzel. A sütő ismét rendelkezésre áll.

• 9 KARBANTARTÁS

A LÁMPA CSERÉJE

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

Az izzó jellemzői: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



A lámpát saját maga is kicserélheti, ha kiégett.

Csavarja ki a búrát, majd vegye ki a lámpát (használjon gumikesztyűt, hogy megkönnyítse a

kiszerelést). Helyezze be az új lámpát és tegye vissza a búrát.

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

• 10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és Megoldások
„AS” jelenik meg (Auto Stop rendszer).	Ez a funkció lekapcsolja a sütő fűtését, ha megfeledkezik róla. Állítsa a sütőt az ARRET-re.
„F” betűvel kezdődő hibakód.	A sütő zavart észlelt. Kapcsolja ki a sütőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, szüntesse meg az áramellátást legalább egy percre. Ha a hiba továbbra sem szűnik meg, forduljon a vevőszolgálathoz.
A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítéka nem hibás-e. Ellenőrizze, hogy a sütő nincs-e **„DEMO”** módra állítva (lásd a beállítások menüt).
A sütő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót. Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik. Lásd a lámpa cseréje című fejezetet.
A hűtőventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.	Ez normális, a ventilátor a főzés befejezése után legfeljebb egy óráig tovább működhet a sütő szellőztetése céljából. Ha ennél tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.
A sütő aljában víz van.	A vízmelegítő vízköves. Kövesse a „VÍZKŐMENTESÍTÉSI” eljárást. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

• 11 ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI SZOLGÁLTATÁS

FOGYASZTÓI KAPCSOLATOK FRANCIAORSZÁGBAN

További részletek termékeinkkel kapcsolatban vagy ha kapcsolatba szeretne lépni velünk:

> keresse fel webhelyünket:
www.dedietrich-electromenager.com

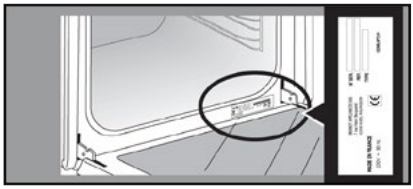
> küldjön levelet postán az alábbi címre:
Vevőszolgálat
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

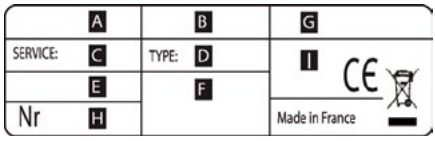
MEGJEGYZÉS:

• Termékeink folyamatos fejlesztését szem előtt tartva fenntartjuk magunknak a jogot, hogy élve a technikai fejlődés vívmányai nyújtotta lehetőségekkel megváltoztassuk műszaki, funkcionális vagy esztétikai tulajdonságaikat.

BEAVATKOZÁSOK FRANCIAORSZÁGBAN

A készülék esetleges beavatkozásait kizárólag képzett szakember végezheti el, aki jogosult a márka javítására. A hívása során, a kérése kezelésének megkönnyítése érdekében készítse elő a készüléke teljes referenciáit (kereskedelmi referencia, szerviz referencia, sorozatszám). Ezek az információk az adattáblán találhatók.





B: Kereskedelmi referencia

C: Szerviz referencia

H : Sorozatszám

SÜTÉSI TANÁCS KÉZI ÜZEMMÓDBAN

	ÉTELEK													Sütési idő percben
		°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	°C	SZINT	
HÚSOK	Sertéssült (1 kg)	200	2									190	2	60
	Borjúsült (1 kg)	200	2									190	2	60–70
	Marhasült	240	2									200	2	30–40
	Bárány (láb, lapocka 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Szárnyasok (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Csirkecomb			220	3			210	3					20–30
	Sertés/borjúborda			210	3									20–30
	Marhaborda (1 kg)			210	3			210	3					20–30
	Juhborda			210	3									20–30
HALAK	Grillezett halak			275	4									15–20
	Pultos halak (aranydurbincs)	200	3									190	3	30–35
	Halak olajban	220	3									200	3	15–20
ZÖLDSÉGEK	Csőben sült ételek			275	2									30
	Dauphinéi csőben sült krumpli	200	3									180	3	45
	LASAGNA	200	3									180	3	45
	Töltött paradicsom	170	3									170	3	30
SÜTEMÉNYEK	Szavojai piskóta – Piskóta-tészta									180	3	180	4	35
	Piskótatekercs	220	3							180	2	190	3	5–10
	Briós	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Brownie	180	2									180	2	20–25
	Gyümölcskenyér – Egyensú-lytészta	180	3							180	3	180	3	45–50
	Gyümölcsös pite	200	3									190	3	30–35
	Keksz – Omlós sütemény	175	3									170	3	15–20
	Kuglóf									180	2			40–45
	Habcsók	100	4							100	4	100	4	60–70
	Madeleine	220	3									210	3	5–10
	Pogácsák	200	3							180	3	200	3	30–40
	Kis leveles sütemények	220	3									200	3	5–10
	Likőrös piskótatorta	180	3							175	3	180	3	30–35
	Omlós tészta torta	200	1									200	1	30–40
	Finom leveles tészta torta	215	1									200	1	20–25
EGYÉB	Terrine pástétom	200	2									190	2	80–100
	Pizza					240	1							15–18
	QUICHE LEPÉNY	190	1			180	1					190	1	35–40
	Felfújt									180	2			50
	Torta	200	2									190	2	40–45
	Kenyér	220	2									220	2	30–40
	Pirítós kenyér			275	4–5									2–3

Megjegyzés: Sütőbe helyezés előtt a húsokat legalább 1 órán át szobahőmérsékleten kell tartani. * Modelltől függően

MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK AZ IEC / EN 60350 SZABVÁNY ALAPJÁN

ÉTEL	SÜTÉSI MÓD	SZINT	TARTOZÉKOK	°C	min. IDŐ-TARTAM	ELŐMELEGÍTÉS
Omlós sütemények (8.4.1)		5	tálca 45 mm	150	30–40	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		5	tálca 45 mm	150	25–35	igen
Omlós sütemények (8.4.1)		2 + 5	tálca, 45 mm + 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	grillrács	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

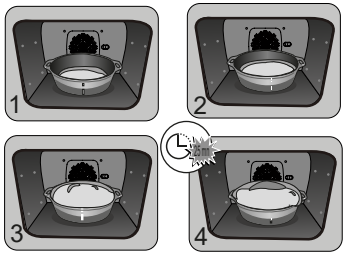
MEGJEGYZÉS: A 2 szinten sütés esetén a tálcák különböző időpontokban is kivehetők.

Recept élesztővel (modelltől függően)

Hozzávalók:

• Liszt 2 kg • Víz 1240 ml • Só 40 g • 4 csomag dehidratált sütőélesztő Keverje meg a tésztát a mixerrel és kelessze a tésztát a sütőben.

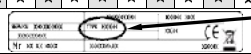
Elkészítés: Élesztőalapú tésztafélék receptjeihez Öntse a tésztát egy hőálló tálba, vegye ki a szintemelő tartókat és tegye a tálat a sütő aljára.
Melegítse elő a sütőt hőlégkeveréses funkcióval 40–50°C-on 5 percig. Kapcsolja ki a sütőt és hagyja – a maradék hő hatására – kelni a tésztát 25–30 percig.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO 6
Collegamento elettrico 7

• 2 AMBIENTE 7
TUTELA DELL'AMBIENTE 7

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO 8
I COMANDI E IL DISPLAY 9
BLOCCO DEI TASTI 9
GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO) 10
GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO) 11
TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE 12
SISTEMA DI GUIDE SCORREVOLI (A SECONDA DEL MODELLO) 13
INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI 13
IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO 14

• 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI 15
PRIMA MESSA IN SERVIZIO 15
MENU REGOLAZIONI (A SECONDA DEL MODELLO) 15

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE 16
AVVIO DI UNA COTTURA 19

• 6 CONSIGLI DI COTTURA 20
FUNZIONE AIR FRY 20
TABELLA INDICATIVA AIR FRY 20
FUNZIONE DISIDRATAZIONE 21
TABELLA INDICATIVA PER DISIDRATARE GLI ALIMENTI 21

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA 22
PRESENTAZIONE DELLA MODALITÀ AUTOMATICA 22
PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI 23
PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI 24
PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI 25
PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI 26
AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA 27
COTTURA IMMEDIATA 27

• 8 CONSIGLI DI COTTURA 28
OPZIONI DI FINE COTTURA
(A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA) 28
FUNZIONE TIMER 28

SOMMARIO

IT

• 9 MANUTENZIONE 29
PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI 31
EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA 31
PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA 32
PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA 32
FUNZIONE SVUOTAMENTO (del serbatoio dell'acqua) 33
FUNZIONE DECALCIFICAZIONE (della caldaia vapore) 34
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA 35

• 10 ANOMALIE E SOLUZIONI 36

• 11 SERVIZIO POST-VENDITA 37
CONSIGLIO DI COTTURA DELLA MODALITÀ MANUALE 38

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.

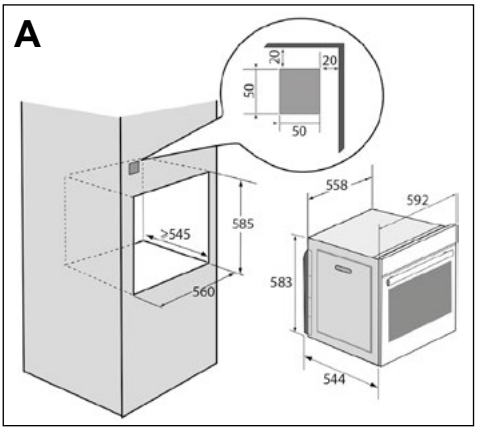
• 1 INSTALLAZIONE

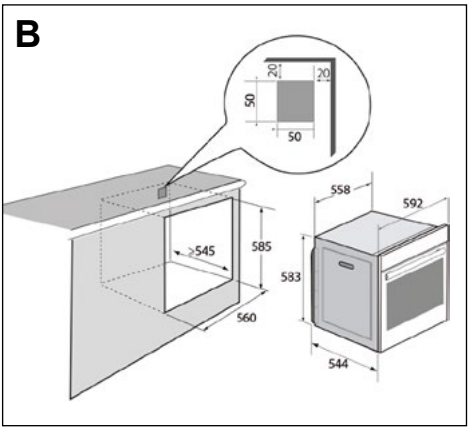
SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

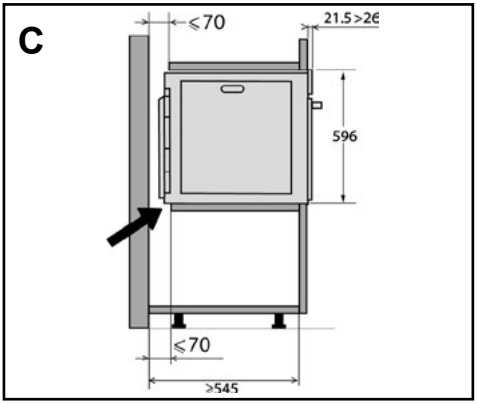
Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno. L'apparecchio può essere installato indifferentemente in un mobile a colonna (A) o sotto un piano (B). Se il mobile è aperto, la sua apertura deve essere di 70 mm max sul retro (C e D). Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di Ø 2 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti.

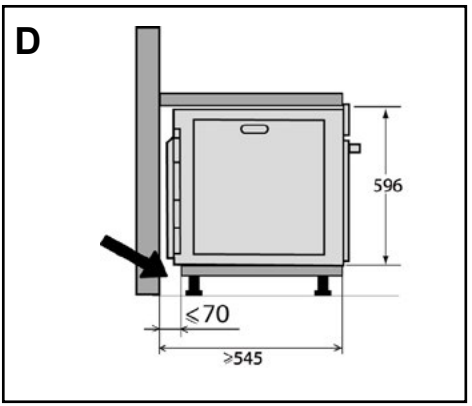
Sostituire gli arresti in gomma.

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









• 1 INSTALLAZIONE

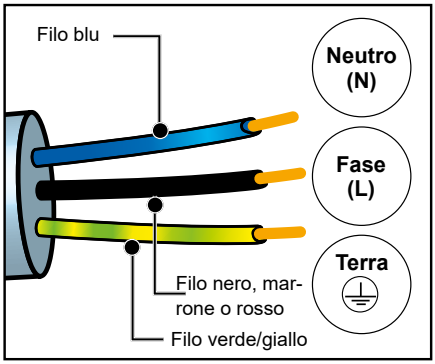
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 Volt tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.

L'apparecchio è previsto per funzionare a una frequenza di 50 Hz o 60 Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento particolare da parte vostra.



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

• 2 AMBIENTE

TUTELA DELL'AMBIENTE

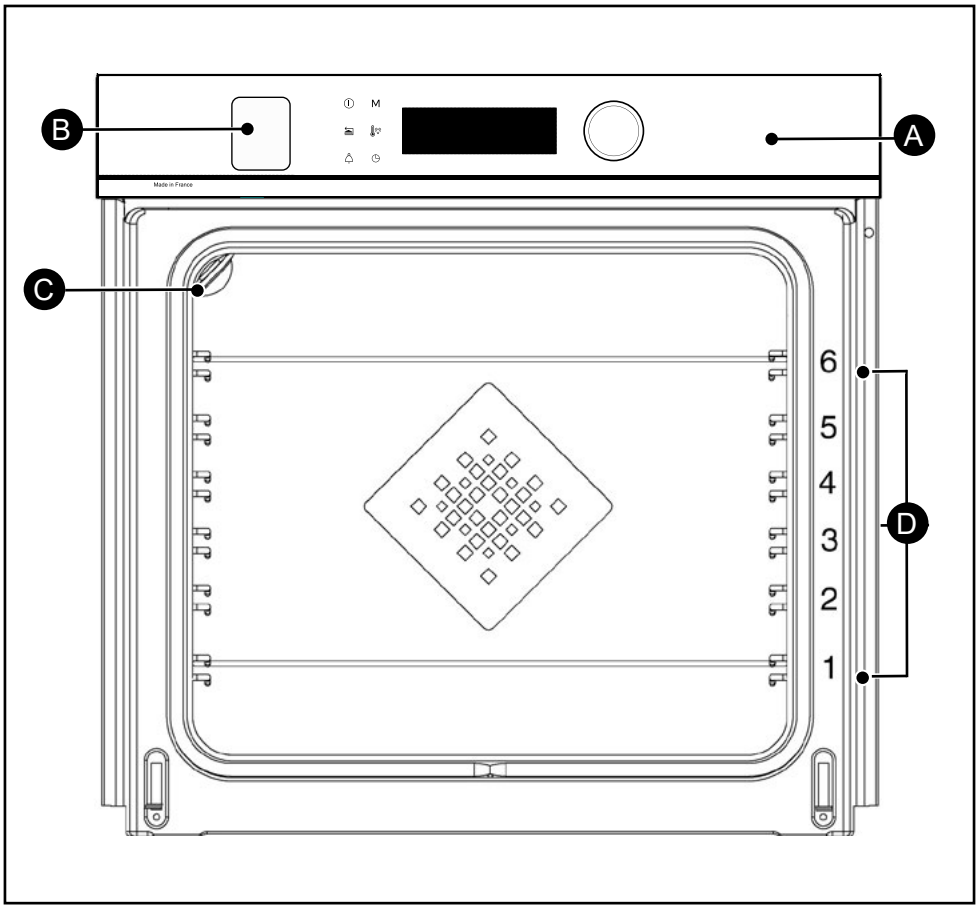
I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO



A Pannello dei comandi

B Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua*

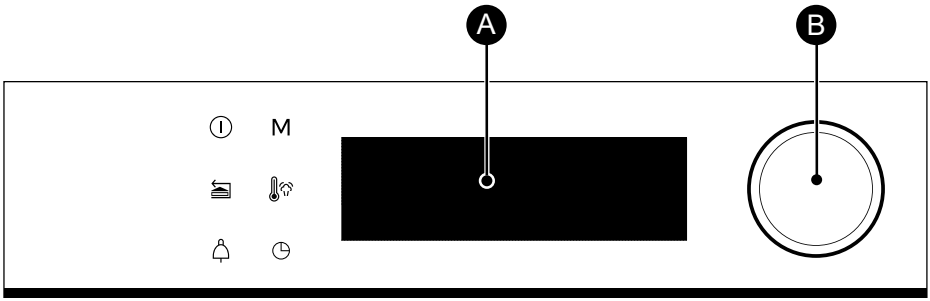
C Lampada

D Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

* Il cassetto è protetto da una pellicola in plastica. Rimuoverla durante il disimballaggio del prodotto.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



Tasto di spegnimento del forno (pressione lunga)

Tasto indietro (pressione breve)/ Apertura (pressione lunga)

Tasto timer

Tasto di accesso diretto alla modalità MANUALE

Tasto di temperatura

Tasto durata di cottura/partenza differita

A Display

B Manopola rotativa con pulsante centrale (non smontabile):

- permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola.

- permette di convalidare ogni azione premendo al centro.

BLOCCO DEI TASTI

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

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

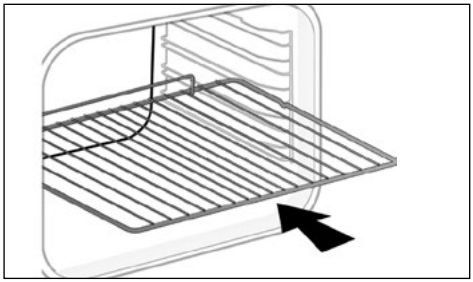
NOTA: solo il tasto di spegnimento resta attivo.

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

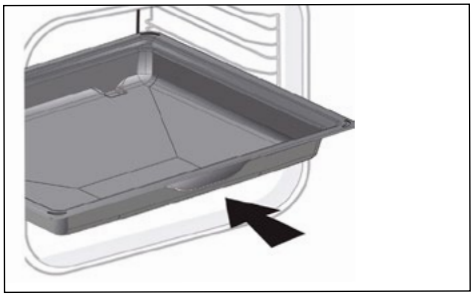
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

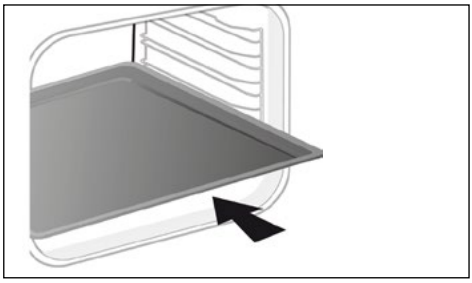
- Griglia sicurezza antiribaltamento. La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Teglia multiuso, leccarda 45 mm. Inserita nei ripiani sotto la griglia, con la maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



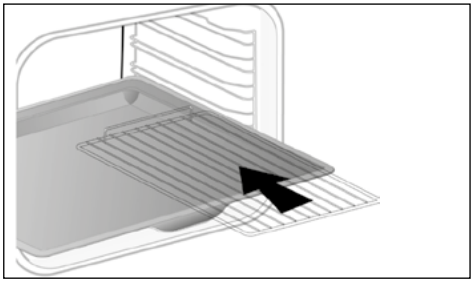
- Teglia per pasticceria, 8 mm. Inserita nei ripiani o fissata sulle guide telescopiche. Questo piatto è ideale per la cottura di prodotti di pasticceria e da forno, come biscotti sablé, cookie, meringhe, croissant, ecc. Il suo piano anteriore inclinato permette di disporre facilmente le preparazioni.



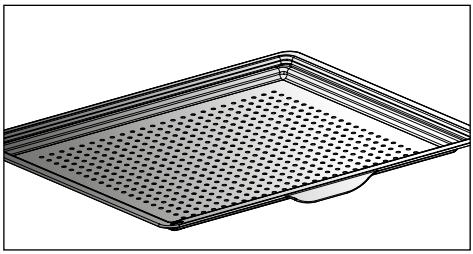
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

- Griglie "sapore". Queste mezze griglie "sapore" vengono utilizzate indipendentemente l'una dall'altra, ma devono essere posizionate esclusivamente in una delle teglie o nella leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno. Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.

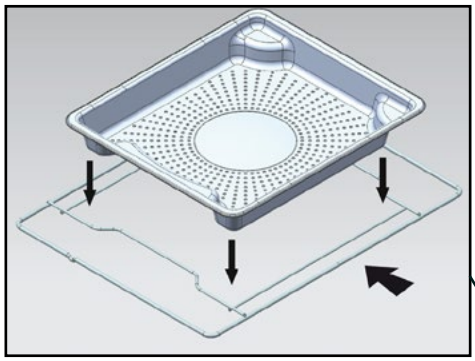


- Teglia perforata. Inserita nelle guide, impugnatura verso la porta del forno. Progettata per la modalità di cottura AIR FRY è anche adatta alla cottura di pizza, prodotti di pasticceria o essiccazione degli alimenti.

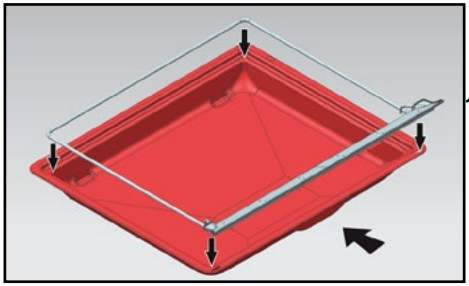


• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE



1 Teglia in acciaio inox perforata che permette lo scolo dell'acqua di condensa degli alimenti da inserire nel ripiano 4.

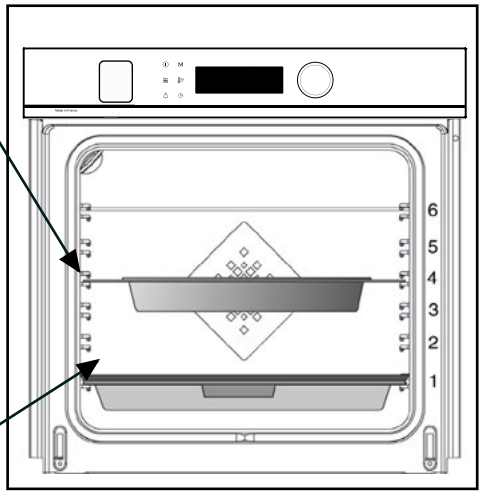


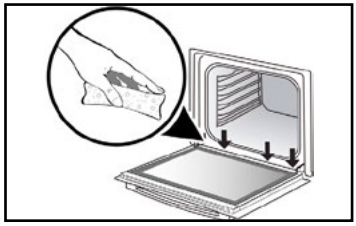
2 Guarnizione in silicone con telaio di supporto. Posizionare il telaio sulla teglia multiuso leccarda 45 mm che permette di recuperare l'acqua di condensa degli alimenti. Inserire il gruppo nel ripiano inferiore, livello 1.

La guarnizione in silicone garantisce la tenuta della porta.

Assicurarsi che la guarnizione in silicone sia a contatto con il vetro della porta.

Attenzione
Utilizzare solo per la funzione di cottura 100% a vapore. Non utilizzare nelle altre modalità di cottura. Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di realizzare una pulizia mediante pirolisi.



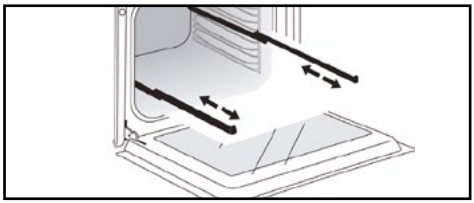


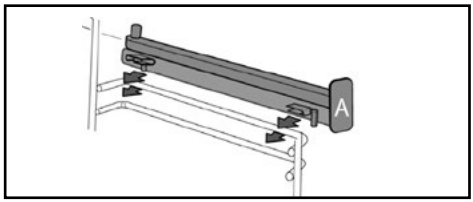
Attenzione
Dopo ogni cottura al vapore asciugare bene l'acqua che potrebbe trovarsi lungo la canalina nella parte inferiore della porta.

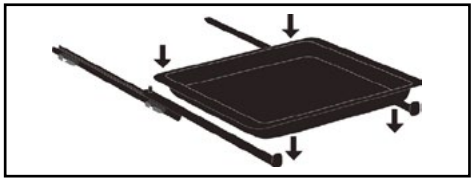
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

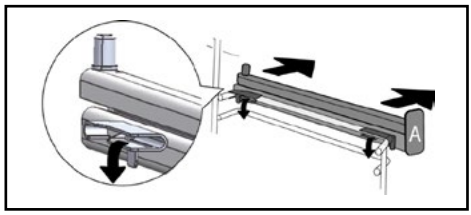
SISTEMA DI GUIDE SCORREVOLI (A SECONDA DEL MODELLO)

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.

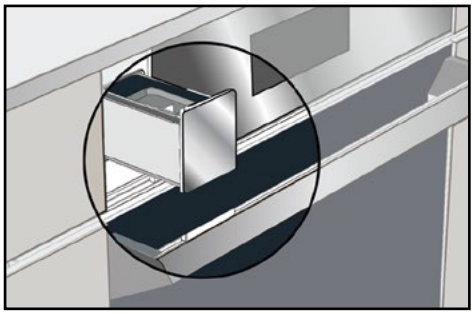
Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO

- Riempimento del serbatoio dell'acqua



Prima di ogni nuova cottura al vapore, riempire di acqua il serbatoio. La capacità del serbatoio è di 1 litro.

All'inizio della cottura combinata al vapore, il cassetto di riempimento si apre automaticamente.

Riempire il serbatoio.

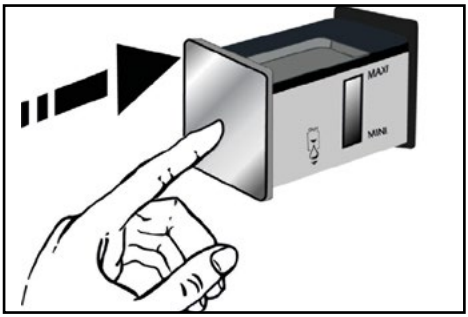
Assicurarsi che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

A tal fine, aiutarsi con il segno del livello massimo visibile su un lato del cassetto.

Dopo queste azioni richiudere il cassetto spingendolo manualmente.

Il forno è pronto per effettuare una cottura combinata al vapore.

La cottura inizia quando il cassetto di riempimento viene spinto di nuovo nella sua posizione.



Consiglio
Al momento del riempimento del serbatoio, la stabilizzazione del livello dell'acqua necessita di qualche secondo.
Regolare il livello se necessario.

Attenzione
Non utilizzare acqua addolcita o demineralizzata.

Attenzione
Effettuare uno scarico prima di ogni cottura. La durata del ciclo di scarico automatico è di circa 3 min. Leggere il capitolo "Manutenzione - Funzione scarico".

• 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per confermare la scelta.

- Regolare l'ora

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

Il forno visualizza l'ora.

Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

MENU REGOLAZIONI (A SECONDA DEL MODELLO)

Nel menu generale, selezionare la funzione "**REGOLAZIONI**" ruotando la manopola, poi convalidare. Vengono proposte differenti regolazioni.

Selezionare il parametro desiderato ruotando la manopola, poi confermare.

Poi regolare i parametri e convalidarli.

- Ora

Modificare l'ora, confermare poi modificare i minuti e confermare nuovamente. Se il forno è connesso, l'ora si aggiorna automaticamente.

- Suono

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

- Luminosità

Selezionare il livello di luminosità desiderato.

- Sleep mode

È possibile anche accedere allo stand-by del display.

Posizione ON, spegnimento del display dopo un certo periodo di tempo.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo un certo periodo di tempo.

- Gestione della lampada

Sono proposte due scelte di regolazione: Posizione ON, la lampadina resta accesa durante tutte le cotture (tranne con la funzione ECO). Posizione AUTO, la lampadina del forno si spegne dopo un certo tempo durante la cottura. Scegliere la posizione e confermare.

- Lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.

- Modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

- Diagnostica

In caso di problemi è possibile accedere al menu Diagnostica.

Durante una consulenza con il SPV verranno chiesti i codici presenti nella diagnostica.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

⚠ Durante la cottura l'apparecchio si scalda. Aprendo lo sportello il vapore caldo fuoriesce. Tenere lontani i bambini. Non restare nel flusso di vapore.

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura. Durante la navigazione è possibile accedere direttamente a questo menu premendo il tasto “M”.

Posizione	T°C raccomandata min - max Umidità raccomandata min - max	Utilizzo
 **Cottura sottovuoto**	**100% Vapore**	Questo programma permette di cuocere sottovuoto e a bassa temperatura con 100% di vapore la carne, il pesce e le verdure.
 **100% vapore**	**100%** **50% - 100%**	Per cucinare solo al vapore.
 **Termoventila-zione vapore**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Raccomandato per cotture lente di carne (<70° al centro) come anatra, manzo o vitello.
 **Tradizionale ventilato vapore**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Raccomandato per verdure, in particolare i pomodori o le zucchine farciti, per esempio, che hanno bisogno di umidità e ventilazione per non asciugarsi.
 **Grill ventilato vapore**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Raccomandato per gratinare mantenendo un po’ di umidità all’interno della preparazione, ideale, per esempio, per gratin come gratin di pasta per non asciugare la preparazione sottostante.
 **Rigenerazione**	**170°C** **70% Vapore**	Rigenerare il pane del giorno prima. Raccomandata per baguette, pane, pagnotte e croissant.

Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Posizione		T°C raccomandata min - max	Utilizzo
	**Calore combinato**	**205°C** **35°C - 230°C**	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
	**Termoventilazione***	**180°C** **35°C - 250°C**	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
	**Tradizionale**	**200°C** **35°C - 275°C**	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
	**ECO***	**200°C** **35°C - 275°C**	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
	**Grill ventilato**	**200°C** **100°C - 250°C**	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda 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.
	**Suola ventilata**	**180°C** **75°C - 250°C**	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
	**Grill variabile**	**4** **1 - 4**	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 **Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Ideale per una cucina saporita e sana, questo programma associato all'uso della teglia perforata permette di cuocere e dorare le verdure senza (o con una quantità ridotta) di grassi, per realizzare fritture, impanature o tempura al forno.
 **Mantenimento al caldo**	**60°C** **35°C - 100°C**	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 **Scongelamento**	**35°C** **30°C - 50°C**	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, ecc. viene fatto a 50 °C (carni messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 **Lievitazione pasta**	**40°C**	Programma raccomandato per far lievitare lentamente tutte le paste, per esempio per pane, brioche, pizza, kouglof, ecc. Riporre la teglia direttamente sulla suola.
 **Disidratazione**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione.
 **Shabbat**	**90°C**	Sequenza speciale: il forno funziona 25 o 75 ore senza interruzione unicamente a 90 °C.

Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

Consiglio per risparmiare energia.
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA

COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, premere sulla manopola per confermare. Si avvia il preriscaldamento. Un bip segnala che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. È possibile infornare la teglia all'altezza del ripiano consigliata.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima dell'avvio della cottura

(temperatura, durata di cottura e partenza differita) vedere i capitoli successivi.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare la temperatura poi confermare.

- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi confermare la propria scelta.

PERCENTUALE DI VAPORE

Per le cotture combinate  , il forno raccomanda una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare umidità poi confermare.

Inserire la nuova percentuale di vapore (tra il 20 e l'80%) girando la manopola e poi confermare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del piatto selezionando la durata, poi inserire la durata di cottura ruotando la manopola, infine confermare.

REGOLAZIONE DI FINE COTTURA

(partenza differita)

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differita.

- Selezionare la fine della cottura e confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata,

confermare. L'ora di fine cottura resta visualizzata.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura.

In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

"**ARRESTO**" appare sullo schermo

Confermare e selezionare premendo la manopola o con una pressione lunga sul

tasto di spegnimento del forno.

• 6 CONSIGLI DI COTTURA

FUNZIONE AIR FRY

Disporre gli alimenti direttamente sulla teglia perforata senza sovrapporli. Selezionare la modalità di cottura Air Fry e regolare la temperatura tra 180 ° e 220 °. Inserire la teglia perforata al livello 5 e la leccarda a livello 3 per raccogliere eventuali residui di cottura.

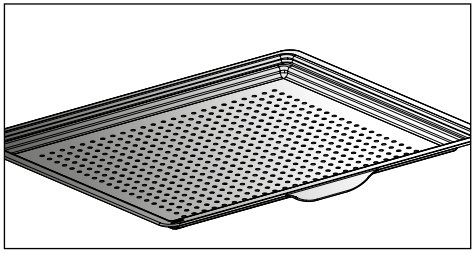


TABELLA INDICATIVA AIR FRY

a 200 °C preriscaldamento da considerare sicuro*

	Durata	Peso
Ali di pollo	**25 min**	**500 g**
Patate fritte fresche	**30 min**	**700 g**
Patate fritte surgelate	**30 min**	**700 g**
Cubetti di verdure fresche (zucchina/ melanzana/peperoni)	**30 min***	**500 g**
Nugget di pollo	**10:**	**250 g**
Pesce impanato	**15:**	**250 g/2 pezzi**

• 6 CONSIGLI DI COTTURA



FUNZIONE DISIDRATAZIONE

La disidratazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.



Usare solo alimenti freschi.

Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

TABELLA INDICATIVA PER DISIDRATARE GLI ALIMENTI

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) grattugiate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLA MODALITÀ AUTOMATICA

Nella modalità AUTO sono presenti moltissime ricette diverse classificate per categoria che possono essere cucinare in differenti modi. L'intelligenza del forno proporrà automaticamente una modalità di cottura preselezionata o alternative da selezionare comodamente nell'interfaccia di navigazione.

AI

Questa modalità seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso. Per alcuni alimenti devono essere inserite alcune regolazioni (peso, dimensioni, ecc.).

Per i piatti cotti a vapore, il simbolo  indica che si tratta di cottura a vapore.

BASSA TEMPERATURA

Per una ricetta gestita interamente dal forno grazie a un programma elettronico specifico.

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate. La qualità di cottura è ottimale.

La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.

Cucinare a bassa temperatura implica l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e asciugare con carta assorbente prima della cottura.

COTTURA SOTTOVUOTO

Questo programma permette di cuocere sottovuoto e a bassa temperatura con 100% di vapore la carne, il pesce e le verdure.

IMPORTANTE! Prima di procedere alla cottura inserire gli ingredienti al naturale o con gli aromi in un sacchetto di cottura sottovuoto apposito (termoresistente) e chiudere il sacchetto ermeticamente con un apparecchio per il confezionamento sottovuoto.

Questa modalità di cottura con busta di protezione garantisce una preservazione ottimale delle sostanze nutritive e dei sapori.

Usare gli accessori dedicati alla cottura 100% valore (piatto, supporto, guarnizione in silicone) e mettere gli alimenti preparati nei sacchetti di cottura nel piatto.

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione “**AUTO**” ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti:

Carne, pesce, piatti, verdure, pane e pasta, dessert, bassa temperatura, cottura sottovuoto.

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.

BASSA TEMPERATURA
FILET MIGNON
ARROSTO DI VITELLO
ARROSTO DI MANZO AL SANGUE
ARROSTO DI MANZO BEN COTTO
MAIALE ARROSTO
COSCIA DI AGNELLO CON OSSO AL SANGUE
COSCIA DI AGNELLO CON OSSO BEN COTTA
COSCIA DI AGNELLO SENZA OSSO AL SANGUE
COSCIA DI AGNELLO SENZA OSSO BEN COTTA
POLLO
TROTA
PESCI PICCOLI
SALMONE
BRANZINO
PESCE GRANDE
GRATIN DI PATATE
YOGURT

COTTURA SOTTOVUOTO
VERDURE TAGLIATE
FILETTI DI PESCE
FILETTI DI POLLO
FOIE GRAS

⚠ Usare l’accessorio 100% vapore e mettere gli alimenti preparati nei sacchetti di cottura nel piatto.

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Consiglio
Cottura vapore: ricette automatiche 100% vapore.

Consiglio
Per tutte le cotture, prima di inserire la teglia, il forno indica il livello di ripiano su cui inserire il piatto.

CARNE	AI	COTTURA VAPORE
SCALOPPINE DI TACCHINO		O
PETTI DI POLLO		O
FILETTO DI MAIALE		O
TERRINA DI CARNE	O	
SPALLA D'AGNELLO	O	
COSTATA DI VITELLO	O	
ARROSTO DI VITELLO	O	
STINCO DI MAIALE	O	
LOMBATA DI MAIALE	O	
FILET MIGNON	O	
MAIALE ARROSTO	O	
ARROSTO DI MANZO	O	
POLLO	O	
ANATRA	O	
FILETTO D'ANATRA	O	
COSCIA DI TACCHINO	O	
TACCHINO	O	
OCA	O	

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Consiglio
Cottura vapore: ricette automatiche 100% vapore

PESCE	AI	COTTURA VAPORE
FILETTO DI PESCE FRESCO		O
TROTA	O	O
SALMONE	O	O
PESCE GRANDE	O	O
PESCI PICCOLI	O	O
BRANZINO	O	O
ASTICE	O	
TERRINA DI PESCE	O	
COZZE		O
VONGOLE		O
GAMBERETTI		O
SCAMPI		O

PIATTI	AI
VERDURE FARCITE	O
GRATIN DI VERDURE	O
POMODORI RIPIENI	O
LASAGNE	O
TORTA DI CARNE	O
TORTA SALATA	O
TORTA AL FORMAGGIO	O
QUICHE	O
PIZZA	O
GRATIN DI PATATE	O
MOUSSAKA	O
SOUFFLÉ	O

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

VERDURE	COTTURA AL VAPORE
CAVOLETTI DI BRUXELLES	O
PISELLI	O
CAROTE	O
FAGIOLINI	O
BROCCOLI	O
CAVOLFIORE	O
PATATE	O
PORRI	O
ZUCCHINE	O
ZUCCA GIALLA	O
ASPARAGI	O
SEDANO	O
ZUCCA	O
BIETE	O
SPINACI	O
CARCIOFI	O

PANE E PASTA	AI
BRIOCHE	O
BAGUETTE	O
PANE	O
PASTA FROLLA	O
PASTA SFOGLIA	O

DESSERT	AI
YOGURT	
KOUGLOF	O
TORTA GENOVESE	O
TORTA DI MELE	O
QUATTRO-QUARTI	O
PLUM-CAKE	O
TORTA CIOCCOLATO	O
TORTA ALLO YOGURT	O
CRUMBLE DI FRUTTA	O
TORTA ALLA FRUTTA	O
BISCOTTI SABLÉ/COOKIE	O
CUPCAKE	O
PASTA CHOUX	O
CRÈME CARAMEL	O

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA

La funzione “AUTO” seleziona la modalità di cottura appropriata in funzione dell’alimento da preparare.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “**AUTO**” nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie di alimenti (carne, pesce, piatti, verdure, pane e pasta, dessert, bassa temperatura, cottura sottovuoto):

In funzione del piatto selezionato o dello stato del forno (già caldo), la modalità AI propone un peso predefinito che dovrà essere regolato prima di confermare. Il forno calcola automaticamente i parametri di tempo e temperatura di cottura. L’altezza del ripiano viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

Per alcune ricette AI è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.
È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

Per alcune cotture a vapore sarà necessario aggiungere acqua durante la cottura. Il simbolo indica che è necessario riempire il serbatoio.

OPZIONI DI FINE COTTURA (A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA)

Al termine della cottura in modalità manuale o automatica, il forno chiederà di terminare la cottura premendo OK o di prolungare il tempo di cottura selezionando una delle seguenti opzioni: Croccante, Mantenimento al Caldo e Aggiungere 5 Min.

CROCCANTE

È possibile gratinare un piatto a fine cottura con la funzione “Croccante”.

Alla fine della cottura, selezionate l’opzione “Croccante” e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. In basso a destra del display compare il simbolo  . Il grill si avvierà automaticamente per gli ultimi 5 minuti di cottura.

Nota:
L’opzione “Croccante” può essere configurata alla fine della cottura programmata.

MANTENIMENTO AL CALDO

A fine cottura è possibile selezionare l’opzione “Mantenimento al Caldo”, che permetterà di lasciare il piatto in forno senza cuocerlo eccessivamente. La temperatura del forno si regola a una temperatura di degustazione fino a quando non si è pronti per mangiare.

AGGIUNGERE 5 MIN (solo in modalità manuale)

È possibile selezionare l’opzione “Aggiungere 5 Min” a fine cottura con una durata programmata. Attivando “Aggiungere 5 Min” il forno riprende le regolazioni della modalità di cottura e di temperatura per 5 minuti, ripetibili se necessario.

FUNZIONE TIMER

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

- Premere il tasto .

Regolare il timer ruotando la manopola, quindi premerla per confermare e avviare il conto alla rovescia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione.

Premere nuovamente il tasto , regolare il tempo o impostarlo a 0m00s per annullare. Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, anche il timer si arresta.

• 9 MANUTENZIONE

PULIZIA E MANUTENZIONE:

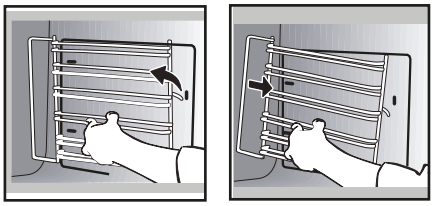
SUPERFICIE ESTERNA

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

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

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.



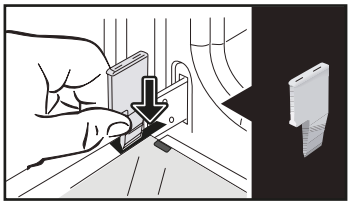
PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

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

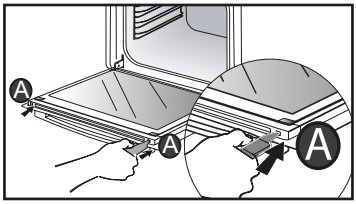
Prima dello smontaggio, rimuovere l'eccesso di grasso sul vetro interno con un panno morbido e detersivo per stoviglie.

Per pulire i differenti vetri interni, procedere al loro smontaggio nel seguente modo:

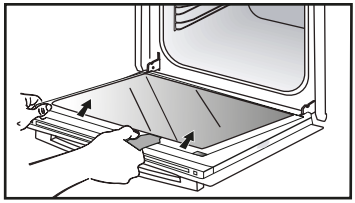
Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

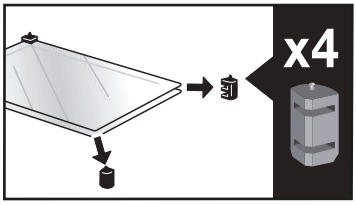


Rimuovere il primo vetro agganciato: Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti Ⓐ al fine di sganciare il vetro.



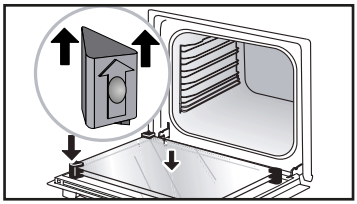
Rimuovere il vetro. La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.





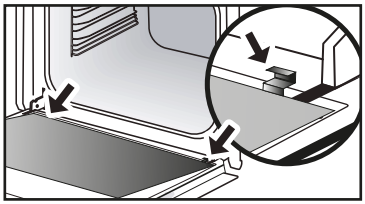
Se necessario, rimuoverli per pulirli.

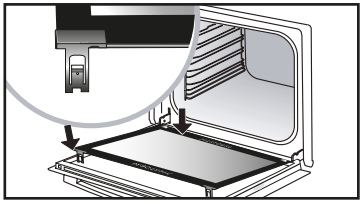
Non immergere il vetro nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.



Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma con la freccia verso l'alto e riposizionare tutti i vetri.

Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi agganciarlo, con il lato che indica "PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.





Rimuovere lo spessore in plastica.

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, griglie cromate), così come tutti i recipienti.

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi: La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti. 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 avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

Vengono proposti due cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Pyro Express: Questa funzione, accessibile anche a fine cottura, sfrutta il calore accumulato durante la cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

Se il calore del forno è sufficiente: la pirolisi dura 59 minuti, altrimenti 1h30.

Pyro 2H: in 2 ore per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

• 9 MANUTENZIONE

PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

Selezionare la funzione "**PULIZIA"** nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio **PYRO 2H,** poi confermare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Al termine della pirolisi c'è la fase di raffreddamento. Durante questa fase il forno non può essere utilizzato.

Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare fine cottura.

- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi confermare.

Dopo qualche secondo il forno si mette in stand-by l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Al termine del ciclo di pirolisi, il forno entra in fase di raffreddamento e rimane indisponibile per tutta la sua durata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante ⏻.

• 9 MANUTENZIONE

FUNZIONE SVUOTAMENTO (DEL SERBATOIO DELL'ACQUA)

Dopo ogni cottura, lo schermo consiglia di svuotare l'acqua. È possibile farlo immediatamente o rimandarlo all'inizio della cottura successiva.

Lo scarico può essere effettuato al di fuori delle cotture.

A tal fine, selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo "Scarico" e confermare. Il cassetto si apre.

- Scegliere uno dei 2 scarichi, RAPIDO o COMPLETO (vedere dettagli di seguito) e procedere allo stesso modo di uno scarico automatico a fine cottura.

Lo scarico automatico a fine cottura:

Alla fine di ogni cottura al vapore viene proposto lo scarico del serbatoio.

Puoi decidere di non eseguire questo svuotamento selezionando "Più tardi", quindi conferma. Altrimenti, scegli svuotamento RAPIDO o svuotamento COMPLETO, quindi conferma.

Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.

Scarico RAPIDO:

Se l'utilizzatore desideri rilanciare immediatamente una cottura al vapore.

Durata dello scarico 20 secondi circa.

Scarico COMPLETO:

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante.

Durata dello scarico circa 3 minuti e 20 secondi.

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno di 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua.

Confermare premendo la manopola per cominciare lo scarico.

Il display indica il tempo necessario allo scarico.

Quando è terminato lo scarico, il display indica 0 m 0 s. Richiudere manualmente il cassetto.

FUNZIONE DECALCIFICAZIONE (DELLA CALDAIA VAPORE)

La decalcificazione è un ciclo di pulizia che elimina il calcare dalla caldaia.

È necessario effettuare una decalcificazione regolare della caldaia.

Quando è il momento di decalcificare, il simbolo lampeggia all'inizio della cottura. Puoi scegliere di posticiparlo selezionando "Rifiuto", quindi conferma.

Sarà possibile lanciare ancora 5 cotture prima che le funzioni "con vapore" non possano più essere effettuate. Tuttavia, se appare il messaggio "decalcificazione obbligatoria" è indispensabile effettuarla scegliendo "Accetto" e confermando.

Attenzione
Quando il display indica "decalcificazione obbligatoria" è indispensabile procedere alla decalcificazione della caldaia.

Per lanciare una decalcificazione selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo "Decalcificazione" e confermare.

Il cassetto si apre automaticamente.

Procedere fase per fase.

FASE 1: SCARICO

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua e confermare.

Il ciclo "Scarico" inizia, la durata è di 3 min 30 s.

FASE 2: PULIZIA

- Versare 110 ml di aceto bianco puro nel serbatoio.

- Richiudere il cassetto manualmente. Il ciclo "Pulizia" inizia, la durata è di 30 min. Alla fine del ciclo il serbatoio si apre automaticamente.

FASE 3: RISCIACQUO

Riempire il serbatoio di acqua fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare. Il ciclo di "Risciacquo" inizia. La durata è di 3 min 30 s.

FASE 4: SCARICO

È necessario un secondo risciacquo; riempire nuovamente di acqua il serbatoio fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare. Il ciclo di "Scarico" inizia. La durata è di 3 min 30 s.

Alla fine del ciclo la decalcificazione è terminata.

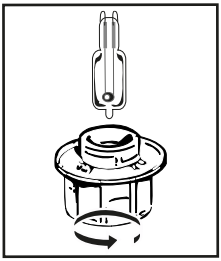
Viene emesso un segnale acustico. Richiudere il cassetto manualmente. Il forno è di nuovo disponibile.

• 9 MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

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

Caratteristiche della lampadina: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare.

Svitare il coperchio, poi estrarre la lampadina (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio.

Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica G.

• 10 ANOMALIE E SOLUZIONI

Domande	Risposte e soluzioni
Appare “AS” (sistema Auto Stop).	Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.
Codice guasto che comincia per “F”.	Il forno ha rilevato un’anomalia. Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l’alimentazione per almeno un minuto. Se il guasto persiste, contattare il Servizio post-vendita.
Il forno non riscalda.	Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità “**DEMO**” (vedere menu regolazioni).
La lampada del forno non funziona più.	Sostituire la lampadina. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Vedere il capitolo “Sostituzione della lampadina”.
La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	È normale, può funzionare fino a un’ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un’ora, contattare il Servizio post-vendita.
È presente acqua sulla suola del forno.	La caldaia è intasata dal calcare. Seguire la procedura di “DECALCIFICAZIONE” Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.

• 11 SERVIZIO POST-VENDITA

RELAZIONI CON I CONSUMATORI FRANCIA

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o per contattarci:

> consultare il nostro sito:
www.dedietrich-electromenager.com

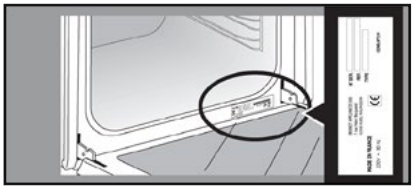
> scrivere al seguente indirizzo postale:
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

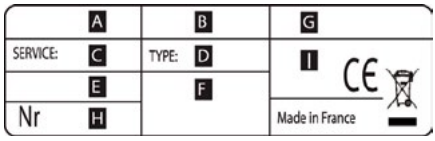
NOTA:

• Con il costante scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.

INTERVENTI FRANCIA

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.





B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

CONSIGLIO DI COTTURA DELLA MODALITÀ MANUALE

	PIATTI													Tempo di cottura in minuti
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	
CARNE	Arrosto di maiale (1 kg)	200	2									190	2	60
	Arrosto di vitello (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Arrosto di manzo	240	2									200	2	30-40
	Agnello (cosciotto, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cosce di pollo			220	3			210	3					20-30
	Costata di maiale/vitello			210	3									20-30
	Costata di manzo (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costata di pecora			210	3									20-30
PESCE	Pesce grigliato			275	4									15-20
	Pesce cucinato (orata)	200	3									190	3	30-35
	Pesce al cartoccio	220	3									200	3	15-20
VERDURE	Gratinatura (alimenti cotti)			275	2									30
	Gratin dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Pomodori farciti	170	3									170	3	30
PRODOTTI DI PASTICCERIA	Savoiardi - Torta genovese									180	3	180	4	35
	Biscotto arrotolato	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownie	180	2									180	2	20-25
	Plum-cake - Quattro quarti	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookie - biscotti sablé	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Meringhe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleine	220	3									210	3	5-10
	Pasta choux	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petits four a sfoglia	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Torta pasta frolla	200	1									200	1	30-40
	Torta pasta sfoglia sottile	215	1									200	1	20-25
ALTRO	Pâté in terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Pasticcio	200	2									190	2	40-45
	Pane	220	2									220	2	30-40
	Pane grigliato			275	4-5									2-3

N.B: Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

* A seconda del modello

VERIFICHE DI IDONEITÀ AL FUNZIONAMENTO SECONDO LA NORMA IEC/EN 60350

ALIMENTO	MODALITÀ DI COTTURA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	DURATA min.	PRERISCALDA-MENTO
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	30-40	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		5	teglia 45 mm	150	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	25-45	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		3	teglia 45 mm	175	25-35	sì
Biscotti sablé (8.4.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	160	30-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		5	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	20-40	sì
Piccole torte (8.4.2)		3	teglia 45 mm	170	25-35	sì
Piccole torte (8.4.2)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	170	25-35	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		4	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		3	griglia	150	30-40	sì
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)		2 + 5	teglia 45 mm + griglia	150	30-40	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		1	griglia	170	90-120	sì
Torta alle mele (8.5.2)		3	griglia	180	90-120	sì
Superficie gratinata (9.2.2)		5	griglia	275	3-6	sì

* A seconda del modello

NOTA: Per le cotture a 2 livelli, le teglie possono essere estratte in tempi differenti.

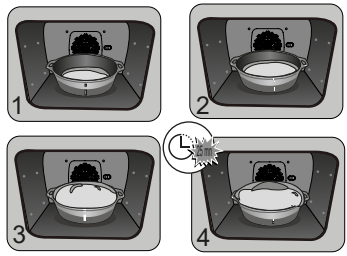
Ricetta con lievito (a seconda del modello)

Ingredienti:

• Farina 2 kg • Acqua 1240 ml • Sale 40 g • 4 pacchetti di lievito per panificazione disidratato Mescolare la pasta con il mixer e far lievitare la pasta in forno.

Procedimento: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare l'impasto in una teglia resistente al calore, togliere i supporti delle guide dei livelli e porre la teglia sulla suola.

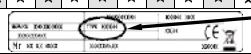
Preriscaldare il forno con la funzione "termoventilazione" a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnere il forno e lasciare lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW 6
Elektrische aansluiting 7

• 2 MILIEU 7
RESPECT VOOR HET MILIEU 7

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN 8
DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY 9
VERGRENDELING VAN DE TOETSEN 9
DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL) 10
DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL) 11
SPECIALE VOEDSELPLAAT VOOR 100% STOOMKOKEN 12
SYSTEEM MET SCHUIFRAILS (AFHANKELIJK VAN HET MODEL) 13
INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS 13
DE VULLADE 14

• 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN 15
EERSTE INGEBRUIKNAME 15
MENU INSTELLINGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL) 15

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE 16
STARTEN MET EEN BEREIDING 19

• 6 BEREIDINGSADVIEZEN 20
AIR FRY FUNCTIE 20
INDICATIEVE TABEL AIR FRY 20
DROOGFUNCTIE 21
INDICATIEVE TABEL VOOR HET DROGEN VAN UW VOEDINGSMIDDELEN 21

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE 22
VOORSTELLING VAN DE AUTOMATISCHE MODUS 22
VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN 23
VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN 24
VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN 25
VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN 26
STARTEN VAN EEN AUTOMATISCHE BEREIDING 27
ONMIDDELLIJKE BEREIDING 27

• 8 BEREIDINGSADVIES 28
OPTIES VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING (AFHANKELIJK VAN HET TYPE BEREIDING) 28
TIMERFUNCTIE 28

INHOUDSOPGAVE

NL

• 9 ONDERHOUD 29
ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE 31
EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN 31
ONMIDDELLIJKE AUTOMATISCHE REINIGING 32
AUTOMATISCHE REINIGING MET UITGESTELDE START 32
FUNCTIE LEGEN (van het waterreservoir) 33
FUNCTIE ONTKALKING
(van de stoomketel) 34
VERVANGING VAN DE LAMP 35

• 10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN 36

• 11 SERVICEDIENST 37
BEREIDINGSADVIES MET DE HANDBEDIENDE MODUS 38

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.

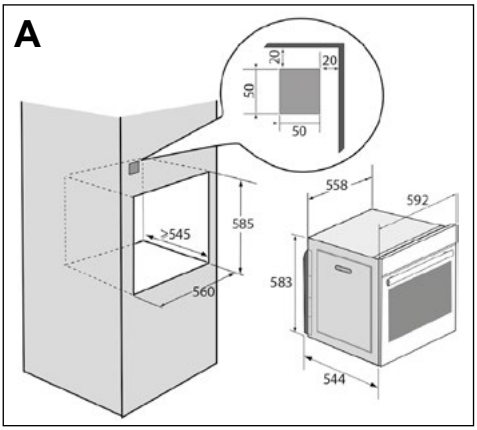
• 1 INSTALLATIE

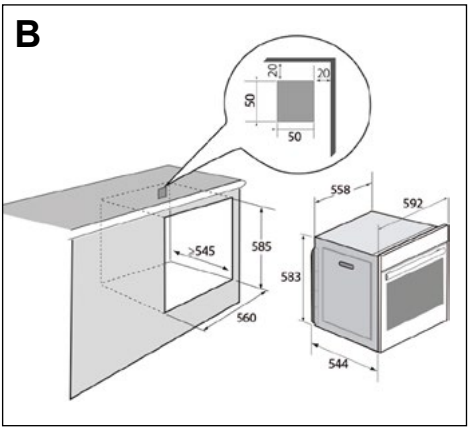
KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

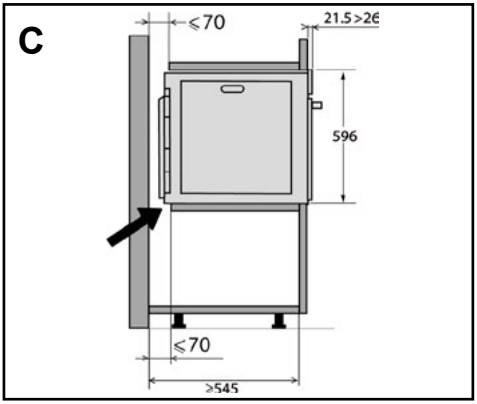
De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past. Dit apparaat kan zonder onderscheid in een inbouwkast (A) of onder een werkblad (B) geïnstalleerd worden. Als het meubel open is, mag de opening aan de achterzijde (C en D) maximaal 70 mm zijn. Maak de oven vast in het meubel. Verwijder daarvoor de rubber blokjes en boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast.

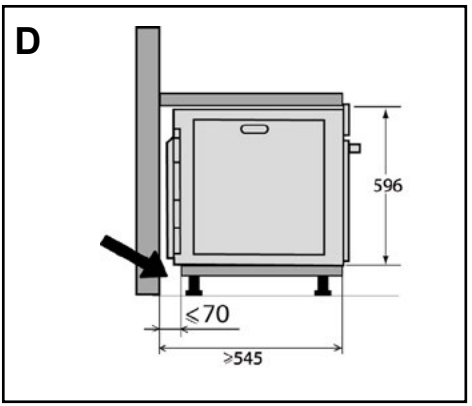
Zet de rubber blokjes terug.

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.









• 1 INSTALLATIE

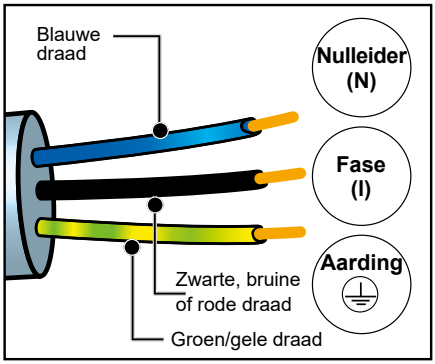
ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.

Onze aansprakelijkheid kan niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.

Uw apparaat is uitgerust om in normale staat te functioneren bij een frequentie van 50Hz of 60Hz zonder enige ingreep uwerzijds.



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

• 2 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

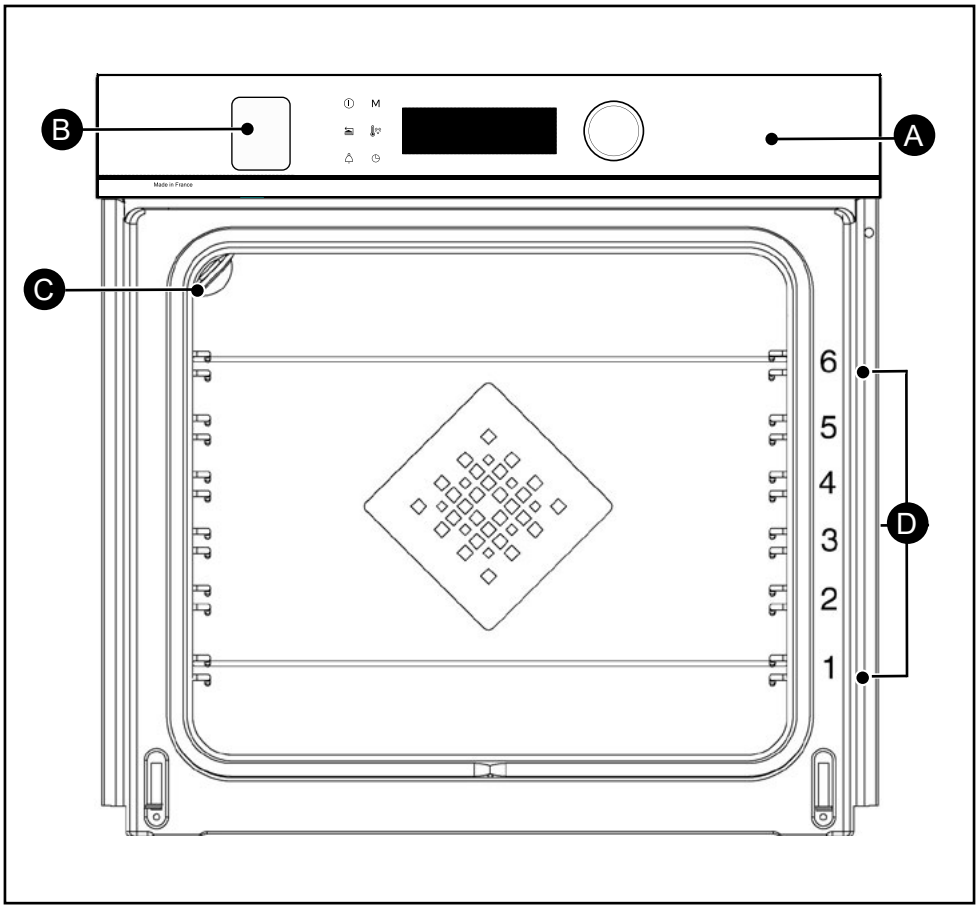
Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN



A Bedieningspaneel

B Vullade van het waterreservoir*

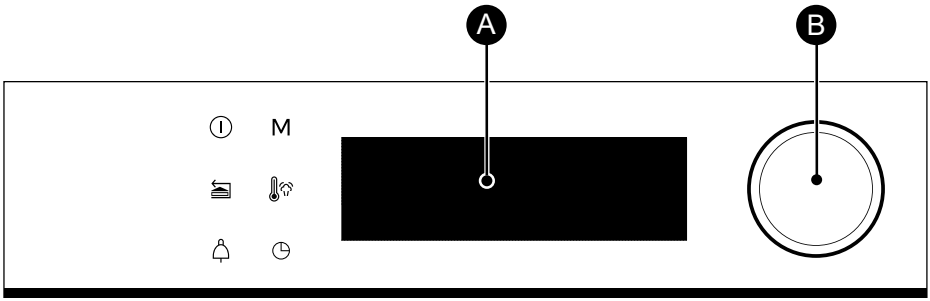
C Lamp

D Niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)

* De lade wordt beschermd door plastic folie. Verwijder dit tijdens het uitpakken van het product.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



Stoptoets van de oven (lang drukken)

Terugkeertoets (kort drukken) / Opening (lang drukken)

Timertoets

Toets voor directe toegang in de HANDBEDIENDE modus

Temperatuurtoets

Toets bereidingstijd/geprogrammeerde inschakeling

A Display

B Draaiknop met drukzone in het midden (niet demonteerbaar):

- voor het kiezen van de programma's of het verhogen of verlagen van de waarden, door hier aan te draaien.

- Voor het valideren van iedere handeling door in het midden te drukken.

VERGRENDELING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen en totdat het symbool wordt weergegeven op het scherm.

De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.

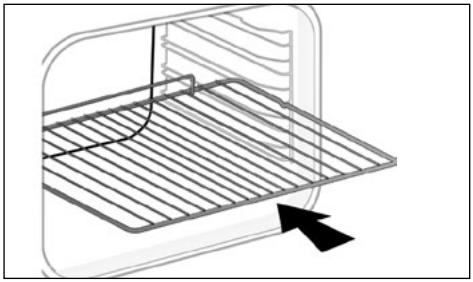
N.B.: alleen de uittoets blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen en totdat het hangslotsymbool van het scherm verdwijnt.

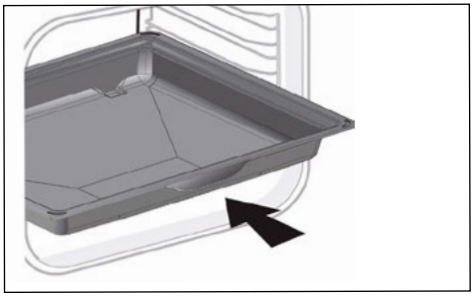
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

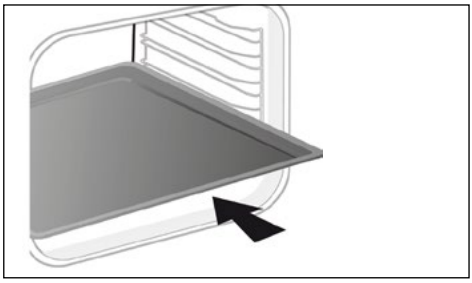
- Rooster met kantelbeveiliging. Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan). Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- Plaat voor multigebruik , 45 mm. Geplaatst in de niveauhouders, met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



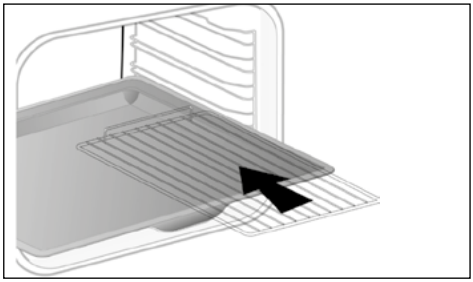
- Patisserieplaat, 8 mm. Geplaatst in de niveauhouders of bevestigd op de uitschuifbare rails. Deze plaat is ideaal voor het bakken van gebak en viennoiserieën, zoals zandkoekjes, cookies, schuimgebak, croissants, enz. Met de schuine voorzijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen.



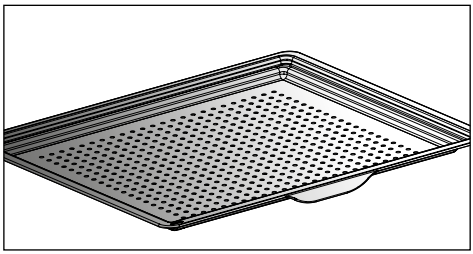
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- "Smaken" roosters. Deze halve "smaken"-roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht. Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de bak opgevangen bakvocht.

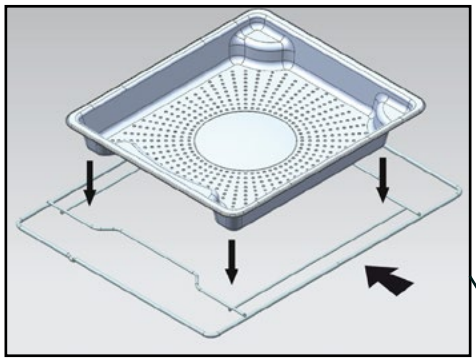


- Geperforeerde plaat. Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ontworpen voor de AIR FRY bereidingswijze, en ook geschikt voor het bereiden van pizza's, gebak, of het drogen van voedingsmiddelen.

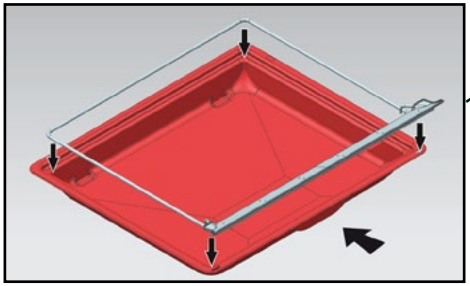


• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

SPECIALE VOEDSELPLAAT VOOR 100% STOOMKOKEN



1 Geperforeerde rvs schaal voor het evacueren van het condenswater van de voeding, te plaatsen op niveau 4.

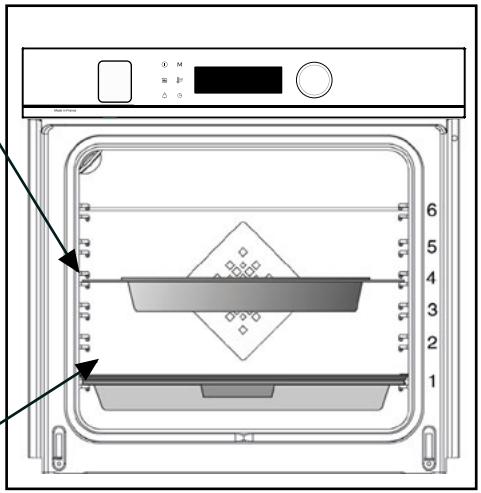


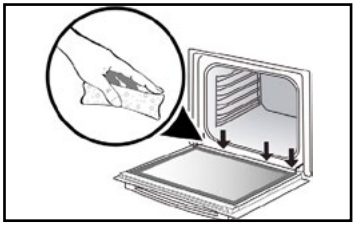
2 Lap van silicone met zijn steunframe. Plaats het frame op de Plaat voor multigebruik lekbak 45 mm om het condenswater van de voedingsmiddelen op te vangen. Plaats het geheel in het niveau 1.

De dichting van silicone zorgt voor de afdichting van de deur.

⚠ Zorg dat de dichting van silicone goed in contact komt met het glas van de deur.

⚠ Opgelet
Uitsluitend gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse uit te voeren.

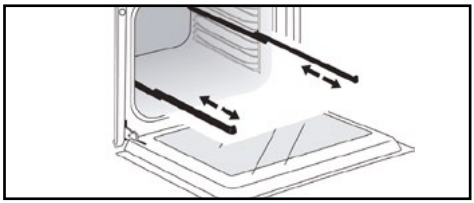


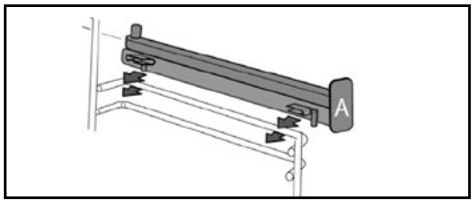


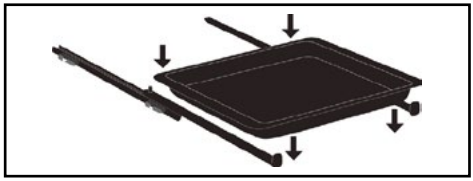
⚠ Opgelet
Zorg er na iedere bereiding met stoom voor dat het water dat zich langs de goot langs de onderkant van de deur zou kunnen bevinden, verwijderd wordt.

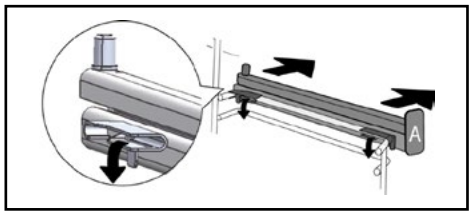
SYSTEEM MET SCHUIFRAILS (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

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.

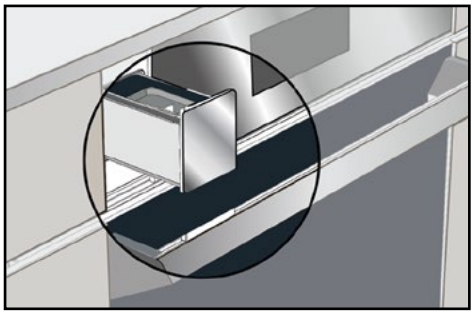
Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit de niveauhouder te halen. Trek de rail naar u toe.

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.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE VULLADE

- Vullen van het waterreservoir



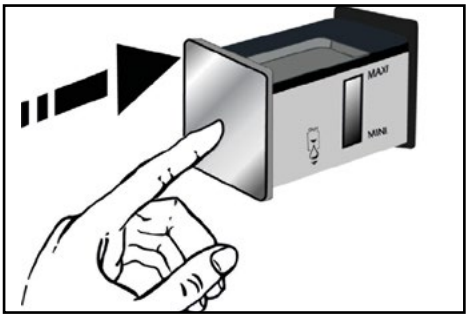
Telkens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen. De reservoirinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

Vul het reservoir.

Vergewis u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is .



Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.

Het koken begint wanneer de vulschuif terug in zijn positie wordt geschoven.

Advies
Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is.
Vul het niveau bij indien nodig.

Opgelet
Gebruik geen onthard of gedemineraliseerd water.

Opgelet
Leeg alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg "Onderhoud - Leegfunctie".

• 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

EERSTE INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

- Stel de tijd in

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

MENU INSTELLINGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Selecteer in het algemene menu de functie **"INSTELLINGEN"** door aan de knop te draaien en valideer. U kunt uit verschillende instellingen kiezen.

Selecteer de gewenste parameter door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.

- De tijd

Wijzig de tijd, valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw. Als u een smart oven heeft, wordt de tijd automatisch bijgesteld.

- Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.

- Lichtsterkte

De gewenste lichtsterkte selecteren.

- Sleep modus

U heeft eveneens toegang tot de sluimerstand van uw display:

Stand ON, het display schakelt na een bepaalde tijd uit.

Stand OFF, vermindering van de lichtsterkte na een bepaalde tijd.

- Beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen: Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na enige tijd tijdens het bereiden. Kies de gewenste stand en valideer.

- De taal

Kies uw taal en valideer.

- De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

- Diagnose

In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Diagnose.

Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, zal men u vragen welke codes in de diagnose worden weergegeven.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

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

Met deze modus kunt u zelf alle bereidingsparameters instellen: temperatuur, bereidingstype, bereidingstijd. Tijdens het navigeren heeft u rechtstreeks toegang tot dit menu door op de toets “M” te drukken.

	Stand	T°C aanbevolen min. - max. Aanbevolen vochtgehalte min. - max.	Gebruik
	**Vacuüm koken of bakken**	**100% Stoom**	Met dit programma kunt u vacuüm en op lage temperatuur met 100% stoom vlees, vis of groenten bereiden.
	**Stoom 100%**	**100%** **50% - 100%**	Voor een bereiding met uitsluitend stoom.
	**Heteluchtfunctie stoom**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Aanbevolen voor de langzame bereiding van vlees (<70° in de kern), zoals eend, rundvlees of kalfsvlees.
	**Traditioneel stoom**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Aanbevolen voor groenten, met name gevulde tomaten of courgettes, die vocht en ventilatie nodig hebben om niet uit te drogen.
	**Geventileerde grill stoom**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Aanbevolen voor gratineren waarbij de binnenkant van de bereiding enigszins vochtig blijft, bijvoorbeeld ideaal voor gegratineerde pasta, zodat de bereiding zelf niet te droog wordt.
	**Oppiepen**	**170°C** **70% Stoom**	Brood van gisteren oppiepen. Aanbevolen voor stokbrood, gewoon brood, rond brood en croissants.

Verwarm voor iedere bereiding uw oven leeg voor.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

	Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
	**Gecombineerde warmte**	**205°C** **35°C - 230°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
	**Heteluchtfunctie***	**180°C** **35°C - 250°C**	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
	**Traditioneel**	**200°C** **35°C - 275°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
	**ECO***	**200°C** **35°C - 275°C**	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
	**Geventileerde grill**	**200°C** **100°C - 250°C**	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
	**Geventileerde bodem**	**180°C** **75°C - 250°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
	**Variabele grill**	**4** **1 - 4**	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het grillen gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.

*Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

	Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
	**Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Dit programma in combinatie met het gebruik van de geperforeerde plaat is ideaal voor lekkere, gezonde gerechten, door uw groenten, patat, gepaneerde gerechten of tempura zonder (of met heel weinig) vet te bereiden en een goudbruin korstje te geven.
	**Warmhouden**	**60°C** **35°C - 100°C**	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
	**Ontdooien**	**35°C** **30°C - 50°C**	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz. gebeurt bij 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
	**Rijzen van deeg**	**40°C**	Het aanbevolen programma om alle soorten deeg te laten rijzen, zoals brood-, brioche-, pizza-, kouglofdeeg, enz. Plaats uw schaal rechtstreeks op de bodem.
	**Drogen**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, wortels en specerij- en aromatische planten.. Zie de speciale tabel voor drogen.
	**Sjabbat**	**90°C**	Speciale sequentie: de oven werkt 25 of 75 uur zonder onderbreking, uitsluitend op 90°C.

⚠ Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

Tip voor energiebesparing.
Vermijd om tijdens het bereiden de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN MET EEN BEREIDING

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

Wanneer u uw bereidingsfunctie geselecteerd en gevalideerd heeft, bijvoorbeeld: Geventileerde bodem, drukt u op de knop om te valideren, waarna het voorverwarmen start; een pieptoon geeft aan dat uw oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. U kunt uw schaal op het aanbevolen niveau plaatsen.

N.B.: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden voordat het bereiden begint

(temperatuur, bereidingstijd en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het soort bereiding dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale temperatuur voor.

Deze kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer de temperatuur en valideer.

- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

STOOMPERCENTAGE

Voor gecombineerd bereiden  beveelt de oven u een ideaal percentage stoom voor.

Om dit te wijzigen, selecteert u vocht en valideert u uw keuze.

Voer het nieuwe stoompercentage in (tussen 20 en 80%) met de draaiknop en valideer uw keuze.

BEREIDINGSTIJD

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht invoeren door de tijdsduur te selecteren en vervolgens de bereidingstijd invoeren met behulp van de draaiknop en daarna valideren.

INSTELLING EINDE BEREIDINGSTIJD

(geprogrammeerde inschakeling)

Wanneer u de bereidingstijd afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindtijd van de bereiding wijzigen als u deze wilt uitstellen.

- Selecteer het einde van de bereiding en valideer.

Na het instellen van het einde van de bereidingstijd

valideert u. Het einde van de bereidingstijd blijft weergegeven.

N.B.: U kunt een bereidingswijze starten zonder de tijdsduur of de eindtijd te selecteren.

In dat geval stopt u het bereiden wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gaar is (zie hoofdstuk “Uitschakelen tijdens het bereiden”).

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BEREIDEN

Om tijdens het bereiden te stoppen, drukt u op de knop.

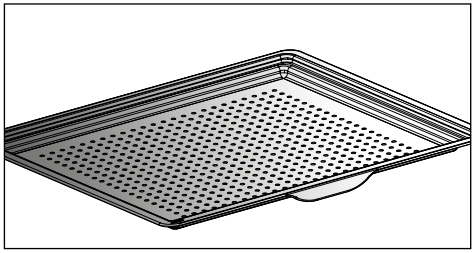
“**UITSCHAKELEN**” wordt weergegeven op het scherm.

Bevestig uw keuze en druk nogmaals op de knop, of houd de stoptoets van de oven lang ingedrukt.

• 6 BEREIDINGSADVIEZEN

AIR FRY FUNCTIE

Leg de voedingsmiddelen rechtstreeks op de geperforeerde plaat, zonder overlapping, selecteer de Air Fry bereidingswijze en stel de temperatuur in tussen 180°C en 220°C. Plaats de geperforeerde plaat op niveau 5 en de lekbak op niveau 3 om eventuele bakresten op te vangen.



INDICATIEVE TABEL AIR FRY

met een voorverwarming op 200°C, behalve voor *

	Tijdsduur	Gewicht
Kippenvleugeltjes	**25 min**	**500 g**
Verse patat	**30 min**	**700 g**
Diepvriespatat	**30 min**	**700 g**
Blokjes verse groenten (courgette / aubergine / paprika)	**30 min***	**500 g**
Kipnuggets	**10 min**	**250 g**
Gepaneerde vis	**15 min**	**250g / 2 stuks**

• 6 BEREIDINGSADVIEZEN



DROOGFUNCTIE

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen.

 **Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen.**

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

INDICATIEVE TABEL VOOR HET DROGEN VAN UW VOEDINGSMIDDELEN

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm 'dikte 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak) geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE AUTOMATISCHE MODUS

In de AUTO modus vindt u talrijke gevarieerde recepten, geklasseerd op categorie, die u verschillende manieren kunt bereiden. De intelligente modus van de oven stelt u automatisch een voorgeselecteerde bereidingswijze of alternatieven voor die eenvoudig in de navigatie-interface te selecteren zijn.

AI

Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel. Voor sommige voedingsmiddelen moeten bepaalde instellingen (gewicht, maat,...) ingevoerd worden.

Voor stoomgekookte gerechten, geeft het symbool  aan dat het om stoomkoken gaat.

LAGE TEMPERATUUR

Voor een geheel door de oven gecontroleerd recept, dankzij een speciaal elektronisch programma

Met deze bereidingswijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het langzaam bakken in combinatie met lage temperaturen. Het resultaat is optimaal.

Het bereiden moet ALTIJD met een koude oven beginnen.

Voor een bereiding op een lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en dit voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.

VACUÜM KOKEN OF BAKKEN

Met dit programma kunt u vacuüm en op lage temperatuur met 100% stoom vlees, vis of groenten bereiden.

BELANGRIJK! Plaats, alvorens over te gaan tot de bereiding, uw ingrediënten met of zonder kruiden in een speciale zak voor vacuüm koken of bakken (hittebestendig) en sluit de zak hermetisch met een sealapparaat.

Door deze bereidingswijze in een beschermende zak worden de voedingsstoffen en smaken optimaal bewaard.

Gebruik de voor een bereiding met 100% stoom bestemde accessoires (schaal, plaat, lap van silicone) en plaats uw in de kookzak voorbereide voedingsmiddelen op de schaal.

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie **"AUTO"** door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld:

Vlees, Vis, Gerechten, Groenten, Brood en Deeg, Desserts, Lage temperatuur, Vacuüm koken of bakken.

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valideer.

LAGE TEMPERATUUR
VARKENSHAAS
KALFSGEBRAAD
RUNDERGEBRAAD BLOEDRAB
RUNDERGEBRAAD DOORGEBAKKEN
VARKENSGEBRAAD
LAMSBOUT MET BOT BLOEDRAB
LAMSBOUT MET BOT DOORGEBAKKEN
LAMSBOUT ZONDER BOT BLOEDRAB
LAMSBOUT ZONDER BOT DOORGEBAKKEN
KIP
FOREL
KLEINE VISSEN
ZALM
ZEEBAARS
GROTE VIS
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN
YOGHURT

VACUÜM KOKEN OF BAKKEN
GESNEDEN GROENTEN
VISFILETS
KIPFILETS
FOIE GRAS

⚠ Gebruik het accessoire voor 100% stoom en plaats uw in de kookzak voorbereide voedingsmiddelen op de schaal.

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Advies
Stoom-koken: automatische recepten 100% stoom.

Advies
Voor alle bereidingen geeft de oven u, voordat u uw schaal in de oven zet, op welk niveau de schaal moet worden geplaatst.

VLEES	AI	STOOM-KOKEN
KALKOENFILET		O
KIPFILET		O
VARKENSFILET		O
VLEESTERRINE	O	
LAMSSCHOUDER	O	
KALFSRIBBEN	O	
KALFSGEBRAAD	O	
VARKENSSCHENKEL	O	
VARKENSRUG	O	
VARKENSHAAS	O	
VARKENSGEBRAAD	O	
RUNDERGEBRAAD	O	
KIP	O	
EEND	O	
EENDENBORSTFILET	O	
KALKOENBOUT	O	
KALKOEN	O	
GANS	O	

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Advies
Stoom-koken: automatische recepten 100% stoom

VIS	AI	STOOM-KOKEN
VERSE VISFILET		O
FOREL	O	O
ZALM	O	O
GROTE VIS	O	O
KLEINE VISSEN	O	O
ZEEBAARS	O	O
KREEFT	O	
VISTERRINE	O	
MOSSELEN		O
KOKKELS		O
GARNALEN		O
LANGOUSTINES		O

GERECHTEN	AI
GEVULDE GROENTEN	O
GEGRATINEERDE GROENTEN	O
GEVULDE TOMATEN	O
LASAGNE	O
VLEESTAART	O
HARTIGE TAART	O
KAASTAART	O
QUICHE	O
PIZZA	O
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	O
MOUSSAKA	O
SOUFFLÉ	O

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

GROENTEN	STOOM KOKEN
SPRUITJES	O
DOPERWTEN	O
WORTELEN	O
SPERZIEBONEN	O
BROCCOLI	O
BLOEMKOOL	O
AARDAPPELEN	O
PREI	O
COURGETTES	O
WINTERPOMPOEN	O
ASPERGES	O
SELDERIJ	O
LANGE POMPOEN	O
SNIJBIET	O
SPINAZIE	O
ARTISJOKKEN	O

BROOD EN DEEG	AI
BRIOCHE	O
STOKBROOD	O
BROOD	O
KRUIMELDEEG	O
BLADERDEEG	O

DESSERTS	AI
YOGHURT	
KOUGLOF	O
CAKETAART	O
APPELGEBAK	O
EVENVEELTJE	O
CAKE	O
CHOCOLADEGEBAK	O
YOGHURTGEBAK	O
FRUITCRUMBLE	O
FRUITTAART	O
ZANDKOEKJES/COOKIES	O
CUPCAKES	O
SOEZENDEEG	O
CRÈME CARAMEL	O

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN AUTOMATISCHE BEREIDING

De “AUTO”-functie selecteert voor u de juiste bereidingswijze aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

- Selecteer de “**AUTO**” modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voedingsmiddelen voor (Vlees, Vis, Gerechten, Groenten, Brood en Deeg, Desserts, Lage temperatuur, Vacuüm koken of bakken):

Aan de hand van het geselecteerde gerecht of de toestand van de oven (al warm) stelt de AI modus een standaard gewicht voor dat u indien nodig kunt aanpassen alvorens te valideren. De oven berekent automatisch de parameters bereidingstijd en -temperatuur. De hoogte van de niveauhouder wordt weergegeven, zet uw gerecht in de oven en valideer.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de bereidingstijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

Voor sommige AI gerechten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
U kunt uw oven openen en uw gerecht tijdens de bereiding op ieder willekeurig moment begieten.

Bij sommige stoomkoken moet je water toevoegen tijdens het koken. Het symbool geeft aan dat u het reservoir moet vullen.

OPTIES VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING (AFHANKELIJK VAN HET TYPE BEREIDING)

Aan het einde van het koken in de handmatige of automatische modus vraagt de oven u om het koken te beëindigen door op OK te drukken, of om het koken te verlengen door een van de volgende opties te selecteren: Krokant, Warm Houden en 5 min Toevoegen.

KROKANT

Aan het einde van de bereiding kunt u een gerecht gratineren met de functie “Krokant”.

Aan het einde van het koken, selecteer de optie “Krokant” en valideer door op de knop te drukken.

Het bereiden start. Het symbool  wordt rechtsonder op het scherm weergegeven en de grill zal tijdens de laatste 5 minuten van uw bereiding automatisch gaan werken.

Opmerking:
De optie “Krokant” kan worden ingesteld aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd.

WARM HOUDEN

Aan het einde van de bereiding kunt u de optie “Warmhouden” selecteren, om uw gerecht warm te houden zonder langer te bakken. De temperatuur van de oven gaat over op een zodanige temperatuur dat u het gerecht meteen kunt eten wanneer u aan tafel kunt.

5 MIN TOEVOEGEN (uitsluitend in de handbediende modus)

Aan het einde van uw bereiding kunt u met geprogrammeerde tijdsduur de optie “5 min Toevoegen” selecteren. Door “5 min Toevoegen” te activeren, hervat de oven de instellingen van de bereidingswijze en de temperatuur gedurende 5 minuten en u kunt dit indien nodig nogmaals herhalen

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan gebruikt worden wanneer de oven uit staat of tijdens een bereiding.

- Druk op de toets .

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te valideren, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om de programmering te wijzigen of te annuleren.

Druk nogmaals op de toets , wijzig de tijd of stel deze in op 0m00s om te annuleren. Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u ook de timer.

• 9 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

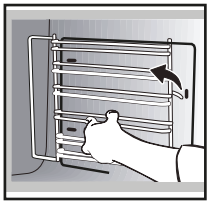
BUITENOPPERVLAK

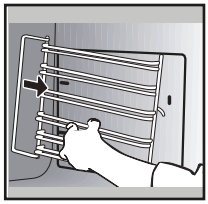
Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel of een schuurspons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveauhouders.





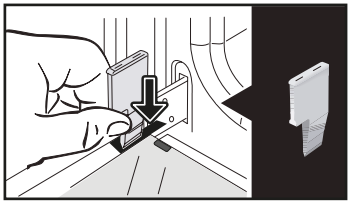
REINIGING VAN DE RUITEN VAN DE DEUR

Waarschuwing
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

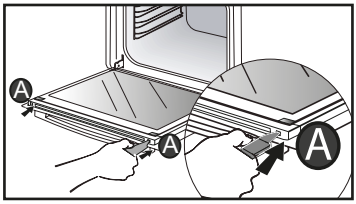
Verwijder van tevoren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van de ruit.

Demonteer voor het reinigen van de binnenkant van de ruit deze op de volgende manier:

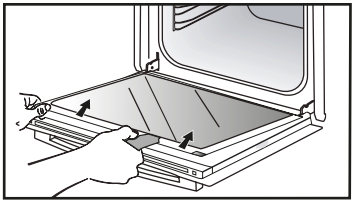
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.

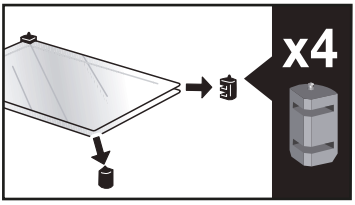


Verwijder de eerste vastgeklikte ruit: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen Ⓐ om de ruit los te klikken.



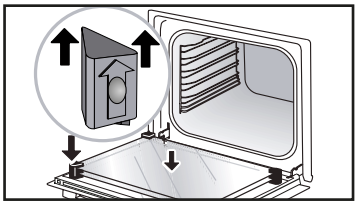
Verwijder de ruit. De deur bestaat uit twee extra ruiten met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.





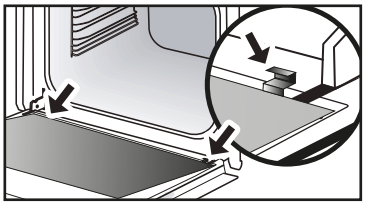
Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

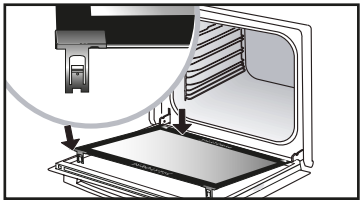
Dompel de ruiten niet onder in het water. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.



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.





Verwijder de plastic wig.

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, patisserieplaat, verchroomde roosters) samen met alle schalen.

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse: Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vlekken die afkomstig zijn van spatten of morsen worden geëlimineerd. 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 pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

U kunt uit twee pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

Pyro Express: Deze functie, die ook aan het einde van een bereiding kan worden uitgevoerd, profiteert van de verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

Als de warmte van uw oven voldoende is: de pyrolyse duurt 59 min of anders 1.30 u.

Pyro 2U: 2.00 uur voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

• 9 ONDERHOUD

ONMIDDELLIJKE AUTOMATISCHE REINIGING

Selecteer de functie **“REINIGING"** wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld **PYRO 2U**, en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na het valideren.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool in de programmakiezer om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Aan het einde van de pyrolyse vindt er een afkoelingsfase plaats, uw oven kan gedurende die tijd niet gebruikt worden.

Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar voor de bereiding van uw keuze.

AUTOMATISCHE REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer einde bereiding.

- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd.

Aan het einde van de pyrolysecyclus gaat de oven in de afkoelfase en blijft onbeschikbaar tijdens de hele duur.

Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets ⏻ te drukken.

• 9 ONDERHOUD

FUNCTIE LEGEN (VAN HET WATERRESERVOIR)

⚠ Na elke bereiding raadt het scherm aan om het water af te tappen. U kunt dit meteen doen of uitstellen tot het begin van de volgende bereiding.

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Legen” en valideer. De lade gaat open.

- Kies een van de 2 wijzen van legen, SNEL of VOLLEDIG (zie details hierna) en ga op dezelfde wijze te werk als voor het automatisch legen na de bereiding.

Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken:

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt ervoor kiezen om deze afvoer niet uit te voeren door “Later” te selecteren en vervolgens te bevestigen. Kies anders voor afvoer SNEL of afvoer VOLLEDIG en bevestig daarna.

De lade opent zich automatisch voor het legen.

Legen SNEL:

Als de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het leegmaken duurt ongeveer 20 s.

Legen VOLLEDIG:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Duur leegmaken ca. 3 min 20 s.

Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Nadat het legen is voltooid, geeft het display 0 m 0 s. Sluit handmatig de lade.

FUNCTIE ONTKALKING (VAN DE STOOMKETEL)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdert.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer het tijd is om te ontkalken, knippert het symbool ■ bij de start van het koken. U kunt ervoor kiezen het uit te stellen door “Ik weiger” te selecteren en vervolgens te bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookbeurten uit te voeren vóór de functies "met stoom" zullen ophouden te werken. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht "verplichte ontkalking" verschijnt, dit uit te voeren en "Ik ga akkoord" te selecteren en dit te valideren.

⚠ Opgelet
Wanneer het display “Verplichte ontkalking” weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Ontkalken” en valideer.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

STAP 1: LEGEN

Plaats een voldoende grote bak (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

De cyclus “Legen” start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 2: REINIGING

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de vullade met de hand. De cyclus "Reiniging" start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer. - De cyclus "Spoelen" start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist; vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer. De cyclus "Legen" start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

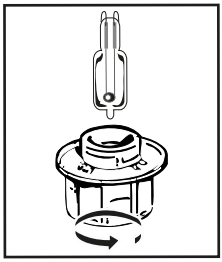
Er klinkt een geluidssignaal . Sluit de vullade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.

• 9 ONDERHOUD

VERVANGING VAN DE LAMP

Waarschuwing: Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteits-net is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt.

Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die

de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug.

Dit product bevat een lichtbron van de energie-efficiëntieklasse G.

• 10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
“AS” wordt weergegeven (Auto Stop systeem).	Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.
Foutcode beginnend met een “F”.	Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Zet de oven 30 minuten uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.
De oven wordt niet warm.	Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “**DEMO”** modus staat (zie menu instellingen).
De ovenverlichting werkt niet.	Vervang de lamp. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten. Zie het hoofdstuk vervanging van de lamp.
De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.	Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het gebruik blijven werken om de oven te ventileren. Neem bij langer dan een uur contact op me de Servicedienst.
Er bevindt zich water op de bodem van de oven.	De ketel is vol kalkaanslag Volg de procedure voor “ONTKALKING”. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

• 11 SERVICEDIENST

CONSUMENTEN-DIENST FRANKRIJK

Voor meer informatie over onze producten of om met ons contact op te nemen, kunt u:

> terecht op onze website:
www.dedietrich-electromenager.com

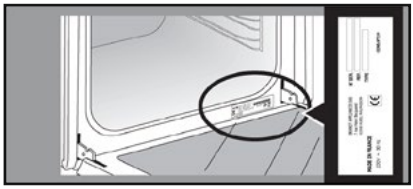
> ons schrijven op het volgende adres:
Consumentendienst
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
F-95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

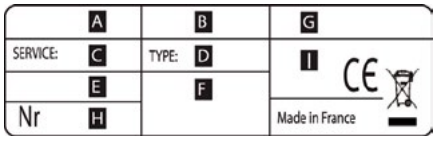
N.B.:

• Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten en behouden ons daarom het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.

INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, moet u de volledige referentie van uw apparaat (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer) bij de hand houden. Deze informatie staat vermeld op het identificatieplaatje.





B : Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

BEREIDINGSADVIES MET DE HANDBEDIENDE MODUS

	GERECHTEN	*		*		*		*		*		*		Bereidingstijd in minuten
		°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	°C	NIVEAU	
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2									190	2	60
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Rundergebraad	240	2									200	2	30-40
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30
	Varkens- / kalfsribben			210	3									20-30
	Runderribben (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Schaapsribben			210	3									20-30
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3									190	3	30-35
	Vis in folie	220	3									200	3	15-20
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingswaren)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gevulde tomaten	170	3									170	3	30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake									180	3	180	4	35
	Opgerolde cake	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Evenveeltje	180	3							180	3	180	3	45-50
	Kersenvlaai	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Schuimgebak	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Bladerdeeg	200	3							180	3	200	3	30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1									200	1	30-40
	Taart van fijn bladerdeeg	215	1									200	1	20-25
DIVERSEN	Pastei	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Taart met deegdeksel	200	2									190	2	40-45
	Brood	220	2									220	2	30-40
	Geroosterd brood			275	4-5									2-3

N.B : Alvorens in de oven gedaan te worden, moet het vlees altijd minstens 1 uur op kamertemperatuur zijn.

* Afhankelijk van het model

BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS DE NORM IEC/EN 60350

VOEDINGSWAAR	BEREIDINGS-WIJZE	NIVEAU	ACCESSOIRES	°C	TIJDSDUUR min.	VOORVERWAR-MING
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	rooster	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

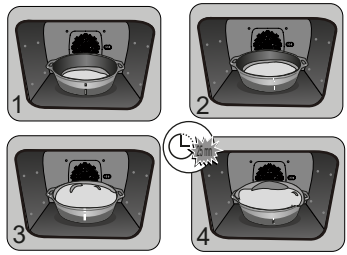
N.B.: Voor bakbeurten op 2 niveaus kunnen de platen op verschillende tijden uitgenomen worden.

Recept met gist (afhankelijk van het model)

Ingrediënten:

• Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakkersgist Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

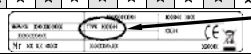
Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Doe het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem. **Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.**



EN 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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING 6
Elektrisk tilkobling 7

• 2 MILJØ 7
RESPEKT FOR MILJØET 7

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN 8
KONTROLLER OG DISPLAY 9
TASTELÅS 9
TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL) 10
TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL) 11
DAMPPANNE 100% DAMP 12
GLIDESKINNER (AVHENGIG AV MODELL) 13
INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE 13
PÅFYLLINGSSKUFF 14

• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER 15
FØR BRUK 15
INNSTILLINGSMENY (AVHENGIG AV MODELL) 15

• 5 MANUELL MODUS 16
STARTE EN TILBEREDNING 19

• 6 RÅD OG ANBEFALINGER 20
AIR FRY 20
VEILEDENDE TABELL FOR AIR FRY 20
TØRKING 21
VEILEDENDE TABELL FOR TØRKING AV MATVARER 21

• 7 AUTOMATISK MODUS 22
PRESENTASJON AV AUTOMATISK MODUS 22
PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER 23
PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER 24
PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER 25
PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER 26
STARTE EN TILBEREDNING I AUTOMATISK MODUS 27
UMIDDELBAR STEKESTART 27

• 8 RÅD OG ANBEFALINGER 28
VALG FOR STEKESLUTT
(AVHENGIG AV STEKETYPE) 28
TIDSUR 28

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

• 9 VEDLIKEHOLD 29
SELVRENGJØRING MED PYROLYSE 31
STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM 31
UMIDDELBAR SELVRENGJØRING 32
SELVRENGJØRING MED UTSATT START 32
TØMME (vanntanken) 33
AVKALKE (dampelementet) 34
BYTTE LYSPÆRE 35

• 10 FEIL OG LØSNINGER 36

• 11 KUNDESERVICE 37
STEKERÅD I MANUELL MODUS 38

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.

 Viktig

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

 ADVARSEL:

— Apparatet og de berørbare delene kan bli varme under bruk. Pass

på at du ikke berører varmeelementene inni 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 to 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.

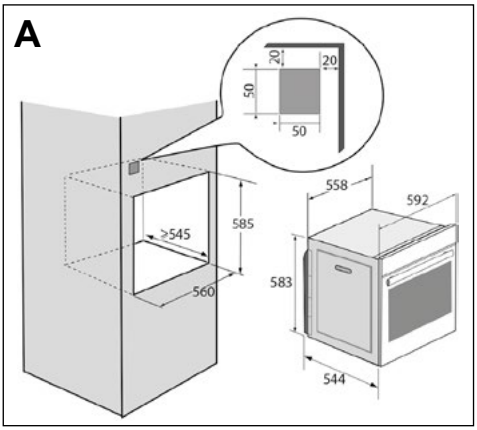
• 1 INSTALLASJON

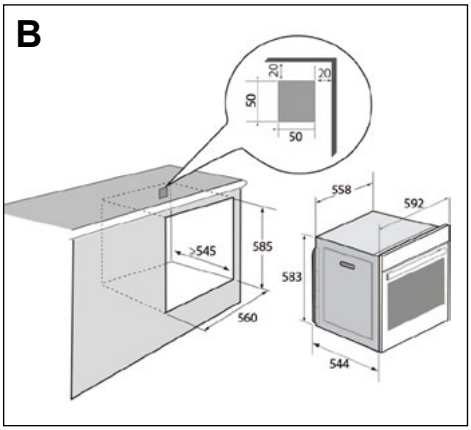
VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

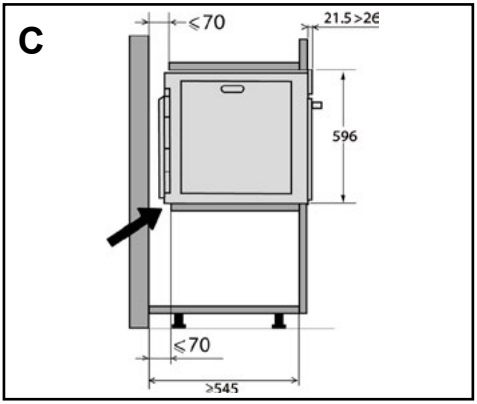
Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal integreres i. Dette apparatet kan installeres både i et høyskap (A) eller under benkeplaten (B). Hvis innredningen er åpen, skal åpningen bak være maksimalt 70 mm (C og D). Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene.

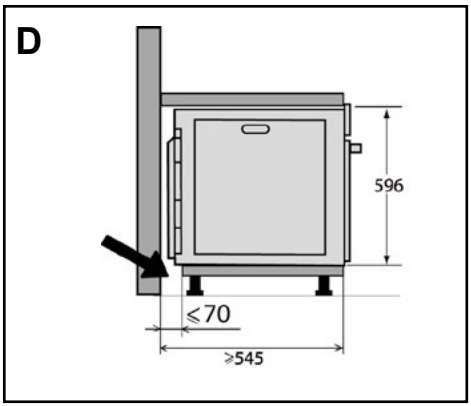
Sett tilbake gummistopperne

Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.









• 1 INSTALLASJON

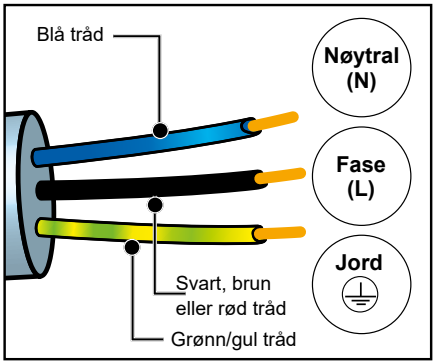
ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220~240 Volt med en avbrytermekanisme for alle poler i samsvar med installasjonsforskriftene.

Jordledningen (grønn-gul) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.

Apparatet er beregnet på å fungere med en frekvens på 50Hz eller 60Hz uten at du trenger å gjøre noen endringer i apparatet.



Viktig: Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

• 2 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

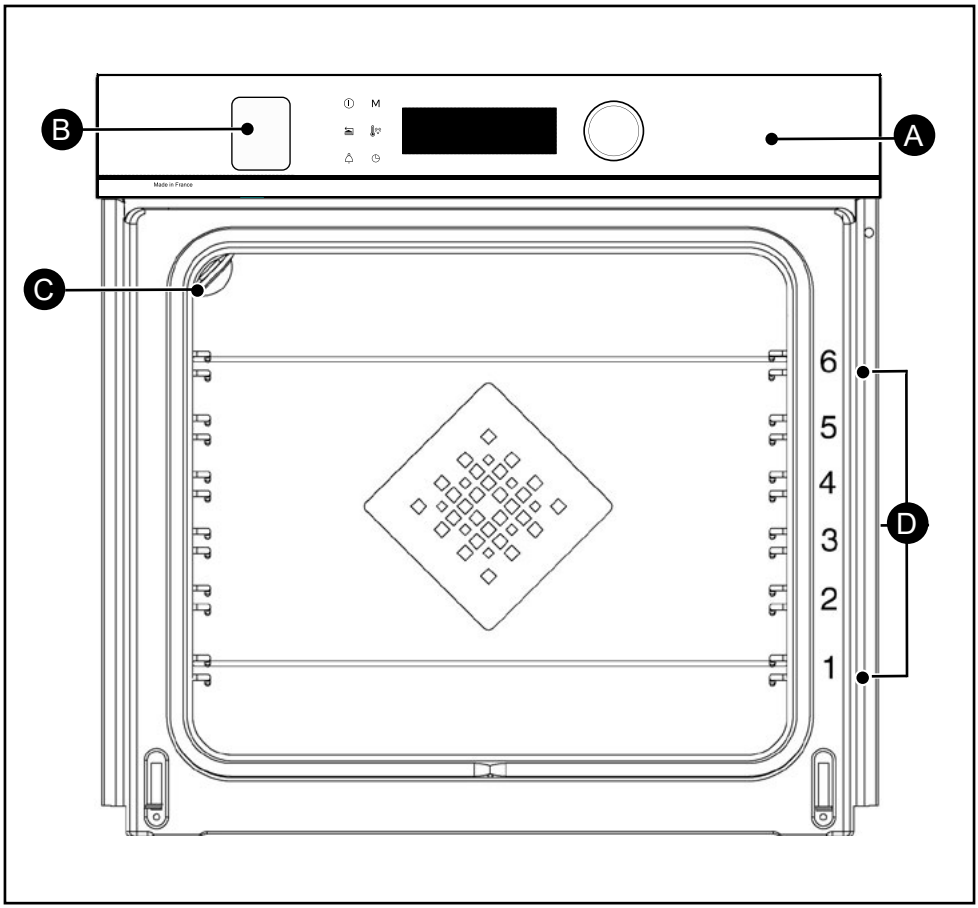
Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.

Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt. Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN



A Kontrollpanel

B Skuff for påfylling av vanntanken*

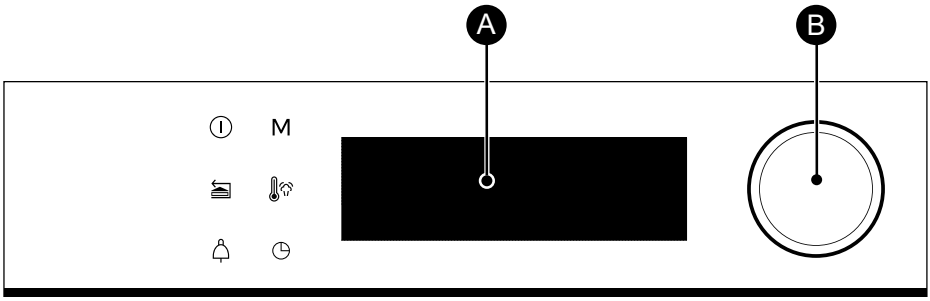
C Lampe

D Riller (6 posisjoner)

* Skuffen er beskyttet av et lag med plastfolie. Fjern plastfolien når produktet tas ut av emballasjen.

3 PRESENTASJON AV OVNEN

KONTROLLER OG DISPLAY



Tast for å slå av ovnen (langt trykk)

Tilbaketast (kort trykk) / Åpne (langt trykk)

Tidsur-tast

Direkte tilgang til MANUELL modus.

Tast for temperatur

Tast for steketid/utsatt start

A Display

B Dreiebryter med midtstilt tast (kan ikke demonteres):

- Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.

- Trykk i midten for å bekrefte et valg.

TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten og inntil symbolet vises på skjermen.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

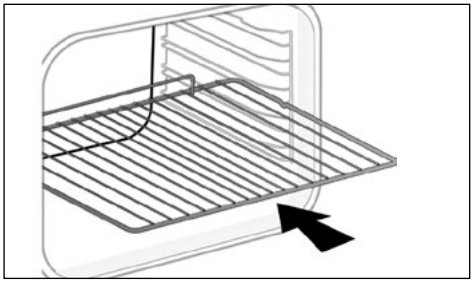
NB: bare av-tasten kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten og inntil hengelåsen forsvinner fra displayet.

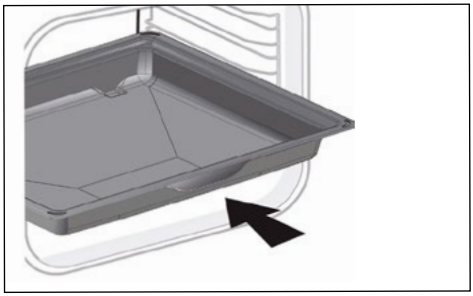
• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

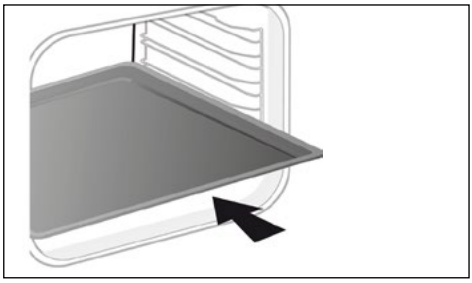
- Sikkerhetsrist som hindrer velting. Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm. Pannen settes i rillene under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



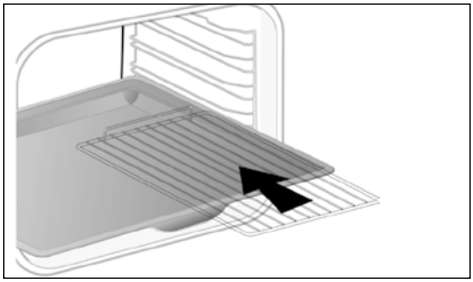
- Bakebrett, 8 mm. Brettet settes i rillene eller festes på teleskopskinnene. Denne platen er perfekt til å steke kaker og bakverk som f.eks. sandkaker, småkaker, marengs, boller osv. Fremre del av platen heller nedover. Det gjør det enkelt å sette kakene på platen.



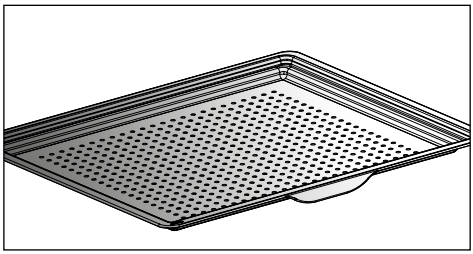
• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

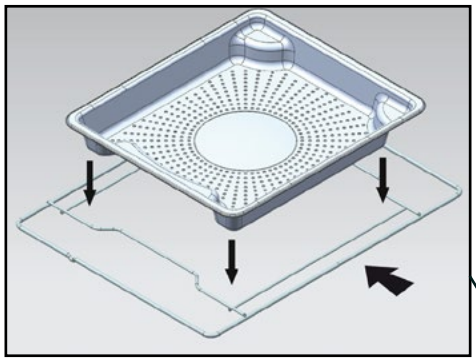
- Halvrister. Disse halvristene kan brukes enkeltvis, men de må alltid settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen. Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.



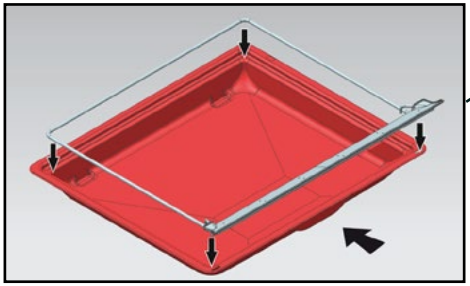
- Perforert panne. Settes inn i rillen med håndtaket mot ovnsdøren. Denne pannen er beregnet på matlaging med metoden AIR FRY, men passer også for pizza, kaker eller tørking av matvarer.



DAMPPANNE 100% DAMP



1 Perforert damppanne som leder kondensvann bort fra matvarene. Settes på rille 4.

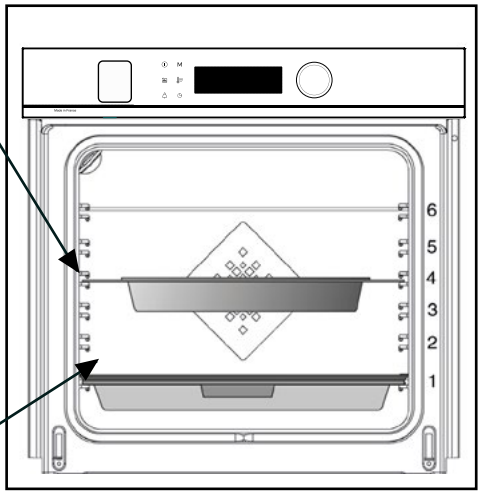


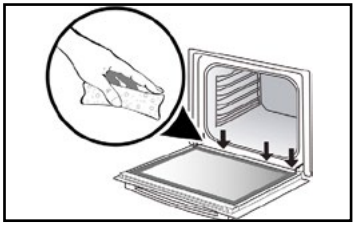
2 Silikonlist med ramme. Sett rammen på flerbrukspannen/langpannen 45 mm for å ta imot kondensvannet var matvarene. Sett den monterte pannen på nederste rille 1.

Silikonlisten gjør pannen vanntett mot døren.

Sørg for at silikonlisten er i kontakt med glasset på døren.

Viktig
Brukes kun til funksjonen 100% damp. Må ikke brukes til de andre stekemodusene. Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse.

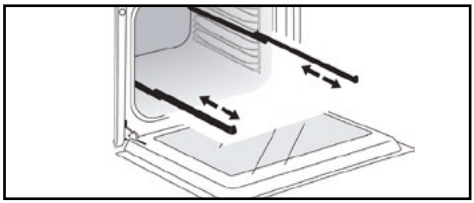


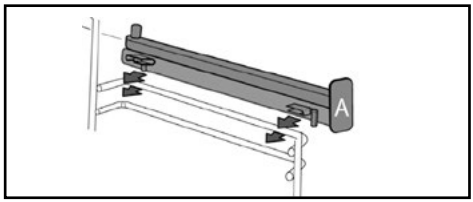


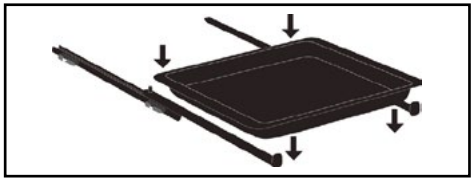
Viktig
Etter at du har brukt dampfunksjonen, må du tørke av vannet som eventuelt befinner seg i rennen nederst på døren.

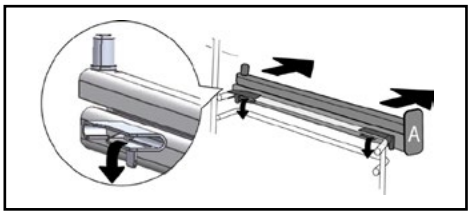
GLIDESKINNER (AVHENGIG AV MODELL)

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.

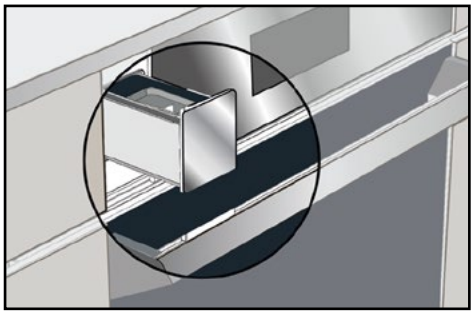
Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.

Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men de fungerer fortsatt like godt. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

3 PRESENTASJON AV OVNEN

PÅFYLLINGSSKUFF

- Fylle vanntanken



Før stekeovnen brukes til damp, må vanntanken fylles med vann. Tanken rommer 1 liter.

Når ovnen brukes med kombinert damp, åpnes påfyllingsskuffen automatisk i starten av tilberedningen.

Fyll tanken.

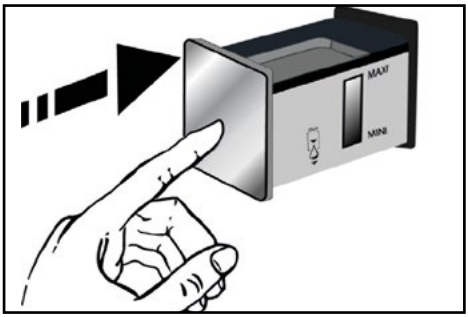
Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Skyv deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.

Matlagingen begynner når påfyllingsskuffen skyves tilbake på plass.



Råd
Når tanken fylles, tar det noen sekunder før vannivået stabiliserer seg. Fininnstill nivået om nødvendig.

Viktig
Ikke bruk myknet eller demineralisert vann.

Viktig
Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes. Den automatiske tømmesyklusen varer i ca. 3 min. Se kapittel "Vedlikehold - Tømmefunksjon".

• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

FØR BRUK

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Still inn klokken

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er tilstrekkelig luftet.

INNSTILLINGSMENY (AVHENGIG AV MODELL)

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**INNSTILLINGER**" og bekreft. Du kan foreta ulike innstillinger.

Vri bryteren for å velge en innstilling og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.

- Klokkeslett

Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk.

- Lyd

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.

- Lys

Velg ønsket lysstyrke.

- Dvalemodus

Du kan også sette displayet på dvalemodus:

ON betyr at displayet slås av etter en viss tid.

OFF betyr at lysstyrken minker etter en viss tid.

- Lampe

Det finnes to innstillingsvalg: Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO). Posisjon AUTO: lampen i stekeovnen slukkes etter en viss tid under tilberedningen. Velg posisjon og bekreft.

- Språk

Velg ditt språk og bekreft.

- Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

- Diagnose

Hvis det oppstår et problem, har du tilgang til Diagnose-modus.

Når du kontakter kundeservice, kan de be om kodene som vises i denne modusen.

• 5 MANUELL MODUS

Ovnen blir varm når den er i bruk. Når ovnsdøren åpnes, vil varm damp komme ut. Hold barn på god avstand. Pass på å ikke stå midt i dampen.

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid. Når du navigerer i menyen, kan du gå direkte til denne menyen ved å trykke på tasten "M".

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max Anbefalt fuktighet min - max	Bruk
 **Vakuum**	**100% damp**	Dette programmet brukes til å vakuumkoke på lav temperatur i 100% damp. Egner seg for kjøtt, fisk eller grønnsaker.
 **100% damp**	**100%** **50% - 100%**	Matlaging kun med damp.
 **Varmluft damp**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Anbefales for retter som stekes på svak varme (<70° rosa i midten) som f.eks. and, biff eller kalv.
 **Tradisjonell + vifte damp**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Anbefales for grønnsaker, spesielt fylte tomater eller squash som trenger fuktighet og ventilasjon for ikke å bli tørre.
 **Grill + vifte damp**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Anbefales for å gratinere retten og samtidig bevare litt fuktighet i midten av retten. Egner seg perfekt for grateng med f.eks. pasta for ikke å tørke retten.
 **Forfriske**	**170°C** **70% damp**	Forfriske tørt brød. Anbefales for baguetter, brød, boller og croissanter.

Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

• 5 MANUELL MODUS

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 **Varmluft + tradisjonell**	**205°C 35°C - 230°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 **Varmluft***	**180°C 35°C - 250°C**	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking i opptil 3 nivåer samtidig.
 **Tradisjonell**	**200°C 35°C - 275°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 **ECO***	**200°C 35°C - 275°C**	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 **Grill + vifte**	**200°C 100°C - 250°C**	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker , for "forsegling" og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 **Undervarme + vifte**	**180°C 75°C - 250°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 **Variabel grill**	**4 1 - 4**	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.

• 5 MANUELL MODUS

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 **Air Fry**	**200°C 180°C - 220°C**	Dette programmet egner seg perfekt for et smakfullt og sunt stekeresultat med den perforerte pannen da grønnsaker, pommes frites og frityrmat kan stekes og ristes uten (eller med svært lite) fett.
 **Varmeskap**	**60°C 35°C - 100°C**	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 **Tining**	**35°C 30°C - 50°C**	Spesielt godt egnet til skjøre matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøttet legges på risten med en panne under slik at kraften samles opp).
 **Heve deig**	**40°C**	Anbefalt program for å langsomt heve deig, f.eks. brød, boller, pizza og annet bakverk. Legg formen rett på ovnsbunnen.
 **Tørking**	**80°C 35°C - 80°C**	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, rotfrukter, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking.
 **Sabbat**	**90°C**	Spesiell funksjon: ovnen går i 25 eller 75 timer i strekk på kun 90°C.

Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen, da den ekstra varmen kan ødelegge emaljen.

Råd for energisparing.
Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 5 MANUELL MODUS

STARTE EN TILBEREDNING

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, f.eks. Undervarme + vifte, trykk på dreiebryteren for å bekrefte. Ovnen forvarmes. En pipelyd varsler om at ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Du kan sette inn formen på den anbefalte rillehøyden.

NB: Enkelte innstillinger kan endres før du slår på ovnen

(temperatur, steketid og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg temperaturen og bekreft.

- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

DAMPPROSENT

For de kombinerte modusene  anbefaler ovnen en ideell dampprosent.

Du kan endre prosenten ved å velge fuktighet og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye dampprosenten (mellom 20 og 80 %) og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legg inn steketiden på matretten ved å velge varigheten. Vri bryteren for å legge inn steketiden og bekreft.

INNSTILLE STEKESLUTT

(utsatt start)

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette stekingen.

- Velg stekeslutt og bekreft.

Når klokkeslettet for sluttiden er innstilt,

bekreft. Klokkeslettet for stekeslutt vises på skjermen.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge varighet eller sluttid.

Når du mener at maten er klar, kan du slå av ovnen (se kapittel "Stoppe en pågående tilberedning").

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

"**STOPP**" vises på skjermen

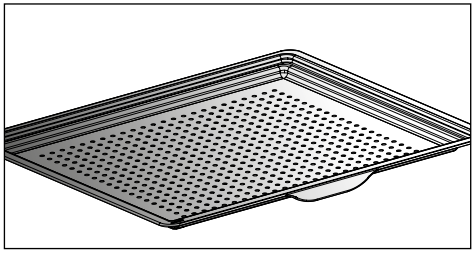
Bekreft ved å trykke på bryteren eller med

et langt trykk på av-tasten på ovnen.

• 6 RÅD OG ANBEFALINGER

AIR FRY

Sett matvarene direkte på den perforerte pannen og spre dem godt. Velg stekemodusen Air Fry og innstill temperaturen mellom 180°C og 220°C. Sett den perforerte pannen på rille 5 og langpannen på rille 3 for å samle opp eventuelt avfall eller kraft.



VEILEDENDE TABELL FOR AIR FRY

kan forvarmes til 200°C unntatt *

	Varighet	Vekt
Kyllingvinger	**25 min**	**500 g**
Ferske pommes frites	**30 min**	**700 g**
Frosne pommes frites	**30 min**	**700 g**
Terninger med ferske grønnsaker (squash /auberginer/paprika)	**30 min***	**500 g**
Kyllingnuggets	**10 min**	**250 g**
Panert fisk	**15 min**	**250g / 2 stykker**

• 6 RÅD OG ANBEFALINGER

TØRKING

Tørking en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.

Bruk bare ferske matvarer.

Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som inneholder mye vann, flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

VEILEDENDE TABELL FOR TØRKING AV MATVARER

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotfrukter (gulrøtter, pastinakk), revet, forvellet	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV AUTOMATISK MODUS

I AUTO-modus finner du mange ulike oppskrifter sortert etter kategori som du kan lage på forskjellige måter. Systemet i stekeovnen vil automatisk komme med forslag til forhåndsvalgt stekemodus eller alternativer som du enkelt kan velge i brukergrensesnittet.

AI

Denne modusen velger stekeinnstillingene som egner seg for retten du vil lage. For enkelte matvarer må enkelte innstillinger (vekt, størrelse ...) oppgis.

For dampkokte retter, indikerer symbolet  at det er dampkoking.

LANGTIDSSTEKING

Velg langtidssteking for å lage en oppskrift som ovnen helt og fullt setter sammen ved hjelp av et bestemt elektronisk program.

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt langsomt på lav varme for å mykne kjøttfibrene. Det gir optimalt resultat.

Retten MÅ ALLTID settes i kald ovn.

Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før tilberedning.

VAKUUMKOKING

Dette programmet brukes til å vakuumkoke på lav temperatur i 100% damp. Egner seg for kjøtt, fisk eller grønnsaker.

VIKTIG! Før du koker maten, sett råvarene, eventuelt med krydder, i en vakuumpose beregnet på dette (varmebestandig) og lukk posen hermetisk med en vakuumpakker.

Denne matlagingsmetoden i en lukket pose, gjør at matvarene bevarer mest mulig av sin næringsverdi og smak.

Bruk tilbehøret beregnet på 100% damp (fat, ramme, silikonlist) og sett kokeposene med matvarer på pannen.

• 7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**AUTO**" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter:

Kjøtt, fisk, gryteretter, grønnsaker, brød og pasta, desserter, langtidssteking, vakuumkoking.

Vri bryteren for å velge og bekreft.

LANGTIDSSTEKING
SVINEFILET
KALVESTEK
OKSESTEK RÅ
OKSESTEK GODT STEKT
SVINESTEK
LAMMELÅR MED BEIN RÅ
LAMMELÅR MED BEIN GODT STEKT
LAMMELÅR UTEN BEIN RÅ
LAMMELÅR UTEN BEIN GODT STEKT
KYLLING
ØRRET
SMÅ FISK
LAKS
ABBOR
STOR FISK
FLØTEGRATINERTE POTETER
YOGHURT

VAKUUMKOKING
OPPSKÅREDE GRØNNSAKER
FISKEFILET
KYLLINGFILET
GÅSELEVER

⚠ **Bruk tilbehøret til 100% damp og sett kokeposene med matvarer på pannen.**

• 7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Råd
Modus damp: automatiske oppskrifter med 100% damp.

Råd
Alle stekemoduser: Før du setter formen inn i ovnen, vil ovnen oppgi hvilken rille du skal sette formen på

KJØTT	AI	MODUS DAMP
KALKUNSKIVER		O
KYLLINGBRYST		O
SVINEFILET		O
KJØTTERRIN	O	
LAMMEBOG	O	
KALVEKOTELETTER	O	
KALVESTEK	O	
SVINESKANK	O	
SVINEKAM	O	
SVINEFILET	O	
SVINESTEK	O	
OKSESTEK	O	
KYLLING	O	
AND	O	
ANDEBRYST	O	
KALKUNLÅR	O	
KALKUN	O	
GÅS	O	

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

 **Råd**

Modus damp: automatiske oppskrifter med 100% damp

FISK	AI	MODUS DAMP
FERSK FISKEFILET		O
ØRRET	O	O
LAKS	O	O
STOR FISK	O	O
SMÅ FISK	O	O
ABBOR	O	O
HUMMER	O	
FISKEGRYTE	O	
BLÅSKJELL		O
SKJELL		O
REKER		O
MIDDELHAVSREKER		O

GRYTERETTER	AI
FYLTE GRØNNSAKER	O
GRØNNSAKSGRATENG	O
FYLTE TOMATER	O
LASAGNE	O
KJØTTPAI	O
MIDDAGSPAI	O
OSTEPAI	O
EGGEPAI	O
PIZZA	O
FLØTEGRATINERTE POTETER	O
MOUSSAKA	O
SUFFLÉ	O

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

GRØNNSAKER	MODUS DAMP
ROSENKÅL	O
GRØNNE ERTER	O
GULRØTTER	O
BREKKBØNNER	O
BROKKOLI	O
BLOMKÅL	O
POTETER	O
PURRE	O
SQUASH	O
GRESSKAR	O
ASPARGES	O
SELLERI	O
GRESSKAR	O
BLADBETER	O
SPINAT	O
ARTISJOKK	O

BRØD OG DEIG	AI
BOLLER	O
BAGUETTER	O
BRØD	O
MØRDEIG	O
BUTTERDEIG	O

DESSERTER	AI
YOGHURT	
ROSINKAKE	O
BLØTKAKEBUNN	O
EPLEKAKE	O
FORMKAKE	O
KAKE	O
SJOKOLADEKAKE	O
YOGHURTKAKE	O
FRUKT-CRUMBLE	O
FRUKTPAI	O
KJEKS/SMÅKAKER	O
CUPCAKES	O
VANNBAKKELS	O
KARAMELLKREM	O

7 AUTOMATISK MODUS

STARTE EN TILBEREDNING I AUTOMATISK MODUS

Funksjonen "AUTO" velger stekemodusen som egner seg for retten du vil lage.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen "**AUTO**" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen vil foreslå flere kategorier med matvarer (kjøtt, fisk, gryteretter, grønnsaker, brød og pasta, desserter, langtidssteking, vakuumkoking):

Avhengig av matretten som velges eller ovnstemperaturen (allerede varm), foreslår AI-modusen en standard vekt som du må justere om nødvendig før du bekrefter. Ovnen beregner automatisk steketid og -temperatur. Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen viser at retten er klar.

For enkelte AI-retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.
Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

Ved noen dampkokinger vil det være nødvendig å tilsette vann under kokingen. Symbolet viser at du må fylle på vanntanken.

VALG FOR STEKESLUTT (AVHENGIG AV STEKETYPE)

På slutten av tilberedningen i manuell eller automatisk modus vil ovnen be deg om å avslutte tilberedningen ved å trykke på OK, eller om å forlenge tilberedningen ved å velge ett av følgende alternativer: Gratinere, Hold Varm og Legg Til 5 min.

GRATINERE

Du kan gratinere en matrett ved stekeslutt med funksjonen „ Gratinere ”.

Ved slutten av matlagingen, velg alternativet „ Gratinere ” og vri bryteren for å bekrefte.

Stekingen starter. Symbolet  vises nederst til høyre på skjermen og grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av stekingen.

Merknad:
Alternativet „ Gratinere ” kan konfigureres på slutten av den programmerte matlagingen.

HOLD VARM

Ved stekeslutt kan du velge „ Hold Varm ” for å holde retten varm i ovnen uten å oversteke den. Temperaturen i ovnen holder maten varm frem til den serveres

LEGG TIL 5 MIN (kun i manuell modus)

Du kan velge „ Legg Til 5 min ” ved slutten av en programmert steketid. Når du velger „ Legg Til 5 min ”, fortsetter ovnen de innstilte steke- og temperaturinnstillingene i 5 minutter. Du kan fornye dette valget om nødvendig for å fortsette i 5 minutter til.

TIDSUR

Denne funksjonen kan brukes når stekeovnen er slått av eller under steking.

- Trykk på tasten .

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan endre eller avbryte den programmerte tiden.

Trykk på nytt på tasten , innstill tiden eller still den på 0m00s for å avbryte. Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du også tidsuret.

• 9 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

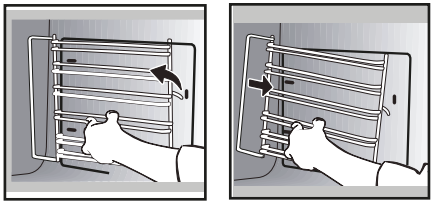
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



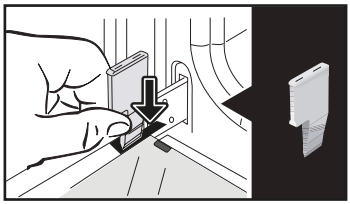
RENGJØRING AV GLASSRUTENE PÅ DØREN

⚠ Advarsel
Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller en hard metallskrape for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

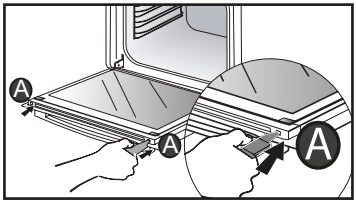
Tørk først av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

For å rengjøre de ulike innvendige glassrutene må disse demonteres slik:

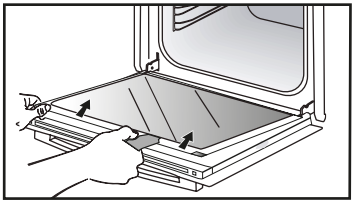
Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.

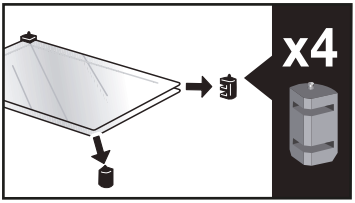


Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på punktene Ⓐ for å frigjøre glassruten.



Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.

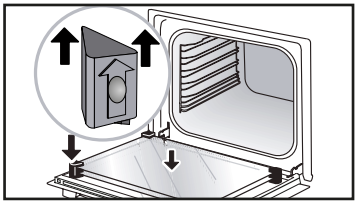




• 9 VEDLIKEHOLD

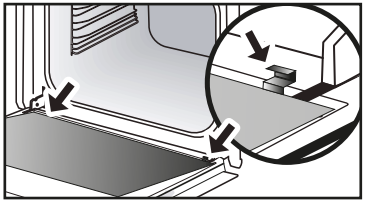
Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

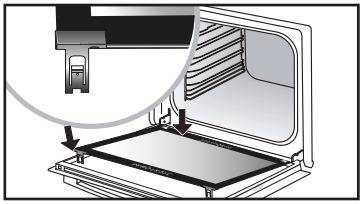
Legg ikke rutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.



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.





Fjern plastkilen.

• 9 VEDLIKEHOLD

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, forkrommede ristre) samt alle former og fat.

Denne ovnen har et selvrengjøringsprogram med pyrolyse: Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking. 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 før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

Du kan velge mellom to pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.

STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM

Pyro Express: Dette programmet kan også startes ved stekeslutt. Det benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig automatisk selvrens av ovnens innside. Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Hvis restvarmen i ovnen er tilstrekkelig, varer rengjøringsprogrammet 59 minutter, ellers 1,5 timer.

Pyro 2H: Programmet varer i 2 timer og foretar en grundig rengjøring av ovnens innside.

• 9 VEDLIKEHOLD

UMIDDELBAR SELVRENGJØRING

Velg programmet **"RENGJØRING"** når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrengjøringsprogrammet, f.eks. **PYRO 2H**, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet på displayet. Det betyr at døren er låst.

Ved slutten av pyrolysen senkes temperaturen i ovnen. Den kan ikke brukes mens dette skjer.

Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnen er nå ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

SELVRENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg stekeslutt.

- Bruk bryteren for å innstille klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet og bekreft.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt slik at den avsluttes på det programmerte sluttidspunktet.

På slutten av pyrolysesyklusen går ovnen inn i en avkjølingsfase og forblir utilgjengelig i hele denne perioden.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på ⏻ for å slå av ovnen.

• 9 VEDLIKEHOLD

TØMME (VANNTANKEN)

Etter hver tilberedning anbefaler skjermen å tømme vannet. Du kan gjøre det umiddelbart eller utsette det til begynnelsen av neste tilberedning.

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen "RENGJØRING" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg syklusen "Tømming" og bekreft. Skuffen åpner seg.

- Velg én av de 2 tømmemodusene, RASK eller FULLSTENDIG (se forklaring nedenfor), og gå frem på samme måte som for en automatisk tømming ved slutten av en tilberedning.

Automatisk tømming ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke utføre denne dreneringen ved å velge ”Senere” og deretter bekrefte. Ellers velg drenering RASK eller drenering FULLSTENDIG, og bekreft deretter.

Skuffen åpnes automatisk for tømming.

Tømmefunksjon RASK:

Hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp.

Tømmingen varer ca. 20 sekunder.

Tømmefunksjon FULLSTENDIG:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i tanken.

Tømmingen varer ca. 3 minutter og 20 sekunder.

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømmingen.

Displayet viser tiden det tar å tømme.

Når tømmingen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.

9 VEDLIKEHOLD

AVKALKE (DAMPELEMENTET)

Avkalking er en rensesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.

Du bør avkalke varmeelementet regelmessig.

Når det er tid for avkalking, blinker symbolet ■ ved starten av matlagingen. Du kan velge å utsette det ved å velge ”Jeg nekter”, og deretter bekrefte.

Du kan fortsatt starte 5 tilberedninger før funksjonene "med damp" ikke lenger fungerer. Men hvis meldingen "obligatorisk avkalking" vises, må du absolutt avkalke. Velg da "Aksepter" og bekreft.

Viktig
Når displayet viser "obligatorisk avkalking", må du absolutt avkalke varmeelementet.

For å starte avkalkingen må du velge funksjonen "RENGJØRING" når du er i hovedmenyen, og bekrefte.

- Velg syklusen "Avkalking" og bekreft.

Skuffen åpner seg automatisk.

Følg fremgangsmåten trinnvis.

TRINN 1: TØMMING

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i, og bekreft.

Syklusen "Tømming" starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 2: RENGJØRING

- Hell 110 ml ren hvit eddik i tanken.

- Lukk skuffen manuelt. Syklusen "Rengjøring" starter og varer i 30 min. Ved slutten av syklusen, åpner tanken seg automatisk.

TRINN 3: SKYLLING

Fyll tanken med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft. Syklusen "Skylling" starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 4: TØMMING

Tanken må skylles to ganger. Fyll tanken på nytt med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft. Syklusen "Tømming" starter og varer i 3 min 30 sek.

Ved slutten av syklusen er avkalkingen avsluttet.

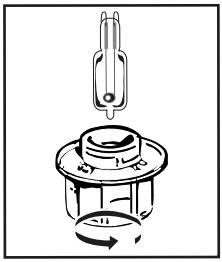
Det høres et lydsignal. Lukk skuffen manuelt. Nå er ovnen klar til bruk igjen.

• 9 VEDLIKEHOLD

BYTTE LYSPÆRE

Advarsel: Sørg for at apparatet er koblet fra strøm før du skifter lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer.

Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihansker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse G.

• 10 FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
"AS" (Auto Stopp-system) vises på displayet.	Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.
Feilkoden begynner på bokstaven "F".	Ovnen har oppdaget et problem. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "**DEMO**" (se innstillingsmeny).
Lampen i ovnen fungerer ikke.	Skift lyspæren. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapittelet Bytte lyspære.
Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.	Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.
Det er vann på ovnsbunnen.	Det er kalkbelegg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for "AVKALKING". Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

• 11 KUNDESERVICE

KUNDESERVICE FRANKRIKE

For mer informasjon om våre produkter eller for å kontakte oss:

> gå til vår hjemmeside:
www.dedietrich-electromenager.com

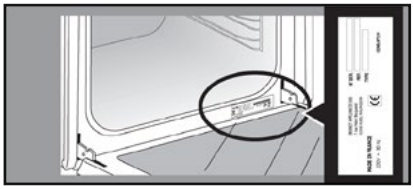
> skriv til følgende adresse:
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

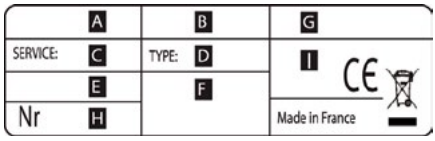
NB:

• Vi forbedrer stadig våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.

REPARASJONER FRANKRIKE

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeplaten.





B: Salgsreferanse

C: Servicereferanse

H: Serienummer

STEKERÅD I MANUELL MODUS

	RETTER													Varighet i minutter
		°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	°C	RILLE	
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvestek (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Oksestek	240	2									200	2	30-40
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kyllinglår			220	3			210	3					20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210	3									20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Fårekoteletter			210	3									20-30
FISK	Grillet fisk			275	4									15-20
	Fiskerett	200	3									190	3	30-35
	Foliedampet fisk	220	3									200	3	15-20
GRØNNSAKER	Grateng (kokte grønnsaker)			275	2									30
	Fløtegratinerte poteter	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Fylte tomater	170	3									170	3	30
BAKVERK	Bløtkakebunn									180	3	180	4	35
	Rullekake	220	3							180	2	190	3	5-10
	Boller	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Formkake	180	3							180	3	180	3	45 - 50
	Bærpai	200	3									190	3	30-35
	Småkaker	175	3									170	3	15-20
	Marmorkake									180	2			40-45
	Marengs	100	4							100	4	100	4	60-70
	Muffins	220	3									210	3	5-10
	Vannbakkels	200	3							180	3	200	3	30-40
	Små former med butterdeig	220	3									200	3	5-10
	Formkake med gjærdeig	180	3							175	3	180	3	30-35
	Terte med mørdeig	200	1									200	1	30-40
	Terte med butterdeig	215	1									200	1	20-25
DIVERSE	Terrin	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Sufflé									180	2			50
	Pai	200	2									190	2	40-45
	Brød	220	2									220	2	30-40
	Ristet brød			275	4-5									2-3

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

* Avhengig av modell

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARDEN IEC/EN 60350

MATVARE	STEKE-MODUS	RILLE	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
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

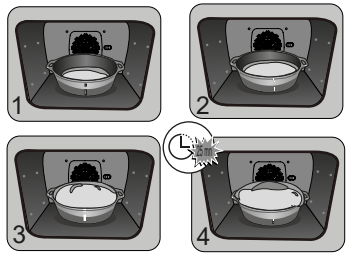
NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 poser tørrgjær Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

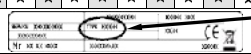
Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.
Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA 6
Podłączenie elektryczne 7

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA 7
OCHRONA ŚRODOWISKA 7

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA.... 8
ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ 9
BLOKADA PRZYCISKÓW.... 9
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU).... 10
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU).... 11
SPECJALNE NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE 100% 12
SYSTEM SZYN UCHYLNYCH (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU).... 13
INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH 13
SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA.... 14

• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA.... 15
PIERWSZE URUCHOMIENIE 15
MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU) 15

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.... 16
ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 19

• 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 20
FUNKCJA AIR FRY (SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO) 20
TABELA INFORMACYJNA AIR FRY 20
FUNKCJA SUSZENIA.... 21
TABELA ZAWIERA JEDYNIE ORIENTACYJNE DANE DOTYCZĄCE SUSZENIA PRODUKTÓW.... 21

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.... 22
PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO 22
PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ 23
PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ 24
PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ 25
PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ 26
ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO 27
PIECZENIE NATYCHMIASTOWE 27

• 8 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 28
OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA) 28
FUNKCJA MINUTNIKA 28

SPIS TREŚCI

PL

• 9 KONSERWACJA 29
CZYSZCZENIE PIROLIZĄ 31
WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA 31
NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE 32
CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM 32
FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody) 33
FUNKCJA ODKAMIENIANIA
(naczynia do gotowania na parze) 34
WYMIANA LAMPKI 35

• 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 36

• 11 SERWIS POSPRZEDAŻNY 37
PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE RĘCZNYM 38

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.

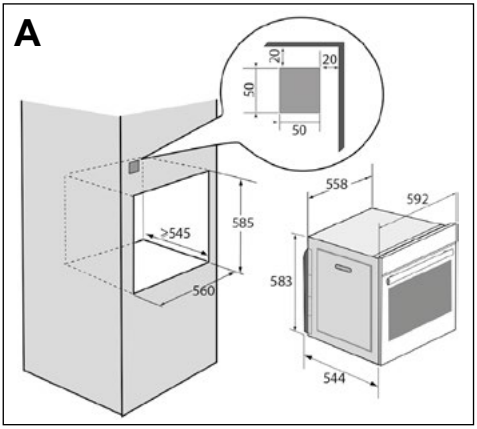
• 1 INSTALACJA

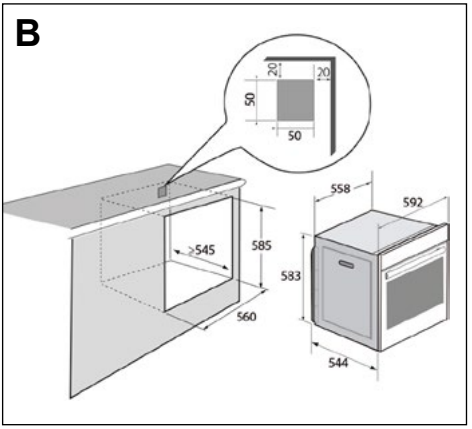
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

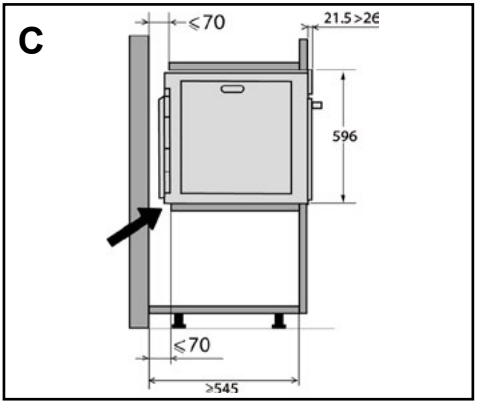
Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany. Urządzenie może zostać zainstalowane w kolumnie (rys. A) lub pod blatem (rys. B). Jeśli mebel jest otwarty, jego otwór z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (rys. C i rys. D). Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub.

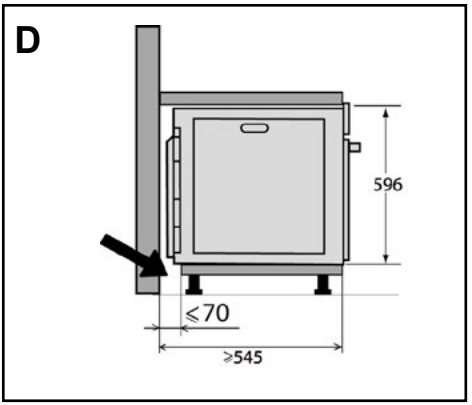
Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.









• 1 INSTALACJA

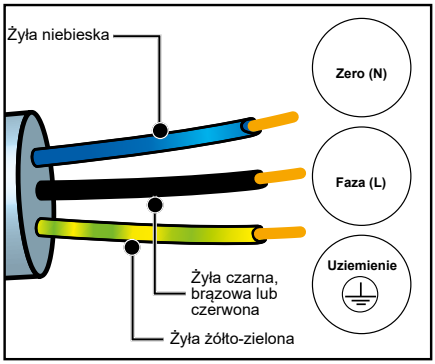
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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 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 należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

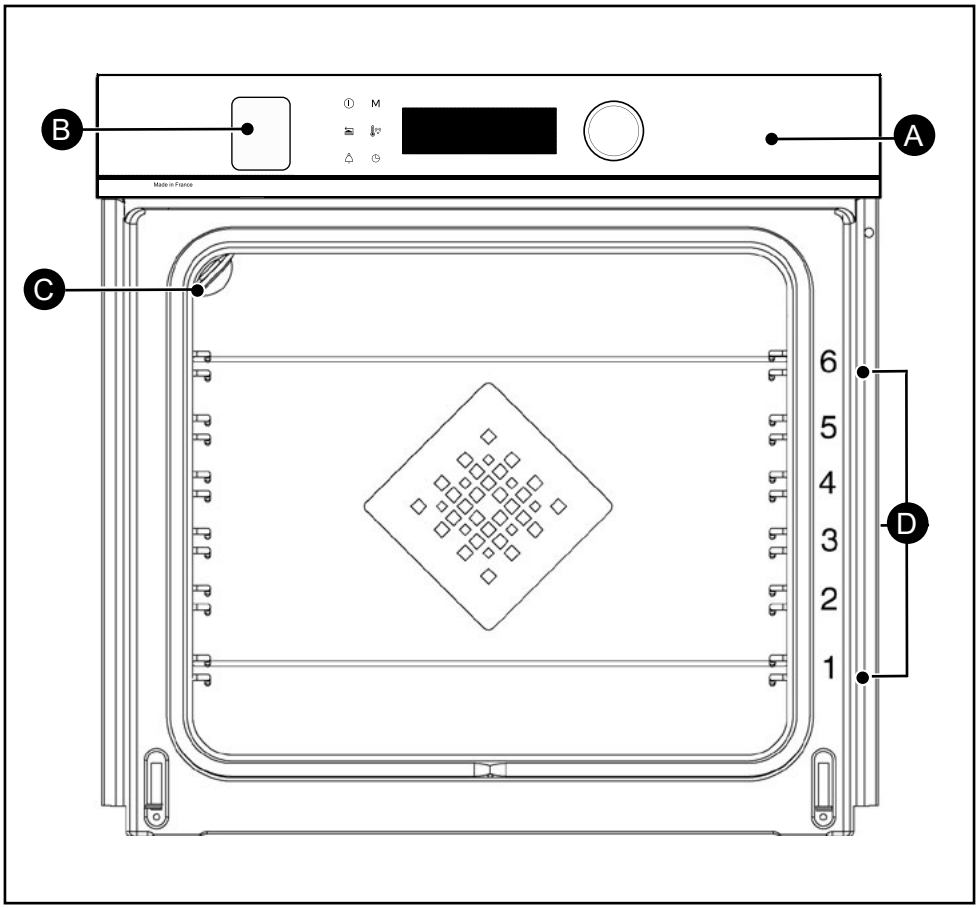
Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA



A Pasek elementów sterowania

B Szuflada do napełniania zbiornika wody*

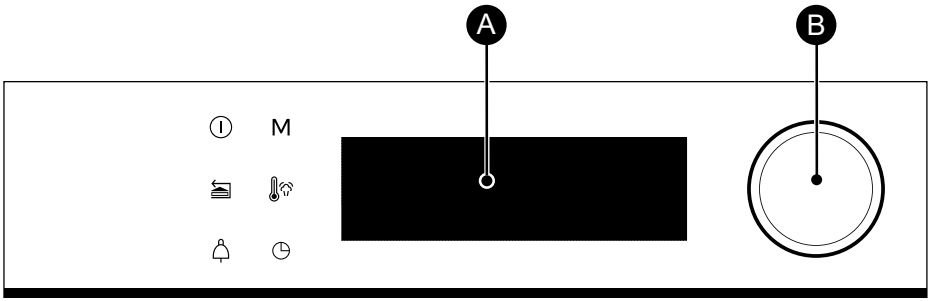
C Lampka

D Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

* Szuflada jest zabezpieczona plastikową folią. Przy rozpakowywaniu produktu należy ją usunąć.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



Przycisk wyłączania piekarnika (dłuższe naciśnięcie)

Przycisk powrotu (krótkie naciśnięcie) / Otwieranie (dłuższe naciśnięcie)

Przycisk minutnika

Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO

Przycisk temperatury

Przycisk czas pieczenia / rozpoczęcie z opóźnieniem

A Wyświetlacz

B Pokrętło z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętła.

- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

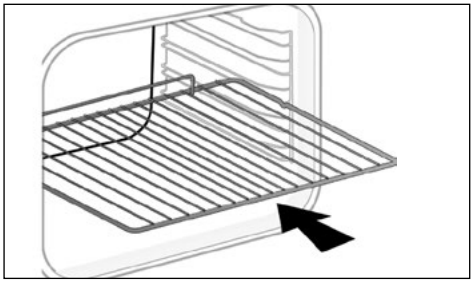
BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony. UWAGA: tylko przycisk wyłączania pozostaje aktywny. Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu i do chwili, kiedy symbol kłódki zniknie z ekranu.

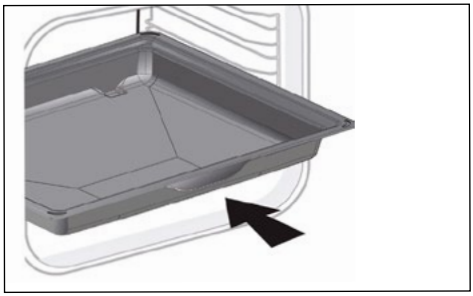
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

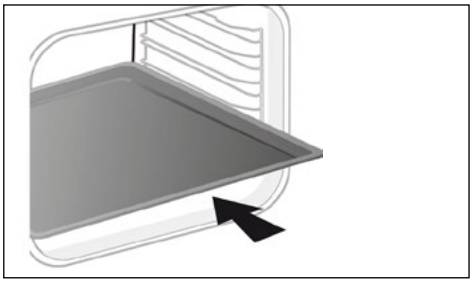
- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się. Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce). Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm. Mocowane na stopniach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



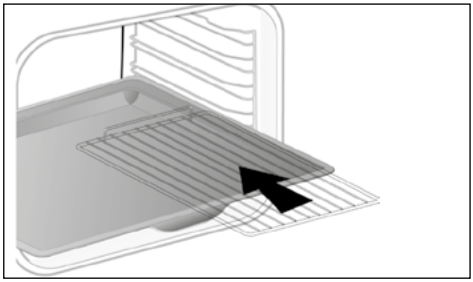
- Forma do ciast, 8 mm Mocowana na stopniach lub na szynach teleskopowych. Naczynie to idealnie nadaje się do pieczenia ciast i wypieków, takich jak kruche ciasto, ciasteczka, bezy, rogaliki itp. Nachylona powierzchnia przednia umożliwia łatwe umieszczanie produktów.



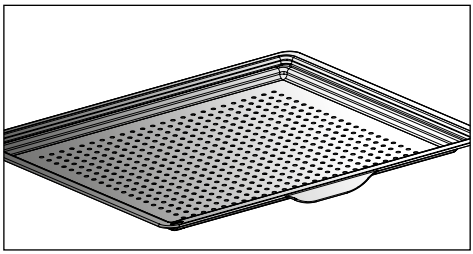
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Grille „smakowe”. Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub na płycie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika. Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.

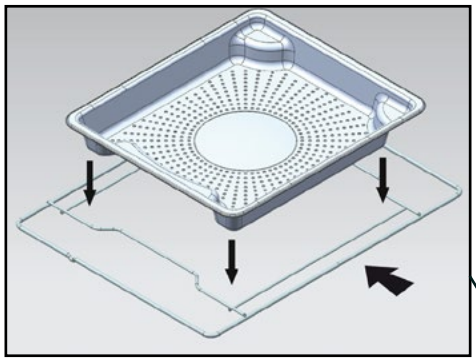


- Naczynie perforowane. Mocowane w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. To naczynie, przeznaczone do gotowania metodą AIR FRY, nadaje się również do pieczenia pizzy i ciastek oraz suszenia produktów.

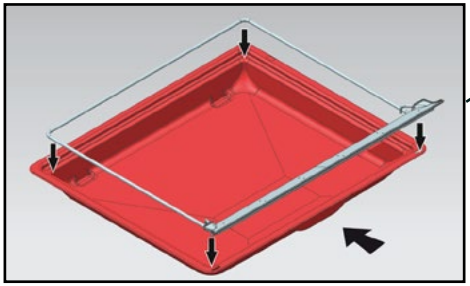


• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SPECJALNE NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE 100%



1 Perforowane naczynie ze stali nierdzewnej umożliwiające odprowadzanie wody skondensowanej w żywności, przeznaczona do umieszczenia na poziomie 4.

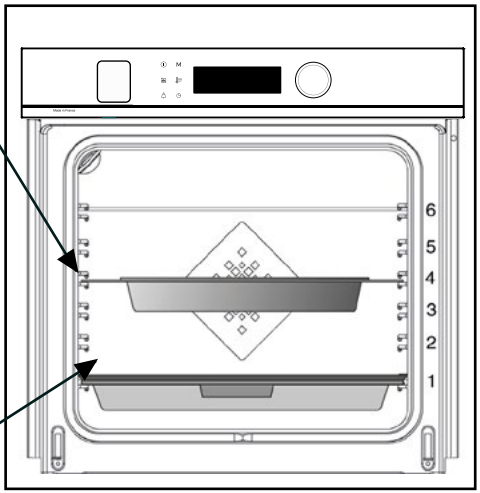


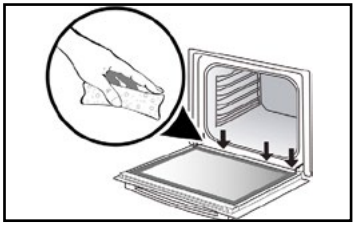
2 Języczek silikonowy z ramą nośną. Umieścić ramę na naczyniu uniwersalnym, brytfannie 45 mm umożliwiającej zbieranie wody pochodzącej z kondensacji produktów. Należy umieścić całość na stopniu dolnym, na poziomie 1.

Uszczelka silikonowa zapewnia szczelność drzwi.

Należy upewnić się, że uszczelka silikonowa naczynia na pewno styka się z szybą drzwiczek.

Uwaga
używać wyłącznie z funkcją gotowania 100% na parze. Nie używać w innych trybach gotowania. Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć wszelkie akcesoria i ruszty.



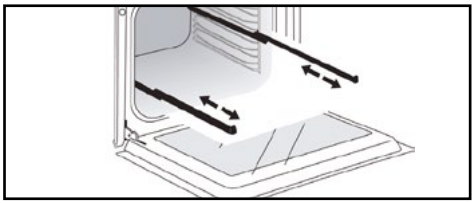


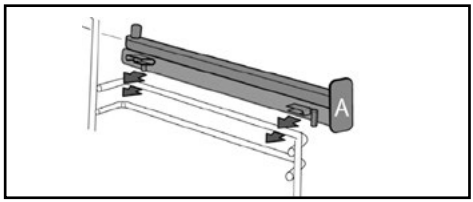
Uwaga
Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę znajdującą się wzdłuż rynny na dole drzwiczek.

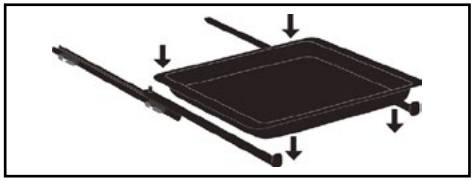
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

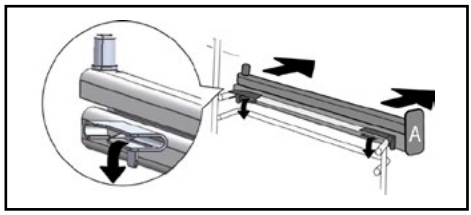
SYSTEM SZYN UCHYLNYCH (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

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.

Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskają początkowe kształty.

3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

- Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą. Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

Należy napełnić zbiornik.

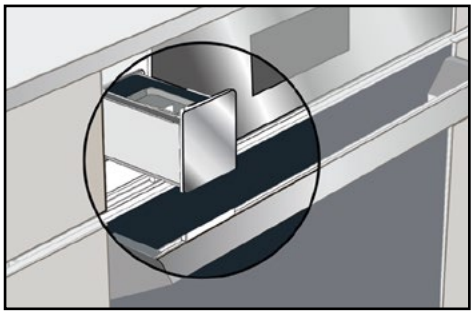
Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

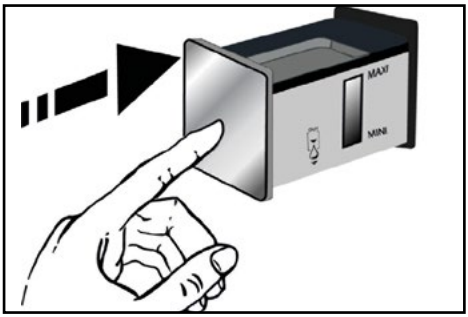
Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.

Gotowanie rozpoczyna się, gdy szuflada do napełniania zostaje wsunięta z powrotem na miejsce.





Porada
Po napełnieniu zbiornika stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund. W razie potrzeby należy skorygować poziom.

Uwaga
Nie należy używać wody zmiękczanej lub demineralizowanej.

Uwaga
Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konserwacja - Funkcje opróżniania”.

• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym wybrać funkcję **„USTAWIENIA”** za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli piekarnik jest połączony z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

- Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- Tryb gotowości

Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

- Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru: W pozycji WŁ. lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po pewnym czasie. Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek z urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości. Należy uważać, aby nie pozostawać w strumieniu pary.

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia. Podczas nawigacji można uzyskać bezpośredni dostęp do tego menu, naciskając przycisk „M".

Położenie	T°C zalecana min. - maks. Zalecana wilgotność min. - maks.	Użytkowanie
 **Gotowanie próżniowe**	**Para 100%**	Ten program umożliwia gotowanie mięsa, ryb lub warzyw w 100% na parze w niskiej temperaturze.
 **Para 100%**	**100%** **50% - 100%**	Jedynie do gotowania na parze.
 **Termoobieg** **Para**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Ustawienie polecane dla delikatnego pieczenia mięs (<70°C wewnątrz produktu), takich jak kaczka, wołowina czy cielęcina.
 **Tradycyjne z obiegiem powietrza Para**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Ustawienie zalecane do warzyw, szczególnie faszerowanych pomidorów lub cukinii, które wymagają wilgoci i wentylacji, aby nie były suche.
 **Grill z obiegiem powietrza** **Para**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Ustawienie polecane do zapiekania z zachowaniem niewielkiej wilgoci wewnątrz przygotowywanego dania – ten tryb jest idealny np. do zapiekanek makaronowych, aby produkty znajdujące się wewnątrz nie wysychały.
 **Regeneracja**	**170°C** **Para 70%**	Zmiękczanie czerstwego chleba. Ustawienie polecane dla bagietek, pieczywa, bułek i rogalików.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 **Grzanie mieszane**	**205°C 35°C - 230°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 **Termoobieg***	**180°C 35°C - 250°C**	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 **Tradycyjne**	**200°C 35°C - 275°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 **ECO***	**200°C 35°C - 275°C**	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 **Grill z obiegiem powietrza**	**200°C 100°C - 250°C**	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 **Grzanie od dołu + wentylator**	**180°C 75°C - 250°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 **Grill zmienny**	**4 1 - 4**	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Położenie		T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
	**Air Fry**	**200°C 180°C–220°C**	Program idealny do przygotowywania zdrowych i smacznych potraw. W połączeniu z wykorzystaniem naczynia perforowanego umożliwia gotowanie i przyrumienianie w piekarniku warzyw, frytek, produktów panierowanych lub tempur bez (lub z bardzo małą ilością) tłuszczu.
	**Utrzymywanie w cieple**	**60°C 35°C–100°C**	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
	**Rozmrażanie**	**35°C 30°C - 50°C**	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, z kremem itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
	**Wyrastanie ciasta**	**40°C**	Program zalecany do delikatnego wyrastania wszystkich ciast, takich jak ciasto na chleb, brioszki, pizza, babki itp. Naczynie należy położyć bezpośrednio na płycie grzania od dołu.
	**Suszenie**	**80°C 35°C–80°C**	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.
	**Ustawienie „Szabas”**	**90°C**	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 lub 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.

Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Porada dotycząca oszczędności energii.
Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu: nacisnąć pokrętło, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie do piekarnika na wskazany poziom stopnia.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) – patrz w następnych rozdziałach.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać temperaturę, a następnie zatwierdzić.

- Przekręcić pokrętło, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

PROCENT PARY

W przypadku pieczenia kombinowanego  ,  ,  , piekarnik proponuje najlepszy procent pary.

Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol poziomu wilgotności i zatwierdzić.

Wybrać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80%) za pomocą pokrętła, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas, a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętło i zatwierdzić.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA

(rozpoczęcie z opóźnieniem)

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Wybrać czas zakończenia pieczenia i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją

zatwierdzić. Godzina zakończenia pieczenia pozostaje nadal wyświetlana.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia").

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętło.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie **„ZAKOŃCZ"**.

Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętło lub poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku

wyłączania piekarnika.

• 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

FUNKCJA AIR FRY (SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO)

Położyć produkty bezpośrednio na płycie perforowanej, umieszczając je tak, aby nie nachodziły na siebie, wybrać tryb pieczenia Air Fry i ustawić temperaturę w zakresie od 180°C do 220°C. Włożyć płytę perforowaną na poziom 5 i płytę na poziom 3, aby zebrać pozostałości po pieczeniu.

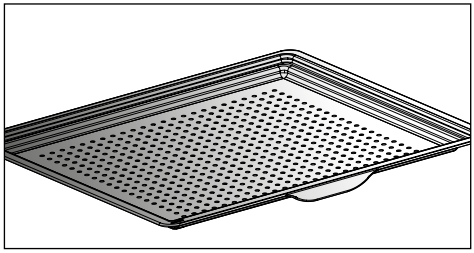


TABELA INFORMACYJNA AIR FRY

podgrzewanie wstępne do 200°C z wyjątkiem*

	Czas	Waga
Skrzydełka kurczaka	**25 min**	**500 g**
Frytki świeże	**30 min**	**700 g**
Frytki mrożone	**30 min**	**700 g**
Warzywa świeże w kostkach (cukinia/ bakłażan/papryka)	**30 min***	**500 g**
Nuggetsy z kurczaka	**10 min**	**250 g**
Ryba panierowana	**15 min**	**250 g / 2 kawałki**

• 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

TABELA ZAWIERA JEDYNIE ORIENTACYJNE DANE DOTYCZĄCE SUSZENIA PRODUKTÓW

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak) starte, blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Inteligentny piekarnik automatycznie zaproponuje wstępnie wybrany tryb pieczenia lub tryby alternatywne, które można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

AI

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. W przypadku niektórych produktów należy wprowadzić określone ustawienia (waga, rozmiar itp.).

Dla potraw gotowanych na parze, symbol  wskazuje, że jest to gotowanie na parze.

NISKA TEMPERATURA

Wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu.

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze. Jakość wypieczenia jest optymalna.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.

Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. W przypadku drobiu bardzo ważne jest dokładne wypłukanie go wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą i osuszenie go chłonnym papierem przed gotowaniem.

GOTOWANIE PRÓŻNIOWE

Ten program umożliwia gotowanie mięsa, ryb lub warzyw w 100% na parze w niskiej temperaturze.

WAŻNE! Przed rozpoczęciem gotowania składniki surowe lub aromaty należy włożyć do przeznaczonej do tego celu torebki do gotowania próżniowego (odpornej na ciepło) i szczelnie zamknąć torebkę za pomocą maszyny próżniowej.

Ten sposób gotowania w osłonie ochronnej gwarantuje optymalne zachowanie składników odżywczych i smaków.

Należy używać akcesoriów przeznaczonych do gotowania w 100% na parze (naczynie, podstawka, płytka silikonowa) i umieścić przygotowane produkty w torebkach do gotowania wewnątrz naczynia.

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję **„AUTO”** za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań:

Mięso, Ryby, Dania Gotowe, Warzywa, Pieczywo I Makarony, Desery, Niska Temperatura, Gotowanie Próżniowe.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

NISKA TEMPERATURA
POLĘDWICA
PIECZEŃ CIELĘCA
PIECZEŃ WOŁOWA KRWISTA
PIECZEŃ WOŁOWA WYSMAŻONA
PIECZEŃ WIEPRZOWA
UDZIEC JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ KRWISTY
UDZIEC JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ WYSMAŻONY
UDZIEC JAGNIĘCY BEZ KOŚCI KRWISTY
UDZIEC JAGNIĘCY BEZ KOŚCI WYSMAŻONY
KURCZAK
PSTRĄGI
MAŁE RYBY
ŁOSOŚ
OKOŃ MORSKI
DUŻE RYBY
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
JOGURT

GOTOWANIE PRÓŻNIOWE
WARZYWA KROJONE
FILETY RYBNE
FILETY DROBIOWE
FOIE GRAS

⚠ Użyć akcesoriów przeznaczonych do gotowania w 100% na parze i umieścić przygotowane produkty w torebkach do gotowania wewnątrz naczynia.

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

Porada
Gotowanie na parze: dania gotowane na parze w 100%.

Porada
W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie.

MIĘSO	AI	GOTOWANIE NA PARZE
ESKALOPKI Z INDYKA		O
PIERSI Z KURCZAKA		O
FILET WIEPRZOWY		O
PASZTET MIĘSNY	O	
ŁOPATKA JAGNIĘCA	O	
ŻEBERKA CIELĘCE	O	
PIECZEŃ CIELĘCA	O	
SZYNKA WIEPRZOWA	O	
POLĘDWICA WIEPRZOWA	O	
POLĘDWICA	O	
PIECZEŃ WIEPRZOWA	O	
PIECZEŃ WOŁOWA	O	
KURCZAK	O	
KACZKA	O	
PIERSI Z KACZKI	O	
UDO INDYKA	O	
INDYK	O	
GĘŚ	O	

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

Porada
Gotowanie na parze: dania gotowane na parze w 100%

RYBY	AI	GOTOWANIE NA PARZE
FILETY RYBNE ŚWIEŻE		O
PSTRĄGI	O	O
ŁOSOŚ	O	O
DUŻE RYBY	O	O
MAŁE RYBY	O	O
OKOŃ MORSKI	O	O
HOMARY	O	
PASZTET RYBNY	O	
MAŁŻE		O
MAŁŻE JAPOŃSKIE		O
KREWETKI		O
LANGUSTY		O

DANIA GOTOWE	AI
WARZYWA FASZEROWANE	O
ZAPIEKANKA WARZYWNA	O
POMIDORY FASZEROWANE	O
LAZANIA	O
PASZTECIKI Z MIĘSEM	O
TARTA NA SŁONO	O
TARTA Z SEREM	O
QUICHE	O
PIZZA	O
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	O
MUSAKA	O
SUFLET	O

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

WARZYWA	GOTOWANIE NA PARZE
KAPUSTA BRUKSELSKA	O
GROSZEK	O
MARCHEW	O
FASOLKA SZPARAGOWA	O
BROKUŁ	O
KALAFIOR	O
ZIEMNIAKI	O
POR	O
CUKINIE	O
DYNIA	O
SZPARAGI	O
SELER	O
TYKWA	O
BOĆWINA	O
SZPINAK	O
KARCZOCHY	O

PIECZYWO I MAKARONY	AI
BRIOSZKA	O
BAGIETKA	O
PIECZYWO	O
CIASTO KRUCHE	O
CIASTO FRANCUSKIE	O

DESERY	AI
JOGURT	
BABKA	O
CIASTO BISZKOPTOWE	O
SZARLOTKA	O
BABKA PIASKOWA	O
CIASTKA	O
CIASTO CZEKOLADOWE	O
CIASTO JOGURTOWE	O
CIASTO OWOCOWE	O
TARTA OWOCOWA	O
CIASTECZKA KRUCHE/MAŚLANE	O
CUPCAKES	O
PTYSIE	O
KREM KARMELOWY	O

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „AUTO" wybiera najbardziej odpowiedni tryb pieczenia na podstawie dania, które ma zostać przygotowane.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „**AUTO**" w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (Mięso, Ryby, Dania Gotowe, Warzywa, Pieczywo I Makarony, Desery, Niska Temperatura, Gotowanie Próżniowe.):

W zależności od wybranego dania lub stanu piekarnika (już rozgrzany) tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

⚠ W przypadku niektórych przepisów AI przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne. W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

⚠ Przy niektórych gotowaniach na parze konieczne będzie dodanie wody w trakcie gotowania. Symbol wskazuje, że należy napełnić zbiornik.

• 8 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik wyświetli monit o zakończenie pieczenia przez naciśnięcie przycisku OK lub o przedłużenie pieczenia przez wybranie jednej z poniższych opcji: Chrupiące, Utrzymywanie w Cieple i Dodaj 5 min.

CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji „Chrupiące".

Pod koniec gotowania wybierz opcję „ Chrupiące " i zatwierdzić wybór, naciskając pokrętło.

Pieczenie rozpoczyna się. Symbol  zostanie wyświetlony w prawym dolnym rogu ekranu i grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

Uwaga:
Opcja „ Chrupiące " może być skonfigurowana na końcu zaprogramowanego gotowania.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „ Utrzymywanie w Cieple ", która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego spalenia. Temperatura piekarnika jest regulowana automatycznie do temperatury degustacji, aż użytkownik będzie gotowy.

DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „ Dodaj 5 min ". Po wybraniu „ Dodaj 5 min " piekarnik wznawia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut, z możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy piekarnik jest wyłączony lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.

• 9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

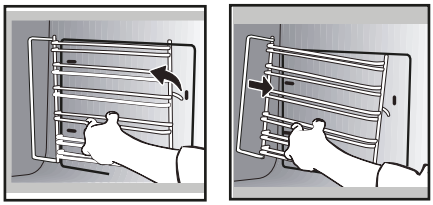
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

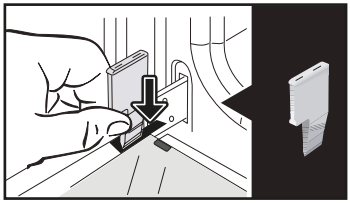
Ostrzeżenie

Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

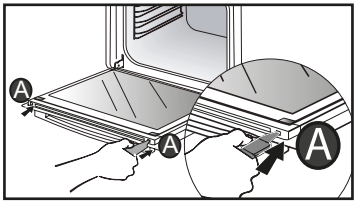
Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

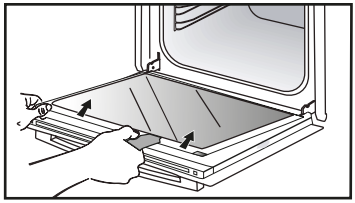
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

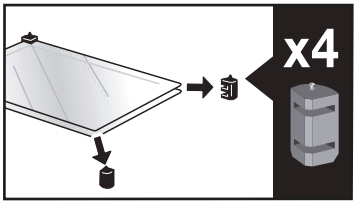


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach Ⓐ, aby zwolnić zaczep szyby.



Wyjąć szybę. Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.

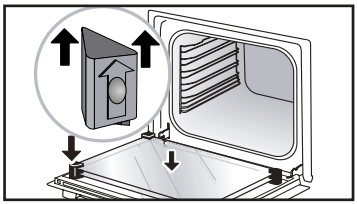




• 9 KONSERWACJA

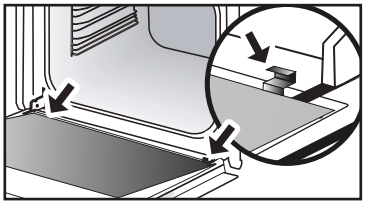
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

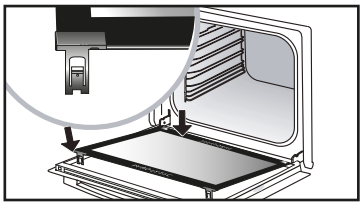
Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.



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.





Zdjąć klin plastikowy.

• 9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć wszelkie akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, ruszty chromowane) oraz naczynia.

Piekarnik posiada funkcję autoczyszczenia za pomocą pirolizy: Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania. Przed czyszczeniem piekarnika pirolizą usunąć wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki. Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

Dostępne są dwa cykle czyszczenia pirolizą: Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany:

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Pyro Express: funkcja ta, dostępna także po zakończeniu pieczenia, umożliwia wykorzystanie nagromadzonego ciepła, aby zapewnić szybkie i automatyczne czyszczenie wnętrza piekarnika: czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika jest wykonywane w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Jeśli ciepło w piekarniku jest wystarczające, czyszczenie pirolizą trwa 59 minut, w innym przypadku 1 godz. 30 min.

Pyro 2H: wykonywana w ciągu 2 godz., aby zapewnić bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

• 9 KONSERWACJA

NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

Wybrać funkcję „**CZYSZCZENIE”** w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład **PYRO 2H** i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania – podczas tego czasu piekarnik nie może być używany.

 **Po ostygnięciu piekarnika wilgotną szmatką usunąć biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.**

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać zakończenie pieczenia.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Pod koniec cyklu pirolizy piekarnik przechodzi w fazę chłodzenia i pozostaje niedostępny przez cały czas jej trwania.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻.

• 9 KONSERWACJA

FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (ZBIORNIKA WODY)

⚠ Po każdym gotowaniu ekran zaleca spuszczenie wody. Możesz to zrobić natychmiast lub odłożyć na początek kolejnego gotowania.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE" w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie" i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania SZYBKIE lub KOMPLETNE (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Możesz zdecydować się na niewykonanie tego opróżniania, wybierając „Później", a następnie potwierdzić. W przeciwnym razie wybierz SZYBKIE opróżnianie lub KOMPLETNE opróżnianie, a następnie potwierdź.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.

Opróżnianie SZYBKIE:

Jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary.

Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.

Opróżnianie KOMPLETNE:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawania wody.

Czas opróżniania wynosi około 3 min 20 s.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętło, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.

FUNKCJA ODKAMIENIANIA
(NACZYNIA DO GOTOWANIA NA PARZE)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Gdy nadejdzie czas na odkamienianie, symbol ■ miga przy uruchomieniu gotowania. Możesz zdecydować się na odłożenie go na później, wybierając „Odrzucam", a następnie potwierdź.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą" nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie", musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się" i zatwierdzić.

⚠ Uwaga
Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie", należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE" w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie" i zatwierdzić.

Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

ETAPE 1: OPRÓŻNIANIE

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie", który trwa 3,5 min.

ETAPE 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie", który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

ETAPE 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie", który trwa 3,5 min.

ETAPE 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczne jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie", który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

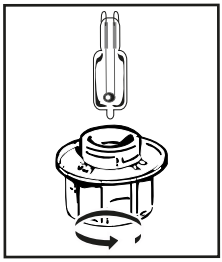
Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.

• 9 KONSERWACJA

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.

Specyfikacje żarówki: 25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika.

Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic – ułatwi to przeprowadzenie

demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).	Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.
Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Piekarnik wykrył błąd. Wyłącz piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci i czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie **„DEMO”** (patrz menu ustawień).
Lampka piekarnika nie działa.	Wymienić żarówkę. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.
Woda znajduje się na płycie piekarnika.	Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę „ODKAMIENIANIA”. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.

• 11 SERWIS POSPRZEDAŻNY

DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA WE FRANCJI

Aby uzyskać więcej informacji na temat naszych produktów lub skontaktować się z naszą firmą, można:

> odwiedzić naszą witrynę internetową:
www.dedietrich-electromenager.com

> napisać do nas na następujący adres pocztowy:

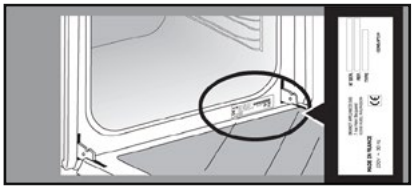
Dział Obsługi Klienta
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

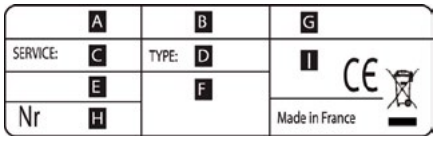
UWAGA:

• W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.

SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.





B: nazwa handlowa

C: numer serwisowy

H: Numer seryjny

PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE RĘCZNYM

	DANIA	*		*		*		*		*		*		Czas pieczenia w minutach
		°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2									190	2	60
	Pieczeń cielęca (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40
	Jagnię (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3					20-30
	Żeberka wieprzowe/cielęce			210	3									20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Żeberka baranie			210	3									20-30
RYBY	Ryby grillowane			275	4									15-20
	Ryby pieczone (dorada)	200	3									190	3	30–35
	Ryby gotowane w folii	220	3									200	3	15-20
WARZYWA	Zapiekanki (potrawy pieczone)			275	2									30
	Gratin dauphinois	200	3									180	3	45
	Lazania	200	3									180	3	45
	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30
CIASTA	Biszkopt - Ciasto Génoise									180	3	180	4	35
	Ciasto zawijane	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioszka	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Keks - Babka biszkoptowa	180	3							180	3	180	3	45-50
	Ciasto clafoutis	200	3									190	3	30–35
	Ciasteczka maślane/kruche	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Bezy	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3									210	3	5-10
	Ptysie	200	3							180	3	200	3	30-40
	Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3									200	3	5-10
	Ciasto Savarin	180	3							175	3	180	3	30–35
	Tarta z kruchego ciasta	200	1									200	1	30-40
	Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25
RÓŻNE	Pasztet typu terrine	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35–40
	Suflet									180	2			50
	Pasztet w cieście	200	2									190	2	40-45
	Pieczywo	220	2									220	2	30-40
	Toast			275	4-5									2-3

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

* W zależności od modelu

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI/EN 60350

PRODUKT	TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25–35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25–35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25–35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25–35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25–35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	25–35	tak
Miękkie 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	kratka	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

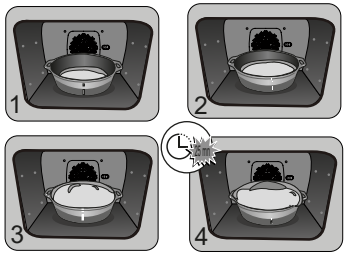
UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.

Przepis z drożdżami (w zależności od modelu)

Skład:

• Mąka 2 kg • Woda 1240 ml • Sól 40 g • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich Wymieszać ciasto mikserem i pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku.

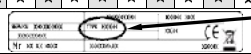
Sposób postępowania: Przepisy na ciasto drożdżowe. Wlać ciasto do naczynia żaroodpornego, wyjąć stopnie z przewodami i umieścić naczynie na dnie piekarnika. **Rozgrzać piekarnik za pomocą funkcji termoobiegu do temperatury 40–50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25–30 minut, wykorzystując pozostające ciepło.**



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO 6
Ligação elétrica 7

• 2 MEIO AMBIENTE 7
RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE 7

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO 8
COMANDOS E VISOR 9
BLOQUEIO DOS BOTÕES 9
ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO) 10
OS ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO) 11
PRATO DE SUPORTE DE ALIMENTOS ESPECIAL 100% VAPOR 12
SISTEMA DE CALHAS DESLIZANTES (CONFORME O MODELO) 13
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES 13
GAVETA DE ENCHIMENTO 14

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E AJUSTES 15
PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO 15
MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO) 15

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL 16
INÍCIO DE COZEDURA 19

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA 20
FUNÇÃO AIR FRY 20
TABELA INDICATIVA AIR FRY 20
FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO 21
TABELA INDICATIVA PARA DESIDRATAR OS ALIMENTOS 21

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO 22
APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO 22
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS 23
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS 24
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS 25
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS 26
INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA 27
COZEDURA IMEDIATA 27

• 8 CONSELHOS DE COZEDURA 28
OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA(CONFORME O TIPO DE COZEDURA) 28
FUNÇÃO MINUTEIRO 28

ÍNDICE

PT

• 9 CONSERVAÇÃO 29
AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA 31
EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA 31
AUTOLIMPEZA IMEDIATA 32
AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO 32
FUNÇÃO DE DRENAGEM (do reservatório de água) 33
FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (da caldeira a vapor) 34
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA 35

• 10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES 36

• 11 SERVIÇO PÓS-VENDA 37
CONSELHO DE COZEDURA NO MODO MANUAL 38

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

 Importante

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

 ADVERTÊNCIA:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha atenção para não tocar nos elementos de aquecimento situados no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES


ADVERTÊNCIA:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.


Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel 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.

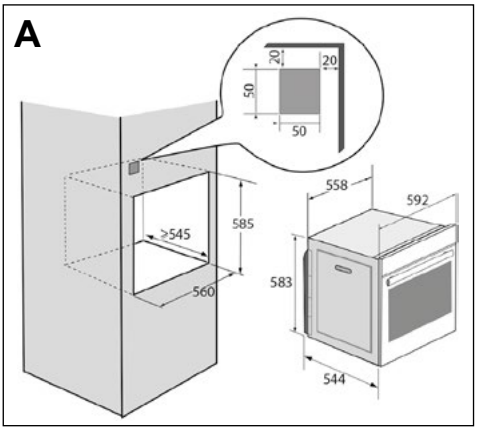
• 1 INSTALAÇÃO

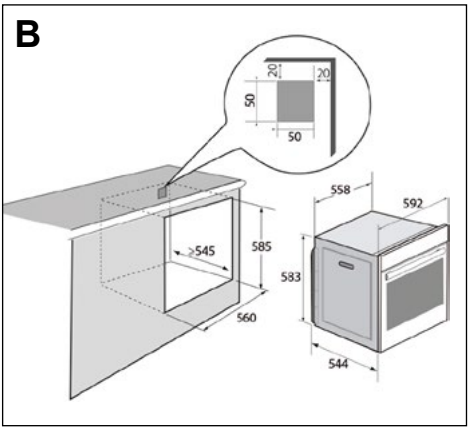
ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

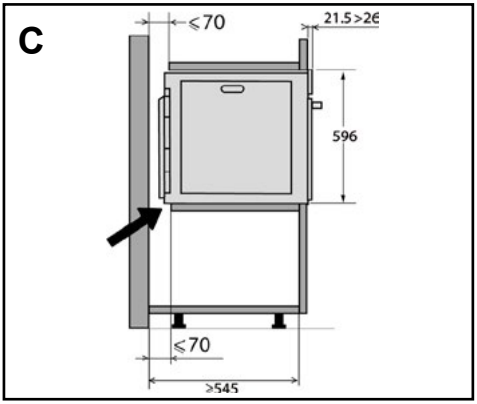
Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno. Este aparelho pode ser instalado em bancada (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira(C). Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos.

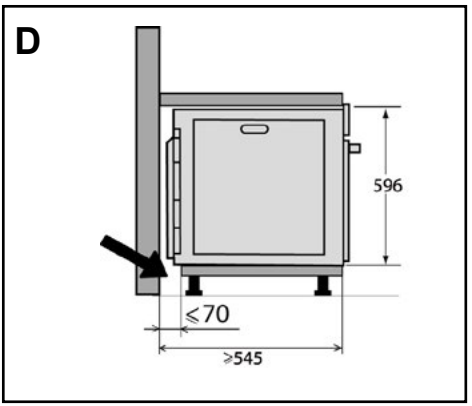
Volte a colocar os batentes em borracha.

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.









• 1 INSTALAÇÃO

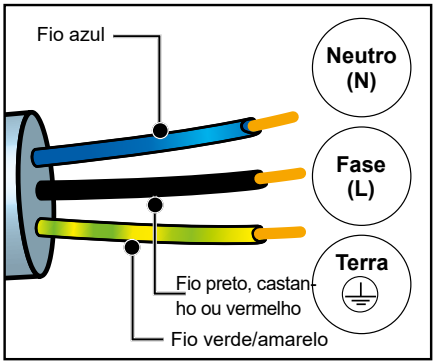
LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno está equipado com um cabo de alimentação normalizado de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede de 220~240 Volts por meio de um dispositivo de corte omnipolar conforme as regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

O seu aparelho serve para funcionar sob uma frequência de 50Hz ou 60Hz sem qualquer intervenção particular da sua parte.



Atenção: Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar 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.

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

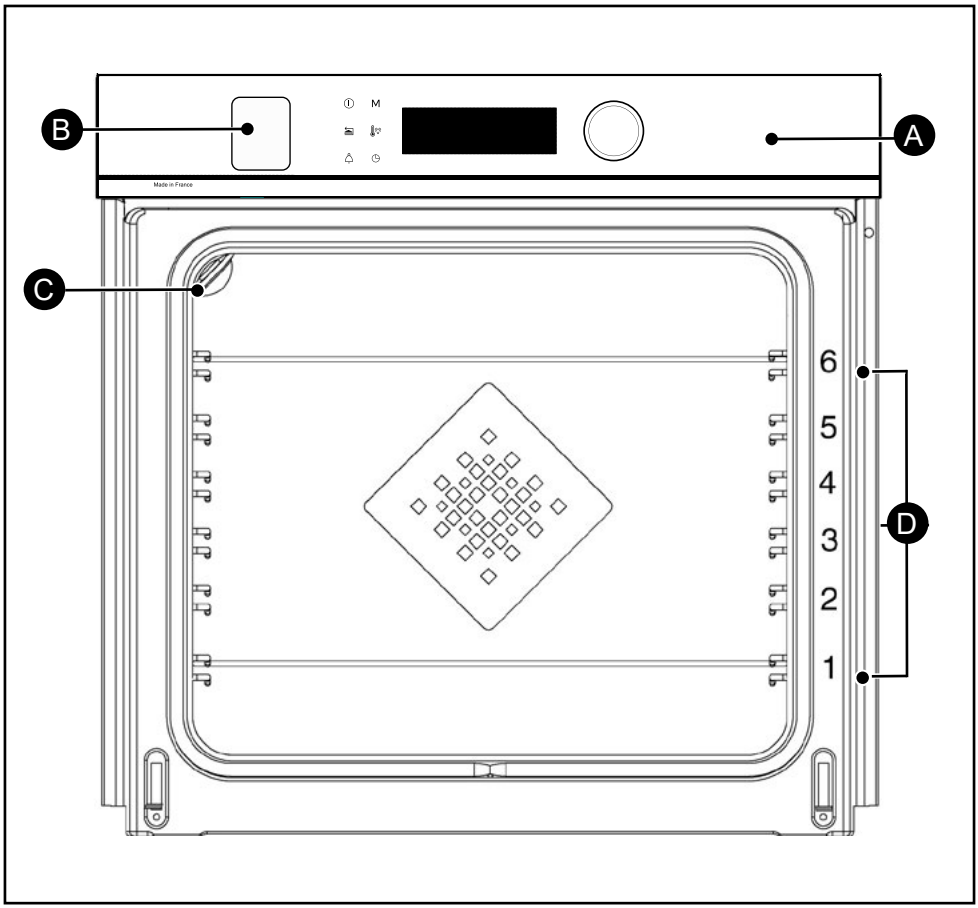
Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO



A Módulo de comandos

B Gaveta de enchimento do depósito de água*

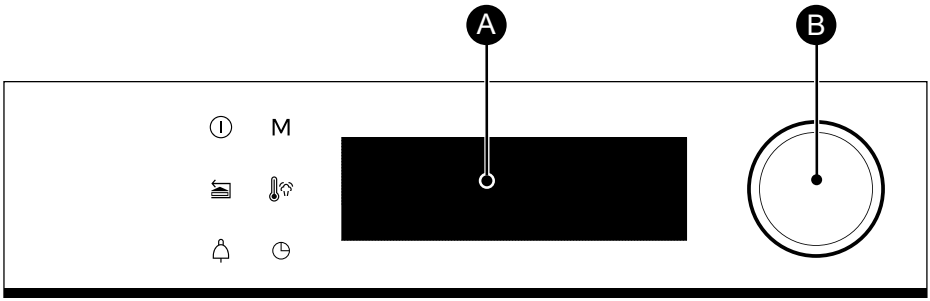
C Lâmpada

D Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

* A gaveta está protegida por uma película plástica. Ao desembalar o produto, deve retirar a mesma.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



Botão de paragem do forno (pressão longa)

Botão de retorno (pressão curta) / Abertura (pressão longa)

Botões do temporizador

Botão de acesso ao Modo MANUAL

Botão de temperatura

Botão de duração de cozedura/ início diferido

A Visualizador

B Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.

- Permite validar cada ação pressionando o centro.

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno e até aparecer o símbolo no ecrã.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

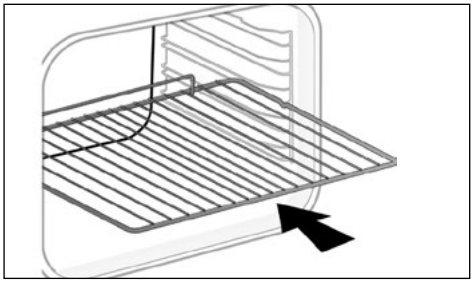
NOTA: apenas o botão de paragem fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno e até que este símbolo de bloqueio desapareça do ecrã.

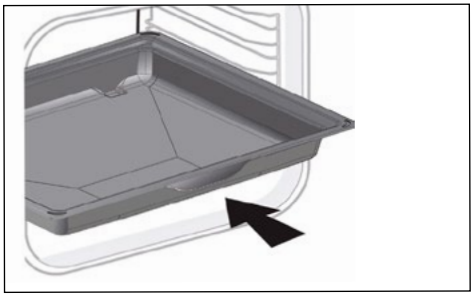
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

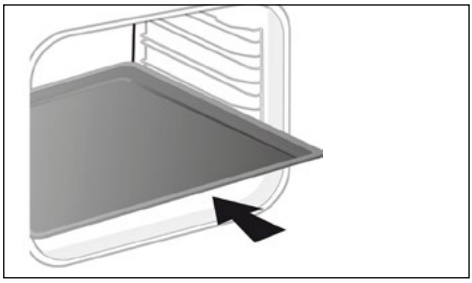
- Grelha de segurança anti-inclinação. A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Prato multiusos, pingadeira de 45 mm. Inserido nos encaixes sob a grelha, com a pega virada para a porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



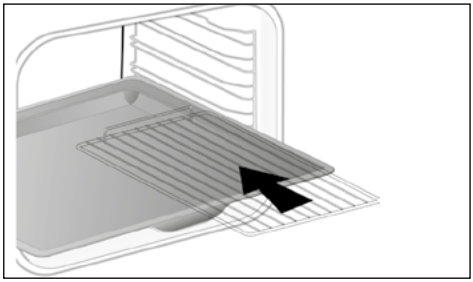
- Prato de pastelaria, 8 mm. Inserido nas grelhas ou fixado nas calhas telescópicas. Este prato é ideal para cozinhar pastelaria, como areias, cookies, merengues, croissants, etc. O seu plano dianteiro inclinado permite a colocação fácil dos seus preparados.



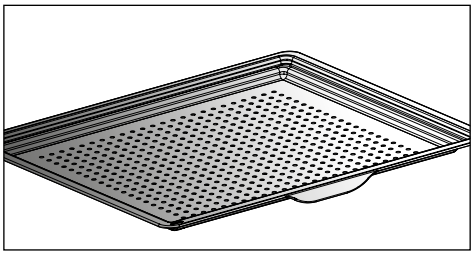
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

OS ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Grelhas "sabor". Estes semi-grelhas "sabor" são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno. Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alumentos com o sumo que é recolhido no prato.

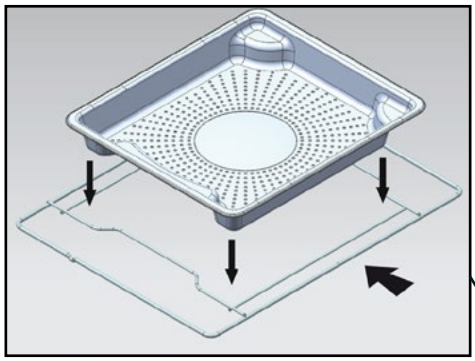


- Prato perfurado. Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Criado para o modo de cozedura AIR FRY, pode também ser usado para cozedura de pizza, pastelaria ou desidratar alimentos.

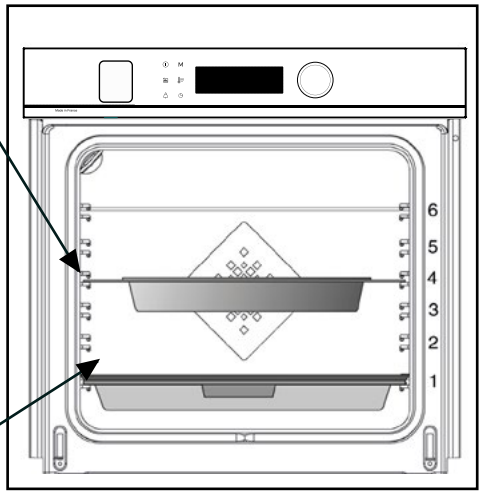


• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

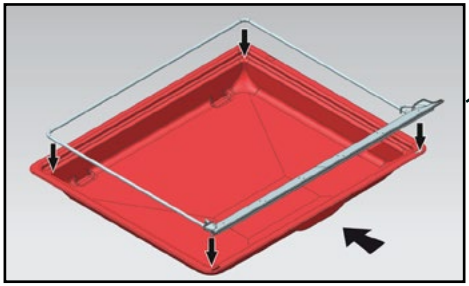
PRATO DE SUPORTE DE ALIMENTOS ESPECIAL 100% VAPOR



Atenção
Apenas deve ser usado na função de cozedura 100% vapor. Não deve ser usado noutros modos de cozedura. Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de fazer uma limpeza por pirólise.



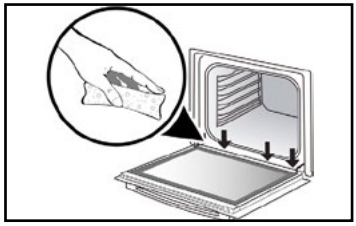
1 Prato em inox perfurado que permite a evacuação da água da condensação dos alimentos introduzido no nível 4.



2 Resguardo de silicone com o quadro de suporte. Coloque o quadro sobre o prato multiusos com tabuleiro coletor de 45 mm que permite recuperar a água da condensação. Introduza o conjunto no encaixe de baixo, no nível 1.

A junta de silicone assegura a estanqueidade da porta.

A junta de silicone deve estar em contacto com o vidro da porta.

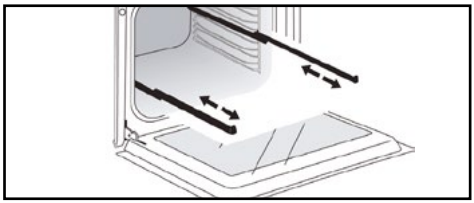


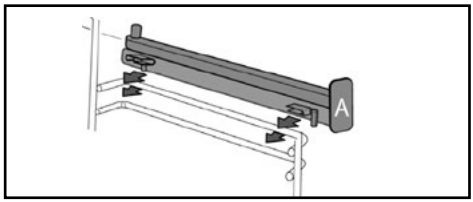
Atenção
Após cada cozedura a vapor, deve retirar toda a água que possa estar ao longo da calha na parte de baixo da porta.

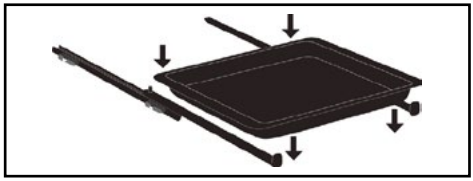
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

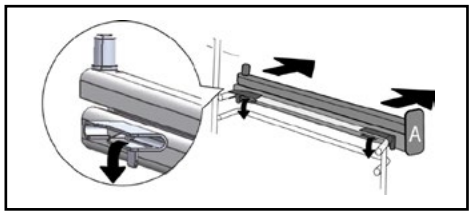
SISTEMA DE CALHAS DESLIZANTES (CONFORME O MODELO)

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.

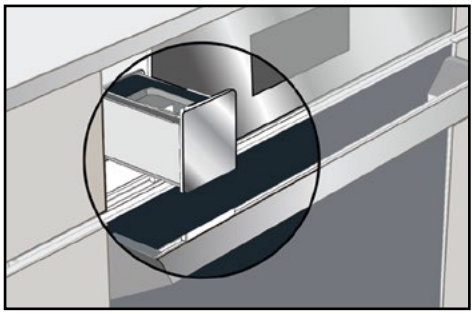
Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.

Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

GAVETA DE ENCHIMENTO

- Enchimento do depósito de água



Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água. O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

No início da cozedura a vapor combinada, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

Encha o depósito.

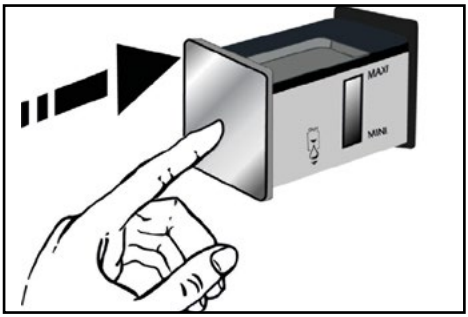
Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

Para tal, use o indicador do nível máximo, visível na parte lateral da gaveta.

Após estas ações, volte a fechar a gaveta, empurrando-a manualmente.

O seu forno está pronto a efetuar uma cozedura a vapor combinada.

A cozedura começa quando a gaveta de enchimento é empurrada de volta para a sua posição.



Conselho
Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos.
Volte a ajustar o nível, se for necessário.

Atenção
Não deve usar água adocicada nem desmineralizada.

Atenção
Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura. A duração do ciclo de drenagem automática é de cerca de 3 minutos. Consulte o capítulo "Manutenção - função de drenagem".

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E AJUSTES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Ajuste a hora

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO)

No menu geral, selecione a função **"ACERTOS"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Hora

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente.

- Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.

- Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Modo de suspensão

Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto: Na posição ON, a lâmpada mantém-se acesa durante todas as cozeduras (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de algum tempo durante a cozedura. Escolha a posição e valide.

- Idioma

Escolha o seu idioma e valide.

- Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

- Diagnóstico

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Durante a cozedura, o aparelho fica quente. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças. Não deve ficar no fluxo do vapor.

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Durante a navegação, pode aceder diretamente a este menu pressionando o botão “M”.

Posição	Temperatura indicada min - max Humidade recomendada min - max	Utilização
 **Cozedura a vácuo (sous-vide)**	**100% de vapor**	Este programa permite cozinhar a vácuo e a baixa temperatura a 100% vapor para carne, peixe ou legumes.
 **Vapor 100%**	**100%** **50% - 100%**	Para cozinhar apenas a vapor.
 **Calor ventilado Vapor**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Recomendado para cozedura suave de carne (<70° no centro) como pato, vaca ou vitela.
 **Tradicional ventilada vapor**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **20% - 80%**	Recomendado para legumes, nomeadamente tomate ou curgete recheada, por exemplo, as que precisem de humidade e ventilação para não secarem.
 **Grelha ventilada Vapor**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **20% - 80%**	Recomendado para gratinar enquanto mantém alguma humidade no interior da preparação, ideal para, por exemplo, gratinados como massas, para não secar a preparação por baixo.
 **Regeneração**	**170°C** **70% de vapor**	Regenerar o pão do dia anterior. Recomendado para baguetes, pão em bola e croissants.

Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

	Posição	Temperatura indicada min - max	Utilização
	**Calor combinado**	**205°C 35°C - 230°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
	**Calor ventilado***	**180°C 35°C - 250°C**	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
	**Tradicional**	**200°C 35°C - 275°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
	**ECO***	**200°C 35°C - 275°C**	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
	**Grelha ventilada**	**200°C 100°C - 250°C**	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
	**Fundo ventilado**	**180°C 75°C - 250°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
	**Grelha variável**	**4 1 - 4**	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha cobre toda a superfície da grelha.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Posição	Temperatura indicada min - max	Utilização
 **Air Fry**	**200°C** **180°C - 220°C**	Ideal para uma cozinha deliciosa e saudável, este programa associado à utilização do prato perfurado permite cozinhar e dourar sem (ou com muito pouca) matéria gorda os seus legumes, batatas fritas, panados ou tempura no forno.
 **Manter quente**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40ºC (aquece-pratos, descongelação).
 **Descongelação**	**35°C** **30°C - 50°C**	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50ºC (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 **Elevação da massa**	**40°C**	Programa recomendado para fazer crescer a massa, por exemplo, massa de pão, brioche, pizza, kouglof, etc. Coloque o prato diretamente no fundo.
 **Desidratação**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Consulte a tabela específica de secagem.
 **Shabbat**	**90°C**	Sequência especial: o forno funciona 25 ou 75 horas sem interrupção apenas a 90ºC.

Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

Conselho de poupança de energia.
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver selecionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Com o fundo ventilado, pressione o botão para validar e inicia-se o pré-aquecimento. Soa um sinal sonoro a indicar que o forno atingiu a temperatura indicada. Pode colocar o prato no forno nos níveis aconselhados.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados, antes do início da cozedura

(temperatura, duração da cozedura e início diferido) ver capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Selecione a temperatura e depois, valide.

- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

PERCENTAGEM DE VAPOR

Para cozeduras combinadas  o forno recomenda uma percentagem ideal de vapor.

Para modificar, selecione o símbolo de vapor e valide.

Introduza a nova percentagem de vapor (entre 20 e 80%) girando a manete e depois, valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode inserir a duração de cozedura do seu prato selecionando a duração e depois, insira a duração da cozedura girando a manete e depois, valide.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o fim da cozedura e valide.

Depois de ajustada a hora de fim de cozedura,

valide. A hora de fim de cozedura fica indicada.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar a duração nem a hora de fim.

Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo "Paragem de uma cozedura em curso").

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

"**PARAR**" aparece no ecrã

Confirme selecionando e pressionando o botão, ou efetuando uma pressão longa no botão de paragem do forno.

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA

FUNÇÃO AIR FRY

Coloque os alimentos diretamente na placa perfurada sem os sobrepor, selecione o modo de cozedura Air Fry e ajuste a temperatura entre os 180°C e os 220°C. Insira o prato perfurado no nível 5 e a pingadeira no nivel 3 para recolher eventuais resíduos de cozedura.

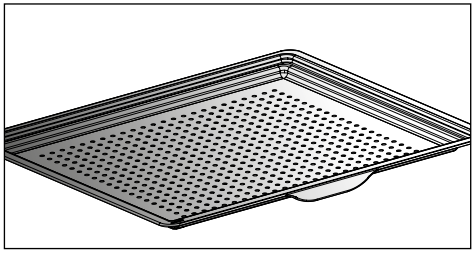


TABELA INDICATIVA AIR FRY

a 200°C deve-se considerar o pré-aquecimento, exceto *

	Duração	Peso
Coxas de frango	**25 mn**	**500 g**
Batatas fritas frescas	**30 mn**	**700 g**
Batatas fritas congeladas	**30 mn**	**700 g**
Cubos de legumes frescos (curgete/ beringela/pimentos)	**30 mn***	**500 g**
Nuggets de frango	**10 mn**	**250 g**
Peixe panado	**15 mn**	**250 g/ 2 peças**

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA



FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos.

Deve utilizar apenas alimentos frescos.

Lave com cuidado, escorra e seque.

Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

TABELA INDICATIVA PARA DESIDRATAR OS ALIMENTOS

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração (horas)	Acessórios
Frutos com sementes (em rodelas de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raizes comestíveis (cenouras, pastinaca) raladas, cozidas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

No modo AUTO, encontrará uma série de receitas variadas classificadas por categorias que poderá cozinhar de diferentes maneiras. A inteligência do forno sugere automaticamente um modo de cozedura pré-selecionado ou alternativas a selecionar facilmente na interface de navegação.

IA

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Para alguns alimentos, podem ser indicadas determinadas configurações (peso, dimensão,...).

Para pratos cozidos a vapor, o símbolo  indica que é cozimento a vapor.

TEMPERATURA BAIXA

Para uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa eletrónico específico.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas de cozedura pouco elevadas. A qualidade da cozedura é a ideal.

⚠ A cozedura deve IMPERATIVAMENTE iniciar com o forno frio.

⚠ Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

COZEDURA A VÁCUO (sous vide)

Este programa permite cozinhar a vácuo e a baixa temperatura a 100% vapor para carne, peixe ou legumes.

IMPORTANTE! Antes de proceder à cozedura, insira os ingredientes em bruto ou com ervas aromáticas num saco de cozedura a vácuo dedicado para o efeito (termorresistente) e feche o saco hermeticamente com um aparelho de vácuo.

Este modo de cozedura com um envelope protetor garante uma preservação ideal dos nutrientes e sabores.

Utilize os acessórios dedicados à cozedura 100% a vapor (prato, suporte, resguardo de silicone) e coloque os alimentos preparados nos sacos de cozedura dentro do prato.

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função **"AUTO"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

Carne, peixe, pratos, vegetais, pão e massas, sobremesas, temperatura baixa, ĉozedura a vácuo.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

TEMPERATURA BAIXA
FILÉ MIGNON
ASSADO DE VITELA
LOMBO DE VACA ASSADO MAL PASSADO
LOMBO DE VACA ASSADO NO PONTO
LOMBO DE PORCO ASSADO
PERNA DE BORREGO COM OSSO MAL PASSADO
PERNA DE BORREGO COM OSSO NO PONTO
PERNA DE BORREGO SEM OSSO MAL PASSADO
PERNA DE BORREGO SEM OSSO NO PONTO
FRANGO
TRUTA
PEIXES PEQUENOS
SALMÃO
ROBALO
PEIXES GRANDES
BATATAS GRATINADAS
IOGURTES

COZEDURA A VÁCUO (SOUS VIDE).
LEGUMES CORTADOS
FILETES DE PEIXE
FILETES DE AVES
FOIE GRAS

⚠ **Utilize o acessório 100% vapor e coloque os alimentos preparados nas saquetas de cozedura dentro do prato.**

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

Conselho
Cozedura vapor: receitas auto 100% vapor.

Conselho
Para toda as cozeduras, antes de inserir o prato, o forno indica o nível onde deve inserir o prato.

CARNE	AI	COZEDURA VAPOR
ESCALOPES DE PERU		O
PEITO DE FRANGO		O
FEBRA DE PORCO		O
TERRINA DE CARNE	O	
COSTELETA DE BORREGO	O	
COSTELETAS DE VITELA	O	
ASSADO DE VITELA	O	
JOELHO DE PORCO	O	
LOMBO DE PORCO	O	
FILÉ MIGNON	O	
LOMBO DE PORCO ASSADO	O	
LOMBO DE VACA ASSADO	O	
FRANGO	O	
PATO	O	
MAGRET DE PATO	O	
COXA DE PERU	O	
PERU	O	
GANSO	O	

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

Conselho
Cozedura vapor: receitas auto 100% vapor

PEIXE	AI	COZEDURA VAPOR
FILETE DE PEIXE FRESCO		O
TRUTA	O	O
SALMÃO	O	O
PEIXES GRANDES	O	O
PEIXES PEQUENOS	O	O
ROBALO	O	O
LAGOSTA	O	
TERRINA DE PEIXE	O	
MEXILHÕES		O
AMÊIJOAS		O
CAMARÕES		O
LAGOSTINS		O

PRATOS	AI
LEGUMES RECHEADOS	O
GRATINADO DE LEGUMES	O
TOMATES RECHEADOS	O
LASANHAS	O
PASTEL DE CARNE	O
TARTE SALGADA	O
TARTE DE QUEIJO	O
QUICHE	O
PIZZA	O
BATATAS GRATINADAS	O
MOUSSAKA	O
SOUFFLÉ	O

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

LEGUMES	COZEDURA VAPOR
COUVES DE BRUXELAS	O
ERVILHAS	O
CENOURAS	O
FEIJÃO VERDE	O
BRÓCOLOS	O
COUVE-FLOR	O
BATATAS	O
ALHO-FRANCÊS	O
CURGETE	O
ABÓBORA	O
ESPARGOS	O
AIPO	O
ABÓBORA-MENINA	O
ACELGAS	O
ESPINAFRES	O
ALCACHOFRAS	O

PÃO E MASSAS	AI
BRIOCHE	O
BAGUETES	O
PÃO	O
MASSA QUEBRADA	O
MASSA FOLHADA	O

SOBREMESAS	AI
IOGURTES	
FOLAR	O
GÉNOISE	O
BOLO DE MAÇÃ	O
BOLO QUATRO QUARTOS	O
BOLO INGLÊS	O
BOLO DE CHOCOLATE	O
BOLO DE IOGURTE	O
CRUMBLE DE FRUTA	O
TARTE DE FRUTOS	O
AREIAS/BISCOITOS	O
CUPCAKES	O
MASSA DE SONHOS	O
PUDIM FLÃ	O

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO

INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA

A função “AUTO” seleciona o modo de cozedura apropriado em função do alimento a preparar.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo **“AUTO”** quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, vegetais, pão e massas, sobremesas, temperatura baixa, ĉozedura a vácuo) :

Em função do prato selecionado ou do estado do forno (já quente), o modo IA propõe um peso por defeito que deverá ajustar se necessário antes de validar. O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

⚠ Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.
Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

⚠ Em alguns cozimentos a vapor será necessário adicionar água durante o cozimento. O símbolo indica que você deve reabastecer o reservatório.

• 8 CONSELHOS DE COZEDURA

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA(CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No final da cozedura em modo manual ou automático, a câmara de cozimento solicitará que termine a cozedura premindo OK, ou que prolongue a cozedura seleccionando uma das seguintes opções: Crocante; Manter Quente, Adicionar 5 min.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função “Crocante”.
No final da cozedura, selecione a opção “Crocante” e valide pressionando a manete.
A cozedura começa. Um símbolo  aparece na parte inferior à direita do ecrã e a grelha começa a rodar automaticamente durante os 5 últimos minutos da cozedura.

Nota:
A opção “Crocante” pode ser configurada no final da cozedura programada.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode selecionar a opção “Manter Quente”, o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode selecionar a opção “Adicionar 5 min” no fim da cozedura com duração programada. Ao ativar “Adicionar 5 min”, o forno retoma as configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos, recondutíveis se necessário.

FUNÇÃO MINUTEIRO

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão .

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação.

Volte a pressionar o botão , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.

• 9 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

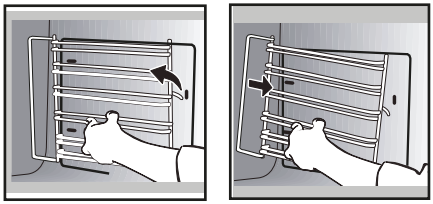
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



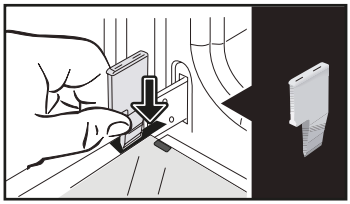
LIMPEZA DOS VIDROS DA PORTA

Advertência
Não utilize produtos de manutenção, esponjas abrasivas ou raspadores metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

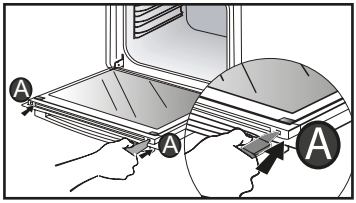
Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior.

Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma:

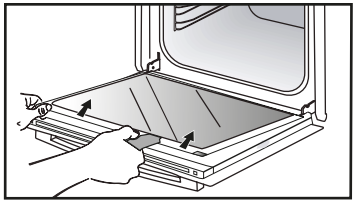
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

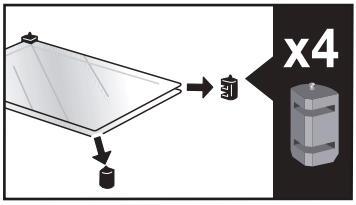


Retire o primeiro vidro: Com a ajuda da calha (ou de uma chave de fendas), pressione nos pontos Ⓐ para desprender o vidro.



Retire o vidro. A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

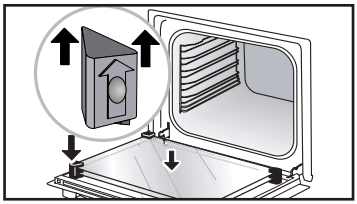




• 9 CONSERVAÇÃO

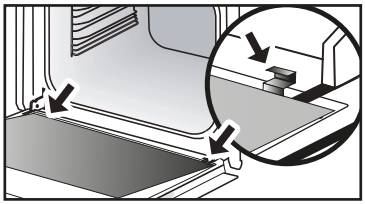
Se necessário, retire-os para os limpar.

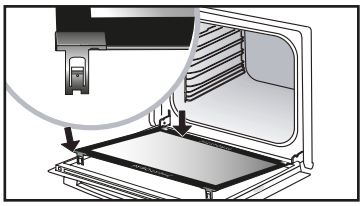
Não mergulhe os vidros em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.



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.





Retire a calha de plástico.

• 9 CONSERVAÇÃO

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

⚠ Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise: A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames. 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 apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

Existem dois ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Pyro Express: Esta função, também acessível em fim de cozedura, aproveita o calor acumulado para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

Se o calor do seu forno for suficiente: a limpeza pirolítica dura 59 minutos, caso contrário dura 1h30m.

Pyro 2H: em 2 horas para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

• 9 CONSERVAÇÃO

AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função **"LIMPEZA"** quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, **PYRO 2H**, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, decorre uma fase de refrigeração e o forno fica indisponível durante esta altura.

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o fim da cozedura.

- Ajuste a hora de fim da pirólise que desejar com a manete e valide.

Depois de alguns segundos, o forno após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada.

No final do ciclo de pirólise, o forno entra em fase de arrefecimento e permanece indisponível durante todo o seu período.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão ⏻.

• 9 CONSERVAÇÃO

FUNÇÃO DE DRENAGEM (DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA)

⚠ Após cada cozimento, a tela recomenda drenar a água. Você pode fazer isso imediatamente ou adiá-lo para o início do próximo cozimento.

Não obstante, a drenagem pode ser efetuada fora das cozeduras.

Para tal, selecione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo "Drenagem" e depois, valide. A gaveta abre-se.

- Escolha uma das 2 drenagens, RÁPIDO ou COMPLETO (ver detalhes abaixo) e proceda da mesma forma que para uma drenagem automática em fim de cozedura.

A drenagem automática em fim de cozedura:

No fim de cada cozedura a vapor, recomenda-se drenar o depósito.

Você pode decidir não realizar este esvaziamento selecionando “Mais tarde” e, em seguida, confirmar. Caso contrário, escolha esvaziamento RÁPIDO ou esvaziamento COMPLETO e, em seguida, confirme.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.

Drenagem RÁPIDO :

Se o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.

Drenagem COMPLETO:

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de aproximadamente 3 minutos e 20 segundos.

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água.

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

Depois de terminada a drenagem, indique 0 m 0 s. Volte a fechar a gaveta manualmente.

FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (DA CALDEIRA A VAPOR)

A descalcificação é um ciclo de limpeza que elimina o calcário da caldeira.

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando é hora de descalcificar, o símbolo ■ pisca no início da cozedura. Você pode optar por adiá-lo selecionando “Recuso”, em seguida, confirme.

Tem a possibilidade de efetuar 5 cozeduras antes de as funções "com vapor" deixarem de poder ser efetuadas. Se aparecer a mensagem "descalcificação obrigatória", é imperativo fazê-la e escolher "Aceitar", e validar.

⚠ Atenção
Quando o visor indicar "descalcificação obrigatória", deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.

Para iniciar uma descalcificação, selecione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo "descalcificação" e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

ETAPE 1: DRENAGEM

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água e valide.

O ciclo "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPE 2: LIMPEZA

- Verta 110 ml de vinagre de vinho branco no depósito.

- Volte a fechar a gaveta manualmente. O ciclo "Limpeza" começa, com a duração de 30 minutos. No fim do ciclo, o depósito abre-se automaticamente.

ETAPE 3: ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide. O ciclo de "enxaguamento" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPE 4: DRENAGEM

É necessária uma segunda lavagem; encha novamente o depósito de água até ao nível MÁX.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide. O ciclo de "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

No fim do ciclo, a descalcificação termina.

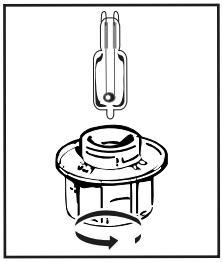
Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.

• 9 CONSERVAÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Cuidado: Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada: 25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar.

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.

• 10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
"AS" aparece no visor (sistema Auto Stop).	Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.
Código de avaria que começa por "F".	O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo **"DEMO"** (ver menu de acertos).
A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada. Verifique se o forno está bem conectado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Depois disso, contacte o serviço pós-venda.
Há água no fundo do forno.	A caldeira está calcificada. Seguir o procedimento de “descalcificação”. Se a avaria persistir, contacte a Assistência Pós-Venda.

• 11 SERVIÇO PÓS-VENDA

RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

> consultar o nosso site:
www.dedietrich-electromenager.com

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

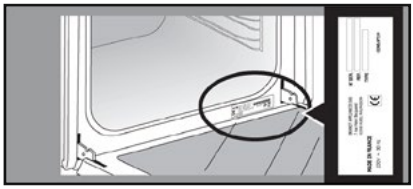
Service Consommateurs
DE DIETRICH 5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

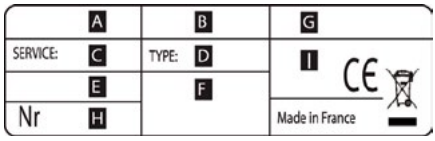
NOTA:

• Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.





B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

CONSELHO DE COZEDURA NO MODO MANUAL

	PRATOS													Tempo de cozedura em minutos
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2									190	2	60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Lombo de vaca assado	240	2									200	2	30-40
	Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeleta de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costeletas de carneiro			210	3									20-30
PEIXE	Peixe grelhado			275	4									15-20
	Peixe cozinhado (dourada)	200	3									190	3	30-35
	Peixe em papilote	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozinhados)			275	2									30
	Batatas gratinadas	200	3									180	3	45
	Lasanhas	200	3									180	3	45
	Tomates recheados	170	3									170	3	30
PASTELARIA	Pão-de-ló - Bolo Génoise									180	3	180	4	35
	Torta	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Pão de ló	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafouti	200	3									190	3	30-35
	Biscoito - areados	175	3									170	3	15-20
	Folar									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madalenas	220	3									210	3	5-10
	Massa dos sonhos	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petiscos de massa folhada	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarte de massa quebrada	200	1									200	1	30-40
	Tarte de massa folhada fina	215	1									200	1	20-25
DIVERSOS	Paté em terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Empada	200	2									190	2	40-45
	Pão	220	2									220	2	30-40
	Pão grelhado			275	4-5									2-3

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

* Consoante o modelo

TESTES DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONFORME A NORMA CEI/EN/ EN 60350

ALIMENTO	MODO DE COZEDURA	NÍVEL	ACESSÓRIOS	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUECI-MENTO
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	30-40	Sim
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	25-45	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	175	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	160	30-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	20-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	25-35	Sim
Bolos macios sem gordura (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios 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
Bolos macios sem gordura (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios 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

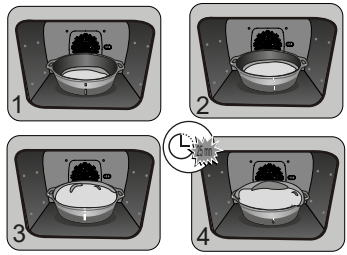
* Consoante o modelo

NOTA: Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

Receita com fermento (consoante o modelo)

Ingredientes:
• 2 kg de farinha • 1240 ml de água • 40 g de sal • 4 saquetas de fermento de padeiro desidratado Misturar a massa com a batedeira e deixá-la subir no forno.

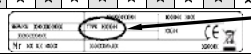
Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo. **Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50ºC durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.**



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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

BYCert.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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4

• 1 УСТАНОВКА 6
ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ 6
Электрические соединения 7

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 7
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 7

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ 9
БЛОКИРОВКА КНОПОК 9
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ) 10
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ) 11
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ПАРУ 12
СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ) 13
УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ 13
ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ 14

• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА 15
ПЕРВЫЙ ЗАПУСК 15
МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ) 15

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 16
НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 19

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 20
ФУНКЦИЯ AIR FRY 20
ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО РЕЖИМУ AIR FRY 20
ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ 21
ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ 21

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 22
ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА 22
ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД 23
ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД 24
ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД 25
ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД 26
НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 27
ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 27

• 8 РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 28
ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ) 28
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА 28

СОДЕРЖАНИЕ

RU

• 9 УХОД 29
САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА 31
ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ 31
НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА 32
САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ 32
ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЯ (резервуара с водой) 33
ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ (водонагревателя) 34
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ 35

• 10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 36

• 11 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 37
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ 38

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.

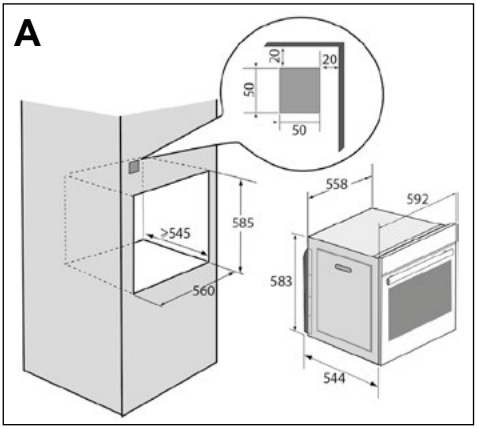
• 1 УСТАНОВКА

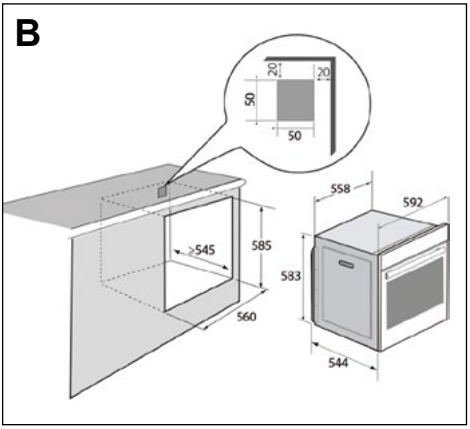
ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

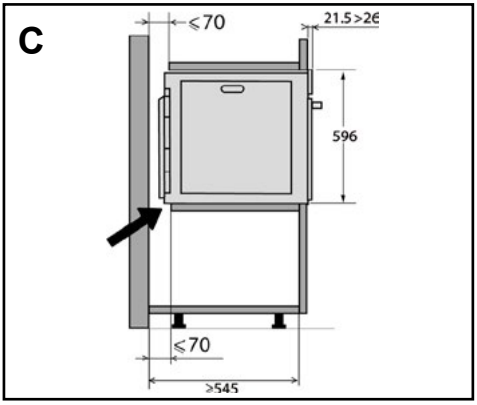
На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа. Прибор может быть установлен над рабочей поверхностью (рис. A) или под ней (рис. B). Если мебель не имеет задней стенки, отверстие сзади нее должно составлять не более 70 мм (рис. C и D). Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов.

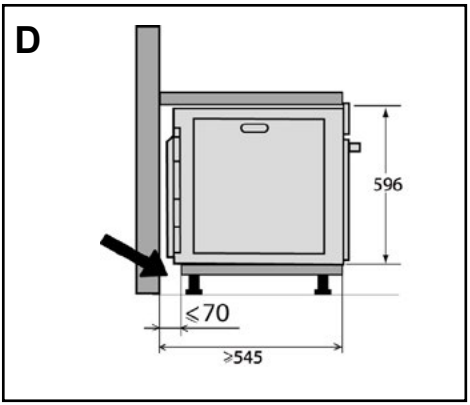
Установите резиновые упоры на место.

Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.









• 1 УСТАНОВКА

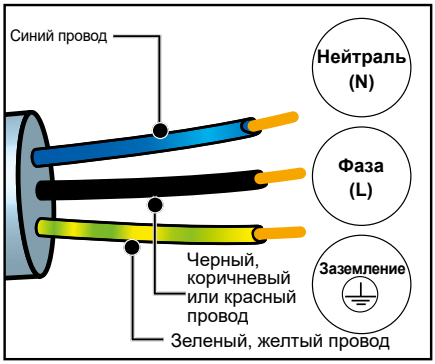
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью 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.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

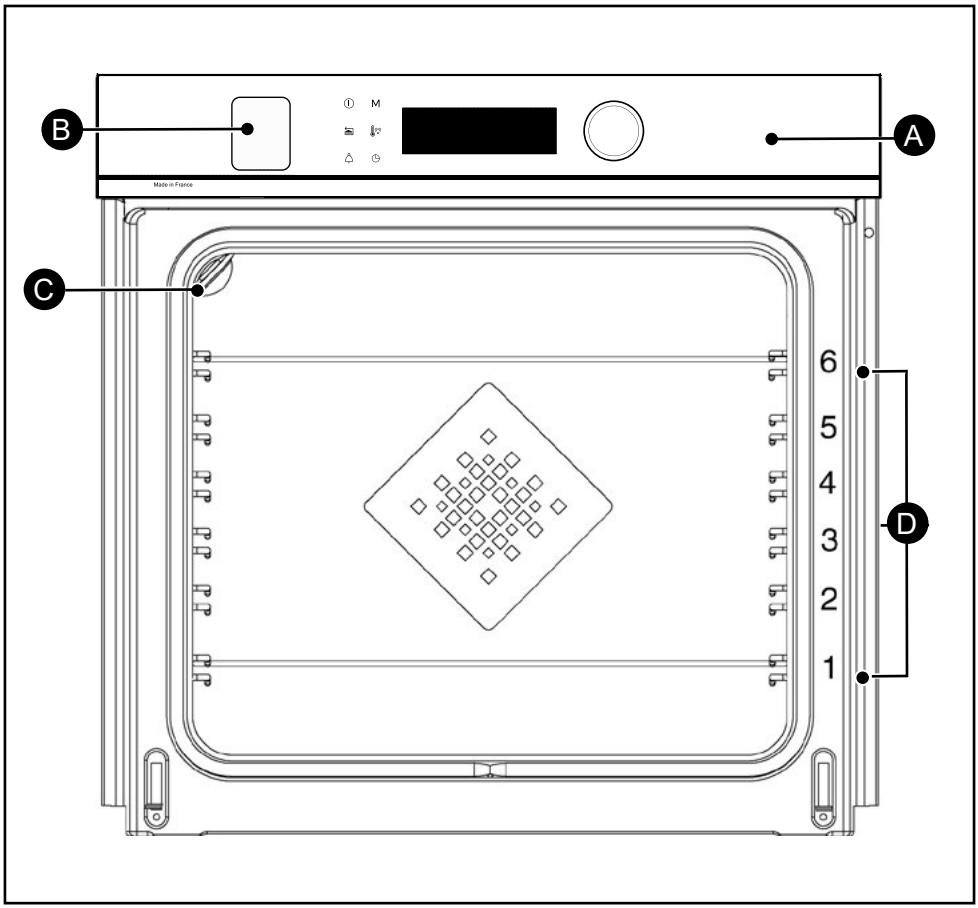
Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.

Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации. Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



A Панель управления

B Отсек заполнения резервуара с водой*

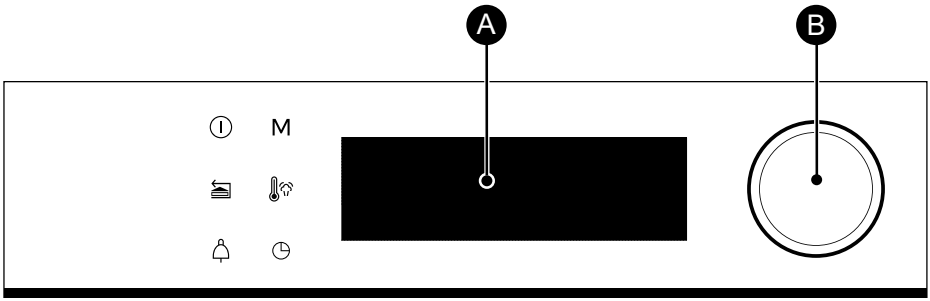
C Лампочка

D Проволочные решетки (6 варианта высоты)

* Отсек защищен пленкой. Снимите пленку во время распаковывания прибора.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)

Кнопка возврата (короткое нажатие) / открытие (длительное нажатие)

Кнопка таймера

Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму

Кнопка температуры

Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

A Дисплей

B Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;

- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до отображения символа на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

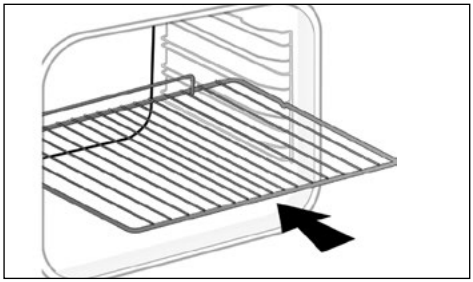
ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка с экрана.

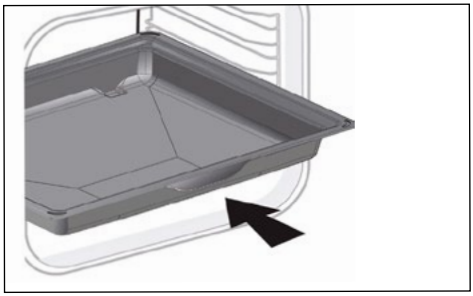
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

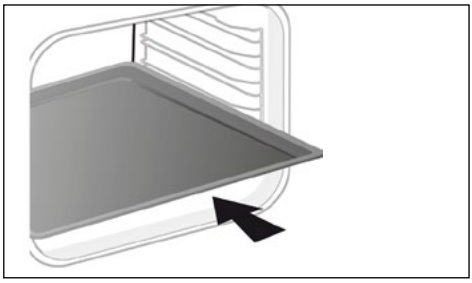
- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию. На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Универсальный противень толщиной 45 мм. Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



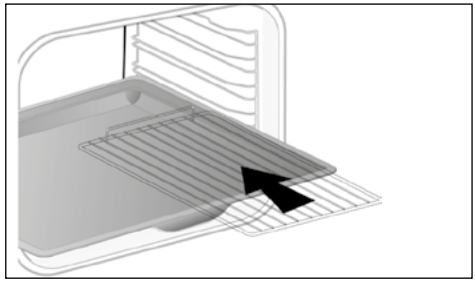
- Противень для выпекания толщиной 8 мм. Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие. Этот противень идеально подходит для приготовления кондитерских изделий и другой выпечки, например печенья, безе, круассанов и т. д. Благодаря наклонному положению передней части вы сможете легко положить ваши заготовки на противень.



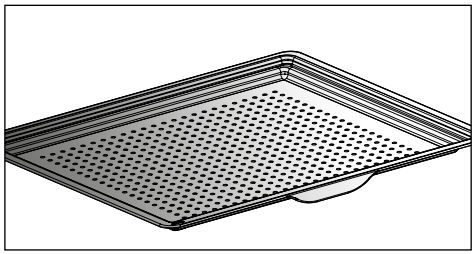
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Решетки на половину противня для сбора соков. Эти полурешетки для сбора соков используются отдельно одна от другой, но их помещают только на один из противней или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону задней стенки духового шкафа. Используя только одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.

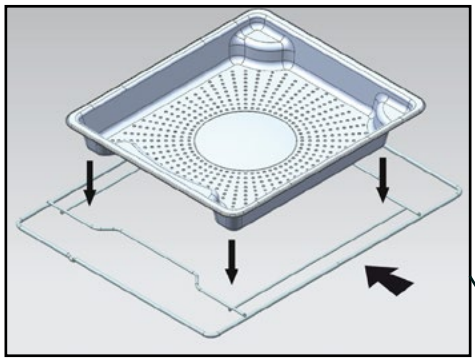


- Перфорированное блюдо. Вставляется в направляющие ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Предназначено для приготовления методом AIR FRY, также подходит для приготовления пиццы, выпечки или высушивания продуктов.

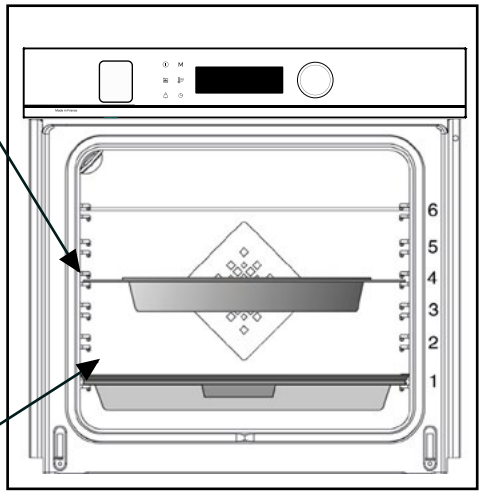


• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

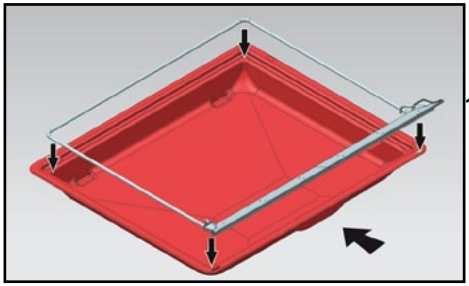
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ПАРУ



Внимание!
Использовать для приготовления продуктов питания исключительно на пару. Не использовать в прочих режимах приготовления продуктов питания. Перед очисткой пиролизом извлеките из духового шкафа все принадлежности и направляющие.

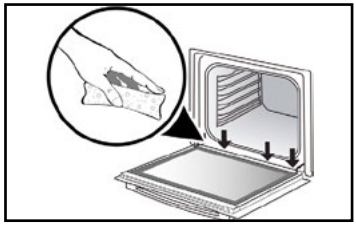


(1) Противень из нержавеющей стали с отверстиями для отвода конденсата при приготовлении пищи. Используется на уровне 4.



(2) Силиконовый бортик с поддерживающей рамой Установите раму на универсальный противень толщиной 45 мм для сбора конденсата при приготовлении пищи. Вставьте весь блок на нижний уровень 1.

Силиконовая прокладка обеспечивает герметичность дверцы.



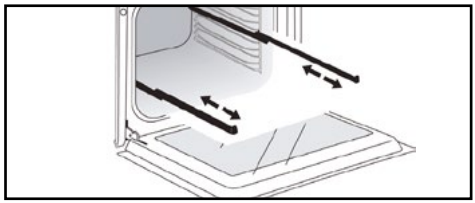
Убедитесь, что силиконовая прокладка соприкасается со стеклом дверцы.

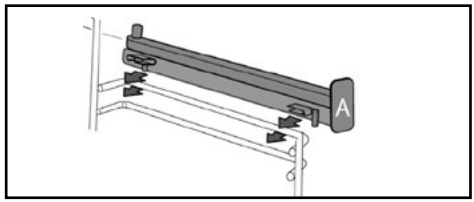
Внимание!
После каждого приготовления на пару убирайте губкой воду, которая может собираться в желобе внизу дверцы.

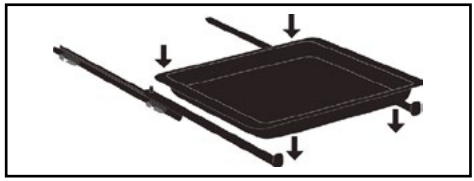
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

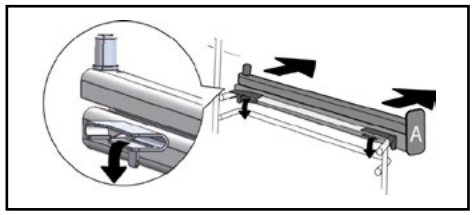
СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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.

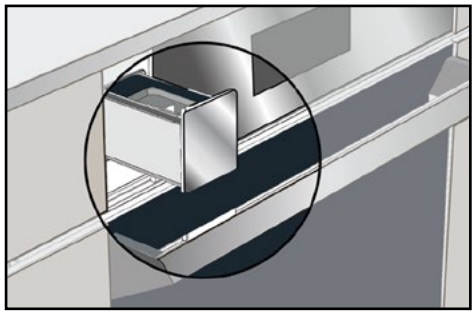
Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы вынуть их из уровня. Потяните направляющую на себя.

Под воздействием высокой температуры принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

- Заполнение резервуара водой



Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой. Вместимость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинированного с паром приготовления отсек заполнения открывается автоматически.

Заполните резервуар.

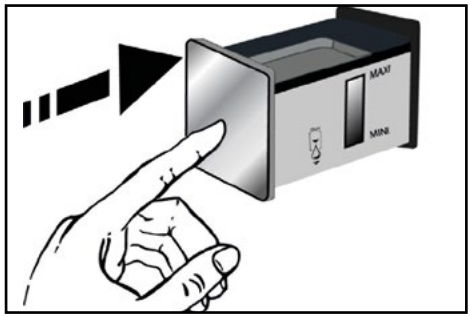
Убедитесь, что резервуар заполнен до своего максимального уровня.

В этом вам поможет отметка максимального уровня, которая видна сбоку отсека.

После этих действий закройте отсек, толкнув его рукой.

Ваш духовой шкаф готов выполнить комбинированное с паром приготовление.

Готовка начинается, когда отсек для заполнения задвигается обратно на место пользователем.



Рекомендация
После заполнения водой резервуара требуется несколько секунд для стабилизации уровня воды.
При необходимости скорректируйте уровень.

Внимание!
Не используйте смягченную или деминерализованную воду.

Внимание!
После каждого приготовления обязательно сливайте воду. Продолжительность цикла автоматического опустошения составляет около 3 мин. См. главу «Уход. Функция опустошения».

• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройте время

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

В главном меню выберите функцию **НАСТРОЙКИ**, повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Звук

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения - ОТКЛ., затем подтвердите.

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Управление лампочкой

Вам предлагают два выбора настройки: В положении ВКЛ. лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО). В положении АВТО лампочка духовки гаснет по истечении определенного времени приготовления. Выберите положение и подтвердите.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Во время приготовления печь нагревается. При открытии дверцы выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей. Не становитесь напротив струи пара.

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления. Во время навигации вы можете напрямую перейти в это меню, нажав кнопку «M».

Положение	Рекомендуемая T °C от минимальной до максимальной Рекомендуемая влажность от минимальной до максимальной	Применение
 **Комбинированный нагрев**	**205 °C** **35–230 °C**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 **Пар 100%**	**100 %** **50–100 %**	Для приготовления исключительно на пару.
 **Конвектор** **Пар**	**190 °C** **120–250 °C** **20 %** **20–80 %**	Рекомендуется для приготовления нежного мяса (< 70° в середине), например утки, говядины или телятины.
 **Конвекционный режим** **Пар**	**200 °C** **120–275 °C** **20 %** **20–80 %**	Рекомендуется для овощей, а именно, например, для фаршированных помидоров или кабачков, которым требуется влажность и вентиляция во время приготовления во избежание высушивания.
 **Вентилируемый гриль** **Пар**	**190 °C** **180–250 °C** **20 %** **20–80 %**	Рекомендуется для создания корочки у блюда, сохраняя его немного влажным внутри. Идеально подходит, например, для запеканок, таких как запеканки из макаронных изделий, чтобы не высушить блюдо снизу.
 **Восстановление**	**170 °C** **70 % пара**	Восстановить свежесть вчерашнего хлеба. Рекомендуется для багетов, буханок хлеба, булочек и круассанов.

Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение	Рекомендуемая Т °С от минимальной до максимальной	Применение
 **Комбинированный нагрев**	**205 °С** **35–230 °С**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 **Конвектор***	**180 °С** **35–250 °С**	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 **Конвекционный режим**	**200 °С** **35–275 °С**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 **ЭКО***	**200 °С** **35–275 °С**	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 **Вентилируемый гриль**	**200 °С** **100–250 °С**	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 **Вентилируемый верхний нагрев**	**180 °С** **75–250 °С**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 **Изменяемый гриль**	**4** **1–4**	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям этикетирования электрических приборов по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение		Рекомендуемая T °C от минимальной до максимальной	Применение
	**Air Fry**	**200 °C** **180–220 °C**	Эта идеальная программа для приготовления изысканных и здоровых блюд с применением перфорированной формы позволяет готовить и обжаривать овощи, картофель фри, блюда в панировке или кляре в духовке без жира (или с очень небольшим его количеством).
	**Поддержание тепла**	**60 °C** **35–100 °C**	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
	**Разморозка**	**35 °C** **30–50 °C**	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50 °C (мясо нужно разместить на решетке, а под решетку установить блюдо для стекания сока).
	**Подъем теста**	**40 °C**	Рекомендуемая программа для мягкого подъема любого теста, например теста для хлеба, булочек, пиццы, куличей и т. д. Поместите противень прямо на дно духового шкафа.
	**Дегидратация**	**80 °C** **35–80 °C**	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по высушиванию.
	**Функция Шаббат**	**90 °C**	Специальная последовательность: духовка работает без перерыва 25 или 75 часов только при 90°C.

Ни в коем случае не кладите фольгу прямо на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрачивать тепло.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку — начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в печь на рекомендованный уровень.

ПРИМЕЧАНИЕ. Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие разделы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите температуру, затем подтвердите.

- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

Для комбинированных приготовлений  ,  ,  , духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение для пара.

Чтобы его изменить, выберите влажность, затем подтвердите.

Повернув ручку, введите новое процентное соотношение пара (от 20 до 80 %), затем подтвердите выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления блюда, выбрав настройку продолжительности, затем ввести продолжительность приготовления, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы хотите, чтобы приготовление началось позже, вы можете изменить время окончания приготовления.

- Выберите завершение приготовления и подтвердите.

После установки времени завершения приготовления

подтвердите. Время завершения приготовления остается на дисплее.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления.

В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На экране появится надпись ОТКЛЮЧЕНИЕ.

Подтвердите выбор нажатием на ручку или удерживанием кнопки остановки работы.

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ФУНКЦИЯ AIR FRY

Поместите продукты прямо на перфорированную форму, разложив их в один слой, выберите режим приготовления Air Fry и установите температуру в диапазоне 180 °C–220 °C. Установите перфорированную форму на уровень 5, а глубокий поддон на уровень 3, чтобы в него стекали остатки.

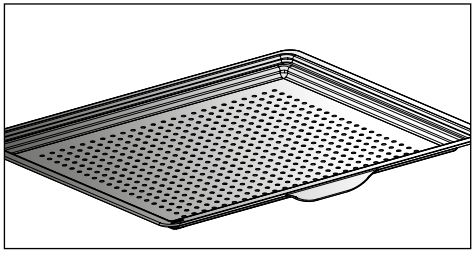


ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО РЕЖИМУ AIR FRY

нужен предварительный нагрев до 200 °C*

	Продолжительность	Вес
Куриные крылышки	**25 мин**	**500 г**
Свежий картофель фри	**30 мин**	**700 г**
Мороженный картофель фри	**30 мин**	**700 г**
Кубики свежих овощей (кабачки, баклажаны, перец)	**30 мин***	**500 г**
Куриные наггетсы	**10 мин**	**250 г**
Рыба в панировке	**15 мин**	**250 г/ 2 кусочка**

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

Дегидратация — один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части содержащейся воды в продуктах, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Используйте только свежие продукты.

Используйте только свежие продукты.

Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80 °C	5–9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80 °C	8–10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80 °C	5–8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60 °C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60 °C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60 °C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60 °C	6	1 или 2 решетки

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, сгруппированных по категориям, и готовить разными способами. Интеллектуальный духовой шкаф автоматически предложит вам предварительно заданный режим приготовления или альтернативные варианты, которые можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

ИИ

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Для некоторых продуктов необходимо знать определенные параметры (вес, размер и т. д.).

Для блюд на пару, символ  указывает, что это приготовление на пару.

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы.

Этот режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем промокнуть бумажным полотенцем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ

Эта программа позволяет готовить мясо, рыбу или овощи в вакууме при низкой температуре исключительно на пару.

ВАЖНО! Перед началом приготовления положите продукты с приправами или без в пакет для приготовления в вакууме, предназначенный для этой цели (термостойкий), и герметично закройте его с помощью пищевого вакуумного упаковщика.

Этот способ приготовления в защитной упаковке гарантирует оптимальное сохранение питательных веществ и вкусовых качеств.

Используйте принадлежности, предназначенные для приготовления исключительно на пару (противень, опору, силиконовый бортик), и положите подготовленные продукты в пакетах для приготовления на блюдо.

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию **АВТО**, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд:

мясо, рыба, блюда, овощи, хлеб и макаронные изделия, десерты, низкая температура, приготовление в вакууме.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФИЛЕ-МИНЬОН
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ СЫРОЕ
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ
СВИНОЕ ЖАРКОЕ
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ СЫРОЕ
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ СЫРОЕ
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ
КУРИЦА
ФОРЕЛЬ
МЕЛКАЯ РЫБА
ЛОСОСЬ
СИБАС
КРУПНАЯ РЫБА
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН
ЙОГУРТ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ
НАРЕЗАННЫЕ ОВОЩИ
ФИЛЕ РЫБЫ
ФИЛЕ ПТИЦЫ
ФУА-ГРА

Используйте принадлежности для приготовления исключительно на пару и положите подготовленные продукты в пакетах для приготовления на противень.

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

Рекомендация
Приготовления пар: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %.

Рекомендация
При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить противень, духовой шкаф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАР
ЭСКАЛОП ИЗ ИНДЕЙКИ		O
КУРИНАЯ ГРУДКА		O
СВИНОЕ ФИЛЕ		O
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА	O	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА	O	
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ	O	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	O	
СВИНАЯ ГОЛЯШКА	O	
СВИНОЕ ФИЛЕ	O	
ФИЛЕ-МИНЬОН	O	
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	O	
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	O	
КУРИЦА	O	
УТКА	O	
УТИНОЕ ФИЛЕ	O	
БЕДРО ИНДЕЙКИ	O	
ИНДЕЙКА	O	
ГУСЬ	O	

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

Рекомендация
Приготовления пар: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

РЫБА	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАР
ФИЛЕ СВЕЖЕЙ РЫБЫ		O
ФОРЕЛЬ	O	O
ЛОСОСЬ	O	O
КРУПНАЯ РЫБА	O	O
МЕЛКАЯ РЫБА	O	O
СИБАС	O	O
ЛОБСТЕР	O	
РЫБНЫЙ ПИРОГ	O	
МИДИИ		O
МОЛЛЮСКИ		O
КРЕВЕТКИ		O
ЛАНГУСТЫ		O

БЛЮДА	ИИ
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	O
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	O
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	O
ЛАЗАНЬЯ	O
ПИРОГ С МЯСОМ	O
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	O
СЫРНЫЙ ПИРОГ	O
КИШ	O
ПИЦЦА	O
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН	O
РАГУ	O
СУФЛЕ	O

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ОВОЩИ	ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАР
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА	O
ГОРОШЕК	O
МОРКОВЬ	O
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ	O
БРОККОЛИ	O
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	O
КАРТОФЕЛЬ	O
ЛУК-ПОРЕЙ	O
КАБАЧКИ	O
ТЫКВА КРУПНОПЛОДНАЯ	O
СПАРЖА	O
СЕЛЬДЕРЕЙ	O
ТЫКВА ОБЫКНОВЕННАЯ	O
БЕЛАЯ СВЕКЛА	O
ШПИНАТ	O
АРТИШОКИ	O

ХЛЕБ И ТЕСТА	ИИ
БУЛОЧКИ	O
БАГЕТ	O
ХЛЕБ	O
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	O
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА	O

ДЕСЕРТЫ	ИИ
ЙОГУРТ	
КУЛИЧ	O
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	O
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	O
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ	O
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	O
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	O
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	O
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ	O
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	O
ПЕЧЕНЬЕ	O
КЕКСЫ	O
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	O
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	O

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция АВТО выбирает за вас режим приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим **АВТО** в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, овощи, хлеб и макаронные изделия, десерты, низкая температура, приготовление в вакууме):

В зависимости от выбранного блюда или состояния духового шкафа (уже нагрет) режим ИИ предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью ИИ, необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.
Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.

Для некоторых приготовлений на пару необходимо добавление воды во время готовки. Символ  **указывает на необходимость заполнить резервуар.**

• 8 РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в ручном или автоматическом режиме печь предложит вам завершить приготовление, нажав кнопку OK, или продлить приготовление, выбрав одну из следующих опций: Хрустящая Корочка, Поддержание Тепла и Добавление 5 мин.

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюдо с помощью функции Хрустящая корочка.

В конце приготовления выберите опцию Хрустящая и подтвердите выбор нажатием ручки.

Начинается приготовление. В правом нижнем углу экрана отобразится символ  , гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

Примечание.
Опция Хрустящая может быть настроена в конце запрограммированного приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В конце приготовления вы можете выбрать функцию Поддержание Тепла, которая позволит оставить блюдо в духовом шкафу, не пережарив его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

Вы можете выбрать функцию Добавление 5 мин в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции Добавление 5 мин духовка возобновляет режим приготовления и настройки температуры на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку .

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

ОЧИСТКА И УХОД

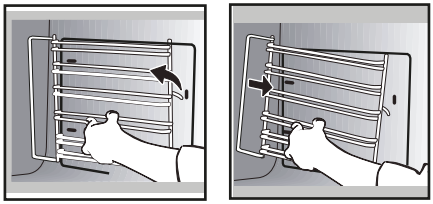
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочные решетки.



ОЧИСТКА СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

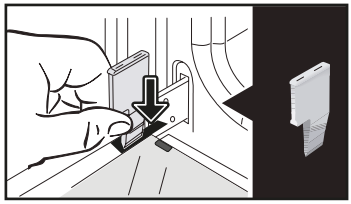
Предостережение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

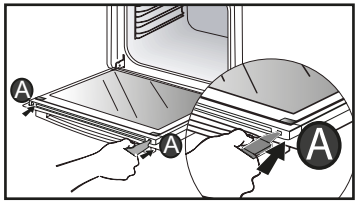
Предварительно уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

Чтобы очистить различные внутренние стекла, снимите их в описанной далее последовательности.

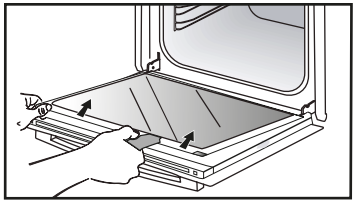
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

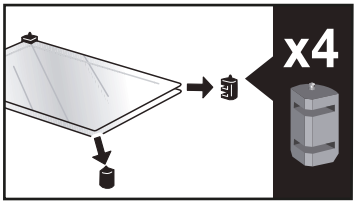


Извлеките первое закрепленное стекло: С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления Ⓐ, чтобы отщелкнуть стекло.



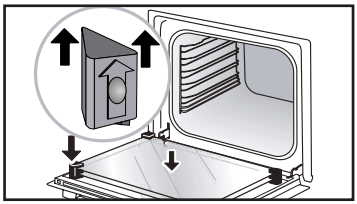
Снимите стекло. Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.





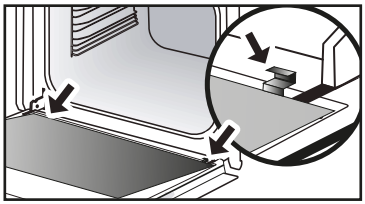
При необходимости вытащите их для очистки.

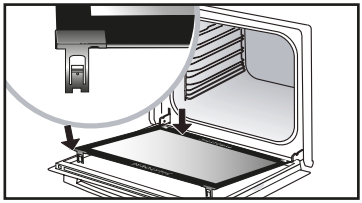
Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.



После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки 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.





Вытащите пластмассовый клин.

• 9 УХОД

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие. Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, хромированные решетки), а также вся посуда были вынуты из духового шкафа.

Этот духовой шкаф оснащен функцией автоматической очистки пиролизом. Пиролиз — это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания жира и вытекания. Перед тем как приступить к пиролитической очистке духового шкафа, удалите основные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки. Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

Предлагаются два цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Экспресс-пиролиз: эта функция, доступная также по окончании приготовления, использует накопленное тепло для быстрой автоматической очистки камеры печи: слегка загрязненная камера очищается менее чем за час.

Если ваш духовой шкаф достаточно теплый, пиролиз длится 59 минут, в противном случае — 1 час 30 минут.

Пиролиз 2Ч: 2 часа для очистки в глубине камеры духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА

Выберите режим **ОЧИСТКА**, когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например **Пиролиз 2Ч**, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ  , указывающий, что дверца заблокирована.

По окончании пиролиза наступает фаза охлаждения, и в это время духовой шкаф остается недоступным.

После охлаждения духовки удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.

САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите окончание приготовления.

- Настройте желаемое время окончания пиролиза с помощью ручки, затем подтвердите ввод.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пиролиза откладывается, чтобы пиролиз закончился в запрограммированное время.

В конце цикла пиролиза духовка переходит в фазу охлаждения и остается недоступной на все время её продолжительности.

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.

• 9 УХОД

ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЯ (РЕЗЕРВУАРА С ВОДОЙ)

После каждого приготовления экран рекомендует слить воду. Вы можете сделать это сразу или отложить до начала следующего приготовления.

Однако опустошение резервуара может осуществляться не во время приготовлений.

Для этого выберите функцию ОЧИСТКА в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Опустошение», затем подтвердите. Отсек открывается.

- Выберите один из двух вариантов опустошения: БЫСТРОЕ или ПОЛНОЕ (см. ниже подробную информацию) и выполните те же действия, что и для автоматического опустошения в конце приготовления.

Автоматическое опустошение в конце приготовления:

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

Вы можете решить не выполнять этот слив, выбрав «Позже», а затем подтвердив. В противном случае выберите БЫСТРОЕ слив или ПОЛНОЕ слив, а затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.

Опустошение БЫСТРОЕ

Если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.

Опустошение ПОЛНОЕ

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоявшейся воды.

Продолжительность опустошения приблизительно 3 мин 20 секунд.

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек.

Для начала опустошения подтвердите, нажав на ручку.

Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

Как только опустошение закончилось, на дисплее появится 0 м 0 с. Вручную закройте отсек.

ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ (ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ)

Очистка от накипи — это цикл очистки, при котором снимается накипь с водонагревателя.

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда приходит время для очистки от накипи, символ ■ мигает при запуске приготовления. Вы можете отложить это, выбрав «Я отказываюсь», затем подтвердите.

У вас есть возможность выполнить еще 5 приготовлений, пока функции приготовления «на пару» не смогут осуществляться. Однако, если появляется «очистка от накипи обязательна», необходимо ее выполнить и выбрать «Я принимаю» и подтвердить.

⚠ **Внимание!**
Если на дисплее появилось «очистка от накипи обязательна», вы непременно должны приступить к очистке водонагревателя от накипи.

Для запуска очистки от накипи выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Очистка от накипи», затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически.

Выполняйте этап за этапом.

ЭТАП 1 ОПУСТОШЕНИЕ

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек и подтвердите.

Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 с.

ЭТАП 2 ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

- Закройте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка» продолжительностью 30 мин. В конце цикла резервуар откроется автоматически.

ЭТАП 3 ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС.

-Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Ополаскивание» продолжительностью 3 мин 30 с.

ЭТАП 4 ОПУСТОШЕНИЕ

Необходимо выполнить второе ополаскивание, опять наполните резервуар водой до уровня МАКС.

-Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 с.

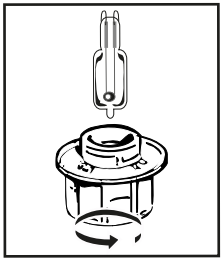
По окончании цикла очистка от накипи закончена.

Раздается звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Ваша духовка снова готова к работе.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Предостережение. Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки : 25 Вт, 220–240 В~, 300 °C, 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.

• 10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
Появляется надпись AS (система Автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.
Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим **ДЕМО** (см. меню настроек).
Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
На дне духовки появилась вода.	На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

• 11 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВО ФРАНЦИИ

Дополнительные сведения о наших продуктах можно получить указанными ниже способами, а также связавшись с нами.

> посетите наш веб-сайт:

www.dedietrich-electromenager.com

> напишите по почте, по следующему адресу:

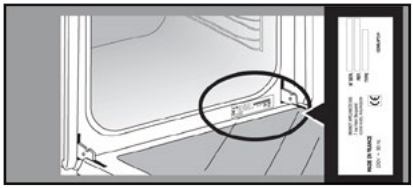
Отдел по работе с клиентами
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

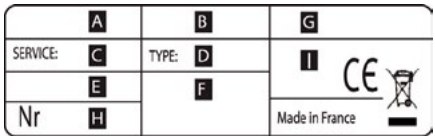
ПРИМЕЧАНИЕ:

• С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВО ФРАНЦИИ

Техническое обслуживание вашего прибора должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.





B: коммерческие реквизиты

C: эксплуатационные данные

H: Номер серии

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

	ВТОРЫЕ БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		Время приготовления в минутах
		°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60–70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30–40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20–30
	Свиные/телячьи ребрышки			210	3									20–30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20–30
	Бараньи ребрышки			210	3									20–30
РЫБА	Рыба жареная			275	4									15–20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30–35
	Рыба в папильотках	220	3									200	3	15–20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
ВЫПЕЧКА	Савойский бисквит, «Женуаз»									180	3	180	4	35
	Бисквитный рулет	220	3							180	2	190	3	5–10
	Булочки	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Брауни	180	2									180	2	20–25
	Кекс, пирог	180	3							180	3	180	3	45–50
	Клафути	200	3									190	3	30–35
	Сухое печенье, песочное печенье	175	3									170	3	15–20
	Кугельхопф									180	2			40–45
	Безе	100	4							100	4	100	4	60–70
	Мадлен	220	3									210	3	5–10
	Тесто для пирожного с кремом	200	3							180	3	200	3	30–40
	Слоеное печенье	220	3									200	3	5–10
	Саварен	180	3							175	3	180	3	30–35
	Песочный торт	200	1									200	1	30–40
	Торт из тонкого слоеного теста	215	1									200	1	20–25
РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2									190	2	80–100
	Пицца					240	1							15–18
	Киш	190	1			180	1					190	1	35–40
	Суфле									180	2			50
	Пирог	200	2									190	2	40–45
	Хлеб	220	2									220	2	30–40
	Тосты			275	4–5									2–3

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре. * В зависимости от модели

ТЕСТ РАБОТОСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ IEC/EN 60350

ПРОДУКТ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°C	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин.	ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	противень толщиной 45 мм	150	30–40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	противень толщиной 45 мм	150	25–35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	150	25–45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	противень толщиной 45 мм	175	25–35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	160	30–40	да
Печенье (8.4.2)		5	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		5	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	170	20–40	да
Печенье (8.4.2)		3	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	170	25–35	да
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	гриль	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.

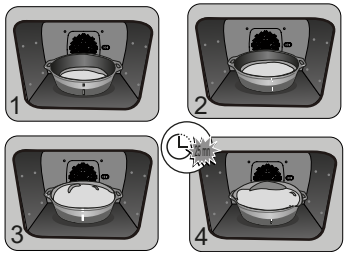
Рецепт в дрожжами (в зависимости от модели)

Ингредиенты:

• Мука — 2 кг • Вода — 1240 мл • Соль — 40 г • 4 пакетика сухих пекарских дрожжей Перемешайте тесто с помощью миксера и оставьте подниматься в духовом шкафу.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный противень, удалить основу проволочных решеток и поместить противень на дно.

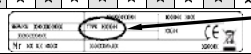
Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40–50 °C в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25–30 минут благодаря остаточному теплу.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE 6
Elektrické pripojenie 7

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 7
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 7

• 3 PREDSTAVENIE RÚRY 8
OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ 9
UZAMKNUTIE TLAČIDIEL 9
PRÍSLUŠENSTVO (v ZÁVISLOSTI OD MODELU) 10
PRÍSLUŠENSTVO (v ZÁVISLOSTI OD MODELU) 11
ŠPECIÁLNA MISA NA VARENIE 100 % PARA 12
SYSTÉM POSUVNÝCH DRÁŽOK (V ZÁVISLOSTI OD MODELU) 13
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK 13
ZÁSUVKA NA NÁPLŇ 14

• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE 15
PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY 15
MENU NASTAVENIE (v ZÁVISLOSTI OD MODELU) 15

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA 16
SPUSTENIE VARENIA 19

• 6 RADY NA VARENIE 20
FUNKCIA TEPLOVZDUŠNÉHO FRITOVANIA 20
ORIENTAČNÁ TABUĽKA AIR FRY 20
FUNKCIA SUŠEIA 21
ORIENTAČNÁ TABUĽKA NA SUŠENIE POTRAVÍN 21

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA 22
PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU 22
PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL 23
PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL 24
PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL 25
PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL 26
SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA 27
RÝCHLE PEČENIE 27

• 8 RADY NA VARENIE 28
MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA) 28
FUNKCIA ČASOVAČA 28

OBSAH

SK

• 9 ÚDRŽBA 29
AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU 31
SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA 31
AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ 32
AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM 32
FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (nádrže na vodu) 33
FUNKCIA ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (z ohirevača pary) 34
VÝMENA SVETLA 35

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA 36

• 11 POPREDAJNÝ SERVIS 37
TIP NA VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME 38

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.

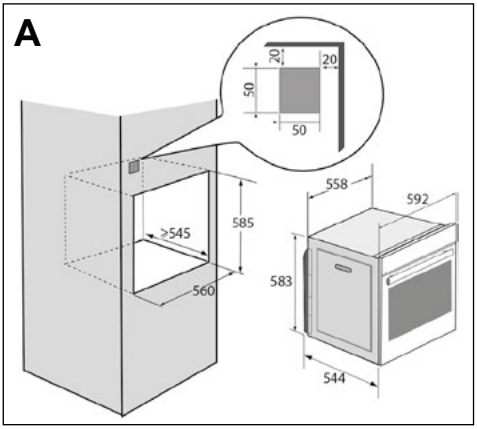
• 1 INŠTALÁCIA

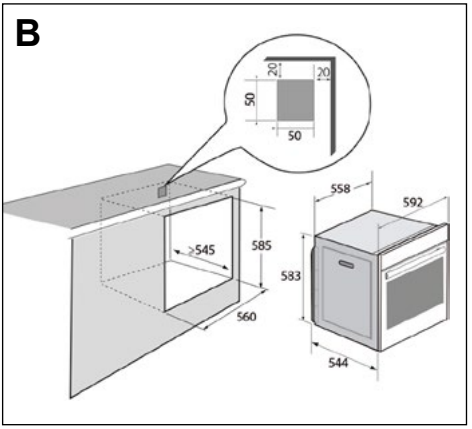
VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

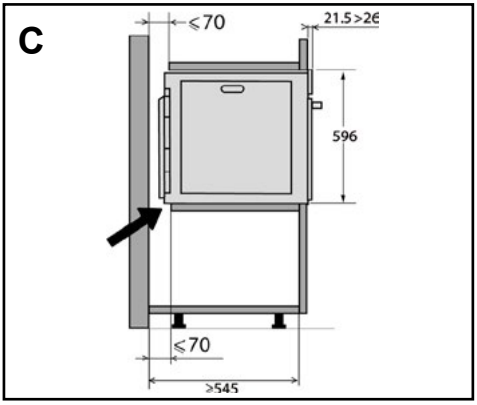
Na schémach sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vaša rúra zabudovaná. Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. B) alebo do vstavaného nábytku (obr. A). Ak je nábytok otvorený, maximálny rozmer otvoru v zadnej časti je 70 mm (C a D). Upevnite rúru do nábytku. Z tohto dôvodu dajte gumové dorazy a najprv si v stene nábytku predvŕtajte otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek.

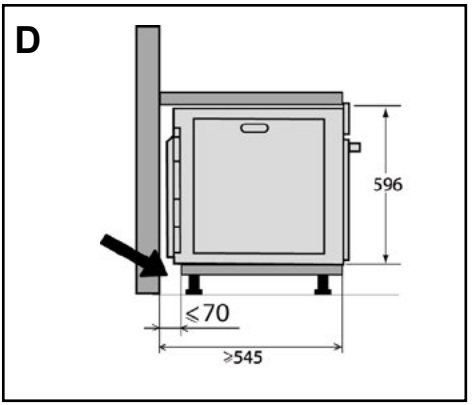
Znova nasaďte gumené pätky.

Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.









• 1 INŠTALÁCIA

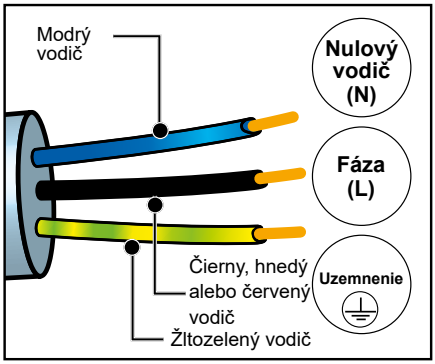
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou štandardizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s profilom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou viacpólového odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov.

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.

Vaše zariadenie je navrhnuté tak, aby fungovalo s frekvenciou 50 Hz alebo 60 Hz bez osobitného zásahu z vašej strany.



Pozor: Ak si elektroinštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, spotrebič odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

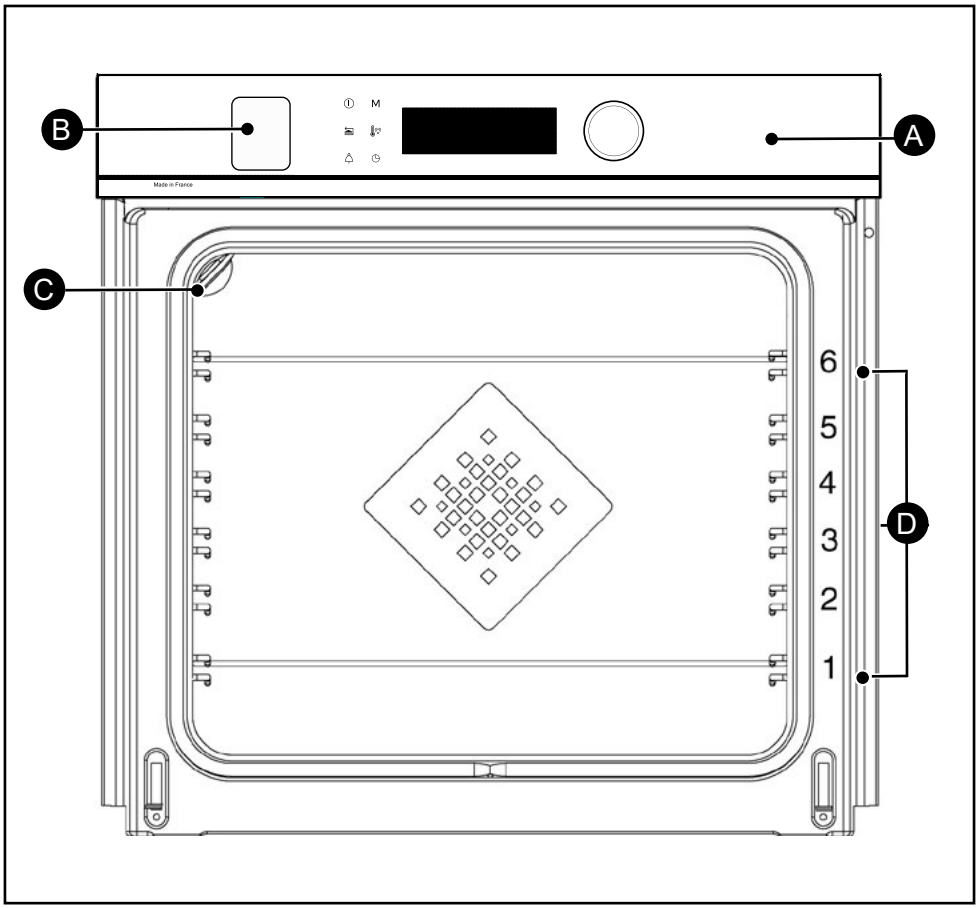
Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 PREDSTAVENIE RÚRY



A Ovládací panel

B Zásuvka na napĺňanie nádoby na vodu*

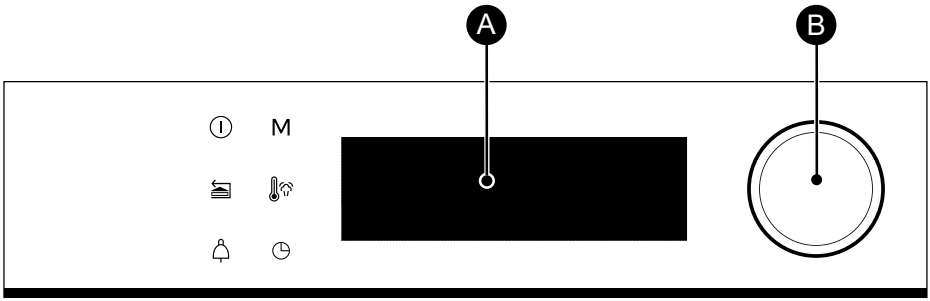
C Svetlo

D Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

*Zásuvka je chránená plastovým filmom. Pri vybaľovaní produktu ho nezabudnite dať dole.

• 3 PREDSTAVENIE RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)

Stlačte tlačidlo späť (krátke stlačenie) / Otvorenie (dlhé stlačenie)

Tlačidlo časovača

Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu

Tlačidlo teploty

Tlačidlo doby trvania varenia / odloženého štartu

A Displej

B Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):

– umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá a , až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

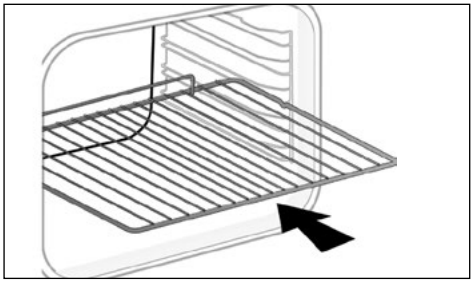
POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá späť a , až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku .

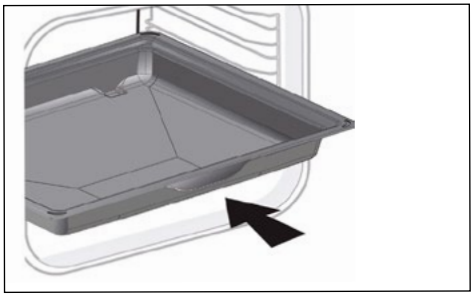
• 3 PREDSTAVENIE RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

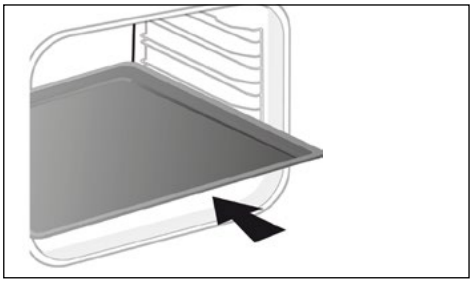
– Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na prípravu pokrmu alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



- Plech na viacero druhov použitia, odkvapkávací plech na tuk 45 mm založený do etáží pod mriežkou s rukoväťou smerujúcou k dvierkam rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



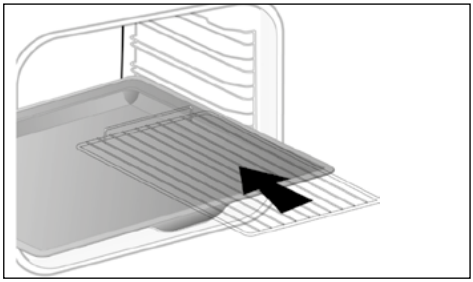
- Plech na pečenie, 8 mm. Vkladá sa do etáží alebo upevňuje sa na teleskopické drážky. Toto náčinie je ideálne na varenie pečiva a pečiva, ako je krehké pečivo, sušienky, pusinky, croissanty atď. Jeho naklonená predná plocha umožňuje ľahké umiestnenie vašich prípravkov.



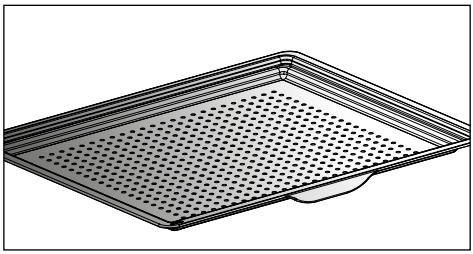
• 3 PREDSTAVENIE RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

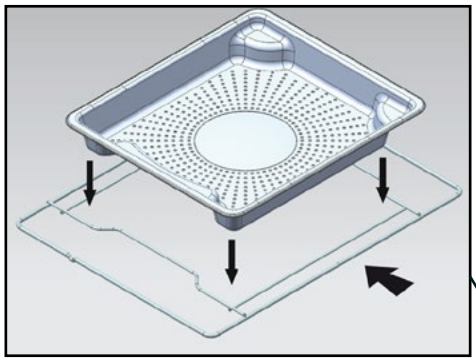
– Mriežky pre „chuť“. Tieto polovičné mriežky pre „chuť“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry. Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



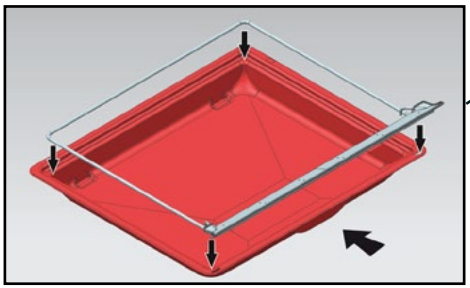
– Perforovaný plech. Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Tento plech je určený na pečenie typu AIR FRY a je vhodný aj na prípravu pizze, pečiva, či sušenie potravín.



ŠPECIÁLNA MISA NA VARENIE 100 % PARA



1 Dierkovaný plech z nehrdzavejúcej ocele umožňuje odvádzať kondenzovanú vodu z potravín, ktorý sa má vložiť na úroveň 4.

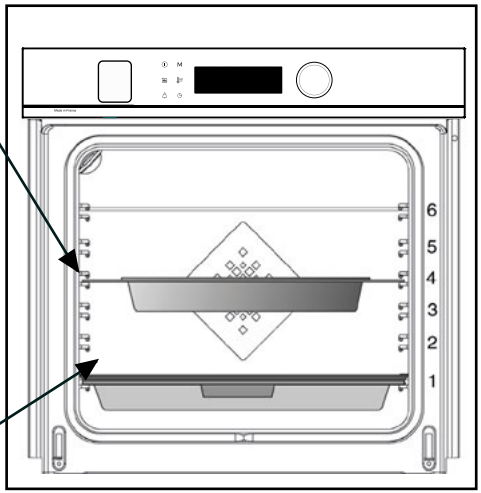


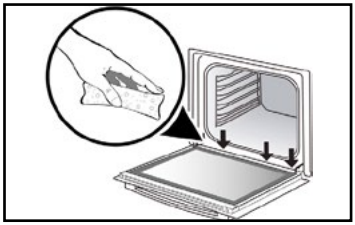
2 Silikónová podložka s podporným rámom. Rám položte na misu na viacnásobné použitie s plechom na odkvapkávanie 45 mm, ktorý umožňuje zachytávanie vyzrážanej vody. Vložte ho na držiak na úrovni 1.

Silikónové tesnenie zabezpečuje tesnosť dvierok.

Dbajte na to, aby sa silikónová lišta opierala o sklo dvierok.

Pozor
Používajte iba s funkciou varenie 100 % na pare. Nepoužívajte s inými varnými režimami. Pred spustením čistenia pyrolýzou príslušenstvo a mriežky z rúry na pečenie odstráňte.



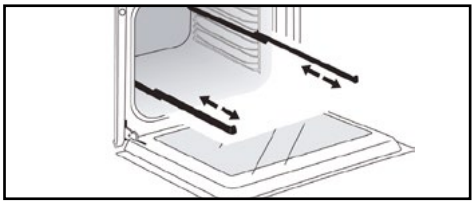


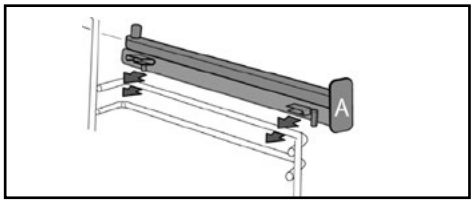
Pozor
Po každom varení na pare dbajte na to, aby ste riadne odstránili vodu, ktorý by sa mohla nachádzať pozdĺž žliabku v spodnej časti dvierok.

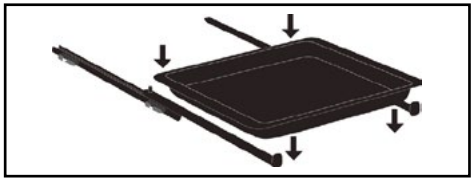
• 3 PREDSTAVENIE RÚRY

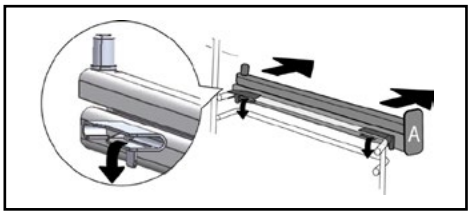
SYSTÉM POSUVNÝCH DRÁŽOK (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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.

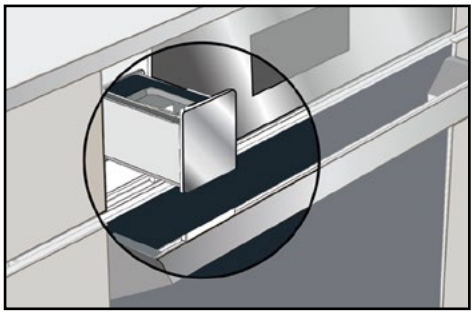
Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej koľajničke, aby ste ich uvoľnili od držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.

Vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

– Plnenie nádržky na vodu



Pred každým novým pečením v pare nezabudnite naplniť nádržku s vodou. Kapacita nádržky je 1 liter.

Na začiatku kombinovaného pečenia v pare sa nádržka na náplň otvorí automaticky.

Naplňte nádržku.

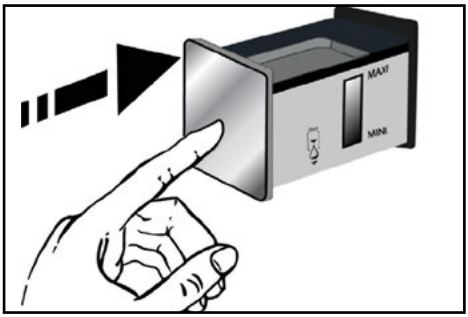
Skontrolujte, či je nádržka je naplnená na maximálnu úroveň.

Použite na to značku maximálnej hladiny, ktorá je viditeľná na jednej strane zásuvky.

Po týchto krokoch zatvorte zásuvku jej manuálnym zatlačením.

Rúra je pripravená na vykonanie kombinovaného pečenia v pare.

Varenie začína, keď je zásuvka na náplň zatlačená späť na svoje miesto.



Odporúčanie
Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody.
V prípade potreby nechajte hladinu ustáliť.

Pozor
Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.

Pozor
Vodu doplňte pred každým varením. Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržby – funkcia vyprázdňovania“.

• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájaní si vyberte svoj jazyk otáčaním páčky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrďte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote po dobu 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

MENU NASTAVENIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvoľte funkciu **„NASTAVENIA“** otáčaním ovládača a voľbu následne potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

- Čas

Zmeňte hodiny, potvrďte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky.

- Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrďte.

- Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

- Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

- Správa žiarovky

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: V polohe ON zostane svetlo svietiť počas celej doby varenia (okrem funkcie ECO).V polohe AUTO sa osvetlenie rúry po určitom čase varenia vypne. Zvoľte si svoju polohu a potvrďte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazované v diagnostike.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para začne unikať, keď otvoríte dvierka. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti. Dbajte na to, aby ste sa nezdržovali v toku pary.

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia. Pri prehliadaní môžete priamo vstúpiť do tejto ponuky stlačením tlačidla „M“.

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi Odporúčaná vlhkosť mini – maxi	Používanie
 **Varenie sous-vide**	**100% Para**	Tento program umožňuje prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny metódou sous-vide a pri nízkej teplote v 100 % pare.
 **Para 100 %**	**100 %** **50% - 100%**	Na varenie výlučne s parou.
 **Ohrev s ventilátorom para**	**190 °C** **120 °C – 250 °C** **20 %** **20% - 80%**	Odporúča sa na šetrné varenie mäsa (< 70 °C), ako je kačacie, hovädzie alebo teľacie mäso.
 **Tradičná s ventilátorom para**	**200 °C** **120 °C – 275 °C** **20 %** **20% - 80%**	Odporúča sa pre zeleninu, ako sú plnené paradajky alebo cukety, ktoré potrebujú vlhkosť a obeh vzduchu, aby sa zabránilo ich vysušeniu.
 **Gril s ventilátorom para**	**190 °C** **180 °C – 250 °C** **20 %** **20% - 80%**	Odporúča sa na gratinovanie pri zachovaní malého množstva vlhkosti počas prípravy, ideálne na gratinovanie, ako sú gratinované cestoviny, aby sa prirpavované jedlo pod nimi nevysušilo.
 **Regenerácia**	**170 °C** **70% Para**	Čerstvý včerajší chlieb Odporúča sa pre bagety, chlieb, chlebové pečivo a croissanty.

Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

	Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
	**Kombinovaný ohrev**	**205 °C** **35 °C – 230 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
	**Ohrev s ventilátorom***	**180 °C** **35 °C – 250 °C**	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
	**Tradičná**	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, ideálne, ak ich umiestníte do kameninovej nádoby.
	**ECO***	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
	**Gril s ventilátorom**	**200 °C** **100 °C – 250 °C**	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
	**Odvetrávaná podkladová doska**	**180 °C** **75 °C – 250 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
	**Variabilný gril**	**4** **1 – 4**	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril pokrýva celý povrch mriežky.

*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
 **Air Fry**	**200 °C** **180 °C – 220 °C**	Tento program, ktorý je ideálny pre gurmánske a zdravé varenie, v kombinácii s používaním dierovaného plechu vám umožňuje variť a opekať zeleninu, hranolky, obaľované alebo tempury v rúre bez (alebo s veľmi malým množstvom) tuku.
 **Udržiavanie v teple**	**60 °C** **35 °C – 100 °C**	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 **Rozmrazovanie**	**35 °C** **30 °C – 50 °C**	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy).
 **Kysnutie cesta**	**40 °C**	Odporúčaný program na jemné kysnutie všetkých múčnikov, ako je chlebové cesto, brioška, pizza, bábovka, atď. Plech položte priamo na dosku.
 **Vysušenie**	**80 °C** **35 °C – 80 °C**	Sekvencia, ktorá umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreňovú zeleninu, koreniace a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení.
 **Šabat**	**90 °C**	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.

Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

Rady na úsporu energie.
Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetrávanej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Pípnutie signalizuje, že vaša rúra dosiahla nastavenú teplotu. Pokrm môžete vložiť do rúry v odporúčaných výškach etáží.

Poznámka: Niektoré parametre dokážete upravovať ešte pred spustením varenia

(teplota, doba trvania varenia a odložený štart) pozri nasledovné kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

– Zvoľte teplotu a potvrďte.

– otočte ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

PARNÝ GENERÁTOR

Na kombinované pečenie  vám rúra doporučí ideálny pomer pary vyjadrený v percentách.

Ak ho chcete zmeniť, zvoľte si symbol pary a potvrďte ho.

Zadajte nové percento pary (od 20 do 80 %) otáčaním páčky a potvrdením vášho výberu.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia vášho pokrmu môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla, potom zadajte čas varenia otáčaním páčky a potvrďte.

KONIEC VARENIA

(odložený štart)

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Ak si želáte oneskorené spustenie, tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť.

–Zvoľte ukončenie pečenia a potvrďte ho.

Po nastavení času ukončenia varenia,

potvrďte. Zobrazený ostane koniec doby varenia.

Poznámka : Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia.

Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

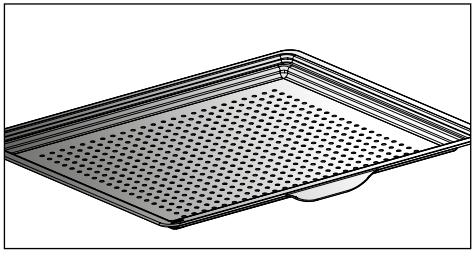
Na displeji sa zobrazí „**ZASTAVTE**”.

Voľbu potvrdíte stlačením páčky alebo dlhým stlačením tlačidla na zastavenia rúry.

• 6 RADY NA VARENIE

FUNKCIA TEPLOVZDUŠNÉHO FRITOVANIA

Potraviny položte priamo na dierovaný plech, rozložte ich bez prekrývania, vyberte režim pečenia Air Fry a nastavte teplotu medzi 180 °C a 220 °C. Vložte perforovaný plech do úrovne 5 a odkvapkávaciu nádobu do úrovne 3, aby ste zachytili zvyšky pečenia.



ORIENTAČNÁ TABUĽKA AIR FRY

pri 200 °C je potrebné zvážiť predhriatie okrem*

	Trvanie	Hmotnosť
Kuracie krídelká	**25 min.**	**500 g**
Čerstvé hranolky	**30 min.**	**700 g**
Mrazené hranolky	**30 min.**	**700 g**
Kocky čerstvej zeleniny (cuketa / baklažán / paprika)	**30 min.**	**500 g**
Kuracie nugety	**10 min.**	**250 g**
Ryba v trojobale	**15 min.**	**250 g / 2 kusy**

• 6 RADY NA VARENIE



FUNKCIA SUŠEIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny.

Používajte len čerstvé potraviny.

Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otáčajte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

ORIENTAČNÁ TABUĽKA NA SUŠENIE POTRAVÍN

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80 °C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80 °C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Jedlá koreninová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, blanšírovaná	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrájané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrájaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické byliny	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligencia rúry vám automaticky ponúkne predvolený režim varenia alebo alternatívy, ktoré si jednoducho vyberiete v navigačnom rozhraní.

AI

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Pri niektorých potravinách je potrebné zadať niektoré nastavenia (hmotnosť, veľkosť,...).

Pre jedlá varené v pare, znamená symbol  , že ide o varenie v pare.

NÍZKA TEPLOTA

Pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu.

Tento režim pečenia umožňuje zjemnenie vlákien mäsa vďaka pomalému pečeniu na nízkej teplote.

Na varenie musí byť rúra na pečenie NEVYHNUTNE studená.

Varenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchli zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.

VARENIE SOUS-VIDE

Tento program umožňuje prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny metódou sous-vide a pri nízkej teplote v 100 % pare.

DÔLEŽITÉ! Ešte pred samotným varením vložte suroviny alebo prísady s bylinkami do špeciálneho vákuového vrecka na varenie (odolného voči vysokým teplotám) a vrecko uzavrite vákuovým uzáverom.

Tento spôsob varenia s ochrannou vrstvou zaručuje optimálne zachovanie živín a chutí.

Použite príslušenstvo určené na 100 % varenie v pare (nádoba, stojan, silikónová podložka) a pripravené jedlo vložte do varných vrecúšok v nádobe.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu **„AUTO“** a výber potom potvrďte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

Mäso, Ryby, Jedlá, Zelenina, Chlieb a cestoviny, Dezerty, Nízka Teplota, Varenie sous-vide.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrďte.

NÍZKA TEPLOTA
PANENKA
TEĽACIA PEČIENKA
HOVÄDZIA PEČIENKA KRVIČKOVÁ
HOVÄDZIA PEČIENKA STREDNE PREPEČENÁ
BRAVČOVÁ PEČIENKA
JAHŇACIE STEHNÁ S KOSTIAMI KRVIČKOVÁ
JAHŇACIE STEHNÁ S KOSTIAMI STREDNE PREPEČENÁ
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ KRVIČKOVÁ
JAHŇACIE STEHNÁ BEZ KOSTÍ STREDNE PREPEČENÁ
KURA
PSTRUH
MALÉ RYBY
LOSOS
OSTRIEŽ MORSKÝ
VEĽKÁ RYBA
ZAPEKANÉ ZEMIAKY
JOGURTY

VARENIE SOUS-VIDE
KRÁJANÁ ZELENINA
RYBACÍ FILET
HYDINOVÝ FILET
FOIE GRAS

Použite príslušenstvo na varenie so 100 % pary a pripravené jedlo vložte do varných vrecúšok v miske.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

Odporúčanie
Pečenie para: recepty auto 100% para.

Odporúčanie
Pri každom varení vám rúra pred vložením pokrmu oznámi úroveň etáže, do ktorej sa má plech vložiť.

MÄSO	AI	PEČENIE PARA
MORČACIE REZNE		O
KURACIE PRSIA		O
BRAVČOVÁ PANENSKÁ SVIEČKOVICA		O
MÄSOVÁ TERINA	O	
JAHŇACIE PLIECKO	O	
TEĽACIE REBIERKA	O	
TEĽACIA PEČIENKA	O	
BRAVČOVÉ KOLENO	O	
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA	O	
PANENKA	O	
BRAVČOVÁ PEČIENKA	O	
HOVÄDZIA PEČIENKA	O	
KURA	O	
KAČKA	O	
KAČACIE PRSIA	O	
MORČACIE STEHNO	O	
MORKA	O	
HUS	O	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

Odporúčanie
Pečenie para: recepty auto 100% para

RYBY	AI	PEČENIE PARA
ČERSTVÉ RYBIE FILÉ		O
PSTRUH	O	O
LOSOS	O	O
VEĽKÁ RYBA	O	O
MALÉ RYBY	O	O
OSTRIEŽ MORSKÝ	O	O
HOMÁR	O	
RYBACIA TERINA	O	
SLÁVKY		O
KÔROVCE		O
KREVETY		O
HOMÁRE		O

JEDLÁ	AI
PLNENÁ ZELENINA	O
ZAPEKANÁ ZELENINA	O
PLNENÉ PARADAJKY	O
LASAGNE	O
MÄSOVÁ PLNKA	O
SLANÝ KOLÁČ	O
SYROVÝ KOLÁČ	O
QUICHE	O
PIZZA	O
ZAPEKANÉ ZEMIAKY	O
MUSAKA	O
SUFLÉ	O

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

ZELENINA	PEČENIE PARA
RUŽIČKOVÝ KEL	O
HRÁŠOK	O
MRKVA	O
ZELENÉ FAZUĽKY	O
BROKOLICA	O
KEL	O
ZEMIAKY	O
PÓR	O
CUKINA	O
TEKVICA	O
ŠPARGĽA	O
ZELER	O
TEKVICA	O
REPA	O
ŠPENÁT	O
ARTIČOKY	O

CHLIEB A CESTOVINY	AI
BRIOŠKA	O
BAGETY	O
CHLIEB	O
MASLOVÉ CESTO	O
LÍSTKOVÉ CESTO	O

DEZERTY	AI
JOGURTY	
BÁBOVKA	O
PIŠKÓTOVÉ CESTO	O
JABLKOVÝ KOLÁČ	O
HRNČEKOVÝ KOLÁČ	O
CAKE	O
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ	O
JOGURTOVÝ KOLÁČ	O
RYŽOVÝ NÁKYP	O
OVOCNÁ TORTA	O
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES	O
CUPCAKES	O
CESTOVINY S KAPUSTOU	O
KARAMELOVÝ KRÉM	O

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia „AUTO“ zvolí vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvoľte režim **„AUTO“** a potom ho potvrďte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (Mäso, Ryby, Jedlá, Zelenina, Chlieb a cestoviny, Dezerty, Nízka Teplota, Varenie sous-vide):

V závislosti od zvoleného jedla alebo stavu pece (ktorá je už zohriatá) ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť. Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrďte.

– Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Displej vás informuje, že jedlo je hotové.

Pri niektorých AI receptoch sa vyžaduje predohrev ešte predtým, než vložíte plech do rúry.
Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

Pri niektorých parných vareniach je potrebné pridať vodu počas varenia. Symbol označuje, že je potrebné doplniť nádrž.

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom alebo automatickom režime vás rúra vyzve na dokončenie pečenia stlačením tlačidla OK alebo na predĺženie pečenia výberom jednej z nasledujúcich možností: Chrumkavé, Udržiavanie Teplého Jedla a Pridanie 5 min.

CHRUMKAVÉ

Na konci pečenia môžete pokrm zhnednúť pomocou funkcie „Chrumkavé“ .

Na konci varenia vyberte možnosť „Chrumkavé“ a potvrďte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. Symbol  sa zobrazí v pravej spodnej časti displeja a gril sa automaticky spustí na 5 posledných minút varenia.

Poznámka:
Možnosť „Chrumkavé“ sa dá nastaviť na konci naprogramovaného varenia.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „Udržať Jedlo Teplé“, čo vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „Pridať 5 min“. Spustením funkcie „Pridať 5 min“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút, ktoré možno v prípade potreby obnoviť.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrďte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Časovač máte možnosť upravovať, alebo zrušiť.

Znova stlačte tlačidlo , nastavte čas alebo ho nastavte na 0 m 00 s, ak ho chcete zrušiť. Ak stlačíte páčku počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 9 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

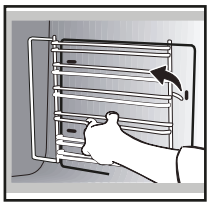
VONKAJŠÍ POVRCH

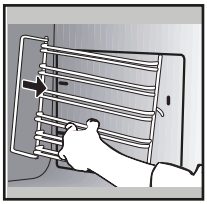
Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.





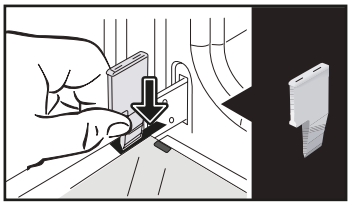
ČISTENIE SKLA DVIEROK

Upozornenie
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

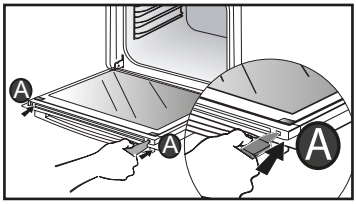
Najskôr odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich takto:

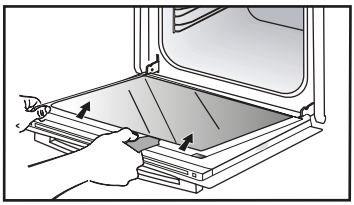
Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

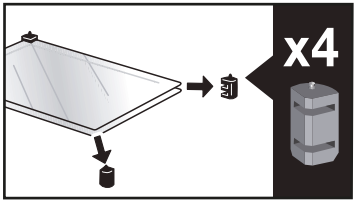


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, Aaby ste sklo uvoľnili.



Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernym gumovým priečnikom.

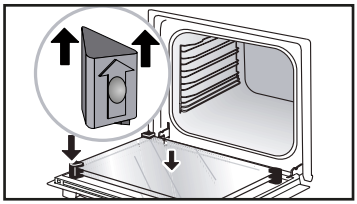




• 9 ÚDRŽBA

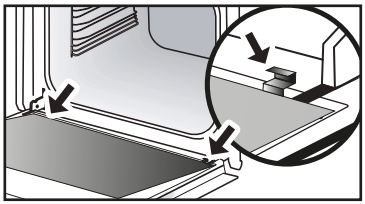
V prípade potreby ich vyberte a očistite.

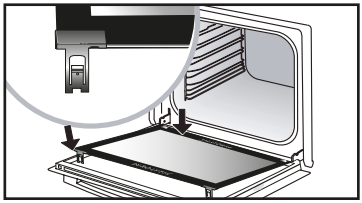
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.



Po vyčistení založte späť čierne gumové priečniky 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.





Odstráňte plastový klin.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Pred spustením čistenia pyrolýzou príslušenstvo a mriežky z rúry na pečenie odstráňte. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné koľajničky, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou: Pyrolýza je ohrevný cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstránia všetky nečistoty od striekancov a vyliatych pokrmov. Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie. Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

Odporúčajú sa dva cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Pyro Express: Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z konca pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Ak je teplo vo vašej rúre dostatočné: pyrolýza trvá 59 minút, inak 1 hod. 30.

Pyro 2H: na 2 h pre ešte hĺbkovejšie čistenie vnútornej časti rúry.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvoľte funkciu **„ČISTENIE“** a potom ju potvrďte.

– Vyberte si najvhodnejší cyklus samočistenia, napríklad **PYRO 2H** a následne ho potvrďte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy prebieha fáza chladnutia; vaša rúra zostáva počas tejto doby nedostupná.

Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvoľte koniec pečenia.

– Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou ovládača a svoju voľbu potom potvrďte.

Po niekoľkých sekundách pec spustenie pyrolýzy odloží tak, aby sa skončila v čase naprogramovaného ukončenia.

Na konci pyrolýzy sa rúra ochladí a počas tohto obdobia zostáva nedostupná.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ⏻.

FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (NÁDRŽE NA VODU)

Po každom varení vám obrazovka odporučí vypustiť vodu. Môžete to urobiť ihneď alebo odložiť na začiatok ďalšieho varenia.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

– Zvoľte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrďte. Zásuvka sa otvorí.

– Zvoľte jednu z dvoch možností vypúšťania RÝCHLO alebo KOMPLET (pozrite si podrobnosti ďalej) a pokračujte rovnako ako pri automatickom vypúšťaní na konci pečenia.

Automatické vypúšťanie na konci pečenia:

Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vypustiť nádrž.

Môžete sa rozhodnúť toto vypúšťanie nevykonať výberom „Neskôr“ a potom potvrdiť. Inak zvoľte RÝCHLO vypustenie alebo KOMPLET vypustenie a potom potvrďte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.

Vypúšťanie RÝCHLO:

Ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.

Vypúšťanie KOMPLET:

umožňuje úplne vypustiť bojler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 3 minúty 20 sekúnd.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody.

Potvrdením ovládača spustite vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdnení sa na displeji zobrazí 0 min 0 s. Zásuvku manuálne zatvorte.

FUNKCIA ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (Z OHIREVAČA PARY)

Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

Keď nastane čas na odvápnenie, symbol ■ bliká pri spustení varenia. Môžete sa rozhodnúť odložiť to výberom „Odmietam“, potom potvrďte.

Môžete potom vykonať ešte päť pečení v pare, no potom sa funkcia „s parou“ nebude vykonávať tak účinne. Ak sa však zobrazí správa „povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je nevyhnutné, aby ste to urobili. Vyberte možnosť „Súhlasím“ a potvrďte ju.

Pozor

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie „Povinné odstránenie vodného kameňa“, je potrebné bezpodmienečne odstrániť vodný kameň z bojlera.

Na spustenie odstraňovania vodného kameňa v hlavnom menu zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

– Zvoľte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrďte.

Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

ETAPE 1: VYPUSTENIE

Dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrďte.

Cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s sa spustí.

ETAPE 2: ČISTENIE

- Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádržky.

- Zásuvku znova manuálne zatvorte. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý bude trvať 30 min. Na konci cyklu sa nádoba automaticky otvorí.

ETAPE 3: PREPLACHOVANIE

Naplňte nádrž vodou až po úroveň MAX.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte. - Spustí sa cyklus „Preplachovanie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

ETAPE 4: VYPUSTENIE

Je potrebné vykonať druhé preplachovanie. Naplniť nádrž vodou až na maximum.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrďte. - Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

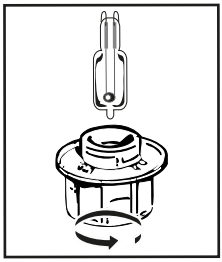
Ozve sa zvukový signál. Zásuvku znova manuálne zatvorte. Rúra je znova pripravená na použitie.

• 9 ÚDRŽBA

VÝMENA SVETLA

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.

Charakteristika žiarovky: 25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami.

Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí demontáž). Vložte novú žiarovku a nasaďte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).	Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.
Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.	Vaša rúra zistila poruchu. Vypnite rúru na 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na záručný servis.
Rúra sa nezohrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu **„DEMO“** (pozrite si menu nastavení).
Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na Záručný servis.
Na dne rúry sa nachádza voda.	Bojler je znečistený vodným kameňom. Držte sa postupu „ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA“. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

• 11 POPREDAJNÝ SERVIS

VZŤAHY SO SPOTREBITEĽMI VO FRANCÚZSKU

Ak potrebujete ďalšie informácie o našich výrobkoch alebo ak sa na nás chcete obrátiť, môžete:

> pozrieť si našu stránku:
www.dedietrich-electromenager.com

> napíšte nám na nasledujúcu poštovú adresu:

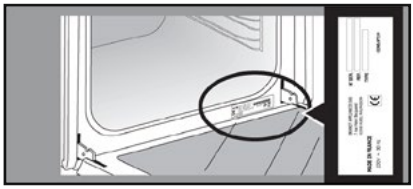
Oddelenie služieb zákazníkom
DE DIETRICH 5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

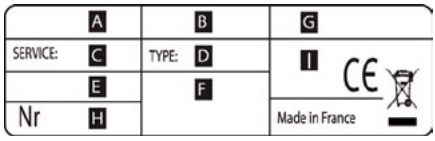
POZNÁMKA:

• Na účely neustáleho zlepšovania našich výrobkov si vyhradzujeme právo vykonávať akékoľvek zmeny ich technických vlastností, funkcií alebo estetických vlastností v závislosti od vývoja techniky.

ZÁSAHY VO FRANCÚZSKU

Prípadné zásahy do zariadenia musí vykonať kvalifikovaný, značkou autorizovaný odborník. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.





B: Obchodná referencia

C: Servisná referencia

H: Sériové číslo

TIP NA VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME

	JEDLÁ													Čas varenia v minútach
		°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	
MÄSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pečené hovädzie	240	2									200	2	30-40
	Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuracie stehná			220	3			210	3					20-30
	Bravčový/teľací bok			210	3									20-30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Baraní bok			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30-35
	Rybie filé	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30
	Gratinované zemiaky so smotanou Dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojské sušienky – Piškótové cesto									180	3	180	4	35
	Okrúhle sušienky	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Torta – cupcakes	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Sušienky – posypané	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Pusinky	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madlenky	220	3									210	3	5-10
	Cestoviny s kapustou	200	3							180	3	200	3	30-40
	Malé dutinky z lístkového cesta	220	3									200	3	5-10
	Bábovka	180	3							175	3	180	3	30-35
	Krehké pečivo	200	1									200	1	30-40
	Koláč z lístkového cesta	215	1									200	1	20-25
OSTATNÉ	Paštéta, terina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Koláč so slanou plnkou	200	2									190	2	40-45
	Chlieb	220	2									220	2	30-40
	Opekaný chlieb			275	4-5									2 – 3

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne 1 hodinu pri teplote okolitého prostredia. *V závislosti od modelu

SKÚŠKY FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

POTRAVINY	REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIE-VANIE
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	mriežka	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

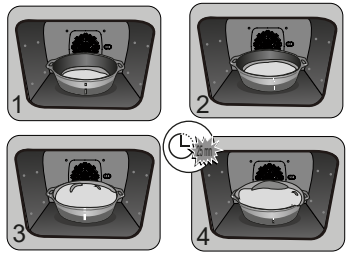
POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 kocky suchého droždia Cesto vymiešajte mixérom a nechajte ho vykysnúť v rúre.

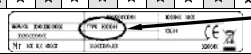
Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Cesto vyklopte na tepluvzdorný plech, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.
Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



EN 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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD 6
Elanslutning 7

• 2 MILJÖ 7
RESPEKTERA MILJÖN 7

• 3 PRESENTATION AV UGNEN 8
REGLAGE OCH DISPLAY 9
LÅSA KNAPPARNA 9
TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL) 10
TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL) 11
PLÅT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR 100 % ÅNGA 12
SYSTEM MED GLIDSKENOR (BEROENDE PÅ MODELL) 13
INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA 13
PÅFYLLNINGSFACK 14

• 4 START OCH INSTÄLLNINGAR 15
FÖRSTA ANVÄNDNING 15
INSTÄLLNINGSMENY (BEROENDE PÅ MODELL) 15

• 5 MANUELL TILLAGNING 16
STARTA EN TILLAGNING 19

• 6 RÅD FÖR TILLAGNING 20
AIR FRY-FUNKTION 20
INDIKATIV TABELL FÖR AIR FRY 20
TORKNINGSFUNKTION 21
INDIKATIV TABELL FÖR TORKNING AV MATVAROR 21

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING 22
PRESENTATION AV AUTOLÄGET 22
PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER 23
PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER 24
PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER 25
PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER 26
STARTA EN AUTOMATISK TILLAGNING 27
OMEDELBAR TILLAGNING 27

• 8 RÅD FÖR TILLAGNING 28
ALTERNATIV FÖR NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR
(BEROENDE PÅ TYP AV TILLAGNING) 28
TIMERFUNKTION 28

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

• 9 SERVICE 29
SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS 31
SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL 31
OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING 32
SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START 32
TÖMNINGSFUNKTION (av vattenbehållaren) 33
AVKALKNINGSFUNKTION (av ångkokaren) 34
BYTA UGNSLAMPA 35

• 10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR 36

• 11 SERVICE 37
RÅD FÖR TILLAGNING FÖR MANUELLT LÄGE 38

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.

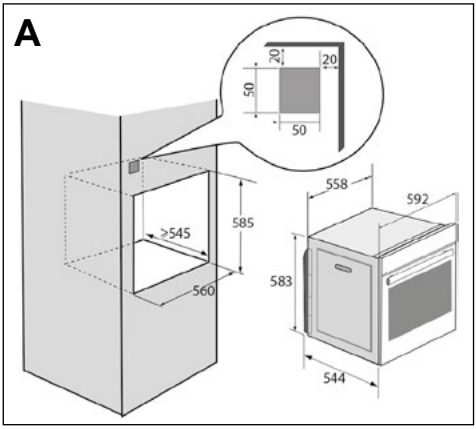
• 1 INSTALLATION

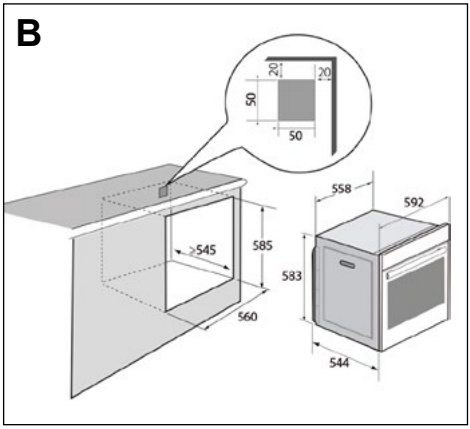
VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

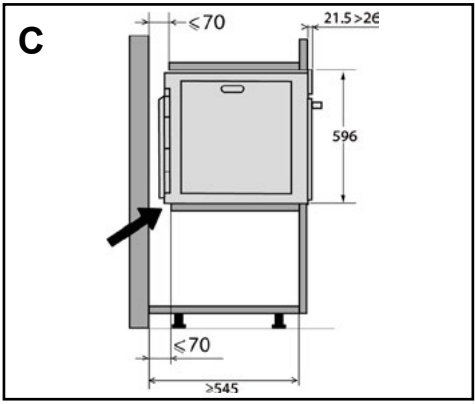
I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen. Apparaten kan installeras på höjden (A) eller under en bänk (B). Är möbeln öppen ska öppningen baktill vara högst 70 mm (C och D). Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med Ø 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna.

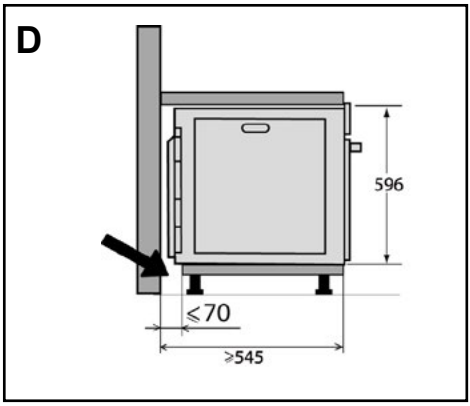
Sätt tillbaka gummibussningarna.

Är möbeln sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.









• 1 INSTALLATION

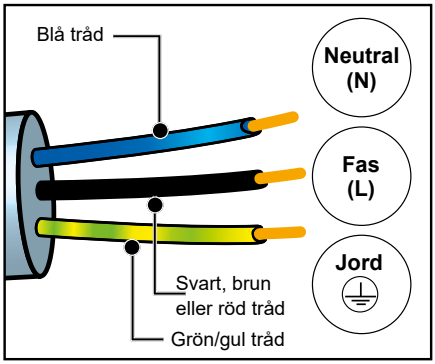
ELANSLUTNING

Ugnen är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~ 240 V via en allpolig 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.

• 2 MILJÖ

RESPEKTERA MILJÖN

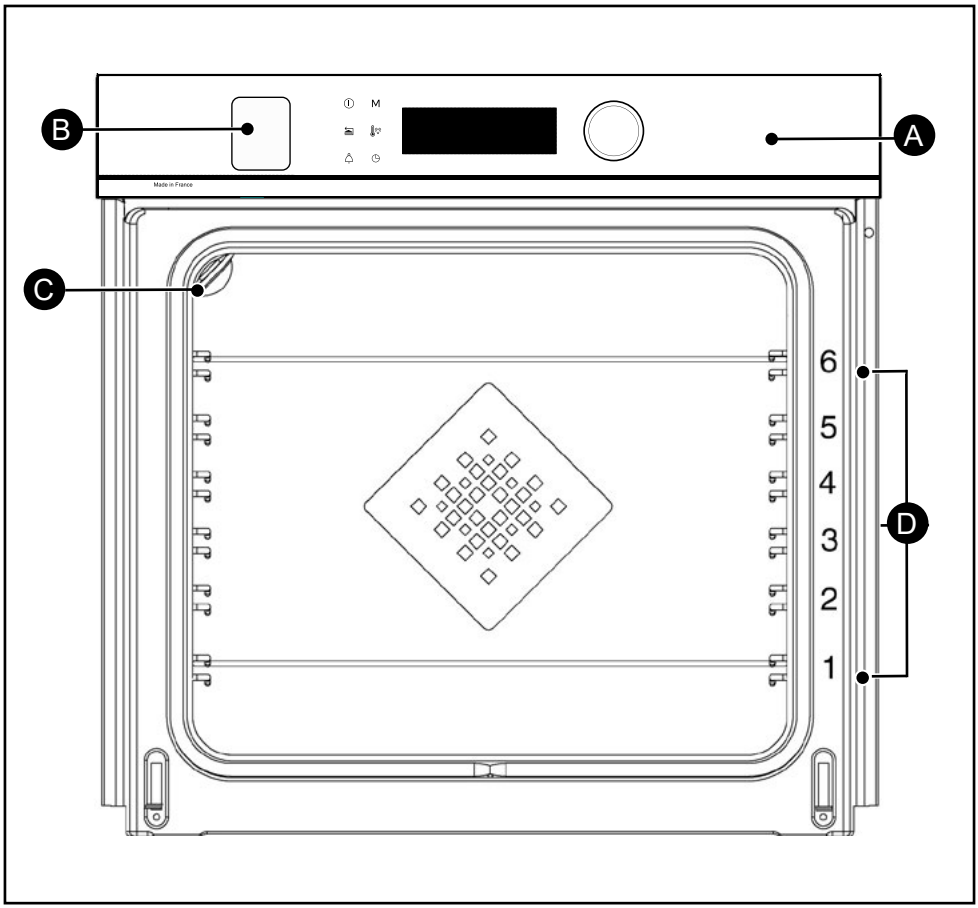
Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.

Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.

I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.

Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad. Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN



A Reglagepanel

B Påfyllningsfack i vattenbehållare *

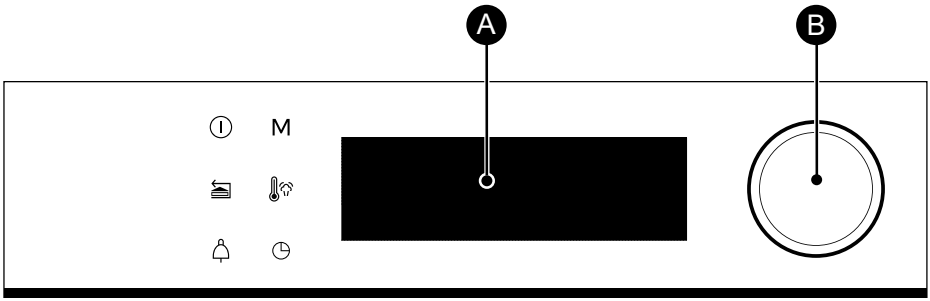
C Lampa

D Ugnsstegar (med sex höjder)

* Påfyllningsfacket skyddas av en plastfilm. Var noga med att ta bort den vid uppackning.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH DISPLAY



Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)

Returknapp (kort tryckning)/ Öppna (lång tryckning)

Timerknapp

Knapp för att gå direkt till manuellt läge

Knapp för temperatur

Knapp för tillagningstid/fördröjd start

A Display

B Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):

- för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.

- Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

LÅSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur och tills symbolen visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

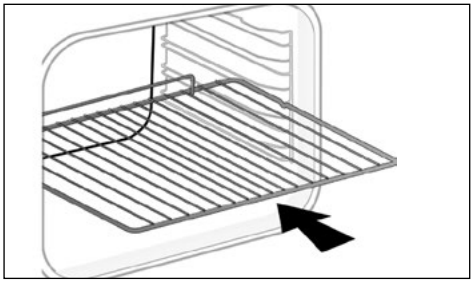
ANMÄRKNING: endast stoppknappen förblir aktiv.

Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur och tills låssymbolen försvinner från skärmen.

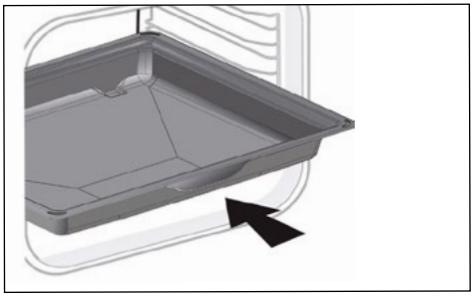
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

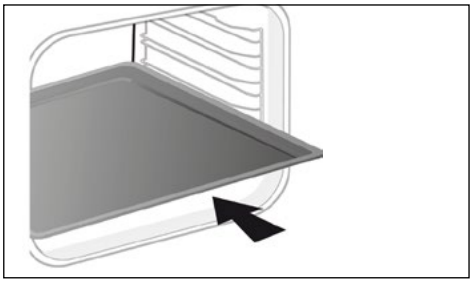
– Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning. Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret). Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



– Universal-/dropplåt 45 mm. Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



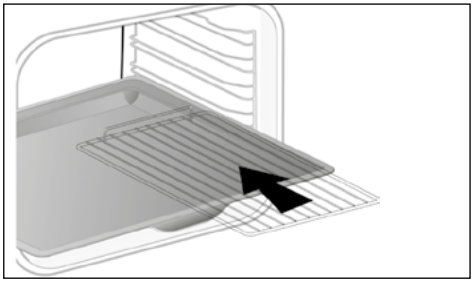
– Bakplåt, 8 mm. Skjuts in i ugnsstegarna eller fästs på teleskopskenorna. Denna plåt är perfekt för att baka bröd och bakverk som mördegskakor, cookies, maränger, croissanter m.m. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten.



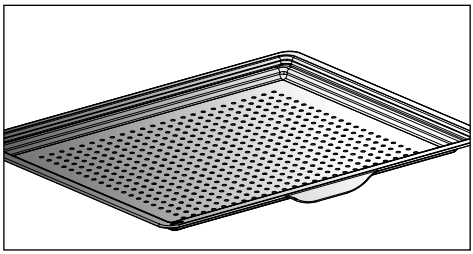
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

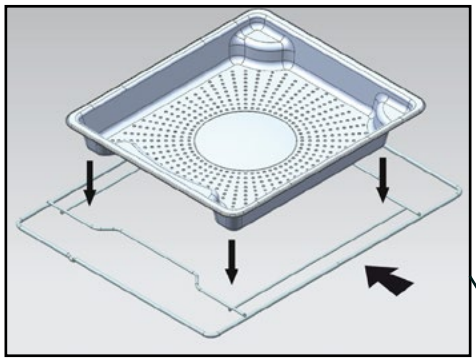
– Aromgaller. Dessa halva "aromgaller" används var för sig men ställs endast i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältning längst in i ugnen. Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.



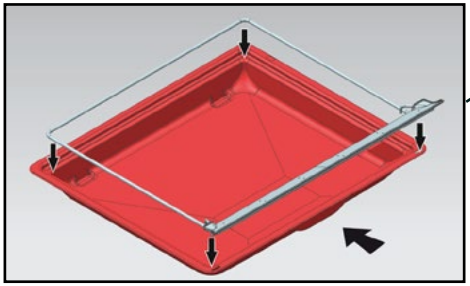
– Perforerad plåt. Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnsluckan. Denna plåt är avsedd att användas för tillagningsläget Air Fry, men passar även för att laga pizza, bakverk, eller för att torka matvaror.



PLÅT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR 100 % ÅNGA



1 Perforerad plåt i rostfritt stål som leder bort vattenångan från livsmedlen och som sätts i på ugnsstege nivå 4.

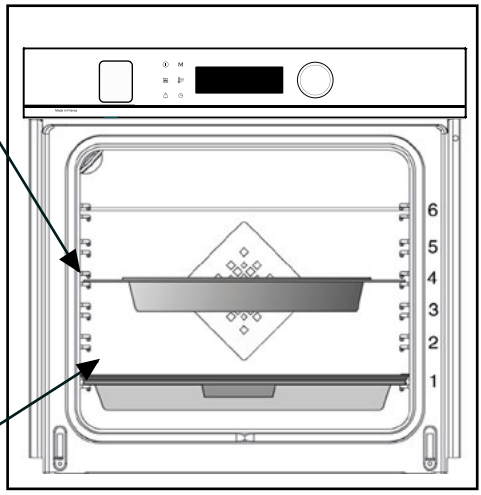


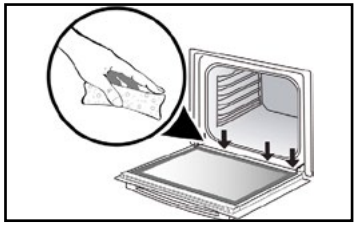
2 Silikonlist med stödram. Lägg ramen på den 45 mm universal-/dropplåten för att samla upp kondensvatten från matvaror. Skjut in hela enheten längst ner på nivå 1.

Silikonlisten håller luckan tät.

⚠ Se till att silikonlisten har god kontakt med ugnsluckans glas.

⚠ Observera
Ska endast användas för tillagningsfunktionen 100 % ånga. Använd inte för några andra tillagningssätt. Ta ut tillbehör och ugnsstegar ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys.



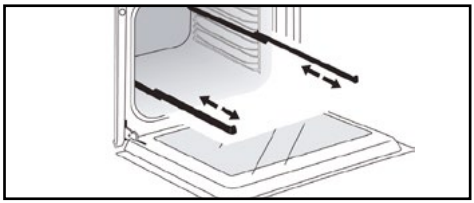


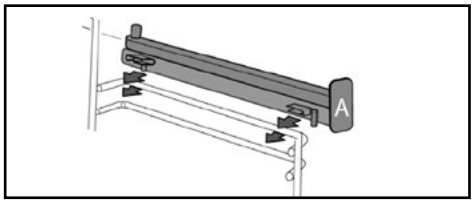
⚠ Observera
Var noga med att torka ur allt vatten som kan finnas i rännan under luckan efter en rengöring med ånga.

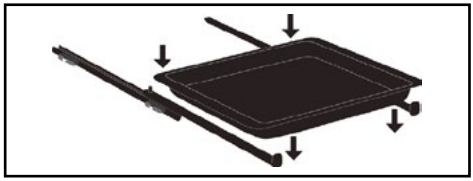
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

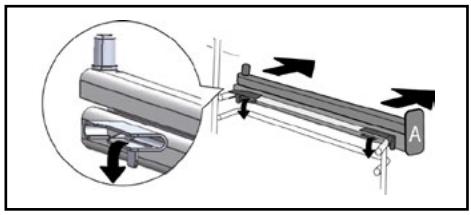
SYSTEM MED GLIDSKENOR (BEROENDE PÅ MODELL)

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.

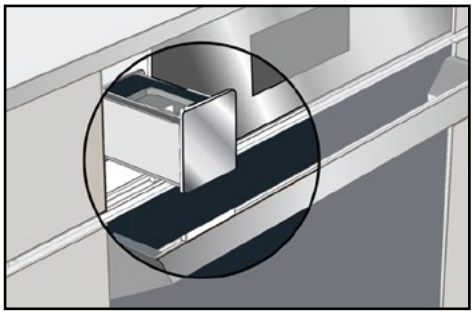
Sära försiktigt nedåt de hakar åt som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegarna. Dra skenan mot dig.

Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

PÅFYLLNINGSFACK

– Vattenbehållarens påfyllningsfack



Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren. Behållaren rymmer 1 liter.

I början av en tillagning med både värme och ånga öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

Fyll på behållaren.

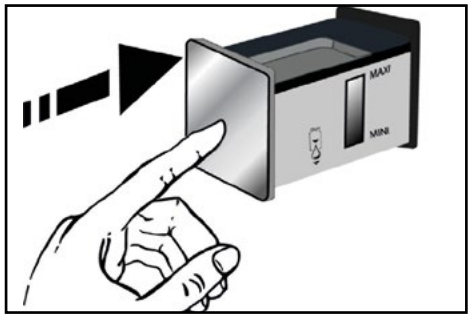
Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmärket som syns på ena sidan av facket.

Stäng facket genom att skjuta in det för hand när du är klar.

Ugnen är klar för en tillagning med både värme och ånga.

Matlagningen börjar när påfyllningsfacket skjuts tillbaka på plats.



Råd
Vid påfyllning av behållaren krävs en viss stabilisering av vattennivån. Justera nivån vid behov

Observera
Använd inte mjukt eller avmineraliserat vatten.

Observera
Gör en tömning före varje tillagning. Den automatiska tömningscykeln tar c:a 3 min. Se kapitlet ”Underhåll”.

• 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

FÖRSTA ANVÄNDNING

– Välj språk

Välj språk vid första användningen genom att vrida på vredet och sedan trycka för att bekräfta ditt val.

– Ställ in klockslag

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

Värm ugnen tom med maxtemperatur i 30 minuter innan den används för första gången. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

INSTÄLLNINGSMENY (BEROENDE PÅ MODELL)

Välj i huvudmenyn funktionen **Inställningar** genom att vrida på vredet och bekräfta. Man kan göra flera olika inställningar.

Välj önskad inställning genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.

– Klockslag

Ställ in timmar, bekräfta, ställ sedan in minuter och bekräfta igen. Är ugnen ansluten till internet ställs klockslag in automatiskt.

– Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.

– Ljusstyrka

Välj önskad nivå på ljusstyrkan.

– Sleep mode

Man kan även ställa in så att displayen har ett vänteläge:

Med läget ON slocknar displayen efter en viss tid.

Med läget OFF sänks ljusstyrkan efter en viss tid.

– Lampinställningar

Två inställningar kan göras: Med läget ON lyser lampan under all tillagning (utom ECO-funktionen). Med läge AUTO slocknar ugnslampan en viss tid efter tillagning. Välj läge och bekräfta.

– Språk

Välj språk och bekräfta.

– DEMO-läge

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

– Felsökning

Om problem uppstår finns menyn Felsökning.

Tar du kontakt med kundtjänst kommer de att fråga efter de koder som visas vid en felsökning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Apparaten blir varm under tillagning. Varm ånga tränger ut när du öppnar luckan. Håll på avstånd från barn. Var noga med att inte stå i vägen för ångan.

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid. Under navigering kan man gå direkt till denna meny genom att trycka på knappen M.

Läge	Rekommenderad temp i °C min – max Rekommenderad fuktighet min – max	Användning
 **Sous vide-tillagning**	**100 % Ånga**	Med detta program kan du tillaga kött, fisk eller grönsaker med sous vide, vid låg temperatur och med 100 % ånga.
 **Ånga 100 %**	**100 %** **50-100 %**	För tillagning endast med ånga.
 **Varmluft ånga**	**190 °C** **120°C - 250°C** **20 %** **20-80 %**	rekommenderas för mjuk tillagning av kött (<70° inuti), som anka, nöt- eller kalvkött.
 **Traditionell + fläkt ånga**	**200 °C** **120°C - 275°C** **20 %** **20-80 %**	Rekommenderas för grönsaker, särskilt fyllda tomater eller zucchini som behöver fukt för att inte bli torra.
 **Grill + fläkt ånga**	**190 °C** **180-250 °C** **20 %** **20-80 %**	Rekommenderas för att gratinera, samtidigt som man behåller viss fuktighet inuti rätten. Perfekt för t.ex. gratänger som pastagratänger, för att inte rätten ska torka ut undertill.
 **Väcka nytt liv i bröd**	**170 °C** **70 % ånga**	Ge gårdagens bröd nytt liv. Rekommenderas för baguetter, bröd, limpor och croissanter.

Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

	Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
	**Varmluft + Traditionell**	**205 °C 35-230 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker, som helst läggs i ugnsfast form.
	**Varmluft ***	**180 °C 35-250 °C**	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
	**Traditionell**	**200 °C 35-275 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker, som helst läggs i ugnsfast form.
	**ECO ***	**200 °C 35-275 °C**	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
	**Grill + fläkt**	**200 °C 100-250 °C**	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in droppplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
	**Undervärme + fläkt**	**180 °C 75-250 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker, som helst läggs i ugnsfast form.
	**Variabel grill**	**4 1-4**	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödskivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.

* Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.

• 5 MANUELL TILLAGNING

	Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
	**Air Fry**	**200 °C** **180-220 °C**	Detta program är perfekt för en riklig och sund kost, där den perforerade plåten används för att tillaga och ge färg åt grönsaker, pommes frites, panering eller tempura i ugnen utan att använda fett (eller mycket lite).
	**Varmhållning**	**60 °C** **35-100 °C**	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på bottnen och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, upptining).
	**Upptining**	**35 °C** **30-50 °C**	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på gallret med en plåt under för att samla upp vätska).
	**Jäsa en deg**	**40 °C**	Programmet rekommenderas för långsam jäsning av degar av alla slag, som till bröd, brioche, pizza m.m. Ställ plåten direkt på ugnsbottnen.
	**Torkning**	**80 °C** **35-80 °C**	Tillagningssekvens för att torka vissa matvaror som frukt, grönsaker, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning.
	**Sabbat**	**90 °C**	Särskild sekvens: ugnen körs 25-75 timmar utan avbrott, hela tiden bara med 90 °C.

Låt aldrig aluminiumfolie komma i direkt kontakt med ugnens botten. Den värmeansamling som uppstår kan skada emaljen.

Energispartips.
Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

STARTA EN TILLAGNING

OMEDELBAR TILLAGNING

När du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, t.ex. Undervärme med fläkt; tryck på vredet för att bekräfta så startar förvärmningen. En ljudsignal anger när ugnen uppnått temperaturbörvärdet. Man kan skjuta in rätten på rekommenderad höjd i ugnsstegarna.

OBS! Vissa inställningar (temperatur, tillagningstid och fördröjd start) kan ändras innan tillagningen startas. Se följande kapitel.

ÄNDRA TEMPERATUREN

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj temperatur och bekräfta.

- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

MÄNGD ÅNGA

För kombinerad tillagning  rekommenderar ugnen en idealisk procentsats ånga.

För att ändra väljer du fuktighet och bekräftar.

Ange en ny procentsats ånga (20-80 %) genom att vrida på vredet och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja tillagningstid och sedan ange tillagningstid genom att vrida på vredet och bekräfta.

STÄLLA IN NÄR TILLAGNINGEN SKA VARA KLAR

(fördröjd start)

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.

– Välj när tillagningen ska vara klar och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för när tillagningen ska vara klar. Klockslag för när tillagningen ska vara klar fortsätter att visas.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid när tillagningen ska vara klar.

I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

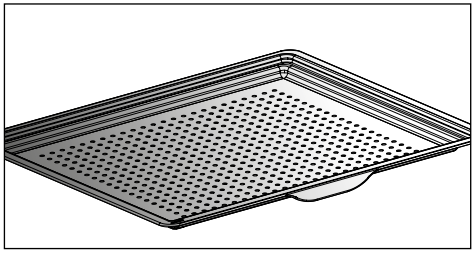
AVBRYT visas på skärmen

Bekräfta genom att välja och trycka på vredet eller genom en lång tryckning på ugnens stoppknapp.

• 6 RÅD FÖR TILLAGNING

AIR FRY-FUNKTION

Lägg maten direkt på den perforerade plåten och bred ut den så att den inte överlappar. Välj tillagningssätt Air Fry och ställ in temperaturen på 180-220 °C. Skjut in den perforerade plåten på nivå 5 och dropplåten på nivå 3 för att samla upp eventuella smulor och sky.



INDIKATIV TABELL FÖR AIR FRY

vid 200 °C, överväg förvärmning utom *

	Tillagningstid	Vikt
Kycklingvingar	**25 min**	**500 g**
Färsk pommes frites	**30 min**	**700 g**
Djupfryst pommes frites	**30 min**	**700 g**
Tärningar av färska grönsaker (squash/aubergine/paprika)	**30 min ***	**500 g**
Kycklingnuggets	**10 min**	**250 g**
Panerad fisk	**15 min**	**250 g/två bitar**

• 6 RÅD FÖR TILLAGNING



TORKNINGSFUNKTION

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara matvaror. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar matvarors näringsinnehåll (mineraler, proteiner och vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.

Använd endast färska matvaror.

Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på vilket slags matvaror som torkas, hur mogna de är, tjocklek och fukthalt.

INDIKATIV TABELL FÖR TORKNING AV MATVAROR

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tillagnings-tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80 °C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80 °C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80 °C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60 °C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60 °C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60 °C	6	Ett till två galler
Aromatiska örter	60 °C	6	Ett till två galler

7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV AUTOLÄGET

I AUTO-läget hittar du en mängd olika recept ordnade i kategorier som du kan använda på olika sätt. Ugnens automatik erbjuder automatiskt ett förvalt tillagningssätt eller alternativ man enkelt kan välja i gränssnittet.

AI

I detta läge väljer programmet lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till. För vissa matvaror måste man göra en del inställningar (vikt, storlek m.m.).

För ångkokta rätter, anger symbolen  att det är ångkokning.

LÅG TEMPERATUR

Ett särskilt elektroniskt program för recept som helt hanteras av ugnen.

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom långsam tillagning med hjälp av låga temperaturer.

Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.

För att laga mat med låg temperatur krävs att man använder oerhört färska råvaror. För fjäderfä är det mycket viktigt att skölja väl in- och utvändigt i kallt vatten och torka av med hushållspapper före tillagning.

SOUS VIDE-TILLAGNING

Med detta program kan du tillaga kött, fisk eller grönsaker med sous vide, vid låg temperatur och med 100 % ånga.

VIKTIGT! Lägg före tillagning ingredienserna råa eller med kryddor i en särskild (värmetålig) vakuumpåse och förslut den hermetiskt med en vakuumförpackare.

Detta tillagningssätt med skyddande vakuumpåse bevarar näringsinnehåll och smak optimalt.

Använd de särskilda tillbehören för tillagning med 100% ånga (plåt, hållare, silikonlist) och lägg matvarorna i sina särskilda vakuumpåsar i plåten.

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn funktionen **AUTO** genom att vrida på vredet och bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter:

Kött, Fisk, Rätter, Grönsaker, Bröd och degar, Desserter, Låg Temperatur, Sous vide-tillagning.

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.

LÅG TEMPERATUR
OXFILÉ
KALVSTEK
NÖTSTEK BLÖDIG
NÖTSTEK MELLAN
FLÄSKSTEK
LAMMKYL MED BEN BLÖDIG
LAMMKYL MED BEN MELLAN
LAMMKYL, BENFRI BLÖDIG
LAMMKYL, BENFRI MELLAN
KYCKLING
ÖRING
SMÅ FISKAR
LAX
HAVSABBORRE
STORA FISKAR
POTATISGRATÄNG
YOGHURT

SOUS VIDE-TILLAGNING
SKURNA GRÖNSAKER
FISKFILÉER
FILÉER AV FJÄDERFÄ
GÅSLEVER

Använd tillbehören för 100% ånga och lägg matvarorna i sina särskilda vakuumpåsar i plåten.

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Råd
Tillagning med ånga: auto-recept med 100 % ånga.

Råd
För alla tillagningar anger ugnen före tillagning på vilken nivå av ugnsstegarna rätten ska skjutas in.

KÖTT	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
KALKONKOTLETT		O
KYCKLINGFILÉER		O
FLÄSKFILÉ		O
KÖTTERRIN	O	
LAMMBOG	O	
KALVKOTLETTER	O	
KALVSTEK	O	
FLÄSKLÄGG	O	
FLÄSKKARRÉ	O	
OXFILÉ	O	
FLÄSKSTEK	O	
NÖTSTEK	O	
KYCKLING	O	
ANKA	O	
ANKBRÖST	O	
KALKONLÅR	O	
KALKON	O	
GÅS	O	

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Råd

Tillagning med ånga: auto-recept med 100 % ånga

FISK	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
FÄRSK FISKFILE		O
ÖRING	O	O
LAX	O	O
STORA FISKAR	O	O
SMÅ FISKAR	O	O
HAVSABBORRE	O	O
HUMMER	O	
FISKTERRIN	O	
MUSSLOR		O
SNÄCKOR		O
RÄKOR		O
HAVSKRÄFTOR		O

RÄTTER	AI
FYLLDA GRÖNSAKER	O
GRÖNSAKSGRATÄNG	O
FYLLDA TOMATER	O
LASAGNE	O
KÖTTPAJ	O
MATPAJ	O
OSTPAJ	O
QUICHE	O
PIZZA	O
POTATISGRATÄNG	O
MOUSSAKA	O
SUFFLÉ	O

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

GRÖNSAKER	TILLAGNING MED ÅNGA
BRYSSELKÅL	O
GRÖNA ÄRTOR	O
MORÖTTER	O
HARICOTS VERTS	O
BROCCOLI	O
BLOMKÅL	O
POTATIS	O
PURJOLÖK	O
ZUCCHINI	O
PUMPA	O
SPARRIS	O
STJÄLKSELLERI	O
SQUASH	O
MANGOLD	O
SPENAT	O
KRONÄRTSKOCKOR	O

BRÖD OCH DEGAR	AI
BRIOCHE	O
BAGUETTER	O
BRÖD	O
MÖRDEG	O
SMÖRDEG	O

DESSERTER	AI
YOGHURT	
KOUGLOF	O
SOCKERKAKA	O
ÄPPLEPAJ	O
MJUK SOCKERKAKA	O
FRUKTKAKA	O
CHOKLADKAKA	O
YOGHURTKAKA	O
SMULPAJ MED FRUKT	O
FRUKTPAJ	O
KEX/SMÅKAKOR	O
CUPCAKE	O
PETIT CHOUX	O
CRÈME CARAMEL	O

7 AUTOMATISK TILLAGNING

STARTA EN AUTOMATISK TILLAGNING

AUTO-funktionen väljer lämpligt tillagningssätt, beroende på vilken matvara som ska lagas till.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj läget **AUTO** när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen föreslår flera olika slags matvaror (Kött, Fisk, Rätter, Grönsaker, Bröd och degar, Desserter, Låg Temperatur, Sous vide-tillagning):

Beroende på vilken rätt som valts eller ugnens status (redan varm), föreslår AI en standardvikt som man vid behov måste ändra innan man bekräftar. Ugnen beräknar automatiskt värdena för tillagningstid och -temperatur. Nivån på ugnsstegarna visas. Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

– Ugnen avger en ljudsignal och stängs av när tillagningstiden är slut. På skärmen anges att rätten är klar.

För vissa AI-recept krävs förvärmning innan rätten sätts in i ugnen.
Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

Vid vissa ångkokningar kommer det att behövas lägga till vatten under kokningen. Symbolen indikerar att du behöver fylla på reservoaren.

• 8 RÅD FÖR TILLAGNING

ALTERNATIV FÖR NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR (BEROENDE PÅ TYP AV TILLAGNING)

I slutet av tillagningen i läget Manual eller Auto uppmanar ugnen dig att avsluta tillagningen genom att trycka på OK eller att förlänga tillagningen genom att välja något av följande alternativ: Krispigt, Varmhållning och Lägg Till 5 min.

KRISPIGT

Med funktionen Krispigt kan man gratinera en rätt i slutet av tillagningen.

Vid slutet av tillagningen, välj alternativet ”Krispigt” och bekräfta genom att trycka på vredet.

Tillagningen startar. En symbol  visas nere till höger på skärmen och grillen slås automatiskt på de sista fem minuterna av tillagningen.

VARMHÅLLNING

Efter avslutad tillagning kan du välja alternativet Varmhållning, för att kunna lämna rätten i ugnen utan att den blir för tillagad. Ugnstemperaturen ställs in på serveringstemperatur som hålls tills du är klar.

Anmärkning:
Alternativet ”Krispigt” kan konfigureras i slutet av den programmerade tillagningen.

LÄGG TILL 5 MIN (endast i manuellt läge)

I slutet av en tillagning med programmerad tillagningstid kan man välja alternativet Lägg Till 5 min. Aktiverar man Lägg Till 5 min återgår ugnen till inställningarna för tillagningssätt och temperatur i fem minuter och detta kan vid behov upprepas.

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan användas när ugnen är avstängd eller under tillagning.

– Tryck på knappen .

Ställ in timern genom att vrida på vredet och tryck för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS! Timerns programmering kan när som helst ändras eller avbrytas.

Tryck åter på knappen , ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta. Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

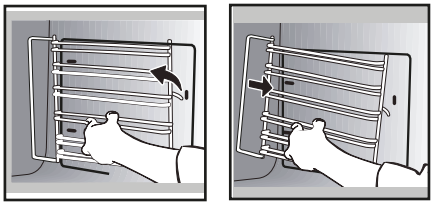
UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller repande svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



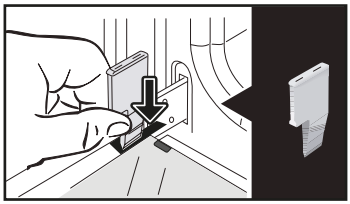
RENGÖRA GLASET I UGNSLUCKAN

Varning
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

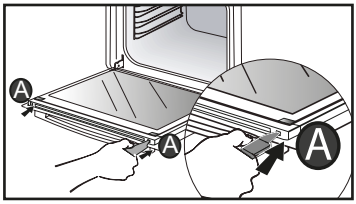
Torka först med en mjuk trasa och flytande diskmedel bort överflödigt fett från glaset på insidan.

Gör så här för att demontera de invändiga glasrutorna och rengöra dem:

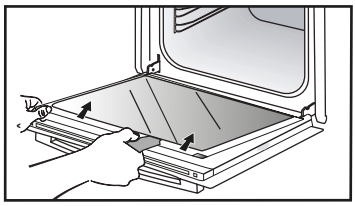
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.

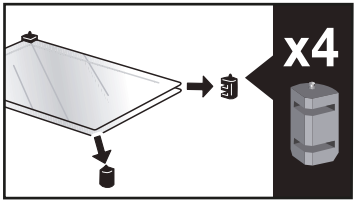


Ta bort den första fastclipsade glasrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna Ⓐ och clipsa loss glasrutan.



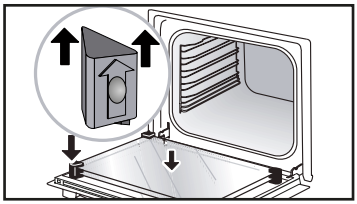
Ta ut glasrutan. Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.





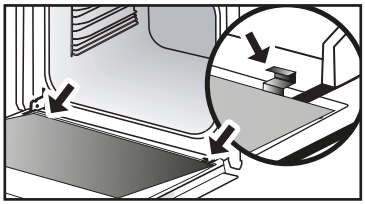
Ta vid behov bort och rengör dem.

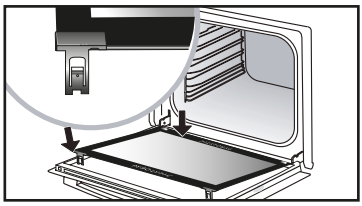
Doppa inte glasrutorna i vatten. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.



Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka samtliga glasrutor.

Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa sedan fast den med sidan märkt PYROLYTIC vänd mot dig och läslig.





Ta bort plastkilen.

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Ta ut tillbehör och ugnsstegar ur ugnen innan du startar en rengöring med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys (glidskenor, förkromade galler) jämte alla kärl tas ut ur ugnen.

Denna ugn har en funktion för självrengöring med pyrolys: Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk. 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 rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

Två pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Pyro Express: Denna funktion, som även kan användas efter avslutad tillagning, använder sig av den värme som ansamlats för att snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.

Räcker värmen i ugnen till tar pyrolysen 59 min, annars 1,5 tim.

Pyro 2H: tar 2 tim – för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING

Välj funktionen **RENGÖRING** när du står i huvudmenyn och bekräfta.

– Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. **Pyro 2H**, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen i programverket för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolys följer en avsvalning, under vilken det inte går att använda ugnen.

Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna föregående paragraf.

– Välj när tillagningen ska vara klar.

– Ställ in önskat klockslag när pyrolysen ska vara klar med vredet och bekräfta.

Efter några sekunder ställer ugnen sig i vänteläge och starten av pyrolysbehandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

I slutet av pyrolyscykeln går ugnen in i en kylningperiod och är otillgänglig under hela tiden.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen ⏻.

TÖMNINGSFUNKTION (AV VATTENBEHÅLLAREN)

Efter varje tillagning rekommenderar skärmen att du dränerar vattnet. Du kan göra det omedelbart eller skjuta upp det till början av nästa tillagning.

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

Välj funktionen RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

– Välj cykeln Tömning och bekräfta. Facket öppnas.

– Välj någon av två tömningar, SNABB eller HEL (se närmare nedan) och gör på samma sätt som en automatisk tömning efter avslutad tillagning.

Automatiskt underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte utföra denna dränering genom att välja ”Senare” och sedan bekräfta. Annars välj SNABB dränering eller HEL dränering, och bekräfta sedan.

Facket öppnas automatiskt för tömningen.

SNABB tömning:

Om användaren omedelbart vill starta om ångkokning.

Tömningen varar ca 20 sekunder.

HEL tömning:

Kokare och behållare töms helt för att undvika fenomenet med stående vatten.

Tömningen varar ca 3 min 20 s.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst en liter) under facket för att samla upp vattnet.

Validera genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

När tömningen är klar visas 0 m 0 s på displayen. Stäng facket för hand.

AVKALKNINGSFUNKTION (AV ÅNGKOKAREN)

Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från kokaren.

Kokaren måste regelbundet avkalkas.

När det är dags att avkalka, blinkar symbolen ■ vid starten av matlagningen. Du kan välja att skjuta upp det genom att välja ”Jag vägrar” och sedan bekräfta.

Du får möjlighet att starta ytterligare 5 tilllagningar innan "ångfunktionerna" inte längre kan utföras. Men om meddelandet "obligatorisk avkalkning" visas, är det absolut nödvändigt att göra det och att välja "Jag godkänner" och bekräfta.

⚠ Observera
När displayen visar Avkalkning krävs är det mycket viktigt att avkalka kokaren.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

– Välj cykeln Avkalkning och bekräfta.

Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg.

ETAPP 1: TÖMNING

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst en liter) under facket för att samla upp vattnet och bekräfta.

Cykeln Tömning startar och tar 3,5 minut.

ETAPP 2: RENGÖRING

– Häll 110 ml ättiksprit i behållaren.

– Stäng facket för hand. Rengöringscykeln startar, varaktigheten är 30 min. I slutet av cykeln öppnas tanken automatiskt.

ETAPP 3: SKÖLJNING

Fyll tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under facket och bekräfta. Cykeln sköljning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 4: TÖMNING

En andra sköljning är nödvändig; Fyll på tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under facket och bekräfta. Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

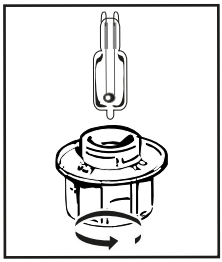
Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar.

En ljudsignal hörs. Stäng facket för hand. Ugnen är nu klar att använda igen.

BYTA UGNSLAMPA

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.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar.

Skruva loss lampglaset och ta ut lampan (använd en gummihandske

så går det lättare). Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

• 10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
AS visas (Auto Stop-system).	Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.
Felkod som börjar med F.	Ugnen har känt av en störning. Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundservice om felet kvarstår.
Ugnen blir inte varm.	Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i **DEMO**-läge (se inställningsmenyn).
Ugnslampan fungerar inte.	Byt glödlampa. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet. Se kapitlet om att byta ugnslampa.
Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.
Det finns vatten på ugnsgolvet.	Kokaren är igenkalkad. Följ rutinen för AVKALKNING. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.

• 11 SERVICE

KONSUMENTKONTAKT

Om du vill veta mer om våra produkter eller kontakta oss:

> besök vår webbplats:
www.dedietrich-electromenager.com

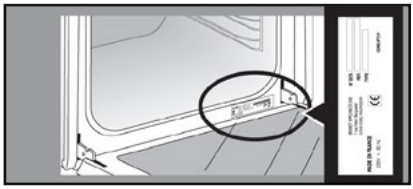
> skriv till oss på denna postadress:
Kundtjänst
De Dietrich
5 avenue des Béthunes
CS69526 Saint Ouen L'Aumône
FR-95060 Cergy Pontoise Cédex

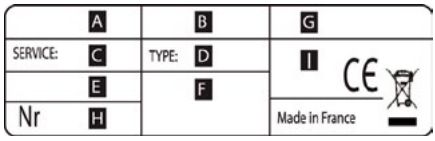
ANMÄRKNING:

• Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att i anslutning till den tekniska utvecklingen göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende.

SERVICE FRANKRIKE

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkplåten.





B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

RÅD FÖR TILLAGNING FÖR MANUELLT LÄGE

	RÄTT	*		*		*		*		*		*		Tillagnings-tid i minuter
		°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	°C	NIVÅ	
KÖTT	Fläskstek (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvstek (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Nötstek	240	2									200	2	30-40
	Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Fjäderfä (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kycklinglår			220	3			210	3					20-30
	Fläsk- eller kalvkotletter			210	3									20-30
	Entrecôte med ben (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lammkotletter			210	3									20-30
FISK	Grillad fisk			275	4									15-20
	Ugnsstekt fisk (dorad)	200	3									190	3	30-35
	Fiskfjärilar	220	3									200	3	15-20
GRÖNSAKER	Gratänger (kokta matvaror)			275	2									30
	Potatisgratänger	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Fyllda tomater	170	3									170	3	30
BAKVERK	Sockerkaka									180	3	180	4	35
	Rulltårta	220	3							180	2	190	3	5-10
	Bullar	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Tårta – Sandkaka	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Småkakor – Mördegskakor	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Maränger	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleinekakor	220	3									210	3	5-10
	Petit choux	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petit four med smördeg	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mördegspaj	200	1									200	1	30-40
	Smördegspaj	215	1									200	1	20-25
ÖVRIGT	Paté i form	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Sufflé									180	2			50
	Paj	200	2									190	2	40-45
	Bröd	220	2									220	2	30-40
	Rostat bröd			275	4-5									2-3

OBS! Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur. * Beroende på modell

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD SS-EN 60350

MATVARA	TILLAGNINGS-TILLAGNING	NIVÅ	TILLBEHÖR	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
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	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegskakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegskakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

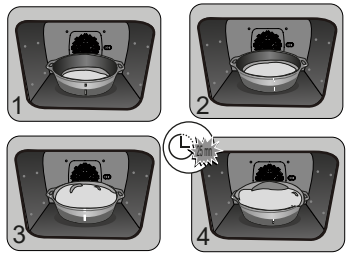
OBS! För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

Recept med jäst (beroende på modell)

Ingredienser:

• Mjöl 2 kg • Vatten 1 240 ml • Salt 40 g • 4 paket torrjäst Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

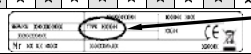
Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut stöden till ugnsstegarna och ställ in formen på bottnen.
Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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
BYCert.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
ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ 6
Під'єднання до електромережі 7

• 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 7
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА 7

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ 8
ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ 9
БЛОКУВАННЯ КНОПОК 9
АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ) 10
АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ) 11
СПЕЦІАЛЬНЕ ДЕКО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ВИКЛЮЧНО НА ПАРІ 12
НАПРЯМНА РЕЙКОВА СИСТЕМА (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ) 13
УСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ НАПРЯМНИХ РЕЙОК 13
ВІДСІК ДЛЯ ВОДИ 14

• 4 УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ 15
ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ 15
МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ (залежно від моделі) 15

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 16
ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ 19

• 6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ 20
ФУНКЦІЯ AIR FRY 20
Інформаційна таблиця для режиму інтенсивного запікання AIR FRY 20
ФУНКЦІЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ 21
Інформаційна таблиця для дегідратації харчових продуктів 21

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 22
ОПИС АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ 22
ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ 23
ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ 24
ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ 25
ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ 26
ЗАПУСК АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ 27
ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ 27

• 8 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ 28
ПАРАМЕТРИ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (залежить від типу приготування) 28
ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА 28

ЗМІСТ

UK

• 9 ДОГЛЯД 29
САМООЧИЩЕННЯ МЕТОДОМ ПІРОЛІЗУ 31
ВИКОНАННЯ ЦИКЛУ САМООЧИЩЕННЯ 31
МИТТЄВЕ САМООЧИЩЕННЯ 32
САМООЧИЩЕННЯ З ВІДКЛАДЕНИМ СТАРТОМ 32
ФУНКЦІЯ ЗЛИВУ (резервуару для води) 33
ФУНКЦІЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ
(з парового котла) 34
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ 35

• 10 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 36

• 11. ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 37
ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ 38

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.

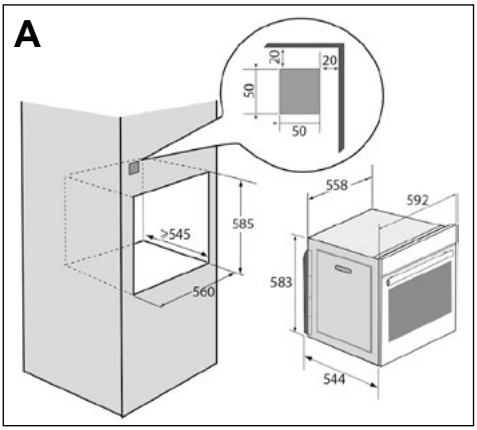
• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

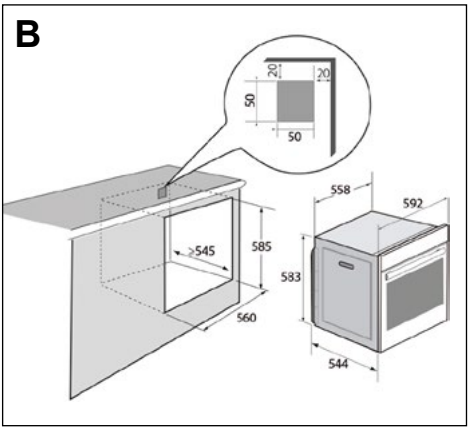
ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ

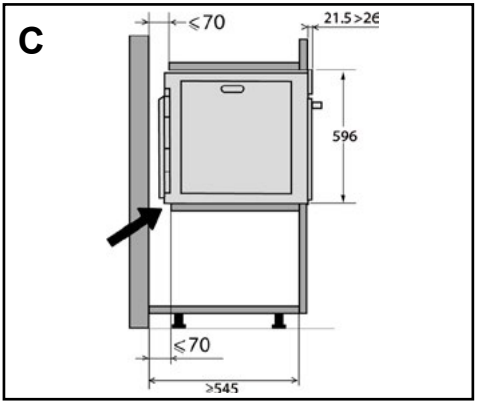
На схемах зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи. Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо в шафу-пенал (A) або під стільницю (B). Якщо меблі відкриті, максимальний розмір ззаду повинен становити 70 мм (C і D). Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір Ø 2 мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами.

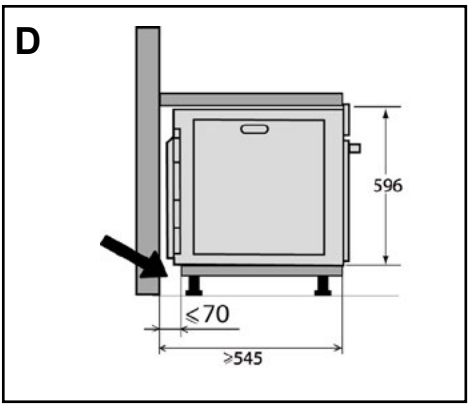
Установіть на місце гумові упори.

Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50 × 50 мм для електричного кабелю.









• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

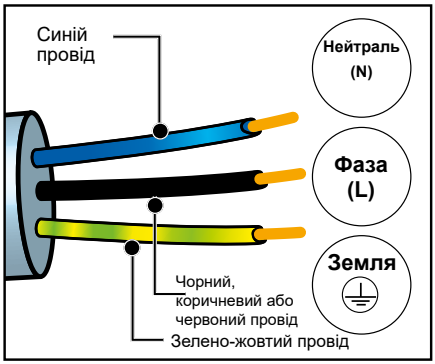
ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Духову шафу оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через всеполюсний розмикач відповідно до правил установлення.

Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клеми пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем. 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 Гц або 60 Гц без будь-якого спеціального втручання користувача.



Увага! Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте, необхідно внести певні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.

• 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

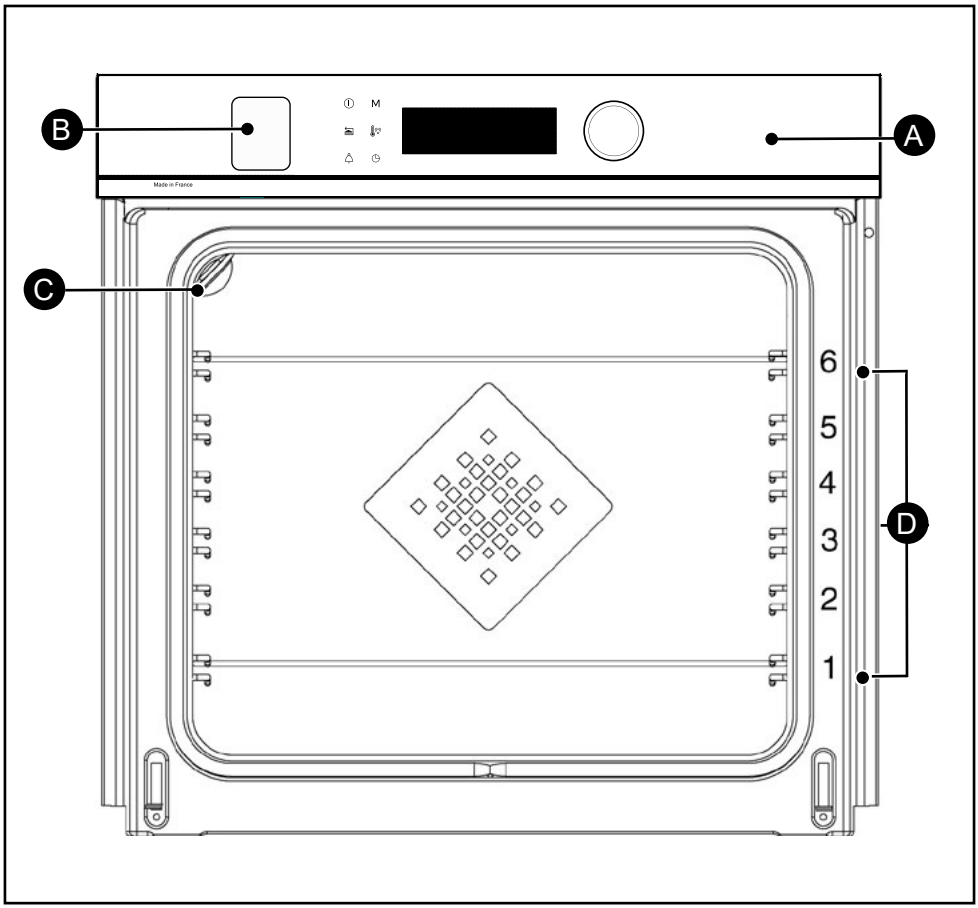
Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.

Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки. Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами.

Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання.

Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв. Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ



A Панель керування

B Відсік для наповнення резервуару для води*

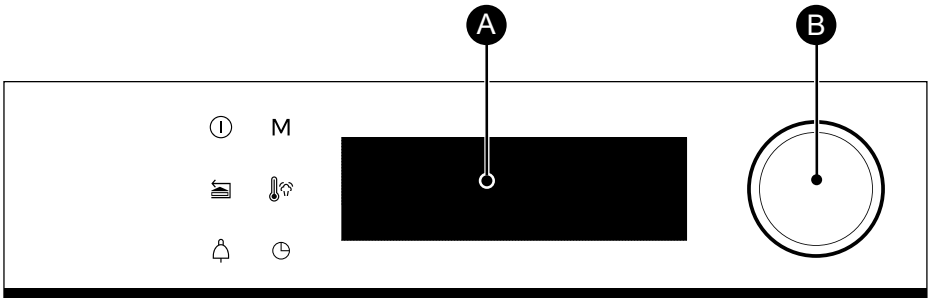
C Лампочка

D Яруси (доступні 6 рівнів)

* Відсік захищено поліетиленовою плівкою. Обов'язково зніміть її під час розпакування пристрою.

3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



Кнопка вимкнення духової шафи (тривале натискання)

Кнопка повернення назад (коротке натиснення) / Відкриття

Кнопка таймера

Кнопка доступу до меню керування вручну MANUEL

Кнопка регулювання температури

Кнопка тривалості приготування та відкладеного запуску

A Дисплей

B Поворотна натискна ручка (незнімна):

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;

- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Одночасно натисніть кнопку повернення назад і кнопку та утримуйте до появи на екрані значка .

Функція блокування кнопок доступна під час приготування або вимкнення духової шафи.

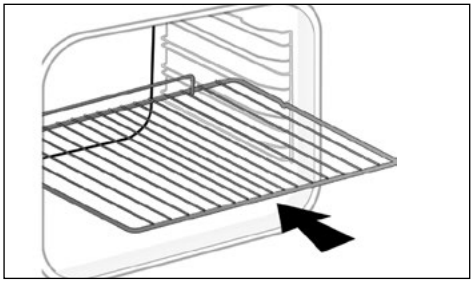
ПРИМІТКА. Активною залишається лише кнопка вимкнення .

Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад і кнопку та утримуйте до зникнення на екрані значка замка .

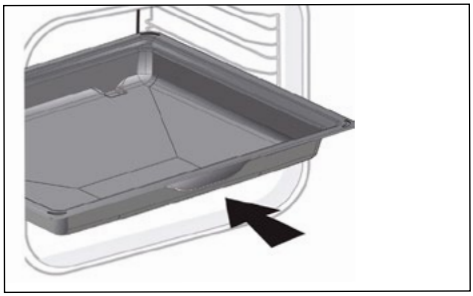
• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

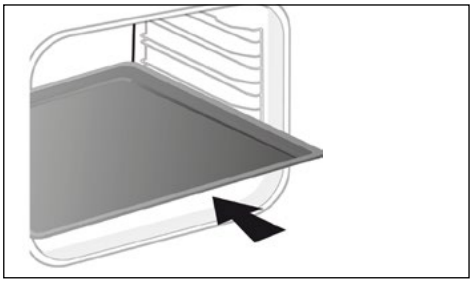
- Решітка із захистом від перекидання. Решітку можна використовувати для встановлення будь-яких дек і форм із їжею або гриля. Її може використовувати для гриля (розміщується безпосередньо зверху). Установіть обмежувач перекидання на дно духової шафи.



- Універсальне деко, піддон завтовшки 45 мм. Вставляється в яруси під решітку ручкою до дверцят духової шафи. Його призначено для збирання соку та жиру під час приготування на грилі, він може використовуватися наполовину заповненим водою для приготування на водяній бані.



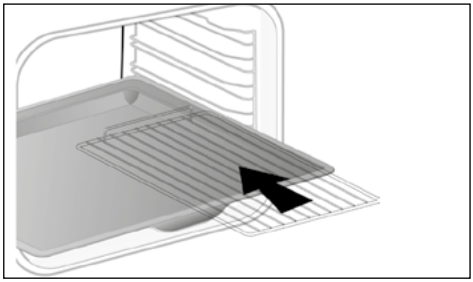
- Деко для випікання завтовшки 8 мм. Вставляється в яруси або кріпиться на телескопічні рейки. Це деко ідеально підходить для приготування кондитерських виробів и випічки, як-от вироби з пісочного тіста, печиво, безе, круасани тощо. Похила передня поверхня спрощує викладання заготовок.



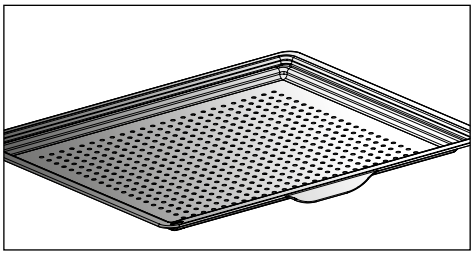
• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

- Решітки типу Saveur. Ці напіврешітки типу Saveur можна використовувати незалежно одна від одної, розмістивши їх на одне з дек або на піддон так, щоб ручку для захисту від перекидання було спрямовано до дна духової шафи. Використовуючи лише одну решітку, можна легко запікати продукти з додаванням соків, що зібралися в деку.

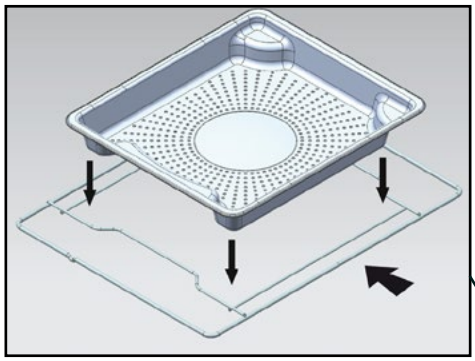


- Перфороване деко. Вставляється в яруси ручкою до дверей духової шафи. Призначено для приготування в режимі інтенсивного запікання AIR FRY, також підходить для випікання піци, кондитерських виробів або сушіння продуктів.

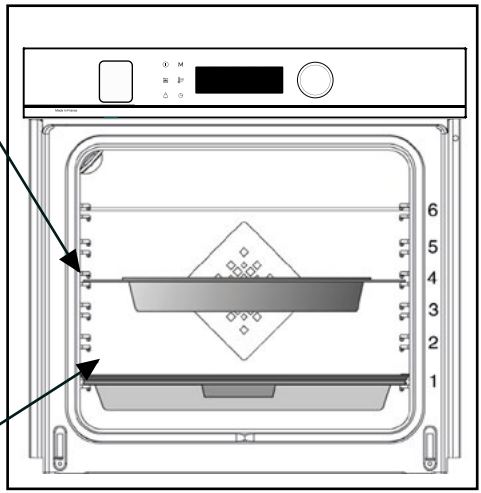


• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

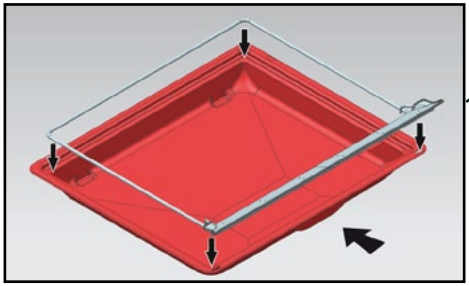
СПЕЦІАЛЬНЕ ДЕКО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ВИКЛЮЧНО НА ПАРІ



Увага!
Використовувати лише для функції приготування їжі виключно на парі. Не використовуйте для інших режимів приготування. Перед піролітичним очищенням дістаньте з духової шафи всі аксесуари й яруси.



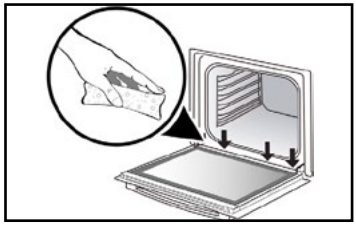
1 Перфороване блюдо з неіржавної сталі, що дозволяє відводити конденсатну воду продуктів, вставляється на ярус рівня 4.



2 Силіконовий лоток з опорною рамою. Покладіть лоток на багатоцільове деко для збору жиру завтовшки 45 мм, що дозволить збирати конденсатну воду продуктів. Вставте цей вузол на нижній ярус рівня 1.

Силіконовий ущільнювач забезпечує герметичність дверцят.

Переконайтеся, що силіконовий ущільнювач торкається скла дверцят.

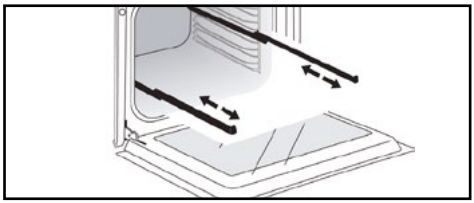


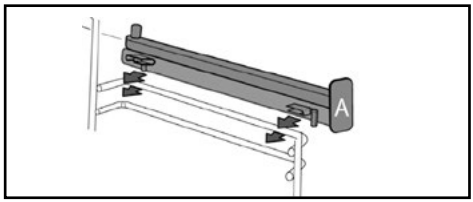
Увага!
Після кожного приготування з парою обов'язково промокніть всю воду, яка може з'явитися вздовж жолоба в нижній частині дверцят.

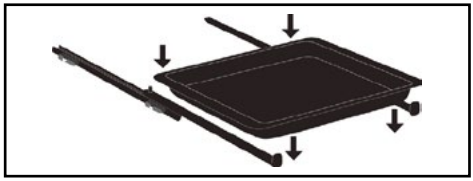
• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

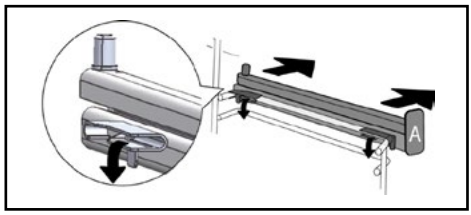
НАПРЯМНА РЕЙКОВА СИСТЕМА (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)

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.

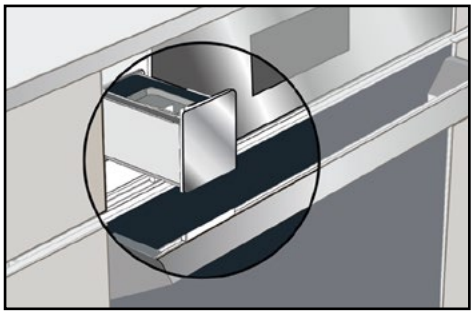
Щоб демонтувати рейки, зніміть яруси.

Трошки посуньте вниз виступи, прикріплені до кожної рейки, щоб витягнути їх із ярусу. Потягніть рейку на себе.

Під впливом тепла аксесуари можуть деформуватися, але це не вплине на їхню функціональність. Після охолодження їх початкова форма відновиться.

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ВІДСІК ДЛЯ ВОДИ



- Наповнення резервуару для води

Перед кожним приготуванням на парі обов'язково наповнюйте резервуар водою. Об'єм резервуара становить 1 літр.

На початку комбінованого режиму приготування на парі відсік для наповнення води відкривається автоматично.

Заповніть резервуар.

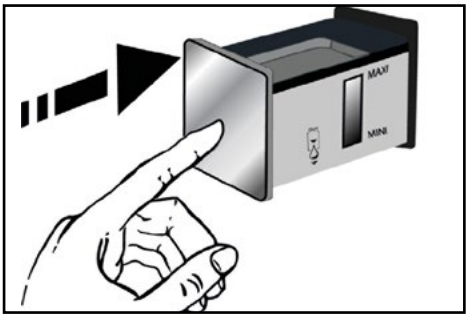
Переконайтеся, що резервуар заповнений до максимуму.

Для цього слід налити воду до позначки максимального рівня на одному з боків відсіку.

Після цього закрийте відсік, натиснувши на нього вручну.

Ваша духова шафа готова до комбінованого приготування страв на парі.

Готування починається, коли відсік для води повертається на місце користувачем.



Порада
Після заповнення резервуару зачекайте кілька секунд, щоб рівень води стабілізувався.
Долийте воду за необхідності.

Увага!
Не використовуйте пом'якшену або демінералізовану воду.

Увага!
Виливайте воду з резервуару перед кожним приготуванням. Тривалість автоматичного циклу зливу становить приблизно 3 хв. Див. розділ «Технічне обслуговування – функція зливу води».

• 4 УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Вибір мови

Під час першого введення в експлуатацію виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть її, щоб підтвердити вибір.

- Налаштування часу

Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї духової шафи відобразиться час.

Перед першим використанням духової шафи розігрійте її без приладдя та страв протягом 30 хвилин на максимальній температурі. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється.

МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

У головному меню виберіть функцію **REGLAGES** (НАЛАШТУВАННЯ), повернувши ручку, потім підтвердьте. Існують різні налаштування.

Виберіть необхідний параметр, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Виберіть бажані параметри та підтвердьте це.

- Час

Змініть години, підтвердьте, а потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично.

- Звук

Натискання кнопок духової шафи супроводжується звуковими сигналами. Щоб увімкнути ці звуки, натисніть ON (УВІМКН.), а щоб вимкнути, натисніть OFF (ВИМКН.), а потім підтвердьте.

- Яскравість

Виберіть необхідний рівень яскравості.

- Режим сну

Дисплей можна перевести в режим сну.

У разі вибору ON (УВІМКН.) дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору OFF (ВИМКН.) яскравість зменшується через заданий час.

- Керування лампочкою

Доступно два налаштування на вибір. Положення ON (УВІМКН.): лампочка залишається ввімкненою під час усіх операцій приготування (окрім функції ECO). Положення AUTO (АВТО): лампочка духової шафи вимикається після закінчення заданого часу під час приготування. Виберіть необхідне положення та підтвердьте.

- Мова

Виберіть мову, потім підтвердьте.

- Демонстраційний режим

За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення ON), режимі презентації в магазині, духова шафа не буде нагріватися.

- Діагностика

У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики.

У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вам потрібно буде надати коди, які відображаються в меню діагностики.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Під час приготування пристрій нагрівається. Під час відкриття дверцят виходить гаряча пара. Не підпускайте до пристрою дітей. Будьте обережні та не попадайте під потік пари.

У цьому режимі можна самостійно вибирати всі параметри приготування: температуру, тип приготування, час приготування. Під час навігації ви можете отримати доступ до цього меню, натиснувши кнопку «M».

Положення	T °C рекомендоване значення від мін. до макс. Рекомендоване значення вологості від мін. до макс.	Експлуатація
 **Приготування у вакуумі**	**Виключно пара**	Ця програма дозволяє готувати м'ясо, рибу або овочі у вакуумі виключно на парі за низької температури.
 **Пара 100 %**	**100 %** **50–100 %**	Тільки для приготування на парі.
 **Гаряча конвекція** **Пара**	**190 °C** **120–250 °C** **20 %** **20–80 %**	Рекомендується для делікатного приготування м'яса (<70° усередині), зокрема качки, яловичини або телятини.
 **Верхній і нижній жар** **Пара**	**200 °C** **120–275 °C** **20 %** **20–80 %**	Рекомендується для овочів, зокрема для фаршированих помідорів або кабачків, яким потрібна вологість і конвекція, щоб уникнути пересихання.
 **Гриль + конвекція** **Пара**	**190 °C** **180–250 °C** **20 %** **20–80 %**	Рекомендується для запікання зі збереженням невеликої кількості вологи всередині продукту, ідеально підходить зокрема для гратенів, як-от запеченої пасти, що дозволяє не висушити страву всередині.
 **Регенерація**	**170 °C** **Пара на 70 %**	Відновлення вчорашнього хлібу. Рекомендовано для багетів, хліба, подового хлібу та круасанів.

Перед приготування розігрійте порожню духову шафу.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Положення	T °C рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
 **Комбіноване нагрівання**	**205 °C 35–230 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 **Гаряча конвекція***	**180 °C 35–250 °C**	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів. Для багаторазового приготування на 3 рівнях.
 **Верхній і нижній жар**	**200 °C 35–275 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 **ECO***	**200 °C 35–275 °C**	Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість продуктів, що готуються. У разі використання цієї програми можна готувати без попереднього підігрівання.
 **Гриль + конвекція**	**200 °C 100–250 °C**	Птиця й печеня виходять рівномірно приготованими, соковитими і хрусткими. Установіть піддон на нижній рівень. Рекомендується для всіх видів птиці й печені, для обсмажування та приготування баранячої ноги й яловичих реберець. Для приготування ніжних рибних стейків.
 **Нижня конвекція**	**180 °C 75–250 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 **Варіогриль**	**4 1–4**	Рекомендується для приготування відбивних, ковбасок, скибочок хліба та креветок на грилі. Верхній елемент використовується для приготування їжі. Гриль покриває всю поверхню решітки.

* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2016 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Положення	Т °C рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
 **Інтенсивне запікання Air Fry**	**200 °C 180–220 °C**	Ця програма ідеально підходить для приготування вишуканих і здорових страв, а в поєднанні з використанням перфорованого дека в духовій шафі можна готувати й запікати до рум'яної скоринки овочі, картоплю і страви в паніровці або темпурі без жиру (або з невеликим його додаванням).
 **Підтримання тепла**	**60 °C 35–100 °C**	Рекомендується для піднімання тіста для хліба, бріошів і бабок. Поставте форму на подовий рівень і не перевищуйте температуру 40 °C (підігрів тарілок, розморожування).
 **Розморожування**	**35 °C 30–50 °C**	Ідеально підходить для вибагливих продуктів (фруктові пироги, кремові пироги тощо). М'ясо, булочки тощо можна розморожувати за температури 50 °C (м'ясо кладуть на решітку, а під нею ставлять тарілку, щоб зійшов сік).
 **Підіймання тіста**	**40 °C**	Цю програму рекомендується використовувати для поступового підняття всіх видів тіста, як-от тісто для хліба, бріоші, піци, бабки тощо. Необхідно поставити страву безпосередньо на подову поверхню.
 **Дегідратація**	**80 °C 35–80 °C**	Програма дегідратації деяких продуктів, як-от фрукти, овочі, коренеплоди, пряні й ароматичні рослини. Дивіться спеціальну таблицю сушіння.
 **Шабат**	**90 °C**	Спеціальна програма: духова шафа працює 25 або 75 годин без перерви тільки за температури 90 °C.

Ніколи не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на вогонь, оскільки накопичене тепло може призвести до руйнування емалі.

Порада зі збереження енергії.
Не відчиняйте дверцята під час приготування їжі, щоб запобігти втраті тепла.

• 5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

Після вибору та підтвердження функції приготування — наприклад, нижня конвекція: натисніть ручку для підтвердження, почнеться підігрівання та пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що в духовій шафі досягнуто задану температуру. Ви можете поставити страву в духову шафу на рекомендовану висоту.

ПРИМІТКА. Деякі параметри можна змінити до початку приготування

(температуру, час приготування та відкладений старт), дивіться наступні розділи.

ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Залежно від вибраного типу приготування духова шафа пропонує ідеальну температуру приготування.

Щоб змінити її, виконайте описані нижче дії.

- Виберіть температуру, а потім підтвердьте.

- Поверніть ручку, щоб змінити температуру, а потім підтвердьте.

ВІДСОТОК ПАРИ

Для комбінованого режиму приготування  духова шафа рекомендує вам ідеальний відсоток пари.

Щоб змінити цей відсоток, виберіть значення вологості та підтвердьте.

Введіть новий відсоток пари (20–80 %), повернувши ручку, а потім підтвердьте вибір.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб налаштувати тривалість приготування страви, виберіть тривалість, а потім введіть значення тривалості приготування, повертаючи ручку, після чого підтвердьте.

НАЛАШТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

(відкладений старт)

Коли ви встановлюєте час приготування, час закінчення приготування автоматично збільшується. Час закінчення приготування можна змінити, щоб відкласти його.

- Виберіть час закінчення приготування та підтвердьте.

Після встановлення часу завершення приготування

підтвердьте. На дисплеї буде відображатися час кінця приготування.

ПРИМІТКА. Процес приготування можна запустити без вибору тривалості або часу завершення.

У цьому разі, визначивши достатню тривалість приготування страви, зупиніть приготування (див. главу «Зупинення процесу приготування»).

ЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб зупинити процес приготування, натисніть ручку.

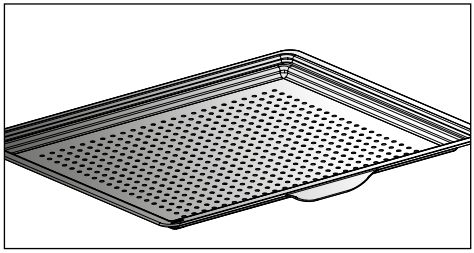
На дисплеї відображатиметься напис ARRETEZ (ЗУПИНИТИ).

Підтвердьте, натиснувши ручку або натиснувши й утримуючи кнопку зупинки духової шафи.

• 6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

ФУНКЦІЯ AIR FRY

Викладіть страви безпосередньо на перфороване деко так, щоб вони не закривали одна одну, виберіть режим інтенсивного запікання Air Fry і встановіть температуру від 180 °C до 220 °C. Установіть перфороване деко на рівень 5, а піддон для збирання соків — на рівень 3.



ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ РЕЖИМУ ІНТЕНСИВНОГО ЗАПІКАННЯ AIR FRY

за умови підігрівання при 200 °C, крім*

	Тривалість	Маса
Курячі крильця	**25 хв**	**500 г**
Свіжа картопля	**30 хв**	**700 г**
Заморожена картопля	**30 хв**	**700 г**
Шматочки свіжих овочів (кабачки/ баклажани/перець)	**30 хв***	**500 г**
Курячі нагетси	**10 хв**	**250 г**
Риба в паніровці	**15 хв**	**250 г / 2 шт.**

• 6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ



ФУНКЦІЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ

Дегідратація — один із найдавніших методів збереження харчових продуктів. Цей метод дозволяє видалити всю воду або її частину, що міститься в харчових продуктах, щоб зберегти їх і запобігти розмноженню мікроорганізмів. Сушіння зберігає поживні властивості харчових продуктів (мінерали, білки та інші вітаміни). Цей метод дозволяє зберігати харчові продукти оптимальним чином, зменшуючи їхній об'єм, і полегшує їхнє використання після дегідратації.

Використовуйте тільки свіжі харчові продукти.

Використовуйте тільки свіжі харчові продукти.

Ретельно вимийте, промокніть і висушіть їх.

Застеліть решітку пергаментом і рівномірно викладіть на неї нарізані продукти.

Використовуйте ярус 1 (якщо решіток декілька, покладіть продукти на яруси 1 і 3).

Якщо продукти дуже соковиті, під час сушіння кілька разів перевертайте їх. Значення, наведені в таблиці, можуть змінюватися залежно від типу продуктів, що висушуються, їх стиглості, товщини та вмісту вологи.

ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Фрукти, овочі, трави	Температура	Тривалість у годинах	Аксесуари
Зерняткові фрукти (нарізані скибочками завтовшки 3 мм, 200 г на решітку)	80 °C	5–9	1 або 2 решітки
Кісточкові фрукти (сливи)	80 °C	8–10	1 або 2 решітки
Терті, бланшовані їстівні коренеплоди (морква, пастернак)	80 °C	5–8	1 або 2 решітки
Нарізані скибочками гриби	60 °C	8	1 або 2 решітки
Томати, манго, апельсини, банани	60 °C	8	1 або 2 решітки
Нарізаний скибочками червоний буряк	60 °C	6	1 або 2 решітки
Ароматичні трави	60 °C	6	1 або 2 решітки

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

В автоматичному режимі доступно безліч різноманітних рецептів, класифікованих за категоріями, які можна готувати різними способами. Інтелектуальна система духової шафи автоматично запропонує попередньо вибраний режим приготування або альтернативні варіанти, які можна вибрати за допомогою навігаційного інтерфейсу.

ШІ

У цьому режимі можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви. Для деяких харчових продуктів потрібно задати певні налаштування (вага, розмір тощо).

Для страв, приготовлених на парі, символ вказує на те, що це приготування на парі.

НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, виконання якого повністю контролюється духовою шафою за допомогою спеціальної електронної програми.

Використовуючи цей режим приготування, можна досягти розм'якшення м'ясних волокон шляхом повільного приготування за низької температури, що дозволяє досягти оптимальної якості приготування.

Приготування ОБОВ'ЯЗКОВО слід починати в холодній духовій шафі.

Під час приготування страв за низької температури потрібно використовувати виключно свіжі продукти. У разі приготування дуже важливо перед приготуванням промити її зовні та всередині холодною водою і висушити кухонним рушником.

ПРИГОТУВАННЯ У ВАКУУМІ

Ця програма дозволяє готувати м'ясо, рибу або овочі у вакуумі виключно на парі за низької температури.

ВАЖЛИВО! Перед приготуванням помістіть лише сирі інгредієнти або приправлені спеціями у спеціальний вакуумний пакет для приготування (термостійкий) і герметично закрийте його за допомогою пристрою для вакуумного пакування.

Цей режим приготування із захисним пакетом гарантує оптимальне збереження поживних речовин і смаків.

Використовуйте аксесуари, призначені для приготування виключно на парі (блюдо, підставка, силіконовий лоток) і кладіть готову їжу в пакети для приготування у відповідний посуд.

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У головному меню виберіть функцію **AUTO** (АВТО), повернувши ручку, потім підтвердьте. Доступні різні категорії страв:

м'ясо, риба, перші страви, овочі, хліб і макаронні вироби, десерти, низька температура, приготування у вакуумі.

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердьте.

НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА
ФІЛЕ-МІНЬЙОН
ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА ЗРОБЛЕНА РІДКО
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА ПРОПЕЧЕНА
ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ
БАРАНЯЧА НОГА З КІСТКОЮ СИРА
БАРАНЯЧА НОГА З КІСТКОЮ ПРОПЕЧЕНА
БАРАНЯЧА НОГА БЕЗ КІСТКИ ЗРОБЛЕНА РІДКО
БАРАНЯЧА НОГА БЕЗ КІСТКИ ПРОПЕЧЕНА
КУРКА
ФОРЕЛЬ
МАЛЕНЬКА РИБА
ЛОСОСЬ
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ
ВЕЛИКА РИБА
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН
ЙОГУРТИ

ПРИГОТУВАННЯ У ВАКУУМІ
ПОРІЗАНІ ОВОЧІ
ФІЛЕ РИБИ
ФІЛЕ ПТИЦІ
ФУА-ГРА

Скористайтеся аксесуаром, призначеним для приготування виключно на парі й покладіть приготовану їжу в пакети для приготування у відповідний посуд.

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

Порада
Приготування пара: автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.r

Порада
Незалежно від типу приготування, перш ніж помістити деко в духову шафу, перегляньте на дисплеї інформацію про ярус, на якому потрібно розмістити посуд.

ЯСО	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ ПАРА
ЕСКАЛОП З ІНДИЧКИ		О
КУРЯЧА ГРУДКА		О
ФІЛЕ СВИНИНИ		О
М'ЯСНИЙ ТЕРИН	О	
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА	О	
ТЕЛЯЧІ ВІДБИВНІ	О	
ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ	О	
РУЛЬКА	О	
СВИНЯЧИЙ ХРЕБЕТ	О	
ФІЛЕ-МІНЬЙОН	О	
ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ	О	
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА	О	
КУРКА	О	
КАЧКА	О	
КАЧИНА ГРУДКА	О	
СТЕГНО ІНДИЧКИ	О	
ІНДИЧКА	О	
ГУСКА	О	

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

Порада
Приготування пара: автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.

РИБА	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ ПАРА
ФІЛЕ СВІЖОЇ РИБИ		O
ФОРЕЛЬ	O	O
ЛОСОСЬ	O	O
ВЕЛИКА РИБА	O	O
МАЛЕНЬКА РИБА	O	O
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	O	O
ОМАР	O	
РИБНИЙ ТЕРИН	O	
МІДІЇ		O
МОЛЮСКИ		O
КРЕВЕТКИ		O
ЛАНГУСТИНИ		O

ПЕРШІ СТРАВИ	ШІ
ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	O
ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	O
ФАРШИРОВАНІ ТОМАТИ	O
ЛАЗАНЬЯ	O
ПИРІГ ІЗ М’ЯСОМ	O
НЕСОЛОДКИЙ ПИРІГ	O
СИРНИЙ ПИРІГ	O
КІШ	O
ПІЦА	O
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН	O
МУСАКА	O
СУФЛЕ	O

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

ОВОЧІ	**ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ**
БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА	O
ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК	O
МОРКВА	O
СТРУЧКОВА КВАСОЛЯ	O
БРОКОЛІ	O
ЦВІТНА КАПУСТА	O
КАРТОПЛЯ	O
ПОР	O
ЦУКІНІ	O
ГАРБУЗ	O
СПАРЖА	O
СЕЛЕРА	O
ГАРБУЗ ЗВИЧАЙНИЙ	O
МАНГОЛЬД	O
ШПИНАТ	O
АРТИШОКИ	O

ХЛІБ І ТЕСТО	**ШІ**
БРІОШ	O
БАГЕТИ	O
ХЛІБ	O
ПІСОЧНЕ ТІСТО	O
ЛИСТКОВЕ ТІСТО	O

ДЕСЕРТИ	**ШІ**
ЙОГУРТИ	
БАБКА	O
ГЕНУЕЗЬКИЙ БІСКВІТ	O
ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ	O
ФУНТОВИЙ КЕКС	O
ТОРТ	O
ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ	O
ЙОГУРТОВИЙ ПИРІГ	O
ФРУКТОВИЙ КРАМБЛ	O
ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	O
САБЛЕ/ПЕЧИВО	O
КАПКЕЙКИ	O
ЗАВАРНЕ ТІСТО	O
КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ	O

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ЗАПУСК АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

У режимі AUTO (АВТО) вибирається режим приготування, що відповідає страві, яка готується.

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

- У головному меню виберіть режим **AUTO** (АВТО), потім підтвердьте.

У цій духовій шафі доступні декілька категорій страв (м'ясо, риба, перші страви, овочі, хліб і макаронні вироби, десерти, низька температура, приготування у вакуумі):

Залежно від вибраної страви або стану духової шафи (вже розігріта), режим ШІ пропонує значення ваги за замовчуванням, яке необхідно відрегулювати (за потреби) перед підтвердженням. Система духової шафи автоматично розраховує параметри часу й температури приготування. На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Вставте деко на цей ярус і підтвердьте.

- Після того як закінчиться час приготування, пролунає звуковий сигнал, і духова шафа вимкнеться; на дисплеї з'явиться інформація про те, що страва готова.

Для деяких рецептів, приготування яких здійснюється з використанням ШІ, перед розміщенням продуктів у духовій шафі її необхідно розігріти.
Під час приготування ви можете будь-коли відкрити духову шафу, щоб змастити страву соком або жиром.

Для деяких парових приготувань потрібно буде додавати воду під час готування. Символ вказує на необхідність заповнити бак.

• 8 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

ПАРАМЕТРИ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ТИПУ ПРИГОТУВАННЯ)

Наприкінці приготування в ручному або автоматичному режимі духова шафа запропонує вам завершити приготування, натиснувши кнопку OK, або продовжити приготування, вибравши одну з наведених нижче опцій: Хрустка Скоринка, Підтримання Тепла й Збільшення Часу на 5 Хвилин.

ХРУСТКА СКОРИНКА

За допомогою функції Хрустка скоринка наприкінці готування можна додати страві хрустку скоринку.

Наприкінці приготування виберіть опцію Хрустка скоринка і підтвердьте, натиснувши ручку.
Розпочнеться процес приготування. У нижньому правому кутку дисплея відобразиться символ  , і протягом останніх 5 хвилин процесу приготування автоматично працюватиме гриль.

Примітка.
Опцію Хрустка скоринка можна налаштувати в кінці запрограмованого приготування.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Наприкінці приготування можна вибрати параметр Підтримання Тепла, який дозволяє залишити страву в духовій шафі, не перегріваючи її. Температура в духовій шафі підтримується на рівні температури дегустації до моменту споживання страви.

ДОДАТИ 5 ХВИЛИН (тільки в ручному режимі)

Наприкінці запрограмованої тривалості програми можна вибрати параметр Додати 5 Хвилин. Після активації функції Додати 5 Хвилин режим приготування подовжиться на 5 хвилин на тій самій температурі. У разі необхідності цю функцію можна використовувати кілька разів.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати, коли духова шафа вимкнена, або під час приготування.

- Натисніть кнопку .

Налаштуйте таймер, повернувши ручку й натиснувши для підтвердження. Почнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

ПРИМІТКА. Ви можете змінити або відмінити програму.

Знову натисніть кнопку , налаштуйте час або встановіть 0m00s (0 хв 00 с) для відміни. Якщо натиснути ручку під час зворотного відліку, це також зупинить відлік таймера.

9 ДОГЛЯД

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

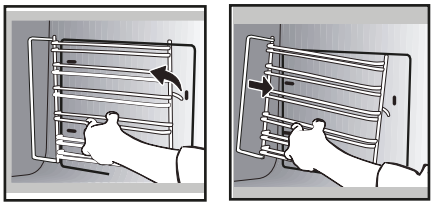
ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

Для очищення використовуйте м'яку ганчірку, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте очисний крем або губку для чищення.

ДЕМОНТАЖ ЯРУСІВ

Бічні стінки з ярусами:

Підніміть передню частину з ярусами і натисніть на весь вузол, щоб витягти передній гачок із гнізда. Далі плавно потягніть увесь вузол на себе, щоб витягти задні гачки з відповідних гнізд. Зніміть два яруси.



ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

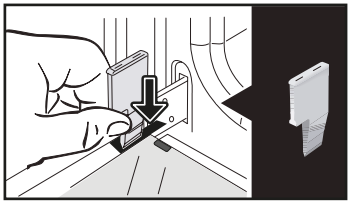
Застереження

Заборонено використовувати мийні засоби, абразивні губки, металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

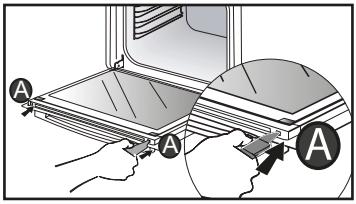
Заздалегідь за допомогою м'якої ганчірки й мийного засобу видаліть надлишки жиру з внутрішнього скла.

Щоб очистити різні внутрішні стекла, зніміть їх, виконавши описані нижче дії.

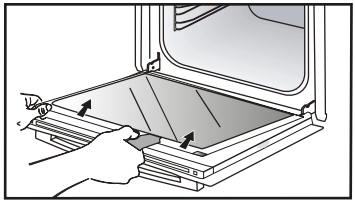
Повністю відкрийте дверцята та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинів, що входять до комплекту пристрою у пластиковому пакеті.

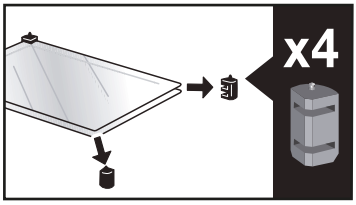


Зніміть перше закріплене скло. За допомогою іншого клину (або викрутки) натисніть пази Ⓐ, щоб зняти скло.



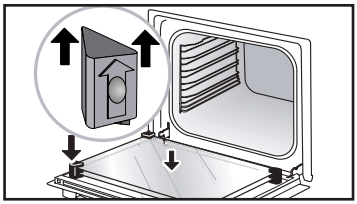
Зніміть скло. Дверцята оснащено двома додатковими стеклами з чорним гумовим ущільнювачем у кожному кутку.





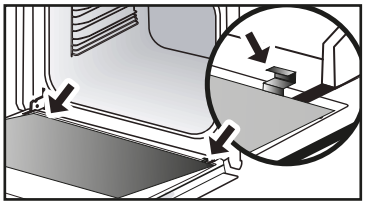
Якщо необхідно, зніміть їх, щоб очистити.

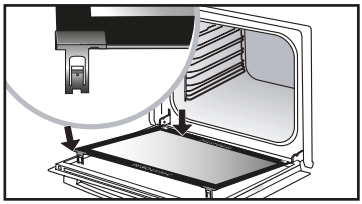
Не занурюйте стекла у воду. Промийте чистою водою і витріть насухо безворсовою ганчіркою.



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.





Зніміть пластиковий клин.

САМООЧИЩЕННЯ МЕТОДОМ ПІРОЛІЗУ

Перед запуском піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари та яруси. Дуже важливо прибрати з духової шафи всі аксесуари (напрямні рейки, хромовані решітки), а також усі контейнери, несумісні з піролізом.

Духову шафу оснащено функцією самоочищення методом піролізу. Піроліз — це цикл нагрівання внутрішньої камери духової шафи до дуже високої температури, протягом якого видаляється весь бруд, що утворюється внаслідок бризок або переливання. Перед початком піролітичного очищення духової шафи, видаліть крупні плями, які могли виникнути. Видаліть надлишки жиру з дверцят вологою губкою. З міркувань безпеки операція очищення починається тільки після автоматичного блокування дверцят, після чого їх неможливо розблокувати.

Доступні два цикли піролізу. Тривалість задано заздалегідь і не підлягає зміненню.

ВИКОНАННЯ ЦИКЛУ САМООЧИЩЕННЯ

Pyro Express (Експрес-піроліз): для цієї функції, яку також можна використовувати наприкінці готування, задіюється накопичене тепло для швидкого автоматичного очищення робочої камери: злегка забруднена камера очищується менше ніж за годину.

Якщо духова шафа достатньо розігріта, функція піролітичного очищення триває 59 хвилин, якщо ні — 1 годину 30 хвилин.

Pyro 2H (Піроліз 2 год): піролітичне очищення триває 2 години для ретельнішого очищення внутрішньої камери духової шафи.

МИТТЄВЕ САМООЧИЩЕННЯ

У головному меню виберіть функцію **ОЧИЩЕННЯ**, потім підтвердьте.

- Виберіть підходящий цикл самоочищення, наприклад **Pyro 2H**, а потім підтвердьте.

Запуститься цикл піролізу. Одразу після підтвердження почнеться зворотний відлік часу.

Під час піролізу на дисплеї програматора відображається символ , що вказує на те, що дверцята заблоковано.

Після завершення піролізу почнеться фаза охолодження, під час якої духова шафа залишається заблокованою.

Після охолодження духової шафи витріть білий попіл вологою ганчіркою. Духова шафа чиста та готова для приготування на вибраних режимах.

САМООЧИЩЕННЯ З ВІДКЛАДЕНИМ СТАРТОМ

Дотримуйтесь інструкцій, описаних у попередньому пункті.

- Виберіть час завершення приготування.

- Задайте час завершення піролізу за допомогою ручки, а потім підтвердьте.

Через кілька секунд духова шафа перейде в режим очікування, і запуск піролізу буде відкладено до заданого часу завершення.

Після завершення циклу піролізу, духовка переходить у фазу охолодження і залишається недоступною на увесь її час.

Після завершення піролітичного очищення вимкніть духову шафу, натиснувши клавішу ⏻.

ФУНКЦІЯ ЗЛИВУ (РЕЗЕРВУАРУ ДЛЯ ВОДИ)

Після кожного приготування екран рекомендує злити воду. Ви можете зробити це негайно або відкласти до початку наступного приготування.

Однак злиття води можна виконувати не під час приготуванням їжі.

Для цього в головному меню виберіть функцію ОЧИЩЕННЯ, потім підтвердьте.

- Виберіть цикл Злив і підтвердьте. Відсік відкривається.

- Виберіть один із двох режимів зливу, ШВИДКИЙ або ПОВНИЙ (див. деталі нижче), і виконайте такі самі дії, як під час автоматичного зливання вони в кінці приготування страви.

Автоматичне зливання води наприкінці приготування:

Наприкінці кожного циклу приготування з парою потрібно спорожнити резервуар.

Ви можете вирішити не виконувати це зливання, вибравши «Пізніше», а потім підтвердити. В іншому випадку виберіть ШВИДКИЙ злив або ПОВНИЙ злив, а потім підтвердьте.

Відсік автоматично відкривається для спорожнення.

Злив ШВИДКИЙ

Якщо користувач бажає негайно перезапустити приготування на парі.

Тривалість зливання становить 20 секунд у середньому.

Злив ПОВНИЙ

Дозволяє повністю спорожнити котел і резервуар, щоб уникнути застою води.

Тривалість зливання становить 3 хв 20 с в середньому.

Поставте під відсік достатньо велику ємність (мінімум 1 літр) для збирання води.

Щоб розпочати спорожнення, підтвердьте, натиснувши ручку.

На дисплеї відображається час, необхідний для завершення спорожнення.

Після завершення зливання на дисплеї відображається 0 хв. 0 сек. Закрийте відсік вручну.

ФУНКЦІЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (З ПАРОВОГО КОТЛА)

Видалення накипу — це цикл очищення, який видаляє накип із котла.

Необхідно регулярно очищувати котел від накипу.

Коли настає час для видалення накипу, символ ■ блимає на початку приготування. Ви можете вирішити відкласти це, вибравши «Відмовляюся», а потім підтвердьте.

Ви зможете готувати ще 5 разів, перш ніж функції приготування Avec vapeur (З парою) більше працювати не будуть. Однак якщо з'являється повідомлення Détartrage obligatoire (Обов'язково видаліть накип), необхідно зробити це та вибрати J'accepte (Приймаю), а потім підтвердити.

⚠ Увага!
Коли на дисплеї з'явиться повідомлення Détartrage obligatoire (Обов'язково видаліть накип), необхідно очистити котел від накипу.

Для запуску очищення від накипу в головному меню виберіть функцію NETTOYAGE (ОЧИЩЕННЯ), потім підтвердьте.

- Виберіть цикл Détartrage (Видалення накипу) і підтвердьте.

Відсік відкривається автоматично.

Виконуйте крок за кроком.

КРОК 1: ЗЛИВ

Поставте під відсік достатньо велику ємність (мінімум 1 літр) для збирання води та підтвердьте.

Запускається цикл Vidange (Злив) тривалістю 3 хв 30 с.

КРОК 2: ОЧИЩЕННЯ

- Налийте 110 мл білого оцту в резервуар.

- Закрийте відсік вручну. Запускається цикл Nettoyage (Очищення) тривалістю 30 хв. Після закінчення циклу резервуар відкривається автоматично.

КРОК 3: ОПОЛІСКУВАННЯ

Наповніть резервуар водою до рівня MAX.

- Поставте ємність під відсік і підтвердьте. Запускається цикл Rinçage (Ополіскування) тривалістю 3 хв. 30 сек.

КРОК 4: ЗЛИВ

Якщо необхідно повторне ополіскування, знову наповніть резервуар водою до рівня MAX.

- Поставте ємність під відсік і підтвердьте. Запускається цикл Vidange (Злив) тривалістю 3 хв. 30 сек.

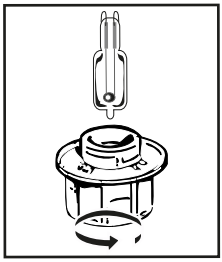
У кінці циклу видалення накипу буде завершено.

Пролунає звуковий сигнал. Закрийте відсік вручну. Ваша духова шафа знову готова до роботи.

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, G9.



Якщо лампочка перестала працювати, ви можете самостійно замінити її.

Зніміть захисне скло та зніміть лампочку, використовуючи гумову рукавичку, яка полегшує процес

демонтажу. Вставте нову лампочку та встановіть на місце захисне скло.

Цей пристрій оснащено джерелом освітлення класу енергоефективності G.

• 10 НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
Відображається напис AS (система автоматичного вимкнення Auto Stop).	Ця функція вимикає нагрівання духової шафи, якщо ви забули її вимкнути. ВИМКНІТЬ духову шафу.
Код несправності починається з літери F.	У духовій шафі виявлено несправність. Вимкніть духову шафу на 30 хвилин. Якщо несправність не зникла, від'єднайте електричне живлення щонайменше на одну хвилину. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Упевніться, що духова шафа працює не в демонстраційному режимі **DEMO** (див. меню налаштувань).
Лампочка духової шафи не працює.	Замініть лампочку. Упевніться, що духову шафу належним чином під'єднано до мережі живлення. Див. розділ щодо заміни лампочки.
Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.	Це нормально, вентилятор може працювати протягом години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
На дно духової шафи тече вода.	Накип у котлі. Виконайте процедуру DETARTRAGE (ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ). Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

11. ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

СЛУЖБА ЗВ'ЯЗКУ ЗІ СПОЖИВАЧАМИ У ФРАНЦІЇ

Додаткову інформацію про наші продукти або контактну інформацію можна отримати:

> на вебсайті:
www.dedietrich-electromenager.com;

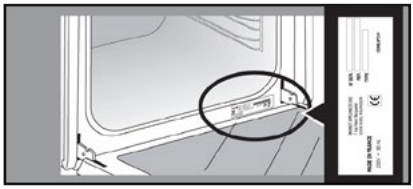
> написавши на адресу:
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX;

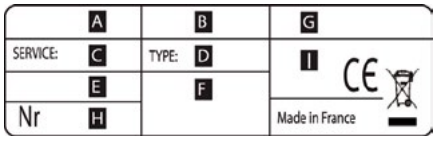
ПРИМІТКА.

• Ми безупинно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, тому залишаємо за собою право змінювати її технічні, функціональні або естетичні характеристики відповідно до технічного розвитку.

РЕМОНТ НА ТЕРИТОРІЇ ФРАНЦІЇ

Будь-які можливі ремонтні роботи з пристроєм повинен виконувати кваліфікований спеціаліст компанії. Щоб полегшити обробку вашого запиту, під час телефонного дзвінка вкажіть всю необхідну інформацію про пристрій (комерційні реквізити, експлуатаційні дані та серійний номер). Ці дані зазначено на заводській табличці.





B: артикул

C: реєстраційний номер

H: Серійний номер

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

	БЛЮДА													Час приготування у хвилинах
		°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	°C	РІВЕНЬ	
М'ЯСО	Печеня зі свинини (1 кг)	200	2									190	2	60
	Печеня з телятини (1 кг)	200	2									190	2	60–70
	Печеня з яловичини	240	2									200	2	30–40
	Баранина (нога, лопатка, 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птиця (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Курячі стегна			220	3			210	3					20–30
	Свині/телячі відбивні			210	3									20–30
	Яловичі відбивні (1 кг)			210	3			210	3					20–30
	Баранячі відбивні			210	3									20–30
РИБА	Смажена на грилі риба			275	4									15–20
	Приготована риба (дорадо)	200	3									190	3	30–35
	Риба в пергаменті	220	3									200	3	15–20
ОВОЧІ	Гратен (приготовані страви)			275	2									30
	Гратен дофінуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршировані томати	170	3									170	3	30
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ	Савойський бісквіт — «Женуаз»									180	3	180	4	35
	Бісквітний рулет	220	3							180	2	190	3	5–10
	Бріош	180	3			200	3			180	3	180	3	35–45
	Брауні	180	2									180	2	20–25
	Торт — фунтовий кекс	180	3							180	3	180	3	45–50
	Клафуті	200	3									190	3	30–35
	Печиво, вироби з пісочного тіста	175	3									170	3	15–20
	Бабка									180	2			40–45
	Безе	100	4							100	4	100	4	60–70
	Мадлен	220	3									210	3	5–10
	Заварне тісто	200	3							180	3	200	3	30–40
	Випічка з листового тіста	220	3									200	3	5–10
	Саварен	180	3							175	3	180	3	30–35
	Тарт із пісочного тіста	200	1									200	1	30–40
	Тарт із тонкого листкового тіста	215	1									200	1	20–25
РІЗНЕ	Терин	200	2									190	2	80–100
	Піца					240	1							15–18
	Кіш	190	1			180	1					190	1	35–40
	Суфле									180	2			50
	Закритий пиріг	200	2									190	2	40–45
	Хліб	220	2									220	2	30–40
	Грінки			275	4–5									2–3

ПРИМІТКА. Перш ніж поставити м'ясо в духову шафу, його слід залишити за кімнатної температури принаймні на одну годину. * Залежить від моделі.

ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНАЛЬНОСТІ ВІДПОВІДНО СТАНДАРТУ IEC/EN 60350

СТРАВА	РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ	АКСЕСУАРИ	°C	ТРИВАЛІСТЬ мін.	ПІДІГРІВ
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		5	Деко 45 мм	150	30–40	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		5	Деко 45 мм	150	25–35	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	150	25–45	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		3	Деко 45 мм	175	25–35	так
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	160	30–40	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		5	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		5	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	170	20–40	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		3	Деко 45 мм	170	25–35	так
Невеликі тістечка (8.4.2)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	170	25–35	так
Кекс без жиру (8.5.1)		4	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		4	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		3	Решітка	150	30–40	так
Кекс без жиру (8.5.1)		2 + 5	Деко завтовшки 45 мм + решітка	150	30–40	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90–120	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90–120	так
Яблучний пиріг (8.5.2)		3	Решітка	180	90–120	так
Гратен (9.2.2)		5	Решітка	275	3–6	так

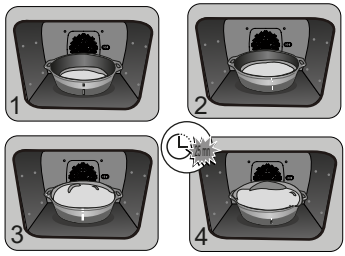
* Залежить від моделі

ПРИМІТКА. За умови приготування на двох рівнях деки можна виймати неодночасно.

Рецепт із використанням дріжджів (залежить від моделі)

Інгредієнти:
• Борошно — 2 кг. • Вода — 1240 мл. • Сіль — 40 г. • 4 пакети сухих дріжджів для випічки. Замісіть тісто міксером і поставте підніматися в духову шафу.

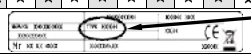
Приготування Для рецептів із базового дріжджового тіста. Перекладіть тісто в жароміцну форму, зніміть підставки для ярусів і поставте форму на подову поверхню. **Розігрійте духову шафу з функцією гарячої конвекції до температури 40–50 °C протягом 5 хвилин. Вимкніть духову шафу та залиште тісто для підіймання на 25–30 хвилин під дією залишкового тепла.**



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT145W	XHT135W	XHT171W		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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 gás)-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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	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 cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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 traditionelt 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) koniecznej 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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 cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		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 upp.

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.

BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

HE

תוכן עניינים

בטיחות וכללים חשובים 4

• 1 התקנה 6

בחירת המיקום ובינוי 6
חיבורי חשמל 7

• 2 איכות הסביבה 7

שמירה על איכות הסביבה 7

• 3 הצגת התנור 8

הבקרים והצג 9
נעילת מקשים 9 9
אביזרים (בהתאם לדגם) 10
אביזרים (בהתאם לדגם) 11
מגש מחזיק מזון מיוחד לאידוי 100% 12
מערכת מסילות החלקה (בהתאם לדגם) 13
התקנה ופירוק של מסילות ההחלקה 13
מגרת מילוי 14

• 4 הפעלה ראשונה והגדרות 15

שימוש ראשון 15
תפריט הגדרות (בהתאם לדגם) 15

• 5 מצב בישול ידני 16

התחלת בישול 19

• 6 עצות לבישול 20

פונקציית אייר פריי 20
טבלה לשימוש באייר פריי 20
פונקציית ייבוש 21
טבלת הדרכה לייבוש מזון 21

• 7 מצב בישול אוטומטי 22

הצגת מצב אוטומטי 22
הצגת סוגי התבשילים 23
הצגת סוגי התבשילים 24
הצגת סוגי התבשילים 25
הצגת סוגי התבשילים 26
התחלת בישול אוטומטי 27
בישול מיידי 27

• 8 עצות לבישול 28

אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול) 28
טיימר 28

• 9 תחזוקה 30

ניקוי פירוליטי עצמי 31
ביצוע מחזור ניקוי עצמי 31
ניקוי עצמי מיידי 32

HE

תוכן עניינים

ניקוי עצמי עם התחלה מושהית 32
פונקציית ניקוז (של מיכל המים) 33
פונקציית הסרת האבנית (גוף החימום לבישול באדים)..... 34
החלפת הנורה 35

• 10 תקלות ופתרונות 36

• 11 שירות לקוחות 37

עצות לבישול במצב ידני 38

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. שימו לב 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.

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.

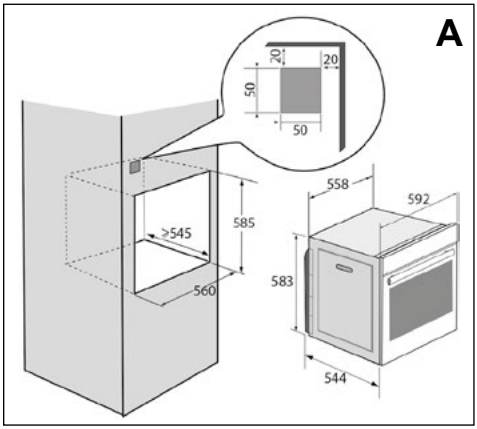
1. התקנה

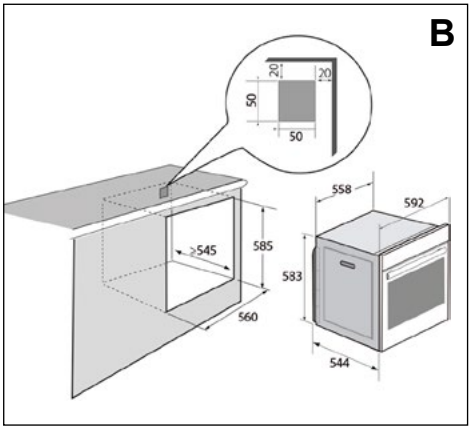
בחירת המיקום ובינוי

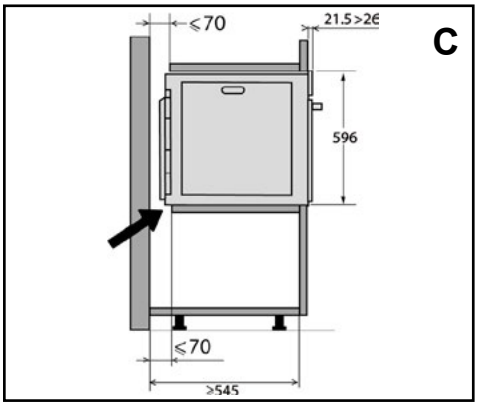
התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור. ניתן להתקין את המכשיר ברהיט אנכי (**A**) או מתחת למשטח (**B**). אם הרהיט פתוח, הפתח מאחור צריך להיות לכל היותר 70 מ"מ (C ו-D). יש לקבע את התנור ברהיט. לשם כך יש להסיר את רפידות הגומי ולקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוץ של העץ. יש לקבע את התנור בעזרת 2 הברגים.

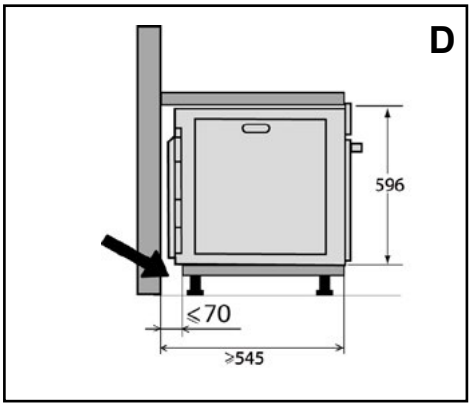
להחזיר את רפידות הגומי.

כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.









1. התקנה

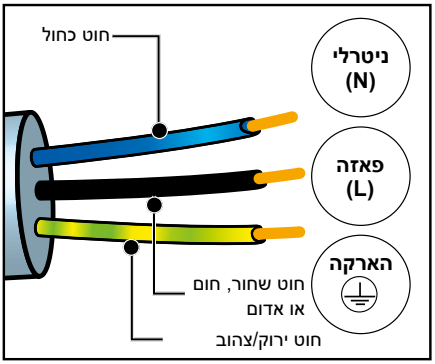
חיבורי חשמל

התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (1 N1+ph +הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה.

מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת. נתיך המערכת צריך להיות של 16 אמפר.

אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.

המכשיר אמור לפעול בתדר 50Hz או 60Hz ללא כל מעורבות נוספת מצידכם.



אזהרה: אם נדרש שינוי במערכת חשמל הבית שלכם לחיבור המכשיר שלכם, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. בכל מקרה של תופעה חריגה בתנור, יש לנתק את המכשיר מהחשמל או להסיר את הנתיך המתאים לקו חיבור התנור.

2. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

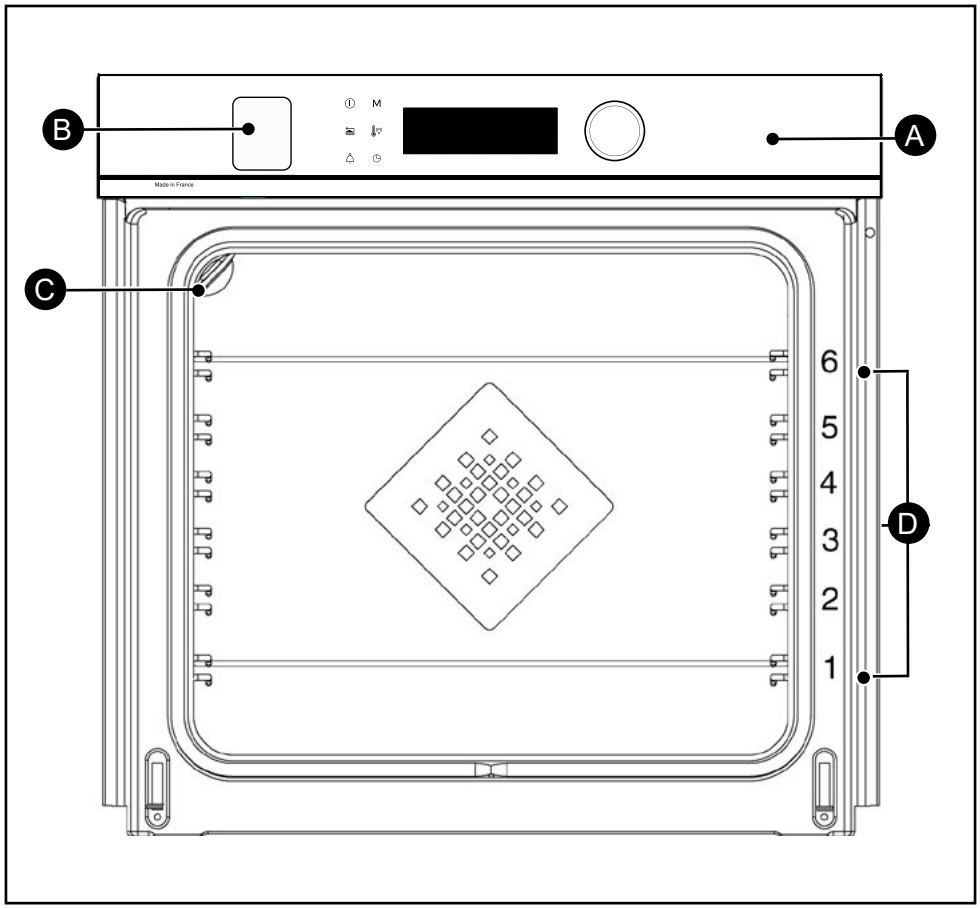
חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך.

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. הצגת התנור



A רצועת פיקוד

B מילוי מיכל המים*

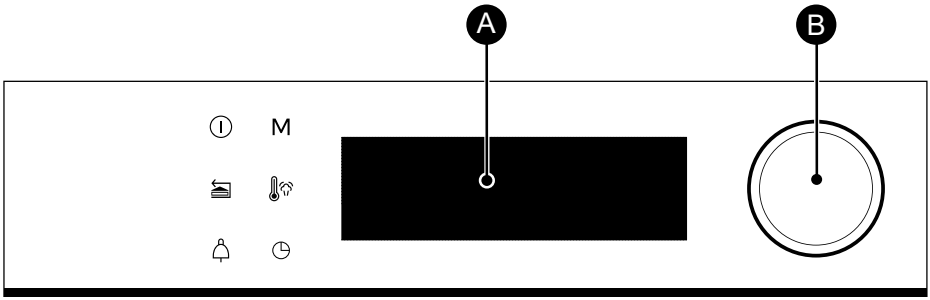
C מנורה

D מסילות תומכי מדפים (6 גבהים)

* המגירה מוגנת על ידי סרט פלסטיק. בעת הוצאת המוצר מהאריזה, הקפידו להסיר אותו.

3. הצגת התנור

הבקרים והצג



מקש לכיבוי התנור (לחיצה ארוכה)

מקש החזרה (לחיצה קצרה) / פתיחה (לחיצה ארוכה)

מקש טיימר

מקש לגישה ישירה למצב ידני M

מקש טמפרטורה

מקש משך בישול/התחלה מושהית

A **צג**

B **ידית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי (לא ניתן להסרה):**

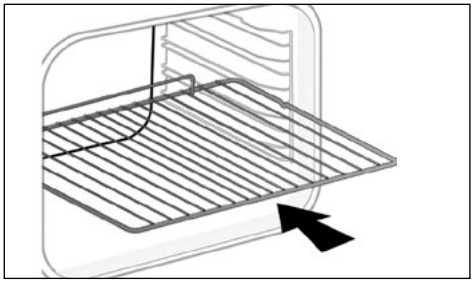
- לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבובה.
- לאישור כל פעולה על-ידי לחיצה במרכז.

נעילת מקשים 9

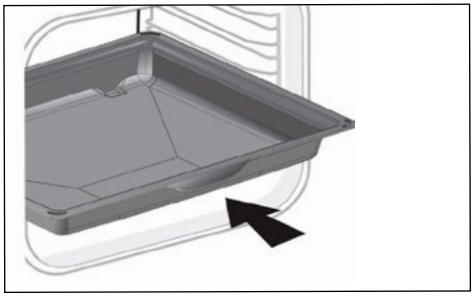
לחצו באופן סימולטני על מקשי החזרה ו עד להופעת סמל על המסך.
ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה.
הערה: רק מקש הכיבוי נשאר פעיל.
לביטול נעילת המקשים, לחצו בו זמנית על מקש החזרה ו- עד שסמל המנעול נעלם מהצג.

3. הצגת התנור

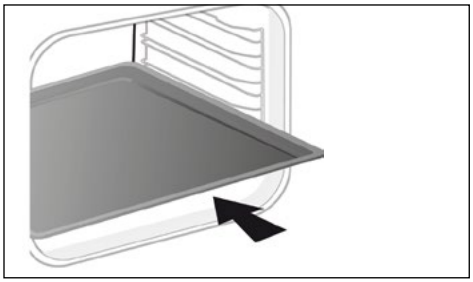
אביזרים (בהתאם לדגם)



- רשת בטיחות נגד תזוזה. ניתן להשתמש ברשת לתמיכה בכל התבניות והסירים המכילים מזונות לבישול או הקרמה. היא משמשת גם לצליית בשר (שיונחו עליה ישירות). מקמו את המעצור נגד התהפכות לכיוון סוף התנור.



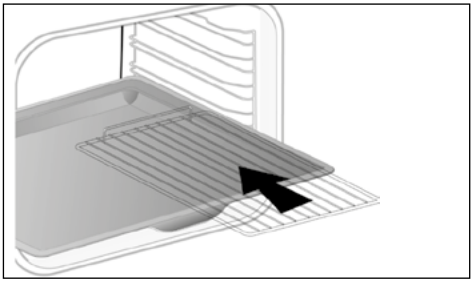
- תבנית רב-תכליתית, מגש איסוף שומן 45 מ"מ. מכניסים את התבנית לתומכים מתחת לרשת, כאשר הידית לכיוון דלת התנור. כאשר התבנית מונחת מתחת לרשת, נאספים בה שומנים ומיצי בשר צלוי. אפשר למלא את מחציתה במים לבישול באן-מרי.



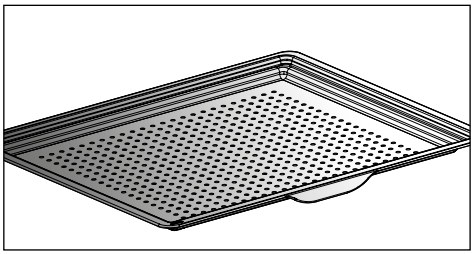
- מגש אפייה, 8 מ"מ. להכנסה בתומכים או במסילות הטלסקופיות. התבנית אידיאלית לאפיית עוגות ומאפים כגון עוגיות בצק פריך, קוקיז, מרנג וקרואסון. משטח ההטיה מקל עליכם להניח את הבצק על התבנית.

3 • הצגת התנור

אביזרים (בהתאם לדגם)



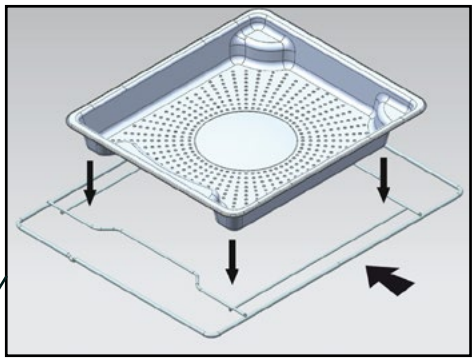
- **רשתות "ניחוח"** לשימוש בנפרד זו מזו רק כאשר הן מונחות בתבנית או במגש לאיסוף שומן כאשר הידית למניעת התהפכות מופנית לכיוון גב התנור. כאשר משתמשים רק ברשת אחת, אפשר בקלות להרטיב את המזון במיצי הבישול הנאספים בתבנית.



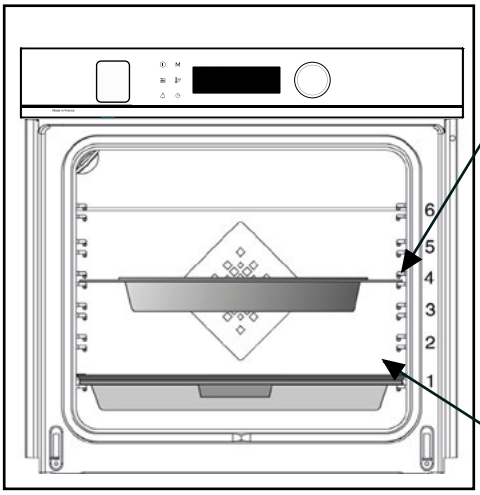
- **מגש מחורר** בתומכי המדפים כלפי דלת התנור. תבנית זו מתאימה למצב אייר פריי ולאפיית פיצה ומאפים וכמו כן לייבוש מוצרי מזון.

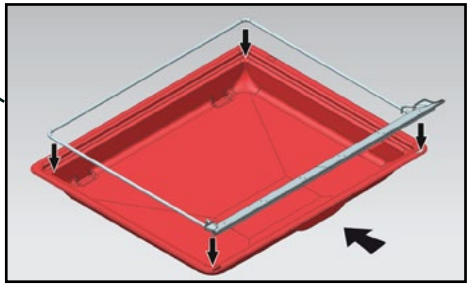
3. הצגת התנור

מגש מחזיק מזון מיוחד לאידוי 100%



1 צלחת נירוסטה מחוררת המאפשרת פינוי מי עיבוי ממזונות . יש להכניסה לתומך ברמה 4.

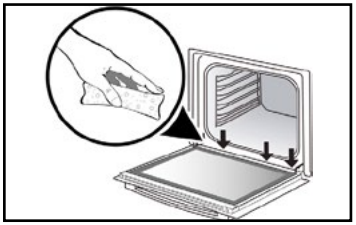




2 סינר סיליקון עם מסגרת תמיכה. הניחו את המסגרת על התבנית הרב-תכליתית לתנור בעומק 45 מ"מ כדי לאסוף מי עיבוי מהמזון. הכניסו את המכלול לתומך התחתון ברמה1.

אטם הסיליקון מבטיח את איטום הדלת.

אזהרה
לשימוש רק עבור פונקציית 100% בישול באדים. אין להשתמש בשיטות בישול אחרות הוציאו את האביזרים והתומכים מהתנור לפני ביצוע ניקוי פירוליטי.

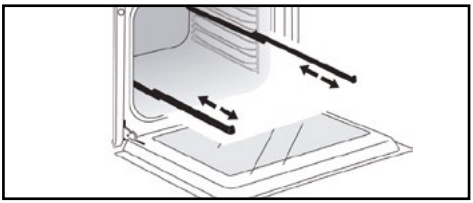


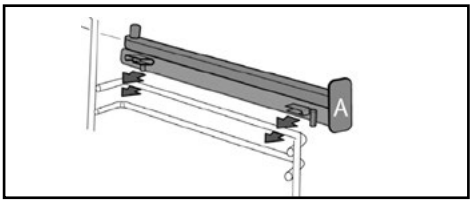
ודאו שאטם הסיליקון במגע עם זכוכית הדלת.

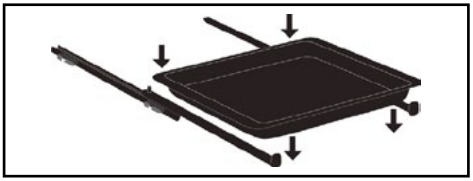
אזהרה
לאחר כל בישול באדים, הקפידו לנגב את כל המים שעלולים להימצא לאורך תעלת הניקוז בתחתית הדלת.

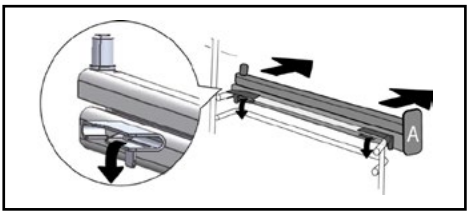
מערכת מסילות החלקה (בהתאם לדגם)

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.

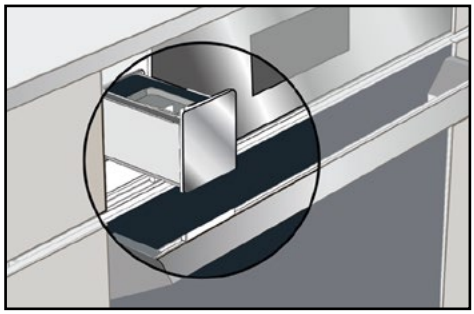
להסרת המסילות, הסירו שוב את מסילות תומכי המדפים.

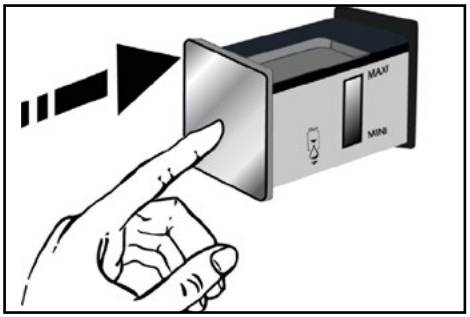
פתחו מעט בכוח את החלק התחתון של הלשוניות המקובעות בכל אחת מהמסילות כדי לשחרר את מסילת תומך המדף. משכו את המסילה לכיוונכם.

האביזרים עלולים להתעוות כתוצאה מהחום, מבלי שהדבר ישפיע על תפקודם. הם יחזרו לצורתם המקורית לאחר שיתקררו.

3 הצגת התנור

מגרת מילוי





מילוי מיכל המים

לפני כל בישול באדים חדש, הקפידו למלא את המיכל במים. קיבולת המיכל היא 1 ליטר.

בתחילת הבישול המשולב באדים, מגירת המילוי נפתחת אוטומטית.

מלאו את התא

ודאו שהמיכל מלא עד לרמתו המקסימלית.

לשם כך, השתמשו בסימון הרמה המקסימלי הנראה בצד אחד של המגירה.

לאחר פעולות אלו, סגרו את המגירה על ידי דחיפה ידנית.

התנור שלכם מוכן לבישול באדים משולב.

הבישול מתחיל כאשר מגש המילוי נדחף חזרה למקומו.

עצה
בעת מילוי המיכל, לוקח כמה שניות עד שמפלס המים מתייצב.
יש לכוון מחדש את הרמה במידת הצורך.

אזהרה
אין להשתמש במים רכים או במים מזוקקים.

אזהרה
נא לנקז לפני כל בישול. משך מחזור הניקוז האוטומטי הוא כ-3 דקות. עיין בפרק "תחזוקה - פעולת ניקוז".

שימוש ראשון

בחירת שפה

בשימוש הראשון, בחרו את השפה שלכם תוך סיבוב הידית ולחיצה לאישור השפה שנבחרה.

- כיוון השעה

כוונו שעות ולאחר מכן דקות באמצעות סיבוב הידית ולחיצה לאישור.

התנור מציג את השעה.

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה, חממו אותו בטמפרטורה המרבית כשהוא ריק במשך 30 דקות. ודאו כי החדר מאוורר מספיק.

תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)

בתפריט הכללי, בחרו ב"הגדרות" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעות מספר הגדרות.

בחרו את ההגדרה הרצויה באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

הגדירו את ההגדרות ואשרו.

- שעה

כוונו את השעה ואשרו ולאחר מכן כוונו את הדקות ואשרו שנית. אם התנור מחובר לחשמל, השעה תתעדכן באופן אוטומטי.

- צליל

במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על צלילים אלה בחרו ON או OFF לביטולם ואשרו.

- תאורה

בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

- מצב שינה (Sleep)

ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג:

מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים.

מצב OFF, החלשת האור לאחר פרק זמן מסוים.

- ניהול תאורה

מוצעות שתי אפשרויות הגדרה: במצב ON, התאורה דולקת לאורך כל הבישול (למעט במצב חיסכון ECO). במצב אוטומטי (AUTO), תאורת התנור נכבית לאחר זמן מה במהלך הבישול. בחרו את המצב הרצוי ואשרו.

- שפה

בחרו את השפה ואשרו.

- מצב הדגמה

ברירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל.

אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON), שהוא מצב ההדגמה בחנויות, התנור לא מתחמם.

- אבחנה

במקרה של בעיה, ניתן לגשת לתפריט האבחנה (Diagnostic).

במהלך שיחה עם שירות לקוחות, יש למסור את הקודים המופיעים באבחנה.

5 • מצב בישול ידני

במהלך הבישול המכשיר מתחמם. אדים חמים יוצאים כאשר פותחים את הדלת של התנור. יש להרחיק ילדים. היזהרו לא לעמוד בזרם האדים.

המצב הזה מאפשר לכם לתכנת את כל הגדרות הבישול: טמפרטורה, סוג בישול, משך הבישול. במהלך הניווט, תוכלו לגשת ישירות לתפריט זה על-ידי לחיצה על מקש "M".

מצב	חום מומלץ מיני-מקסי לחות מומלצת מיני-מקסי	שימוש
 **בישול סו-ויד**	**100% אידוי**	תוכנית זו מאפשרת לבשל בשר, דגים או ירקות בסו ויד ובטמפרטורה נמוכה 100% אדים .
 **אדים 100%**	**100%** **100% - 50%**	כדי לבשל רק באידוי
 **חום מסתובב*** **אידוי**	**190°C** **120°C - 250°C** **20%** **80% - 20%**	מומלץ לבישול עדין של בשר (מעל 70 מעלות בלב) כגון ברווז, בקר או בשר עגל.
 **מסורתי** **אידוי**	**200°C** **120°C - 275°C** **20%** **80% - 20%**	מומלץ לירקות, במיוחד עגבניות או קישואים ממולאים, למשל, שזקוקים ללחות ואוורור כדי למנוע התייבשות.
 **גריל עם אוורור** **אידוי**	**190°C** **180°C - 250°C** **20%** **80% - 20%**	מומלץ כדי להקרים מזון תוך שמירה על מעט לחות בתוך התבשיל, אידיאלי למשל למוקרמים כמו פסטה מוקרמת, כדי לא לייבש את התבשיל שמתחת לגבינה.
 **התחדשות**	**170°C** **70% אידוי**	לחדש את הלחם מאתמול. מומלץ לבגטים, לחם, כיכרות לחם וקרואסונים.

חממו את התנור כשהוא ריק לפני כל בישול.

5. מצב בישול ידני

	מצב	חום מומלץ מיני-מקסי	שימוש
	**חום משולב**	**205°C** **35°C - 230°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
	**חום מסתובב***	**180°C** **35°C - 250°C**	מומלץ לשמירה על עסיסות של בשרי עגל, דגים, ירקות. לבישול תבשילים שונים, עד 3 שלבים בתא האפייה.
	**מסורתי**	**200°C** **35°C - 275°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
	**ECO***	**200°C** **35°C - 275°C**	מצב זה מפחית את צריכת האנרגיה תוך שמירה על כל איכויות הבישול. במצב ניתן לבשל ללא חימום מקדים.
	**גריל עם אוורור**	**200°C** **100°C - 250°C**	עוף וצלי בקר עסיסיים ופריכים מכל צד. לשים את התבנית בשלב האחרון למטה. מומלץ לכל סוגי העופות והצלי, לצריבה וצלייה של שוק טלה וצלעות בקר. לשמירת העסיסות של נתחי דגים.
	**רצפת התנור עם אוורור**	**180°C** **75°C - 250°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
	**גריל משתנה**	**4** **4 - 1**	מומלץ לצליית צלעות טלה, נקניקיות, קליית לחם, חסילונים המונחים על הרשת. הבישול מתבצע באמצעות החלק העליון. הגריל מכסה את כל שטח הרשת.

*סוג בישול בהתאם להנחיות EN 60350-1: 2016 להוכחת תאימות לדרישות סימון אנרגטי של התקנון האירופאי UE/65/2014.

5 • מצב בישול ידני

מצב	חום מומלץ מיני-מקסי	שימוש
 Air Fry	200°C 180°C - 220°C	תוכנית אידאלית לבישול טעים ובריא. השימוש במגש המחורר מאפשר בישול והזהבה בלי (או מעט מאוד) שומן, לצ'יפס, ירקות, שניצלים או טמפורה בתנור.
 שמירה על חום	60°C 35°C - 100°C	מומלץ להתפחת בצק שמרים. התבנית מונחת על רצפת התנור, החום לא עולה על 40°C (מתאים לשמירה על חום, הפשרה).
 הפשרה	35°C 30°C - 50°C	מושלם למזונות עדינים (פאי פירות, עם קרם...) הפשרת בשרים, לחמניות וכו' בחום של 50 מעלות (בשרים מונחים על הרשת עם מגש מתחת לאיסוף מיצי הבשר).
 התפחת בצק	40°C	תוכנית מומלצת להתפחה עדינה של בצק שמרים לחלות, לחם, פיצה, קוגלוף ועוד. יש להניח את התבנית ישירות על רצפת התנור.
 ייבוש	80°C 35°C - 80°C	פונקציה המאפשרת ייבוש מוצרים מסוימים כגון פירות, ירקות, ירקות שורש, תבלינים. יש לעיין בטבלה בנושא ייבוש.
 שבת	90°C	פונקציה מיוחדת: התנור פועל 25 או 75 שעות ללא הפסקה, בחום של 90 מעלות בלבד.

לעולם אין להניח רדיד אלומיניום ישירות על רצפת התנור, הצטברות החום עלולה לגרום נזק לאמייל.

עצה לחיסכון באנרגיה
הימנעו מפתיחת הדלת במהלך הבישול כך שהחום לא יברח.

5 מצב בישול ידני

התחלת בישול

בישול מיידי

אחרי בחירה ואישור מצב הבישול, למשל: אוורור רצפת התנור, לחצו על הידית לאישור, החימום המקדים מתחיל; צליל מודיע כי התנור הגיע לטמפרטורה הרצויה. אפשר להכניס את התבשיל לתנור בגובה המסילות המומלץ.

נ.ב: ניתן לשנות כמה פרמטרים לפני תחילת הבישול

(טמפרטורה, זמן בישול והתחלה מושהית) ראו את הפרקים הבאים.

שינוי הטמפרטורה

התנור ממליץ על טמפרטורה אידאלית בהתאם למצב הבישול שנבחר.

לשינוי הטמפרטורה:

- בחרו טמפרטורה ולאחר מכן אשרו.

-סובבו את הידית כדי לשנות את הטמפרטורה ואשרו את הבחירה.

אחוז אידוי

התנור ממליץ על אחוז אדים אידאלי



, לבישול משולבו .

כדי לשנות אותו, בחרו לחות ואז אשרו.

הזינו את אחוז הקיטור החדש (בין 20 ל-80%) על ידי סיבוב הכפתור ואז אשרו את בחירתכם.

משך הבישול

ניתן להזין את משך הבישול על-ידי בחירה באפשרות 'משך זמן' ולאחר מכן הזנת משך הבישול על ידי סיבוב הידית ואישור.

תכנות סוף הבישול

(התחלה מושהית)

כאשר אתם מכוונים את משך הבישול, שעת סיום הבישול משתנה באופן אוטומטי. באפשרותכם לשנות את שעת סיום הבישול במקרה שאתם מעוניינים לדחות אותה.

- בחרו באפשרות 'סיום הבישול' ולאחר מכן אשרו.

לאחר קביעת שעת סיום הבישול,

אשרו. שעת סיום הבישול תישאר מוצגת על הצג.

נ.ב: תוכלו להתחיל בבישול מבלי להגדיר משך בישול ושעת סיום.

במקרה זה, לאחר שתעריכו את זמן הבישול הנדרש, עצרו את הבישול (עיין בפרק "עצירת הבישול").

עצירת בישול

כדי לעצור בישול תוך כדי תהליך, לחצו על הידית

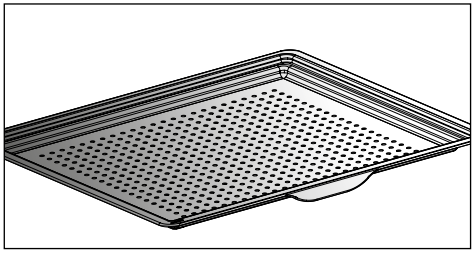
"**עצירה**" מופיע על הצג

אשרו על-ידי לחיצה על הידית או לחיצה ארוכה

על מקש העצירה של התנור...

6 עצות לבישול

פונקציית אייר פריי



הניחו את המזונות ישירות על המגש המחורר תוך פיזור, בלי שיגעו זה בזה, בחרו במצב בישול אייר פריי וכוונו את הטמפרטורה בין 180°C ל-220°C. הכניסו את המגש המחורר ברמה 5 ואת המגש לאיסוף טפטופים ברמה 3 לאיסוף שאריות בישול.

טבלה לשימוש באייר פריי

200°C אפשרות חימום מקדים מלבד כאשר מצוין *

	משך	משקל
כנפי עוף	25 דקות	500 גר'
צ'יפס טרי	30 דקות	700 גר'
צ'יפס קפוא	30 דקות	700 גר'
קוביות ירקות טריים (קישוא/חציל/פלפלים)	30 דקות*	500 גר'
נאגט עוף	10 דקות	250 גר'
דג עם פירורי לחם	15 דקות	250 גר'/ 2 חתיכות

6 עצות לבישול

פונקציית ייבוש

ייבוש היא אחת השיטות העתיקות ביותר לשימור מזון. המטרה היא להסיר את כל תכולת המים שבמזון או חלקה כדי לשמר את המזון ולמנוע התפתחות חיידקים. הייבוש משמר את התכונות התזונתיות של המזון (מינרלים, חלבונים וויטמינים אחרים). הייבוש מאפשר אחסון אופטימלי של מוצרי מזון הודות להפחתת הנפח ושימוש קל לאחר החזרת הנוזלים.

יש להשתמש רק במוצרי מזון טריים.

יש להשתמש רק במוצרי מזון טריים.

שטפו היטב את המזון, סננו אותו ונגבו.

כסו את מדף הרשת בנייר אפייה ופזרו את המזון החתוך באופן אחיד.

השתמשו במפלס 1 (אם משתמשים במספר רשתות, הניחו אותן במפלסים 1 ו-3).

יש להפוך מספר פעמים במהלך הייבוש מזונות עסיסיים מאוד. הערכים המופיעים בטבלה עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון המיועד לייבוש, רמת הבשלות שלו, העובי ושיעור הלחות.

טבלת הדרכה לייבוש מזון

פירות, ירקות ותבלינים	טמפרטורת	משך (שעות)	אביזרים
פירות עם חרצנים (בפרוסות בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל רשת)	80°C	5-9	1 או 2 רשתות
פירות עם גלעינים (שזיפים)	80°C	8-10	1 או 2 רשתות
שורשים אכילים (גזר, גזר לבן) מגורר, מולבן	80°C	5-8	1 או 2 רשתות
פטריות בפרוסות	60°C	8	1 או 2 רשתות
עגבנייה, מנגו, תפוז, בננה	60°C	8	1 או 2 רשתות
סלק בפרוסות	60°C	6	1 או 2 רשתות
תבלינים	60°C	6	1 או 2 רשתות

7 • מצב בישול אוטומטי

הצגת מצב אוטומטי

במצב AUTO תמצאו מגוון רב של מתכונים ממוינים לפי סוגים שניתן לבשל באופנים שונים. התנור החכם מציע באופן אוטומטי מצב בישול שנבחר מראש או חלופות שניתן לבחור בהן בקלות בממשק הניווט.

AI

מצב זה בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין. לגבי מוצרים מסוימים, יש להזין מספר הגדרות (משקל, גודל,...)

עבור מנות מבושלות באדים, הסמל  מציין כי מדובר בבישול באדים.

חום נמוך

למתכון המנוהל כולו על ידי התנור, באמצעות תוכנית אלקטרונית.

מצב הבישול מאפשר את ריכוך סיבי הבשר הודות לבישול אטי המשולב בטמפרטורות נמוכות. איכות הבישול מיטבית.

חייבים להתחיל את הבישול בתנור קר.

לבישול בחום נמוך חייבים להשתמש במוצרים טריים ביותר. לגבי עופות, חשוב מאוד לשטוף היטב במים קרים את החלק הפנימי והחיצוני ולייבש עם נייר סופג לפני הבישול.

בישול סו-ויד

תוכנית זו מאפשרת לבשל בשר, דגים או ירקות בסו ויד ובטמפרטורה נמוכה 100% אדים .

!חשוב לפני הבישול, הכניסו את חומרי הגלם שלכם או עם תבלינים לשקית בישול ואקום ייעודית למטרה זו (עמידה בחום) וסגרו את השקית הרמטית עם מכשיר איטום ואקום.

שיטת בישול זו עם שקית מגן מבטיחה שימור מיטבי של חומרים מזינים וטעמים.

השתמשו באביזרים המוקדשים ל-100% בישול באדים (כלי, תמיכה, סינר סיליקון) והניחו את האוכל המוכן בשקיות הבישול בכלי.

7 • מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו ב"**הגדרות**" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים:
בשרים, דגים, תבשילים, ירקות, לחם ובצקים, קינוחים, חום נמוך, בישול סו-ויד.
בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

חום נמוך
ווינים הליפ
לגע ילצ
סטייק בקר נא
סטייק בקר עשוי
קבל רשב ילצ
רגל כבש עם עצם נא
רגל כבש עם עצם מבושל
רגל כבש ללא עצם נא
רגל כבש ללא עצם מבושל
קוע
לרופ
סינטק סיגד
קומלס
קרבל
סילודג סיגד
המדא חופת קטרג
טרוגוי

בישול אידוי
סיכותח תוקרי
גד הליפ
קוע הליפ
הרג האופ זווא דבכ

השתמשו באביזר 100% אדים והניחו את האוכל המוכן שלכם בשקיות הבישול בכלי.

• 7 מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

עצה
100% מתכונים אוטו 100% אידוי

הערה:
עבור כל הבישולים, התנור יציין לפני הכנסת התבשיל באיזה גובה יש להכניס את התבנית

בשרים	AI	בישול אידוי
ודוה חתנ		O
ף‌וע הזח		O
ריזח חתנ		O
רשב ן‌ירט	O	
הלט ף‌תכ	O	
לגע תועלצ	O	
לגע ילצ	O	
ן‌בל רשב רירש	O	
ן‌בל רשב ראווצ	O	
ן‌ויינימ הליפ	O	
ן‌בל רשב ילצ	O	
רקב ילצ	O	
ף‌וע	O	
זוורב	O	
זוורב הזח	O	
ודוה קוש	O	
ודוה	O	
זווא	O	

הצגת סוגי התבשילים

עצה
100% מתכונים אוטו 100% אידוי

דגים	AI	בישול אידוי
ירט גד הליפ		O
לרופ	O	O
ומלס	O	O
סילודג סיגד	O	O
סינטק סיגד	O	O
קרבל	O	O
רטסבול	O	
סיגד וירט	O	
סילום		O
תופדצ		O
ספמירש		O
ויטסוגנל		O

לחם ובצקים	AI
סיאלוממ תוקרי	O
תוקרי וטרג	O
תואלוממ תוינבגע	O
הינזל	O
רשב יאפ	O
חולמ יאפ	O
הניבג יאפ	O
שיק	O
הציפ	O
המדא חופת וטרג	O
הקסומ	O
הלפוס	O

הצגת סוגי התבשילים

ירקות	בישול אידוי
סינצינ בורכ	O
הנופא	O
רזג	O
הקורי תיעועש	O
ילוקורב	O
תיבורכ	O
המדא יחופת	O
השרכ	O
אושיק	O
תעלד	O
סוגרפסא	O
ירלס	O
תירולד	O
קלס ילע	O
דרת	O
קושיטרא	O

בצק	AI
שוירב	O
טגב	O
סחל	O
ךירפ קצב	O
סילע קצב	O

בישול סו ויד	AI
טרוגוי	
ךולגוק	O
גופס תגוע	O
סיחופת תגוע	O
השוחב הגוע	O
קייק שילגניא	O
דלוקוש תגוע	O
טרוגוי סע השוחב הגוע	O
תוריפ לבמרק	O
תוריפ יאפ	O
זיקוק /ךירפ קצב תויגוע	O
סקייקפאק	O
תוינזחפ קצב	O
למרק סרק	O

• 7 מצב בישול אוטומטי

התחלת בישול אוטומטי.

מצב "AUTO" בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין.

בישול מיידי

- בחרו מצב "**AUTO**" מתוך התפריט הכללי ולאחר מכן אשרו.

התנור מציע לכם מספר סוגי מזונות (בשרים, דגים, תבשילים, ירקות, לחם ובצקים, קינוחים, חום נמוך, בישול סו-ויד):

בהתאם למנה שנבחרה מצב AI מציע ברירת מחדל למשקל אותה יש לעדכן לפי הצורך לפני האישור. התנור מחשב את הגדרות הזמן וטמפרטורת הבישול. גובה המסילה מופיע על הצג, הכניסו את התבשיל לתנור ואשרו.

- התנור מצלצל ומפסיק את פעולתו כאשר משך הבישול הסתיים; הצג מודיע שהתבשיל מוכן.

⚠ מספר מתכונים AI מצריכים חימום קודם של התנור לפני הכנסת התבנית.
ניתן לפתוח את התנור כדי להרטיב את התבשיל בכל עת במהלך הבישול.

⚠ במהלך תהליך בישול האדים ייתכן ותצטרכו להוסיף מים. הסמל יסמן לכם שיש למלא את המאגר.

אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול)

בסיום הבישול במצב ידני או במצב אוטומטי, התנור מציע לסיים את הבישול על ידי לחיצה על OK, או להאריך אותו לפי האפשרויות הבאות: פריך, שמירה על חום והוספת 5 דקות.

פריך

אפשר להקרים תבשיל בסוף הבישול באמצעות אפשרות "פריך".

בסוף תהליך הבישול, בחרו באפשרות "פריך" ואשרו על-ידי לחיצה על הידית.

הבישול מתחיל. הסמל  יוצג בחלק הימני התחתון של המסך והגריל יתחיל לפעול באופן אוטומטי במשך 5 הדקות האחרונות של הבישול.

הערה:
ניתן להגדיר את האפשרות 'פריך' בתחילת הבישול המתוכנת, במהלכו או בסופו.

שמירה על חום

בסיום הבישול, אפשר לבחור באפשרות "שמירה על חום" כך שהתבשיל יישאר בתנור מבלי להתבשל יתר על המידה. טמפרטורת התנור מתווסתת לטמפרטורה מתאימה לאכילה עד שתהיו מוכנים.

להוסיף 5 דקות (רק במצב ידני)

ניתן לבחור אפשרות "הוספת 5 דקות" בסוף בישול עם זמן מוגדר מראש. כאשר מפעילים אפשרות "הוספת 5 דקות", התנור חוזר אל הגדרות אופן הבישול וטמפרטורה במשך 5 דקות, שניתן לחזור עליהן לפי הצורך.

טיימר

ניתן להתשמש בפונקציה זו כאשר התנור מכובה או במהלך הבישול.
- לחצו על מקש .

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחור מתחילה.

בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.

לחצו שוב על מקש , עדכנו את הזמן או כוונו ל-0 דקות 00 שניות לביטול. לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחור גם תעצור את פעולת הטיימר.

ניקוי ותחזוקה:.

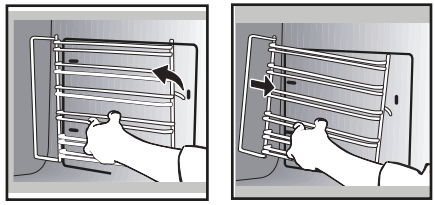
משטח חיצוני

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. פעלו כך ל-2 תומכי המסילות.



ניקוי זכוכיות הדלת

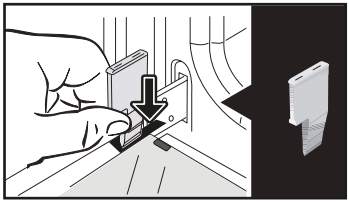
אזהרה

- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, ספוגים שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

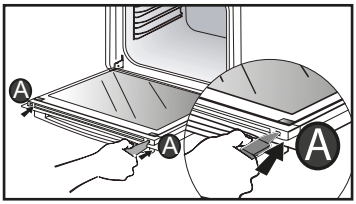
לפני ביצוע פעולה זו, הסירו שאריות שומנים בעזרת מטלית רכה ונוזל כלים על פני הזכוכית הפנימית.

לניקוי הזכוכיות הפנימיות השונות, פרקו אותן כך:

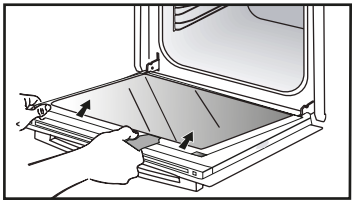
פתחו את הדלת במלואה ועצרו אותה באחד היתדות מפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.

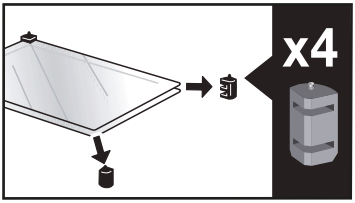


הסירו את לוח הזכוכית המוצמד הראשון: שחררו את לוח הזכוכית עם היתד השנייה (או מברג) ולחצו במיקומים A עד לשחרור הזכוכית.



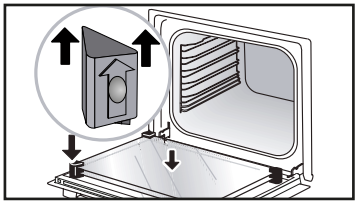
הסירו את הזכוכית. הדלת כוללת שתי לוחות זכוכית נוספות עם מחבר שחור מגומי בכל פינה.





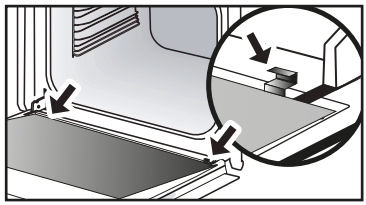
יש להוציא אותם לפני הניקוי, לפי הצורך.

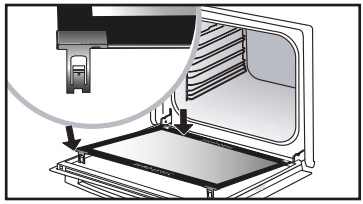
אין לטבול הזכוכיות במים. שטפו במים נקיים ונגבו עם מטלית רכה.



לאחר הניקוי, החזירו את ארבעת הרפידות מגומי כאשר החץ כלפי מעלה ומקמו בחזרה את הזכוכיות.

הכניסו את הזכוכית האחרונה ברפידות ממתכת ולאחר מכן הצמידו אותה כאשר הצד שעליו מופיע הכיתוב "PYROLITIC" קריא ופונה אליכם.





הוציאו את יתד הפלסטיק.

ניקוי פירוליטי עצמי

הוציאו את האביזרים והתומכים מהתנור לפני ביצוע ניקוי פירוליטי. חשוב מאוד שכל האביזרים שאינם מותאמים לניקוי פירוליטי (מסילות נעות, רשתות עם ציפוי כרום) וכמו כן כל הכלים יוצאו מהתנור במהלך ניקוי פירוליטי.

תנור זה כולל פונקציה של ניקוי פירוליטי עצמי: פירוליזה היא מחזור חימום של חלל התנור בחום גבוה מאוד המאפשר הסרה של הלכלוך אשר נגרם מהתזה וגלישה. לפני ניקוי פירוליזה בתנור, יש להסיר שאריות מזון גדולות שגלשו. הסירו את שאריות השומן על הדלת בעזרת ספוג לח. מטעמי בטיחות, פעולת הניקיון מתבצעת רק לאחר חסימה אוטומטית של הדלת ובשלב הזה לא ניתן לפתוח את הנעילה.

מוצעים דו מחזורים של פירוליזה. משך הפעולות נקבע מראש ואינו ניתן לשינוי:

ביצוע מחזור ניקוי עצמי

Pyro Express : פונקציה זו, הזמינה גם בסוף הבישול, מנצלת את החום המצטבר כדי לבצע ניקוי אוטומטי מהיר של החלל: באמצעות פונקציה זו אפשר לנקות חלל מלוכלך קלות תוך פחות משעה.

אם חום התנור גבוה מספיק, התהליך יתבצע תוך 59 דקות ואם לא תוך 1:30.

Pyro 2H: ניקיון בשעתיים לניקוי יותר יסודי.

ניקוי עצמי מיידי

בחרו מצב "**ניקיון**" מתוך התפריט הכללי ואשרו.

- בחרו את סוג הניקוי העצמי הרצוי, למשל **PYRO 2H** ואשרו.

הפירוליזה מתחילה. הספירה לאחור מתחילה מיד לאחר האישור.

במהלך הניקוי הפירוליטי, הסמל המופיע במתכנת מציין כי הדלת נעולה.

בסוף התהליך, מתבצע שלב של קירור, לא ניתן להשתמש בתנור בפרק זמן זה.

כאשר התנור קר, השתמשו במטלית לחה להסרת האפר הלבן. התנור נקי וניתן להשתמש בו שוב לכל בישול.

ניקוי עצמי עם התחלה מושהית

פעלו לפי ההוראות המתוארות בסעיף הקודם.

- בחרו סיום בישול.

- בעזרת הידית, כוונו את השעה של סיום הפירוליזה הרצוי ואשרו.

לאחר כמה שניות, התנור נכנס למצב שינה ותחילת הפירוליזה מושהית כך שהיא תסתיים בשעת המתוכננת.

בסוף מחזור הפירוליזה, התנור עובר לשלב קירור ונשאר בלתי זמין לאורך כל משכו.

כאשר הפירוליזה הסתיימה, הפסיקו את פעולת התנור תוך לחיצה על מקש ⏻.

פונקציית ניקוז (של מיכל המים)

אחרי כל בישול, המסך ממליץ לרוקן את המים. ניתן לעשות זאת מיד או לדחות את הפעולה לתחילת הבישול הבא.

עם זאת, ניתן לבצע את הניקוז כשעין בישולים.

- לשם כך, בחרו מצב "ניקוי" מתוך התפריט הכללי ולאחר מכן אשרו.

- בחרו במחזור "ניקוז" ולאחר מכן אשרו. התא נפתח

- בחרו באחד מ-2 הניקוזים, ניקוז מהיר או ניקוז מלא (ראו פרטים בהמשך) והמשיכו באותו אופן כמו הניקוז האוטומטי בסיום הבישול.

הניקוז האוטומטי בסוף הבישול

בסיום כל בישול באדים מתבקשים לנקז את המיכל.

באפשרותך להחליט לא לבצע את הניקוז על ידי בחירה ב"אחר כך", ואז לאשר. אחרת, בחר ניקוז מהיר או ניקוז מלא, ואז אשר.

המגירה נפתחת אוטומטית לניקוז.

ניקוז מהיר:

רק אם המשתמש מעוניין להפעיל מחדש מיד את הבישול באדים.

המשך הניקוז 20 שניות בערך.

ניקוז מלא:

מאפשר ניקוז מוחלט של גוף החימום והמיכל כדי למנוע את תופעת המים העומדים.

המשך הניקוז 3 דקות 20 שניות.

הניחו מיכל גדול מספיק (מינימום 1 ליטר) מתחת למגירה כדי לאסוף את המים.

אשרו על ידי לחיצה על הידית כדי להתחיל בניקוז.

התצוגה מציינת את הזמן הנדרש לניקוז.

לאחר השלמת הניקוז, התצוגה מציגה 0 מ'

0 שניות. סגרו את המגירה באופן ידני.

פונקציית הסרת האבנית (גוף החימום לבישול באדים)

הסרת אבנית היא מחזור ניקוי שמסיר אבנית מגוף החימום.

עליכם לבצע הסרת אבנית קבועה של גוף החימום.

כאשר הגיע הזמן להסיר אבנית, הסמל ■ מהבהב בתחילת הבישול. באפשרותך לדחות את ההודעה על ידי בחירה ב"אני מסרב", ואז לאשר.

תוכלו להתחיל 5 בישולים נוספים לפני שלא ניתן יהיה יותר לבצע את פונקציות "עם אדים". עם זאת, אם מופיעה ההודעה "נדרש הסרת אבנית", הכרחי לעשות זאת ולבחור "אני מאשר" ואז לאשר.

⚠ אזהרה
כאשר התצוגה מציינת "נדרש הסרת אבנית", עליך להסיר אבנית מגוף החימום.

- כדי לבצע הסרת אבנית, בחרו מצב "ניקוי" מתוך התפריט הכללי ולאחר מכן אשרו.
- בחר במחזור "הסרת אבנית" ולאחר מכן אשרו.

התא נפתח אוטומטית

המשיכו צעד אחר צעד.

שלב 1: ניקוז

הניחו מיכל גדול מספיק (מינימום 1 ליטר) מתחת למגירה כדי לאסוף את המים ואשרו.

מחזור ה"ניקוז" מתחיל, משך הזמן הוא 3 דקות 30 שניות.

שלב 2: ניקיון

- מוזגים למיכל 110 מ"ל חומץ לבן טהור.
- לסגור את המגרה ידנית מחזור "ניקוי" מתחיל, משך הזמן הוא 30 דקות. בסוף המחזור המיכל נפתח אוטומטית.

שלב 3: שטיפה

למלא את המיכל במים עד לגובה המסומן MAX.

- הניחו מיכל מתחת למגירה ואשרו. מחזור ה"ניקוז" מתחיל, משך הזמן הוא 3 דקות 30 שניות.

שלב 4: ניקוז

יש צורך בשטיפה שנייה; מלאו שוב את המיכל במים עד לרמת ה-MAX.

- הניחו מיכל מתחת למגירה ואשרו. מחזור ה"ניקוז" מתחיל, משך הזמן הוא 3 דקות 30 שניות.

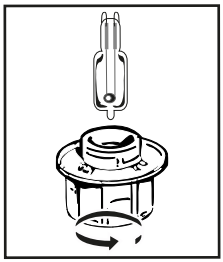
בסוף המחזור, הסרת האבנית מסתיימת.

נשמע אות קולי. לסגור את המגרה ידנית התנור שלכם זמין שוב.

החלפת הנורה

אזהרה: יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר.

מאפיינים של הנורה: 25 W, ~V 220-240, 300°C, G9.



תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם.

הוציאו את הזכוכית והנורה (כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על

פירוק). הכניסו נורה חדשה והחזירו את כיסוי נורת התאורה.

המוצר כולל מקור תאורה בדרוג אנרגטי G.

10. תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
"AS" מופיע על הצג (מערכת Auto Stop).	פונקציה זו מפסיקה את פעילות חימום התנור במקרה ששכחתם לעשות זאת. כוונו את התנור על ARRET.
קוד תקלה מתחיל באות F.	התנור זיהה בעיה. עצרו את פעולת התנור למשל 30 דקות. אם התקלה עדיין קיימת, נתקו את התנור מהחשמל למשך דקה לפחות. אם התקלה נמשכת , פנו לשירות הלקוחות.
התנור אינו מתחמם.	ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". ודאו שהתנור אינו במצב "**DEMO**" (עיינו בתפריט הגדרות).
נורות התנור אינה פועלת.	החליפו את הנורה. בדקו שהתנור מחובר לחשמל. עיין בהוראות על החלפת נורה.
מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.	אין זו תקלה. המערכת יכולה לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול לצורך אוורור התנור. אם התקלה ממשיכה פנו לשירות לקוחות.
מים נמצאים על הרצפה תנור.	יש אבנית בגוף החימום לבצע את תהליך "הסרת אבנית" אם התקלה נמשכת, פנו לשירות הלקוחות.

• 11 שירות לקוחות

קשר עם הלקוחות צרפת

למידע נוסף אודות המוצרים שלנו או ליצירת קשר, ניתן:

> עיין באתר שלנו
www.dedietrich-electromenager.fr

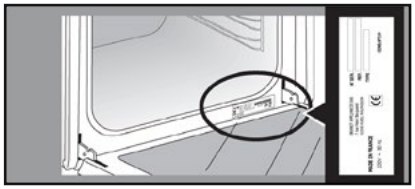
> למשלוח מכתבים:
Service Consommateurs
DE 5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
CERGY PONTOISE CEDEX 95060

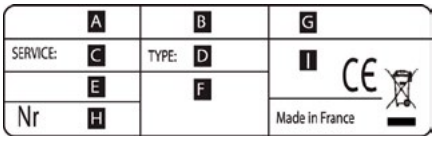
הערה:

• כדי לשפר בהתמדה את המוצרים שלנו, אנחנו שומרים לעצמנו את הזכות להכניס חידושים במאפיינים הטכניים, התפקודיים או האסתטיים שלהם.

תיקונים בצרפת

תיקונים של המכשיר יבוצעו אך ורק על-ידי בעל מקצוע מוסמך למותג. לטיפול יעיל בפנייה, יש להכין מראש את הנתונים המלאים של המכשיר (קוד דגם, קוד שירות, מספר סידורי). מידע זה מופיע על לוחית הנתונים. פרטים אלה מופיעים על לוחית הנתונים.





B: סימוכין למוצר
C: סימוכין לשירות
H: מספר סדרה

עצות לבישול במצב ידני

	תבשילים	*		*		*		*		*		זמן בישול . בדקות
		°C	גובה	°C	גובה	°C	גובה	°C	גובה	°C	גובה	
עוף	צלי בשר לבן (1 ק"ג)	200	2							190	2	60
	צלי עגל (1 ק"ג)	200	2							190	2	60-70
	צלי בקר	240	2							200	2	30-40
	טלה (שוק, כתף, 2,5 ק"ג)	220	2	220	2	200	2			210	2	60
	עופות (1 ק"ג)	200	3	220	3	210	3			185	3	60
	שוקיים עוף			220	3	210	3					20-30
	צלעות בשר לבן / עגל			210	3							20-30
	צלעות בקר (1 ק"ג)			210	3	210	3					20-30
	צלעות כבש			210	3							20-30
דג	דגים בגריל			275	4							15-20
	דגים מבושלים (דניס)	200	3							190	3	30-35
	דגים בנייר כסף	220	3							200	3	15-20
עוף וי.	גרטן (ירקות מבושלים)			275	2							30
	גרטן תפוח אדמה	200	3							180	3	45
	לזניה	200	3							180	3	45
	עגבניות ממולאות	170	3							170	3	30
מאפים	עוגת ספוג - בחושה							180	3	180	4	35
	רולדה	220	3					180	2	190	3	5-10
	בריוש	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	ברוניז	180	2							180	2	20-25
	אינגליש קייק - עוגה בחושה	180	3					180	3	180	3	45-50
	קלפוטי	200	3							190	3	30-35
	קוקיז - עוגיות בצק פריך	175	3							170	3	15-20
	קוגלוף							180	2			40-45
	נשיקות מרנג	100	4					100	4	100	4	60-70
	עוגיות מדלן	220	3							210	3	5-10
	בצק פחזניות	200	3					180	3	200	3	30-40
	עוגיות בצק עלים	220	3							200	3	5-10
	סברינה	180	3					175	3	180	3	30-35
	פאי בצק פריך	200	1							200	1	30-40
	פאי בצק עלים דק	215	1							200	1	20-25
עוזמ	פטה בטרין	200	2							190	2	80-100
	פיצה					240	1					15-18
	קיש	190	1			180	1			190	1	35-40
	סופלה							180	2			50
	פשטידה	200	2							190	2	40-45
	לחם	220	2							220	2	30-40
	לחם קלוי	275	4-5									2-3

נ.ב: יש להכניס את כל סוגי הבשרים לתנור לאחר שהיו שעה לפחות בטמפרטורת החדר. *בהתאם לדגם

ניסוי תאימות לפונקציה בהתאם לתקן IEC/EN 60350

מוצר מזון	*אופן 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)		5 + 2	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)		5 + 2	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)		5 + 2	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)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + רשת	170	25-35	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		4	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		5 + 2	תבנית 45 מ"מ + רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		3	רשת	150	30-40	כן
עוגה רכה ללא שומן (8.5.1)		5 + 2	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

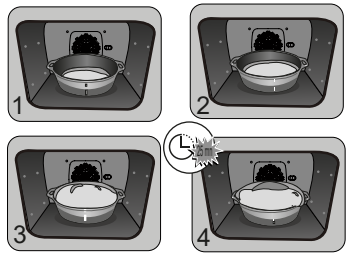
הערה: בבישול ב-2 גבהים, ניתן להוציא את התבניות בזמנים שונים.

מתכון עם שמרים (בהתאם לדגם)

מוצרים:

• קמח 2 ק"ג • מים 1240 מ"ל • מלח 40 גרם • 4 חבילות שמרי אפייה מיובשים מערבבים את הבצק במיקסר ומשאירים את הבצק לתפיחה בתנור.

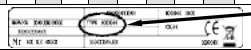
הכנה: למתכונים על בסיס בצק שמרים. יוצקים את הבצק לכלי עמיד בחום, להסיר את תומכי מסילות המדפים ולהניח את התבנית על רצפת התנור.
חממו את התנור במצב חום מסתובב ב-40-50 מעלות במשך 5 דקות. כבו את התנור והתפיחו את הבצק במשך 25 עד 30 דקות.



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		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT45W	XHT35W	XHT71W			EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ wedlug 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:Jednoposťová-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-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1		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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0		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	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	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) koniecznej 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 (elektrinej) 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 sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla 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	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	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 koniecznej 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 (elektrinej) 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 uusin pesässä kypsennysjakson ajan kietoilmatoiminnolla 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	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4			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 upp.

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