

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FOUR COMBI-VAPEUR

CZ2100060_03

De Dietrich 

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.



BV Cert.6011825

Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque DE DIETRICH est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



SOMMAIRE

Sécurité et précautions importantes	4
1/ Installation	6
2 / Environnement	7
3 / Présentation du four	8
Les commandes et l'afficheur.....	9
Les accessoires.....	10
Le tiroir de remplissage	12
Premiers réglages - mise en service	13
4 / Les modes de cuisson	14
Mode «Expert»	15
Mode «Expert vapeur»	15
◦ Pourcentage de vapeur	16
◦ Favoris (cuissons mémorisées).....	17
◦ Fonctions de cuisson expert.....	18
◦ Séchage	20
Mode «Guide culinaire».....	21
Mode «Guide vapeur»	21
◦ Liste des plats sans vapeur.....	22
◦ Liste des plats avec vapeur associée.....	23
Mode «Basse température»	24
◦ Liste des plats «Basse température»	25
5 / Réglages	26
Verrouillage des commandes	27
6 / Minuterie	27
7 / Entretien - Nettoyage	28
Surface extérieure	28
Démontage des gradins	28
Nettoyage des vitres intérieures.....	28
Démontage et remontage de la porte.....	28
Remplacement de la lampe.....	30
Fonction nettoyage	30
◦ Pyrolyse.....	31
◦ Vidange du réservoir d'eau	32
◦ Détartrage de la chaudière.....	33
8 / Anomalies et solutions	34
9 / Service Après-Vente	35
Relations consommateurs France.....	35
Interventions France.....	35
10 / Aide à la cuisson	36
Tableaux de cuissons	36
Essais d'aptitude a la fonction.....	37
Recettes avec levure	37

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Important :

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

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

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE :

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



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

— 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.

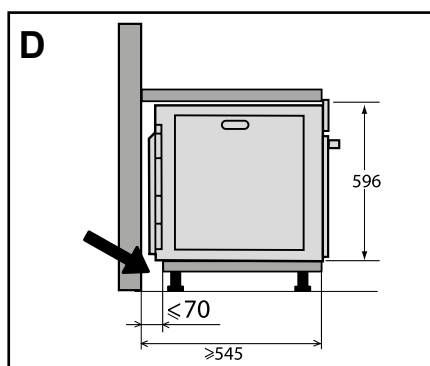
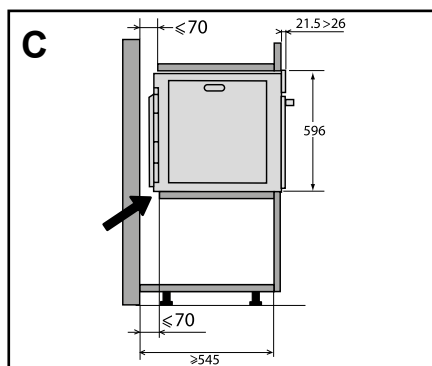
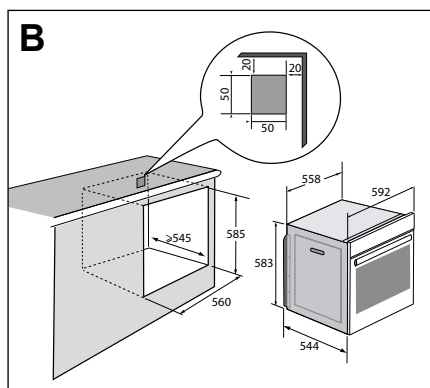
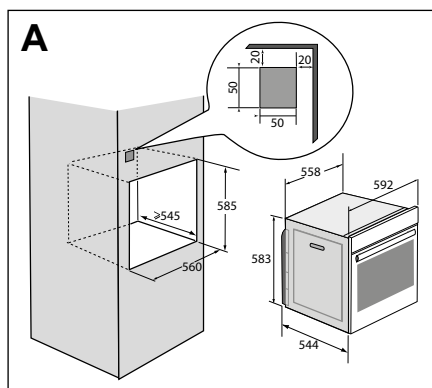
• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

Remplacez les butées caoutchouc.

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



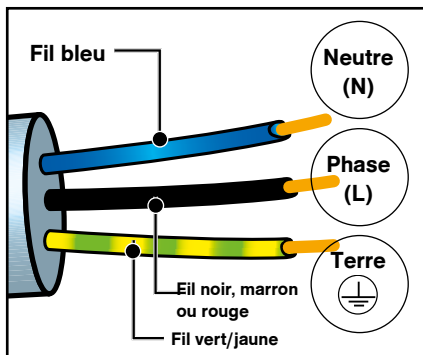
• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

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

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



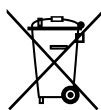
ATTENTION :

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

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

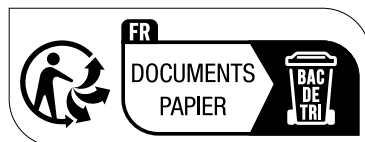
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur

les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

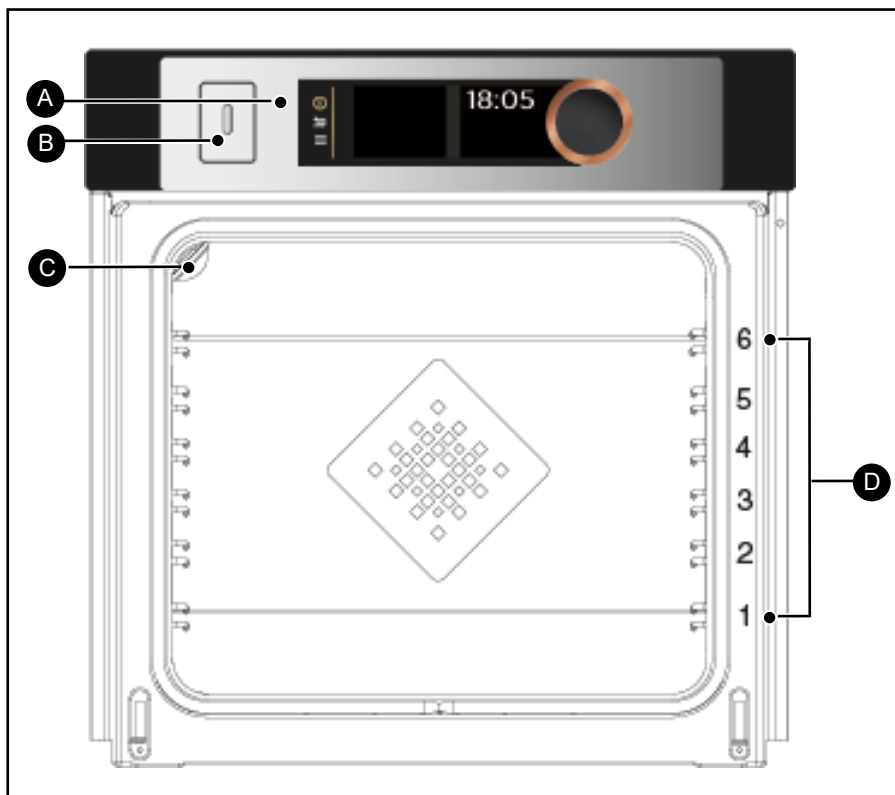
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

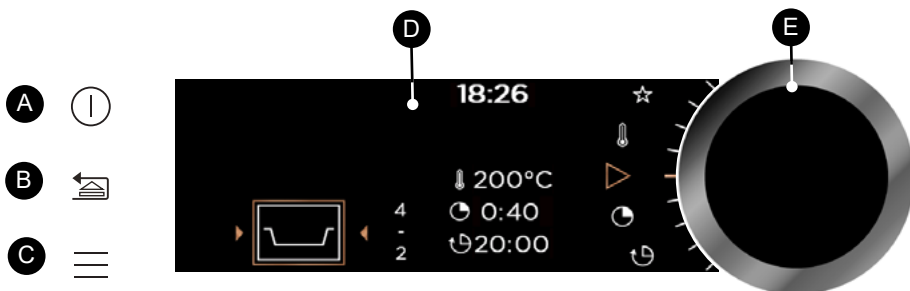
PRESENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commandes
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau
- C** Lampe
- D** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(appui court) et / ou
Touche ouverture tiroir
(appui long)

C Touche d'accès au MENU
(cuissons, réglages, minuterie,
nettoyage)

D Afficheurs

E 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.

SYMBOLES DES AFFICHEURS



Démarrage de la cuisson



Vapeur



Arrêt de la cuisson



Mémorisation de cuissons



Degrés de température



Indicateur de verrouillage du clavier



Durée de cuisson



Indicateur de verrouillage de la porte lors d'une pyrolyse



Heure de fin de cuisson (départ différé)



Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour enfourner les plats.

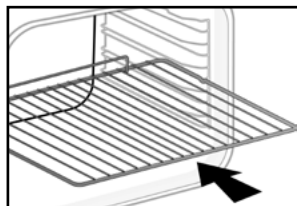
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- Grille sécurité anti basculement

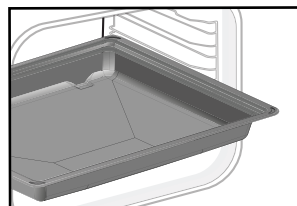
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

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, 20 mm

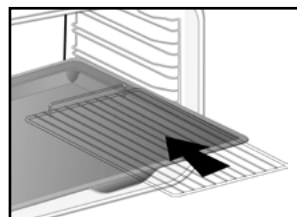
Inséré dans les gradins, poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son plan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



- 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.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

- Système de rails coulissants

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

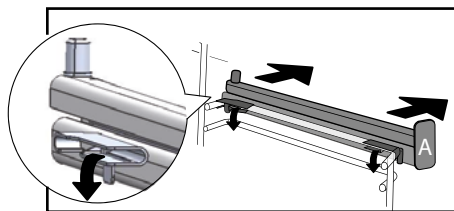
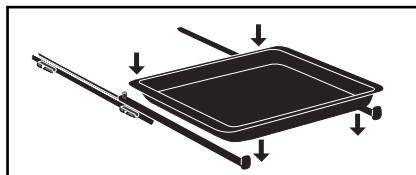
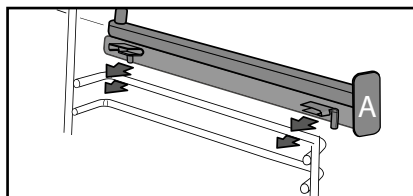
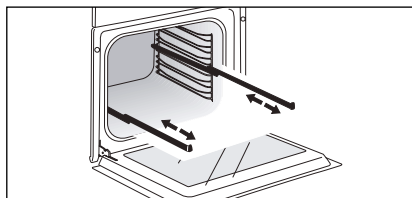
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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



🔍 CONSEIL

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



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.

• 3 PRESENTATION DU FOUR

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.

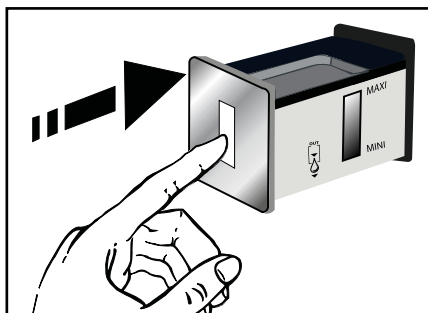
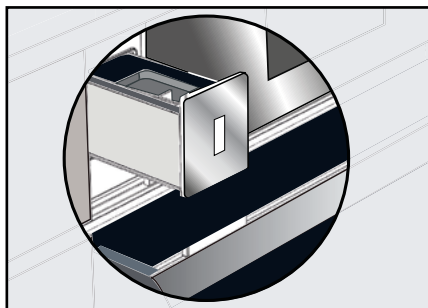
Remplissez le réservoir.

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.



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

Veillez 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».

• 3 PRESENTATION DU FOUR

PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.


- Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.


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

Votre four affiche l'heure.

NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

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

- Démarrage - Menu général



Appuyez sur la touche MENU  pour accéder au menu général lorsque le four n'affiche que l'heure.

Vous arrivez sur le premier mode de cuisson : le mode Expert.

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



Pour entrer dans le mode sélectionné, validez en appuyant sur la manette.

Pour revenir en arrière (sauf durant une cuisson), appuyez sur la touche retour  et pour stopper le four, appuyez quelques secondes sur la touche arrêt .

• 4 CUISSON

LES MODES DE CUISSON

Selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette sélectionnez un des modes suivants :

1



Sélectionnez le mode “**EXPERT**” pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température et la durée de cuisson.

5



Sélectionnez le mode “**BASSE TEMPERATURE**” pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).

2



Sélectionnez le mode “**EXPERT VAPEUR**” pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température, le pourcentage de vapeur et la durée de cuisson.

3



Sélectionnez le mode «**GUIDE CULINAIRE**» pour une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

4



Sélectionnez le mode «**COMBINE VAPEUR**» pour une recette classique associée à de la vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type

• 4 CUISSON



LE MODE «EXPERT»

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

Lorsque le four n'affiche que l'heure, appuyez sur la touche MENU ≡ pour atteindre le menu général puis validez le mode «Expert».

- Tournez la manette pour sélectionner la fonction de cuisson de votre choix parmi la liste ci-dessous puis validez :



Chaleur tournante



Chaleur combinée



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Favoris (permet de mémoriser 3 cuissons)



LE MODE «EXPERT VAPEUR»

Ce mode de cuisson vous permet de combiner une cuisson classique associée à de la vapeur afin d'obtenir des cuissons plus moelleuses, plus douces qui préservent le goût. Ainsi les aliments ne se dessèchent pas et conservent leur croustillant.

Tout comme le mode Expert vous pouvez régler vous-même tous les paramètres de cuisson ainsi que le pourcentage de vapeur.

Sélectionnez le mode «Expert vapeur» dans le menu général puis validez.

Choisissez ensuite une des fonctions de cuisson proposées parmi la liste ci-dessous puis validez :



Traditionnel ventilé vapeur



Gril ventilé vapeur



Chaleur tournante vapeur



ATTENTION

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

• 4 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin.


- Enfourez votre plat au niveau conseillé.
- Appuyez à nouveau sur la manette pour débiter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

NB : Certains paramètres sont modifiables (en fonction du mode choisi) avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson, pourcentage de vapeur et départ différé) voir chapitres suivants.

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

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

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant le symbole durée de cuisson  puis validez.

Entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

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


Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.



POURCENTAGE DE VAPEUR

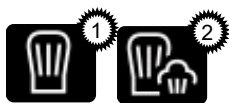
(Expert Vapeur uniquement)

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

Pour le modifier, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

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


• 4 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

CUISSON DEPART DIFFERE

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 symbole fin de cuisson  et validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.

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.

Le four indique un message : «Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours ?».


Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.






- Mémorisez une cuisson

La fonction "Favoris" permet de mémoriser 3 recettes du mode "Expert" que vous réalisez fréquemment.

Dans le mode Expert, sélectionnez tout d'abord une cuisson, sa température et sa durée.

Sélectionnez ensuite le symbole  en tournant la manette pour mémoriser cette cuisson puis validez.

L'écran propose alors d'enregistrer ces paramètres dans une mémoire   ou . Choisissez-en une puis validez. Votre cuisson est alors mémorisée. Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB: Si les 3 mémoires sont déjà utilisées, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer la précédente.

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction "Favoris"

Allez dans le menu "Expert", validez. Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris » en tournant la manette. Validez.

- Sélectionnez une des mémoires déjà enregistrées   ou  et appuyez pour valider.

Le four démarre.







• 4 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSON EXPERT (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.






Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 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.
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 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 cœur 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.

*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.



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

• 4 CUISSON

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 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.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.

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

• 4 CUISSON



FONCTION SECHAGE (mode Expert uniquement)

Le séchage 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.

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.

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

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

• 4 CUISSON



LE MODE "GUIDE CULINAIRE"



LE MODE "COMBINE VAPEUR"

Ces deux modes sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Il s'agit de recettes avec ou sans vapeur associée.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «GUIDE CULINAIRE» ou «COMBINE VAPEUR» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (voir les listes détaillées des plats ci-après) :

- Sélectionnez ensuite la catégorie, exemple «Le volailler» puis validez.
- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «poulet» et validez.

Pour certains aliments le poids (ou la taille) doivent être renseignés.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson ainsi que la hauteur de gradin.

- Enfourez votre plat et validez.




Pour certaines recettes 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.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant le symbole fin de cuisson  puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.



Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS SANS VAPEUR



LE VOLAILLER

Poulet
Canard
Magrets de canard *
Dinde



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Bœuf saignant
Bœuf à point
Bœuf bien cuit
Rôti de Porc
Rôti de veau
Côtes de veau *



LE POISSONNIER

Saumon
Truite
Terrine de poisson



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza
Quiche



LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Pommes de terre entières



LE BOULANGER

Pâte feuilletée
Pâte Brisée
Pâte levée
Pain
Baguettes
Brioche



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Crumble de fruits
Génoise
Cupcakes
Crème caramel
Gâteau chocolat
Sablés / Cookies *
Cake
Gâteau au yaourt

* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS AVEC VAPEUR ASSOCIÉ



LE VOLAILLER

Poulet
Magrets *
Canard



LE BOUCHER

Agneau
Rôti de porc
Rôti de veau
Filet de porc
Filet de veau



LE POISSONNIER

Poissons cuisinés
Terrine de poisson
Poissons entiers
Saumon cocotte



LE PRIMEUR

Gratin Dauphinois
Légumes farcis
Pommes de terre entières



LE PATISSIER

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Quatre-quarts
Gâteau pommes
Gâteau aux noix
Flan coco



LE BOULANGER

Pain
Baguettes
Pain précuit
Pâte surgelée
Régénérer le pain de la veille



LE TRAITEUR

Lasagnes
Clafoutis de légumes
Légumes confits
Pommes de terre
Risotto
Plats frais
Plats surgelés



DECONGELATION

Viande
Poisson
Pains-Gâteaux

*** Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.**



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

• 4 CUISSON



LE MODE “BASSE TEMPERATURE”

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.



Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode BASSE TEMPERATURE.

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débiter four froid.



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

CUISSON IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «Basse Température» en tournant la manette puis validez votre choix.

Le four propose un choix de plats (voir détail des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat.

- Une fois le plat sélectionné, exemple: le rôti de veau, posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (n°2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (n°1).


- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

En fin de cuisson le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche arrêt ①.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température».

Après avoir sélectionné votre programme, sélectionnez le symbole fin de cuisson . L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette puis validez deux fois. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS “BASSE TEMPERATURE”



Rôti de veau (4h00)



Rôti de bœuf :



saignant (3h00)



bien cuit (4h00)



Rôti de porc (5h00)



Agneau :



rosé (3h00)



bien cuit (4h00)



Poulet (6h00)



Petits poissons (1h20)



Grand poisson (2h10)



Yaourts (3h00)



NOTA : Ne pas utiliser la grille pour les programmes suivants : petits poissons - grand poisson et yaourts.

Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

• 5 REGLAGES



FUNCTION REGLAGES

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez.

Différents réglages vous sont proposés :

- l'heure, la langue, le son, le mode démo, la gestion de la lampe.

Sélectionnez la fonction désirée 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.



La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



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.



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 présen-

tation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas.

Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



La 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 de 90 secondes lors des cuissons.

Choisissez votre position et validez.






Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie, et la lampe du four s'éteint (lorsqu'elle est en mode «AUTO»). Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur et à activer la lampe en cours de cuisson si nécessaire.

• 5 REGLAGES







VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à l'affichage du symbole cadenas  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 menu  jusqu'à ce que le symbole cadenas  disparaisse de l'écran.

• 6 MINUTERIE



FONCTION MINUTERIE

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

- Dans le menu général, sélectionnez la fonction «MINUTERIE» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

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

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

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 0m00s. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.

• 7 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

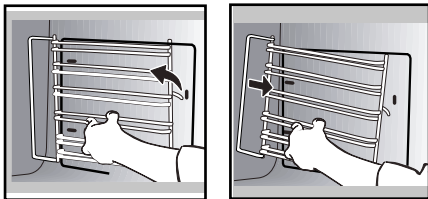
SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

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



LES VITRES INTERIEURES

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

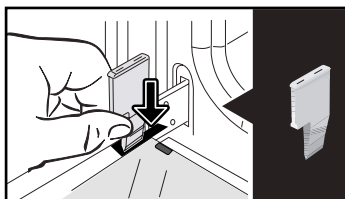


MISE EN GARDE

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

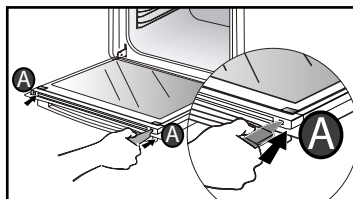
DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

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

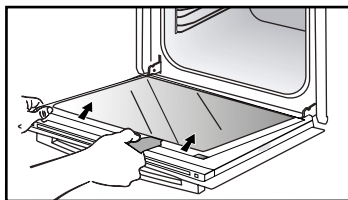


Retirez la première glace clippée :

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

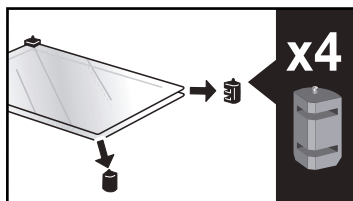


Retirez la glace.



La porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.

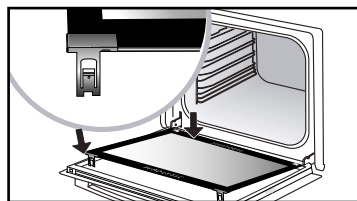
• 7 ENTRETIEN



Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

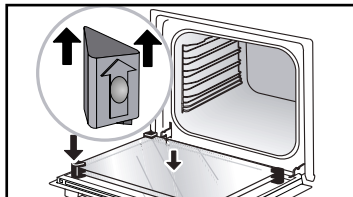
Ne pas immerger les glaces dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

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

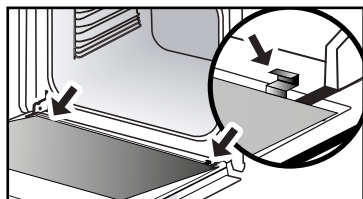


Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



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



• 7 ENTRETIEN



REPLACEMENT DE LA LAMPE

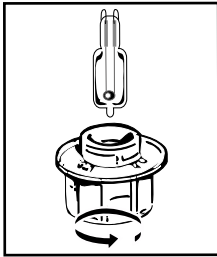


MISE EN GARDE

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

Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)



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, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

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.

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

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

• 7 ENTRETIEN



Pyro Express: en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyro Auto : compris entre 1h30 et 2h15 pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.




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

AUTONETTOYAGE IMMEDIAT

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

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple Pyro Turbo 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 DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole heure de fin (départ différé)  puis validez.

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

Au bout de quelques secondes, le four se met en veille et le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, arrêtez votre four en appuyant sur la touche .

• 7 ENTRETIEN



FONCTION VIDANGE (du réservoir d'eau)



Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.

Néanmoins la vidange peut être effectuée 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, SPEED ou AUTO (voir détail ci-après) et procédez de la même façon qu'une vidange automatique en fin de cuisson.

La vidange automatique en fin de cuisson :

A la fin de chaque cuisson avec vapeur, il vous est proposé de vidanger le réservoir. Vous pouvez décider de ne pas faire cette vidange en choisissant «Je refuse» puis validez, sinon choisissez «J'accepte», validez.

Sélectionnez ensuite une vidange SPEED ou une vidange AUTO puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.



Vidange SPEED :

Uniquement dans le cas où l'utilisateur souhaite relancer immédiatement une cuisson vapeur.

Durée de la vidange 20 secondes environ.



Vidange AUTO :

Permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante. Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) 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.

• 7 ENTRETIEN



FONCTION DETARTRAGE (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.

Lorsque le four vous propose un «détartrage recommandé» vous pouvez décider de ne pas le faire en choisissant «Je refuse» puis validez.

Vous aurez la possibilité de lancer encore 5 cuissons avant que les fonctions « avec vapeur » ne puissent plus être effectuées. 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.

ETAPE 1 : VIDANGE

- Placez un récipient suffisamment grand (minimum d'1 litre) sous le tiroir afin de récupérer l'eau et validez.

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

ETAPE 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. A la fin du cycle le réservoir s'ouvre automatiquement.

ETAPE 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.

ETAPE 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.

• 8 ANOMALIES ET SOLUTIONS

- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur **ARRET**.

- Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum.

Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

- **Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «**DEMO**» (voir menu réglages).

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

- 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.

- **Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.** Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

- **Le symbole «verrouillage porte» clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

- Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.

- De l'eau se trouve sur la sole du four.

La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de «**DETARTRAGE**». Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

• 9 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

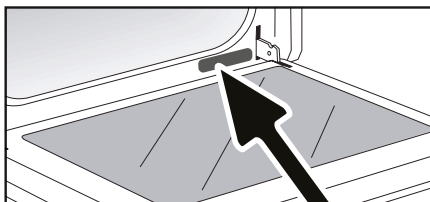
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

NOTA :

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



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







B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série


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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

PLATS														Temps de cuisson en minutes
		°C		°C		°C		°C		°C		°C		
		°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
POISSONS	Poissons grillés			275	4									15-20
	Poissons cuisinés (dorade)	200	3									190	3	30-35
	Poissons papillottes	220	3									200	3	15-20
LEGUMES	Gratins (aliments cuits)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagnes	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIES	Biscuit de Savoie - Génoise								180	3		180	4	35
	Biscuit roulé	220	3						180	2		190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3		180	3		180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3						180	3		180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Sablés	175	3									170	3	15-20
	Kugelhöp								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

 Toutes les températures et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés.

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

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

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

* Selon modèle

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

Recette avec levure (selon modèle)

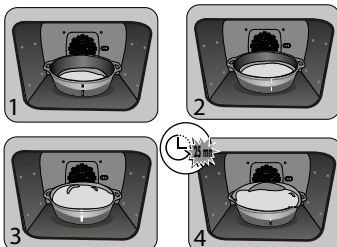
Ingrédients:

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

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

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

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



FR

CS

NÁVOD PRO UŽIVATELE

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

TROUBA – KONVEKTOMAT

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními.

Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.



BVCert.6011825

Štítek „Origine France Garantie“ garantuje spotřebiteli sledovatelnost produktu uvedením jasných a objektivních údajů o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že může tuto značku připojit na výrobky z našich francouzských závodů se sídlem v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnost a důležitá opatření	4
1 / Instalace	6
2 / Životní prostředí	7
3 / Popis trouby.....	8
Ovládací tlačítka a displej	9
Příslušenství	10
Plnicí šoupátko	12
První nastavení – uvedení do provozu	13
4 / Režimy pečení v troubě	14
Režim „Expert“	15
Režim „Parní expert“	15
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti)	16
◦ Funkce pečení	18
◦ Sušení.....	20
Režim „Kuchařský průvodce“	21
Režim „Konvektomat“	21
◦ Seznam chodů	22
Režim „Nízkoteplotní pečení“	24
5 / Nastavení.....	26
Uzamčení ovládacího panelu	27
6 / Minutka	27
7 / Údržba – čištění	28
Vnější povrch.....	28
Demontáž vodicích lišt.....	28
Čištění vnitřních ploch skel.....	28
Demontáž a opětovná montáž dvířek	28
Výměna žárovky	30
Funkce čištění	30
◦ Pyrolýza	30
◦ Vyprázdnění nádrže na vodu	32
◦ Odstraňování vodního kamene kotle	33
8 / Řešení případných problémů	34
9 / Poprodejní servis	35
10 / Pomůcky pro vaření	36
Stoly na pečení	36
Testy funkčnosti	37
Recepty s droždím	37

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.



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 hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

VÝSTRAHA:

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

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a setřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení 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.

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

VÝSTRAHA :

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Ukon provedte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování.

Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

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

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním 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 určených k tomu účelu.

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

— Toto zařízení je určeno 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, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.

— Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do něž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (**obr. A**) nebo vertikálně (**obr. B**).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (**obr. C, D**).

Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech

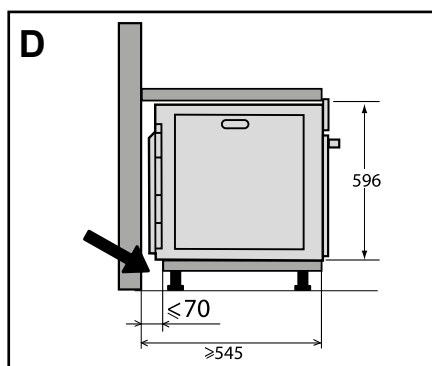
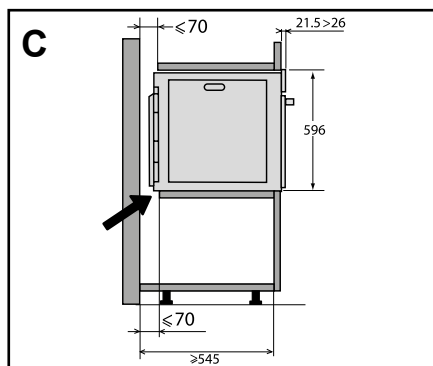
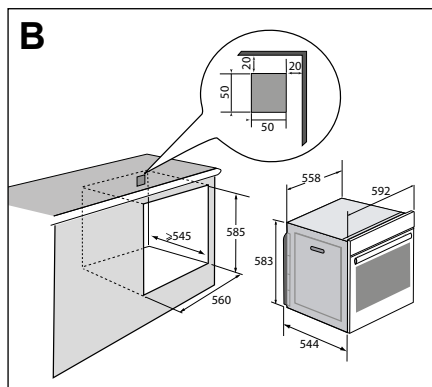
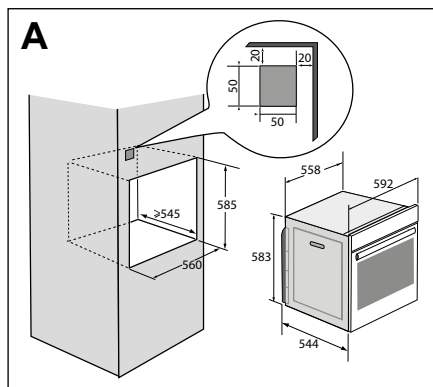
50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrťte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštěpnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



Doporučení

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



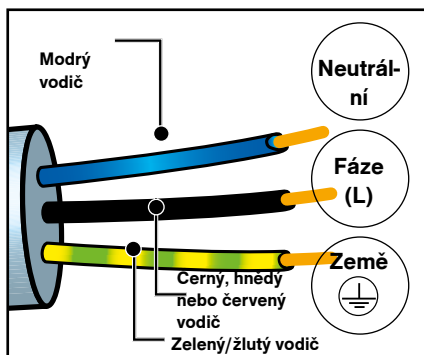
• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.



Upozornění:

Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomu účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným

typem odpadů.

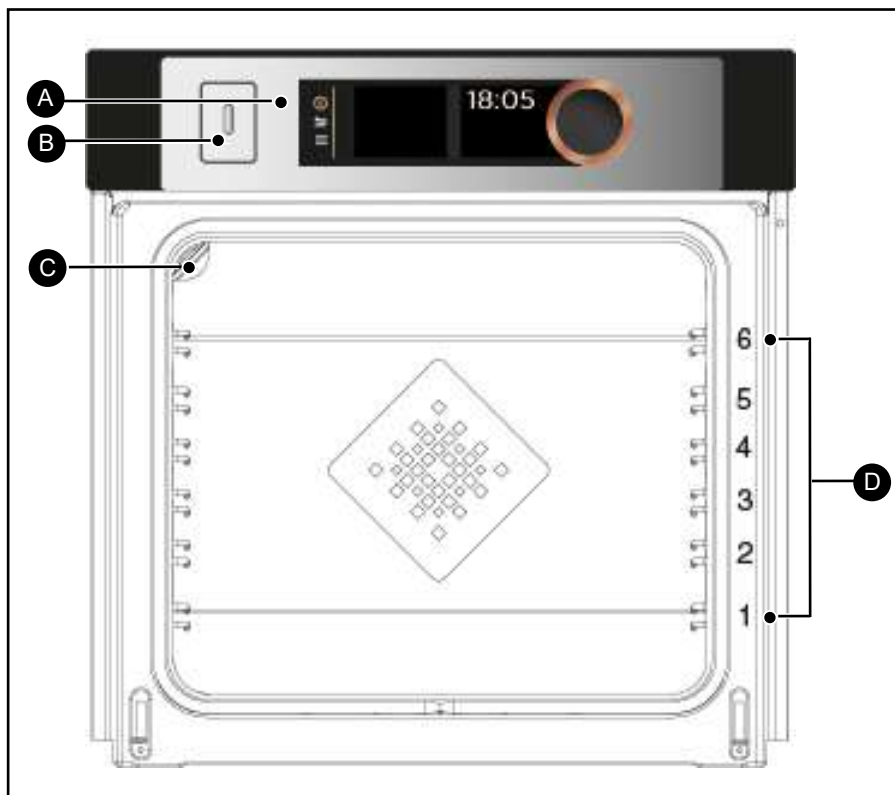
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

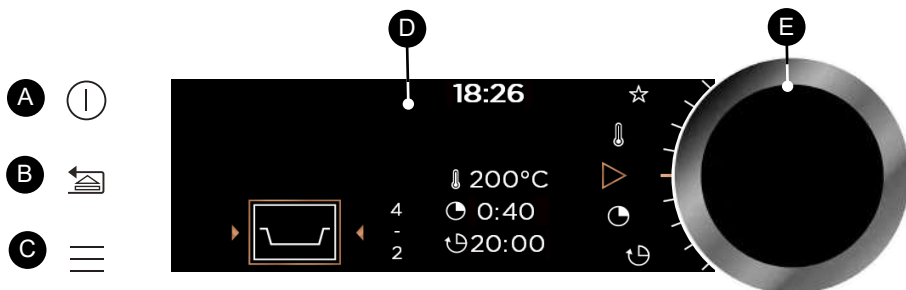
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Plnicí šoupátko nádrže na vodu
- C** Světlo
- D** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



- A** Tlačítko vypnutí trouby (dlouhý stisk)
- B** Tlačítko pro návrat zpět (krátké stisknutí) a/nebo Tlačítko otevření šoupátka (dlouhé stisknutí)
- C** Tlačítko pro přístup do MENU (pečení, nastavení, minutka, čištění)

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

SYMBOLY NA DISPLEJÍCH

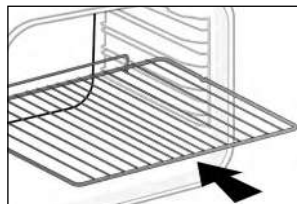
- Zahájení pečení
- Vypnutí pečení
- Teplota
- Doba pečení
- Čas konce pečení (odložený start)
- Pára
- Uložení pečení do paměti
- Ukazatel uzamčení tlačítek
- Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy
- Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy

• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

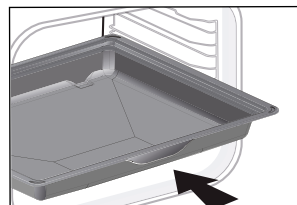
- Rošt s pojistkou proti překlopení

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



- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



- Plech na pečení 20 mm

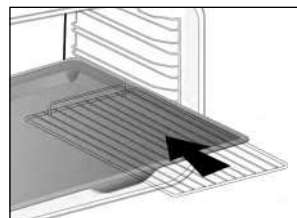
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



- Rošty pro šťavnatost

Poloviční rošty pro šťavnatost 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 jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



• 3 POPIS TROUBY

- Systém posuvných lišt

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 vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

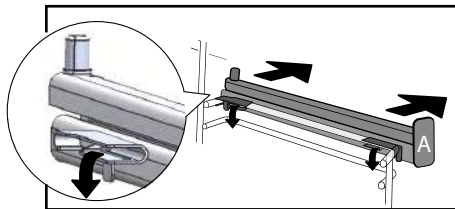
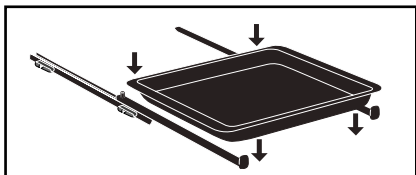
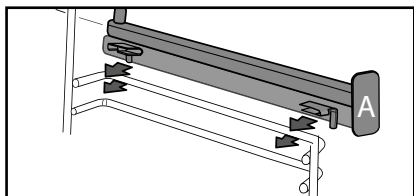
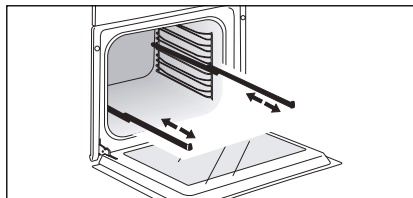
Po vyjmutí obou ráků s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadte pravou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

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

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

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

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



Rada
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro zachytávání šťávy a tuku.

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

• 3 POPIS TROUBY

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnicí šoupátko 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.

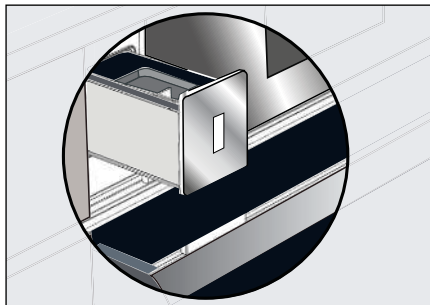
Naplňte nádrž.

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.



Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

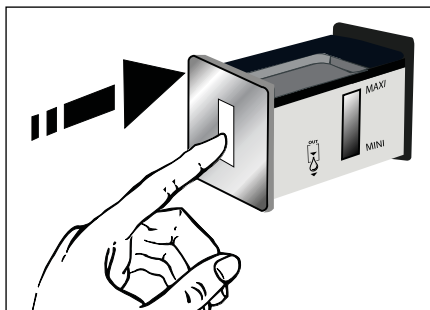
Podle potřeby hladinu upravte.

Důležité upozornění

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.

Důležité upozornění

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



• 3 POPIS TROUBY

PRVNÍ NASTAVENÍ – UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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

- Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

Pozn.: Pro opětovnou úpravu času viz kapitolu „Nastavení“.



Před prvním použitím troubu přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Místnost musí být dostatečně odvětraná.

- Spuštění - Hlavní menu

Pro přístup k hlavnímu menu, když trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU ☰.

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy:



Požadovaný režim potvrdíte stisknutím otočného knoflíku.

Pro návrat zpět (vyjma během pečení) stiskněte tlačítko pro návrat ↶ a pro vypnutí trouby stiskněte na několik sekund tlačítko vypnutí ①.

• 4 PEČENÍ

REŽIMY PEČENÍ

Podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z těchto režimů:

1



Režim „**EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu a dobu pečení.

2



Režim „**PARNÍ EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu, procento páry a dobu pečení.

3



Režim „**KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE**“ je vhodný pro recept, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

4



Režim „**KONVEKTOMAT**“ je vhodný pro klasický recept využívající páru, u něhož potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

5




Režim „**NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ**“, pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu (pomalé pečení).

• 4 PEČENÍ



REŽIM „EXPERT“

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

Pokud trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU  pro přechod do hlavního menu a poté režim „Expert“ potvrďte.

- V následujícím seznamu si otáčením knoflíku zvolte funkci pečení a stisknutím ji potvrďte:



Pečení s ventilátorem



Kombinované pečení



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



REŽIM „PARNÍ EXPERT“

Tento způsob pečení umožňuje kombinovat tradiční pečení v kombinaci s párou k získání nadýchanějšího a lahodnějšího produktu, který si zachová chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci.

Stejně jako v režimu Expert si můžete nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

V hlavním menu vyberte režim „Parní expert“ a potvrďte.

Z níže uvedeného seznamu následně vyberte některou funkci pečení a potvrďte:



Tradiční, odvětrávaná pára



Grilování, odvětrávaná pára



Pečení s ventilátorem, pára

• 4 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

OKAMŽITÉ PEČENÍ


Jakmile si vyberete a potvrdíte určitou funkci pečení, trouba vám doporučí jednu nebo dvě úrovně.

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.
- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.


Pozn.: Některé parametry lze upravovat (ve funkci zvoleného režimu) před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení, procento páry 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 potvrdte.
- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrdte.

DOBA PEČENÍ

Můžete zadat dobu pečení pokrmu zvolením symbolu doby pečení  a poté nastavení potvrdíte.

Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrdíte.

Trouba je vybavena funkcí „SMART ASSIST“, která při nastavování délky programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.


Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.



PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)

U kombinovaného pečení vám trouba doporučí ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte symbol Pára  a potvrdte.

Zadejte procento páry (mezi 20 a 80 %), otáčením knoflíku a poté potvrdte zvolenou hodnotu.


• 4 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

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 zpráva:

„Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

Pro vypnutí vyberte „Potvrzuji“ a poté potvrďte, nebo zvolte „Odmítám“ a potvrďte pro pokračování pečení.







OBLÍBENÉ

(pouze režim Expert)

- Uložení nastavení pečení do paměti

Funkce „Oblíbené“ umožňuje uložit do paměti 3 často používané recepty režimu „Expert“.

V režimu Expert zvolte nejprve typ pečení, teplotu a dobu pečení. Poté otáčením knoflíku zvolte symbol  a pro uložení tohoto programu do paměti volbu potvrďte.

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti   nebo . Zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti.


Opětovným potvrzením zahájíte pečení.




Pozn.: Jsou-li všechny 3 paměti již obsazené, nově ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených hodnot.

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- S funkcí „Oblíbené“ používejte program již uložený v paměti.

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené“ . Potvrďte.

- Zvolte některou z již uložených pamětí   nebo  a stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.







• 4 PEČENÍ




FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)








Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 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.
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	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, šťavnatě a křupavě ze všech stran. Do spodní vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýť 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.

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

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

• 4 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na 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).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C–80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.

• 4 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ (pouze režim Expert)

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

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

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

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, 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
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanširovaná	80 °C	5–8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty

• 4 PEČENÍ



REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“



REŽIM „KONVEKTOMAT“

V těchto dvou režimech za vás trouba vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu. Jedná se o recepty spojené s párou nebo bez ní.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“ nebo „KONVEKTOMAT“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (viz podrobný seznam pokrmů níže):

- Následně vyberte kategorii, např. „Prodavač“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „kuře“ a výběr potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat hmotnost (nebo velikost).

- Zobrazí se nabídka hmotnosti. Zadejte hmotnost a potvrďte; trouba automaticky vypočte a zobrazí dobu pečení a úroveň vodicí lišty.

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.

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

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

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení a potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

U receptů vyžadujících předehřátí  nelze nastavit odložený start pečení.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Kachna
KACHNÍ PRSA *
Krůta



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí žebra *



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Rybí terina



LAHŮDKÁŘ

Lasagne
Pizza
Lotrinský koláč



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
Celé brambory



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynuté těsto
Chléb
Bagety
Brioška



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový koláč
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta

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



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ S PÁROU



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Prsa *
Kachna



ŘEZNÍK

Jehněčí
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí svíčková
Vepřový roštěnek



PRODAVAČ RYB

Vařené ryby
Rybí nákyp
Celé ryby
Losos v tlakovém hrnci



ZELINÁŘ

Zapékané brambory
Nadívaná zelenina
Celé brambory



CUKRÁŘ

Piškotové těsto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebíček
Košíčky
Piškot
Jablečný koláč
Ořechový koláč
Kokosový nákyp



PEKAŘ

Chléb
Bagety
Předvařený chléb
Zmrazené těsto
Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ

Lazaně
Kláfoutis
Kandovaná zelenina
Brambory
Rizoto
Čerstvá jídla
Mražená jídla



ROZMRAZOVÁNÍ

Maso
Ryby
Chleby – dorty

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu přehřát.**



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec přehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 4 PEČENÍ




5


REŽIM „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“

Tento režim pečení umožňuje změknutí vláken masa díky **pomalému** pečení při nízkých teplotách.

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

 V režimu „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ není nutné troubu přehřívat.

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.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu zvolte otáčením knoflíku režim „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ a potvrďte.

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz podrobný následující seznam).

- Zvolte pokrm.

- Po zvolení pokrmu, např. telecí pečeně, položte maso na rošt na nejvyšší úroveň zobrazenou na displeji (úroveň 2) a na nejnižší úroveň zasuňte plech pro zachytávání tuku (úroveň 1).


- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.

- Stiskněte tlačítko zastavení .

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

V režimu „Nízkoteplotní pečení“ můžete nastavit pečení s odloženým startem.

Po výběru programu zvolte symbol konce pečení . Zobrazení bliká; otočným knoflíkem nastavte čas konce pečení a dvakrát potvrďte.

Zobrazení konce pečení již nebliká.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Telecí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečené – 4 h



Vepřová pečeně – 5 h



Jehněčí:



narůžovělé – 3 h



hodně propečené – 4 h



Kuře – 6 h



Malé ryby – 1:20 h



Velká ryba 2:10 h



Jogurty – 3 h



POZNÁMKA: Rošt nepoužívejte u těchto programů: malé ryby – velké ryby a jogurty.

Pokrm položte přímo na plech pro zachytávání tuku na úroveň zobrazenou na displeji.

• 5 NASTAVENÍ



FUNKCE NASTAVENÍ

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte.

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

- čas, jazyk, zvuk, režim Demo a ovládání světla.

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.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Zvukový signál

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.



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.

Pro přepnutí trouby do normálního režimu zvolte polohu VYP a potvrďte.



Ovládání světla



Zobrazí se dvě volby nastavení:

Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

Poloha AUTO, světlo se při pečení po 90 sekundách zhasne.

Zvolte polohu a potvrďte.

Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje ztlumí v zájmu snížení spotřeby energie, světlo trouby zhasne (je-li v režimu „AUTO“).




Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět  nebo tlačítka menu  se obnoví jas displeje a případně se aktivuje světlo v průběhu pečení.

• 5 NASTAVENÍ






UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

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 menu , dokud symbol  z displeje nezmizí.

• 6 MINUTKA



FUNKCE MINUTKA

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „MINUTKA“ a potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s. 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 lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s.

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

• 7 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

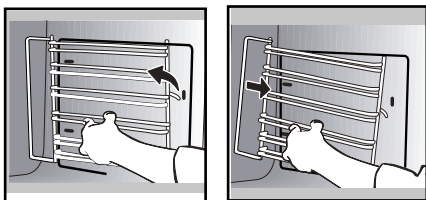
VNĚJŠÍ POVRCH

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.



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

Před čištěním vnitřních skel demontujte dvířka. Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skel přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

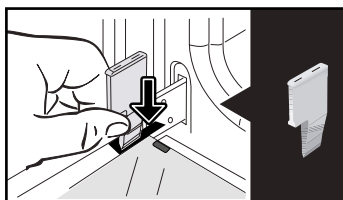


Upozornění

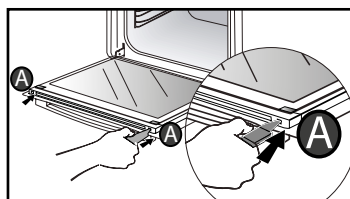
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

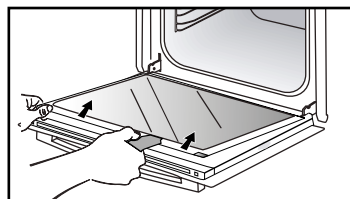
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové záračky dodané s troubou v plastovém sáčku.



Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé záračky (nebo šroubováku) zatlačte do zářežů **A** a sklo vycvakněte.

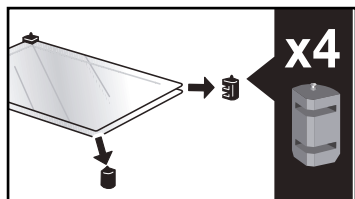


Vyjměte sklo.



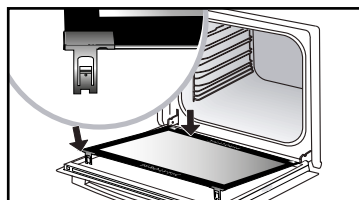
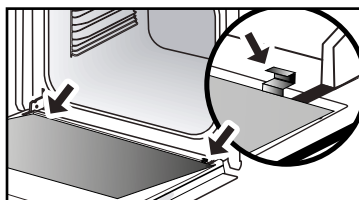
• 7 ÚDRŽBA

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

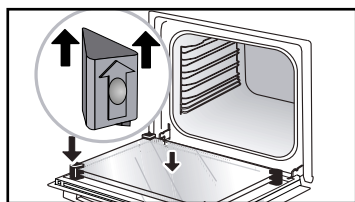


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



Vyjměte plastovou zarážku.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.



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

• 7 ÚDRŽBA



VÝMĚNA ŽÁROVKY

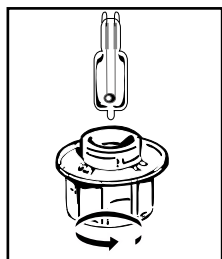


Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Odšroubujte ochranné sklo a vyjměte žárovku (použijte k tomu kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování). Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)



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

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

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 jsou 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.

PROVEDENÍ SAMOČIŠTĚNÍHO CYKLU

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

• 7 ÚDRŽBA



Pyro Express: do 59 minut

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



Pyro Auto: v rozmezí
1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.




Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

- V hlavním menu vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, 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 zablokována.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

Po každé pyrolýze následuje 30minutová fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.



Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadříkem bílý popel. Trouba je čistá a lze v ní znovu libovolně péct.


SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol času konce (odložený start)  a poté potvrďte.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a dvakrát potvrďte.

Za několik sekund se trouba přepne do pohotovostního režimu a začátek pyrolýzy je odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .

• 7 ÚDRŽBA



FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavním menu a potvrďte.

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

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo AUTO (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 zvolit, že vypuštění neprovedete výběrem možnosti „Odmítám“ (Je refuse) a potvrzením. Jinak zvolte „Souhlasím“ (J'accepte).

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo AUTO a potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.



Vypuštění **SPEED**:

Pouze v případě, že uživatel chce okamžitě znovu zahájit pečení v páře.



Čas vypuštění je cca 20 sekund.
Vypuštění **AUTO**:

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

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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 0m 0s. Ručně zavřete šoupátko.

• 7 ÚDRŽBA



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

Jakmile trouba zobrazí hlášení „je doporučeno odstranění vodního kamene“, můžete zvolit, že to nebude provedeno volbou „Odmítám“ a potvrzením.

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.



Důležité upozornění

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 umístíte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

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.

- Umístíte 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.

- Umístíte 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.

• 8 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

- Zobrazí se údaj „AS“ (Auto Stop – automatické vypnutí).

Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.

- Kód chyby začínající písmenem „F“.

Trouba zjistila závadu.

Troubu na 30 minut vypněte. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě.

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

- Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídku nastavení).

- Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

- 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.

- Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

- Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek. Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

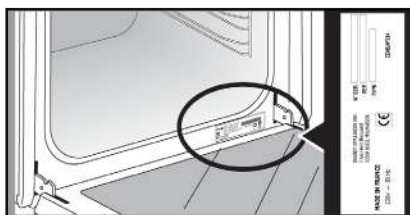
- Na dně trouby se nachází voda.



Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.

• 9 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



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







B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

POZNÁMKA:

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

POKRMY														Doba Přípravy	
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ		
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Telečí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Hovězí pečeně (1 kg)	240	2									200	2	30-40	
	Jehněčí (stehno, 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 / telečí kotlety			210	3										20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3						20-30
RYBY	Skopové kotlety			210	3									20-30	
	Grilované ryby			275	4									15-20	
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35	
ZELENINA	Ryby smažené v papiloté (v papíře)	220	3									200	3	15-20	
	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2									30	
	Královská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
PEČIVO	Plněná rajčata	170	3									170	3	30	
	Savojský – Janovský piškot							180	3	180	4			35	
	Svinutý piškot	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	
	Cake – čtyři čtvrtiny	180	3					180	3	180	3			45-50	
	Bublanina	200	3									190	3	30-35	
	Cookies	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf								180	2					40-45
	Sněhové pusinky	100	4						100	4	100	4			60-70
	Madeleinky	220	3									210	3		5-10
	Pálené těsto	200	3					180	3	200	3				30-40
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3									200	3		5-10
	Savarín	180	3						175	3	180	3			30-35
	Dort z máslového těsta	200	1									200	1		30-40
Dort z jemného listkového těsta	215	1									200	1		20-25	
RÚZNÉ	Paštika zapékaná v hliněné misce	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Nákyp									180	2			50	
	Koláče plněné masem	200	2									190	2	40-45	
	Chleba	220	2									220	2	30-40	
	Topinky			275	4-5										2-3

Před vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméně 1 hodinu na okolní teplotě.

* podle modelu



PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŮEJTE

EKVIVALENCE : ĚISLA → °C									
ĚISLA	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	* REŽIMY PEČENÍ	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS min.	Předehívání
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 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	plochý 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	plochý 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: Při ohřevu ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

Recept s kvasnicemi (podle modelu)

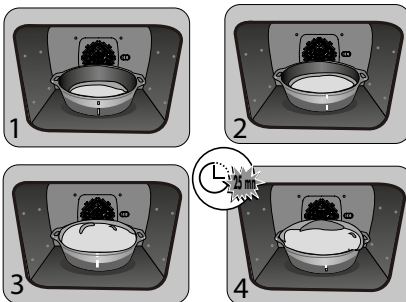
Ingredience:

- Mouka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sól 40 g • 4 balení sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

BRUGSANVISNING

KOMBINERET DAMPOVN

DA

KÆRE KUNDE,

Det er en enestående oplevelse at udforske og arbejde med De Dietrich produkterne.

Tiltrækningen er øjeblikkelig ved første øjekast. Designets kvalitet er kendetegnet ved en tidløs æstetik og en omhyggelig finish, som giver det enkelte produkt elegance og raffinement og skaber en perfekt harmoni med de andre produkter. Dernæst kommer den uimodståelige trang til at berøre.

De Dietrich designet udtrykkes via robuste og prestigefyldte materialer; autentiske og privilegerede. Ved at benytte os af den seneste teknologi og de bedste materialer kan De Dietrich garantere produkter af høj kvalitet, så du kan dyrke din kogekunst - en passion, der deles af alle, som elsker at lave mad. Vi håber, du vil blive meget glad for at bruge dette nye apparat.

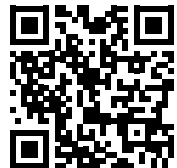
Tak for din tillid.



BYCert.6011825

Mærket "Origine France Garantie" sikrer forbrugeren sporbarheden af et produkt ved at give en klar og objektiv indikation af kilden. DE DIETRICH-mærket er stolt af at anbringe denne etiket på produkter fra vores franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhed og vigtige forholdsregler	4
1 / installation	6
2 / Miljø	7
3 / Præsentation af ovnen.....	8
Betjening og display	9
Tilbehør	10
Skuffe til påfyldning	12
Første indstillinger - ibrugtagning.....	13
4 / Tilberedningsfunktioner	14
Funktionen ”Program valg”.....	15
Funktionen ”Expert damp”.....	16
° Favoritter (gemte tilberedninger)	17
° Tilberedningsfunktioner.....	18
° Tørring	20
Funktionen ”Kulinarisk vejledning”	21
Funktionen ”Kombineret damp”	21
° Liste over retter.....	22
Funktionen ”Lav temperatur”	24
5 / Indstillinger	26
Låsning af betjeningerne.....	27
6 / Minutur	27
7 / Vedligeholdelse - Rengøring	28
Udvendige flader	28
Aftagning af ribberne	28
Rengøring af glasruderne indvendigt.....	28
Aftagning og isætning af lågen.....	28
Udskiftning af pære.....	30
Funktionen rengøring	30
° Pyrolyse.....	31
° Tømning af vandtanken	32
° Afkalkning af vandvarmer.....	33
8 / Fejl og afhjælpninger	34
9 / Kundeservice	35
10 / Hjælpemidler til madlavning	36
Bageborde	36
Funktionalitetstest	37
Opskrifter med gær	37

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



Vigtigt:

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

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

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

ADVARSEL:

— 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 ovndør.

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

— I rengøringsfunktion kan ovnens overflader blive mere varme end under normal brug. Det anbefales at holde børn på afstand.

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 ruden sprænger.

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER



PAS PÅ :

Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er afkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.



Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

— Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificerede 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 at opnå større stabilitet skal

ovnen fastgøres i møblet med de 2 skrue gennem de huller, der er forudset til det.

— Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det 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 beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre 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 under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).

Vigtigt: Hvis bunden af møblet er åben (under køkkenbord eller i kolonne), skal pladsen mellem muren og pladen, som ovnen hviler på, være maksimalt 70 mm* (**fig. C**), (**fig. D**).

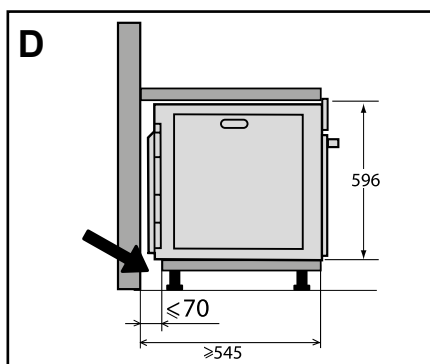
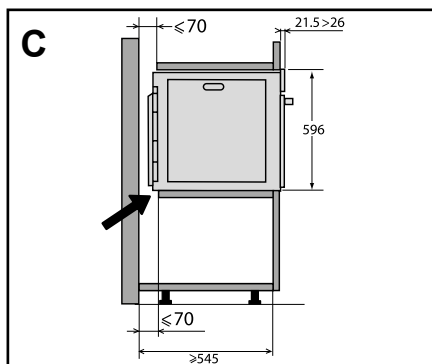
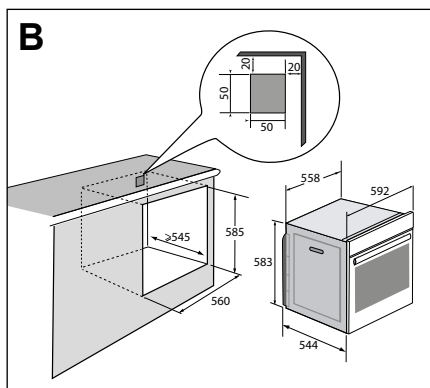
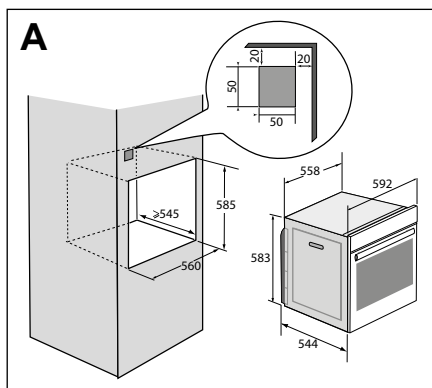
Når møblet er lukket bagpå, skal der

laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

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

Godt råd

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



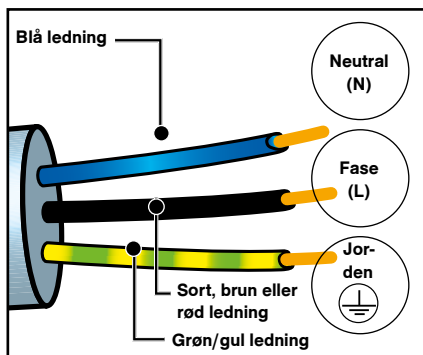
• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

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

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

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



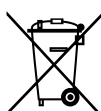
OBS:

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.

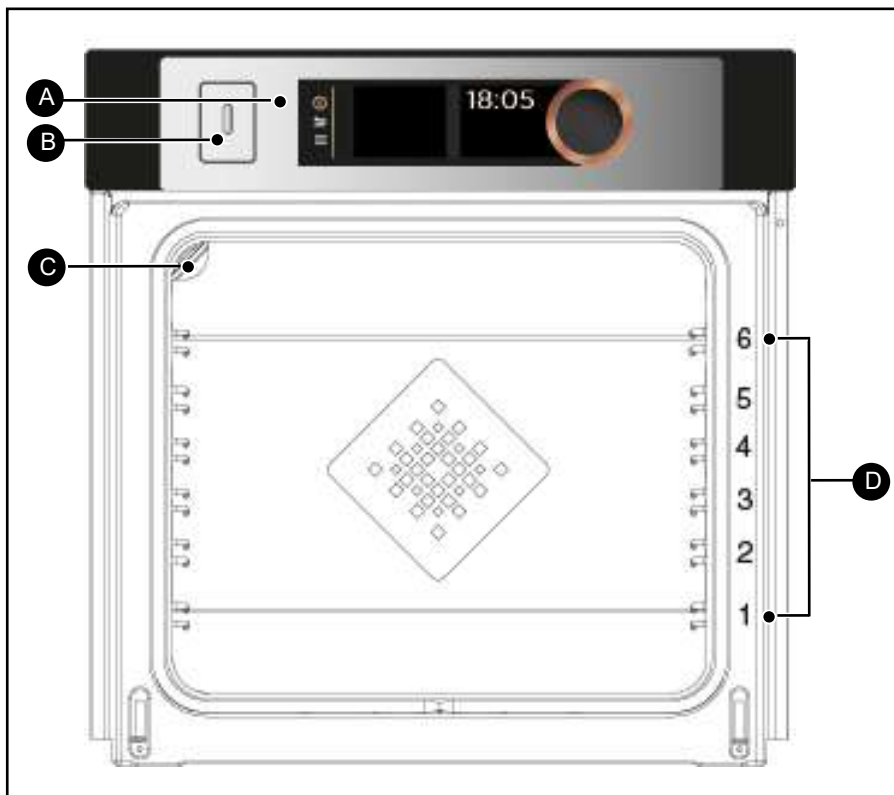
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt rådhuset/ 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

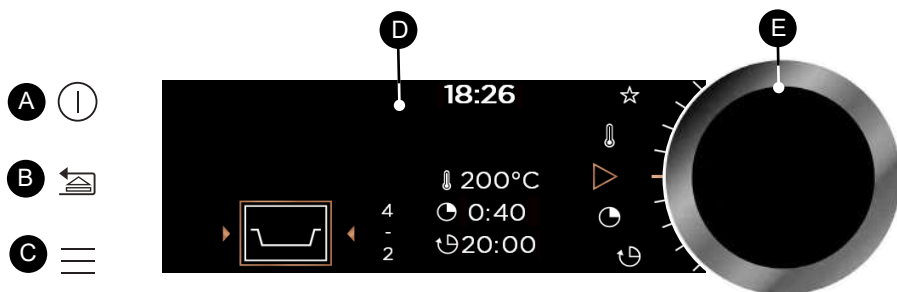
PRÆSENTATION AF OVNEN



- A** Betjeningspanel
- B** Skuffe til påfyldning af vandtanken
- C** Lampe
- D** Ribber (6 disponible højder)

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



A **Tast Stop**
(langt tryk)

B **Tasten Tilbage**
(kort tryk) og/eller
Tast til åbning af skuffe
(langt tryk)

C **Tasten MENU**
(tilberedninger, indstillinger,
minutur, rengøring)

D **Displays**


E **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.

DISPLAYETS SYMBOLER

 Start på tilberedning

 Sluk for tilberedning

 Temperatur i grader


 Tilberedningstid

 Klokkeslæt for tilberedningens afslutning (udskudt start)




Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i ovnen

 Damp

 Registrering i hukommelsen af tilberedninger

 Indikator for spærring af tastatur

 Indikator for spærring af lågen under en pyrolyse

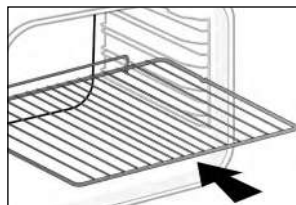
• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (ifølge modellen)

- Sikker rist, der ikke kan vippe

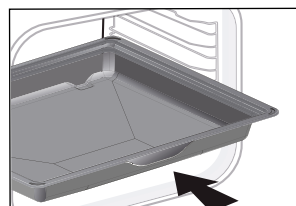
Risten kan anvendes til at stille fæde og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



- Universalplade, bradepande 45 mm

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovenlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



- Bageplade, 20 mm

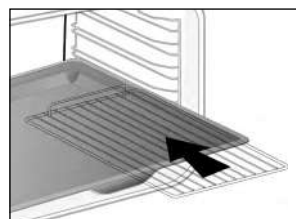
Indsættes i ribberne med håndgrebet mod ovenlågen. Ideel til bagning af småkager, sandkager, og små kager i form. Den hælder lidt, hvilket gør det lettere for dig at placere dine tilberedninger i et fad eller lign. Kan også indsættes i ribberne under risten for at opsamle kraft, saft og fedt fra grillstegt kød.



- 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.



• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

- System med glideskinner

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

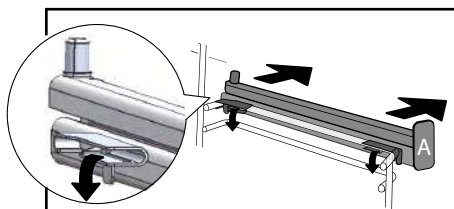
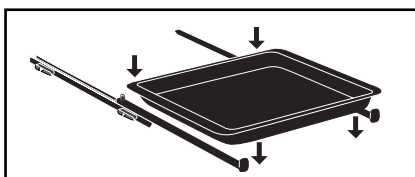
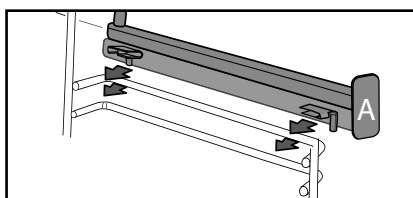
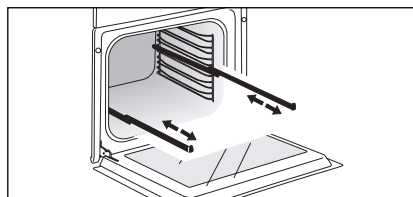
Efter at de 2 ribber er udtaget, vælges ribbehøjden (fra 2 til 5), hvor du ønsker at fastgøre skinnerne. Skub skinnen ind over venstre ribbe ved at øge et tilstrækkeligt pres i forenden og bagenden af skinne, til at de 2 greb på skinnens side går ind over ribben. Gå frem på samme måde med den højre skinne.

BEMÆRKNING: Den teleskopiske del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestopet skal **A** 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.



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

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 OVNE

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.

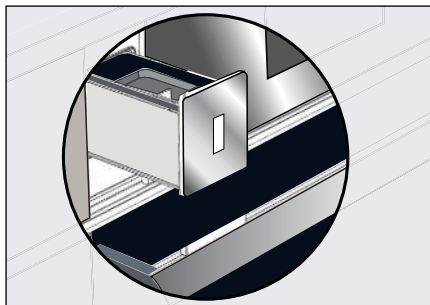
Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

Mærkingen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

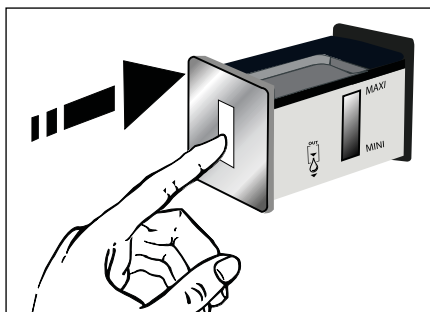
Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



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

Lav en udtømning før hver tilberedning.

En automatisk udtømning tager cirka 3 min. Se kapitlet "Vedligeholdelse - Tømningsfunktion".

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

DE FØRSTE INDSTILLINGER - IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

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


- Indstil klokken

Displayet blinker på 12:00.


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

Ovnen viser klokken.

NB: For at ændre indstillingen af uret skal du gå til kapitlet "Indstillinger".

 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.

- Start - Generel menu



Tryk på tasten MENU  for at åbne den generelle menu, når ovnen kun viser klokken.

Du kommer til den første tilberedningsfunktion: funktionen Program valg.

Drej på drejeknappen for at gennemgå de forskellige programmer :



Du åbner den valgte funktion ved at trykke på midten af drejeknappen for godkende.

Tryk på tasten Tilbage  for at gå tilbage (undtagen under en tilberedning), og tryk nogle sekunder på tasten Stop  for at stoppe ovnen.

• 4 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Du kan vælge forskellige funktioner i forhold til, hvor godt du kender tilberedningen af din opskrift:

1



Du kan vælge **“PROGRAM VALG”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen og tilberedningstiden.

2



Du kan vælge **“EXPERT DAMP”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen, dampprocenten og tilberedningstiden.

3



Du kan vælge funktionen **« KULINARISK VEJLEDNING »** for en opskrift, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

4



Du kan vælge funktionen **«KOMBINERET DAMP»** for en klassisk opskrift med brug af damp, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

5




Vælg funktionen **“LAV TEMPERATUR”** for en opskrift, der styres helt af ovnen takket være et specifikt elektronisk program (langtids tilberedning).

• 4 TILBEREDNING



FUNKTIONEN "PROGRAM VALG"

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

Når ovnen kun viser klokken, trykkes på tasten MENU  for at komme til den generelle menu, derefter godkendes funktionen "Program valg".

- Drej drejeknappen, for at vælge den tilberedningsfunktion på listen, du ønsker, og godkend:



Varmluft



Kombineret varme



Traditionel



Øko tilberedning



Varmluft grill



Ventileret undervarme



Gril med variabel styrke



Holde varm



Optøning



Brød



Tørring



Favoritter (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)



FUNKTIONEN "EKSPERT DAMP"

Med denne tilberedningsfunktion kan du kombinere klassisk tilberedning med damp for at opnå mere blød og mere blid tilberedning, som bevarer smagen. På denne måde udtørres maden ikke, og den bevarer sin sprødhed.

Ligesom i funktionen programvalg kan du selv indstille alle indstillingerne for tilberedningen inklusive dampprocenten.

- Vælg funktionen «Expert damp», når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Vælg derefter en af de foreslåede tilberedningsfunktioner på listen herunder, og valider:



Traditionel varmluft + damp



Damp +turbo+ grill



Damp + varmluft

• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, foreslår ovnen en eller to ribbehøjder.


- Stil retten ind på den anbefalede højde.
- Tryk igen på drejeknappen for at starte tilberedningen. Temperaturstigningen starter straks.

NB: Visse parametre kan ændres (alt efter den valgte funktion) før start af tilberedningen (temperatur, tilberedningsvarighed, dampprocent 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 symbolet temperatur , og godkend.
- Drej på drejeknappen for at ændre temperaturen, og godkend dit valg.

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge symbolet for tilberedningsvarighed , og derefter godkende.

Vælg tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend DEREFTER.

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


Nædtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.



DAMPPROCENT

(kun for Expert damp)

For kombinerede tilberedninger anbefaler ovnen den ideelle dampprocent.

Hvis du ønsker at ændre den, skal du vælge symbolet for damp , og godkende.

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


• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Når tilberedningens varighed indstilles, bliver tidspunktet for tilberedningens afslutning automatisk justeret. Du kan ændre tidspunktet for tilberedningens afslutning, hvis ønsker at udskyde tilberedning.

-Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og godkend.

Godkend to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

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.

Ovnen viser en meddelelse:

"Ønsker du at stoppe programmet?"

Bekræft ved at vælge "Jeg accepterer", og godkend, eller vælge "Jeg accepterer ikke", og godkend for at fortsætte tilberedning.




FAVORITTER




(kun funktionen Programvalg)

- Gemme en tilberedning

Med funktionen "Favoritter" kan der gemmes 3 retter, som du laver tit, i funktionen "Program valg".

I funktionen program valg, skal du først vælge en tilberedning, derefter dens temperatur og varighed.


Vælg derefter symbolet  ved at dreje på drejeknappen for at gemme denne tilberedning, og godkend derefter.




Displayet foreslå så at gemme disse indstillinger i en hukommelse   eller . Vælg en af dem, og godkend derefter. Din tilberedning er nu gemt. Godkend igen for at starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 hukommelser allerede er brugt, vil registrering af en ny tilberedning erstatte den forrige.

Det er ikke muligt at bruge udskudt start fra de registrerede programmer.

- Brug af en hukommelse, der allerede er gemt i "Favoritter"

Gå til menuen "Program valg", godkend. Gennemgå funktionerne ved at dreje på drejeknappen, indtil symbolet "Favoritter"  vises. Godkend.

- Vælg en af hukommelserne, der allerede er gemt   eller , og tryk på godkend.

Ovnen starter.







• 4 TILBEREDNING



FUNKTIONER FOR EXPERT TILBEREDNING (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.






Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Kombineret 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.
 Kombineret varme	205 °C 35 °C - 230 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 Traditionel	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 ØKO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt tilberedningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarming.
 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.

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



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

• 4 TILBEREDNING

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskeer, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 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, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205 °C 35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og stil den ind i ovnen - 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.
 Tørring	80 °C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.



Gode råd til energibesparelse.

Undgå at åbne ovnlågen under tilberedningen for at forhindre varmetab i ovnen.

• 4 TILBEREDNING



TØRRINGSFUNKTION (kun funktionen Programvalg)

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

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

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

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

Meget saftige madvarer skal vendes en gang under tørringen. Værdierne i tabellen kan variere 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

• 4 TILBEREDNING



FUNKTIONEN "KULINARISK VEJLEDNING"



FUNKTIONEN "KOMBINERET DAMP"

Disse to funktioner vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes. Det handler om opskrifter med eller uden tilhørende damp.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- Vælg funktionen «KULINARISK VEJLEDNING» eller "KOMBINERET DAMP", når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Ovnen foreslår dig flere forskellige kategorier, hvorunder der findes mange forskellige retter (se detaljeret liste i det følgende):


- Vælg kategorien, f.eks. "Fjerkræshandleren", og godkend derefter.

- Vælg den præcise ret, som du vil tilberede, f.eks. "kylling", og godkend.

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

- I så tilfælde foreslås en vægt. Indfør vægten og godkend. Ovnen beregner automatisk varigheden og viser den sammen med ribbehøjden.

- Sæt retten i ovnen, og godkend.

 **For visse 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.

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


TILBEREDNING MED UDSKUDET START

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for afslutning af tilberedningen ved at vælge symbolet for tilberedningens



afslutning og derefter godkende.

Godkend to gange, når tidspunktet for

 **Det er ikke muligt at tilberede med udskudt start for opskrifter, der kræver forvarmning.**

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER UDEN DAMP



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
And
Andebryst *
Kalkun



SLAGTEREN

Rosa lammebov
Rød bøf
Rosa bøf
Gennemstegt bøg
Svinesteg
Kalvesteg
Kalvekotelet *



FISKEHANDLEREN

Laks
Ørred
Fisketerrin



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Pizza
Quiche



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede tomater
Hele kartofler



BAGEREN

Butterdej
Mørdej
Hævet dej
Brød
Flute
Brioche



KONDITIONEREN

Frugttærte
Crumble
Lagkage
Cup cakes
Karamelcreme
Chokoladekage
Småkager *
Cake
Yoghurtkage

* For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.




Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

• 4 TILBEREDNING

4 LISTE OVER RETTER MED DAMP


 **FJERKRÆSHANDLEREN**
Kylling
Andebryst *
And


 **SLAGTEREN**
Lam
Svinesteg
Kalvesteg
Svinefilet
Kalvefilet

 **FISKEHANDLEREN**
Tilberedte fisk
Fisketerrin
Hele fisk
Gryderet med laks

 **GRØNTHANDLEREN**
Kartoffelgratin
Farserede grønsager
Hele kartofler


 **KONDITOREN**
Lagkage
Flaner/cremer
Cake
Cup cakes
Pund-til-pund kage
Æblekage
Nøddekage
Kokostærte

 **BAGEREN**
Brød
Flute
Forbagt brød
Frossent wienerbrød
Gør brød fra dagen før
lækkert

 **LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER**
Lasagner
Grøntsagstærte
Kandiserede grøntsager
Kartofler
Risotto
Friske retter
Frosne retter

 **OPTØNING**
Kød
Fisk
Brød og kager

*** For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.**

 Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

• 4 TILBEREDNING



FUNKTIONEN "LAV TEMPERATUR"

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

Tilberedningskvaliteten er optimal.



Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen for at bruge funktionen "LAV TEMPERATUR".

Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.



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

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

- I den generelle menu vælger du tilberedningen «Lav temperatur» med drejeknappen, og du godkender derefter. Ovnens foreslår et udvalg af retter (se listen med retter i det følgende).

- Vælg din ret.


Når du har valgt din ret, f.eks. kalvesteg, sættes kødet på risten i den ribbe, der er angivet øverst på skærmen (nr. 2), og bradepanden skubbes ind nedenunder (nr. 1).

- Godkend valget ved at trykke på drejeknappen. Opvarmningen starter.

Ved slutningen af stegningen slukker ovnen automatisk og udsender et lydssignal.

- Tryk på tasten StopⓁ.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Du kan vælge at starte en tilberedning ved "lav temperatur" med udskudt start. Når du har valgt programmet, vælges symbolet for tilberedningens afslutningstid . Visningen blinker. Indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen, og godkend to gange.

Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

• 4 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER



Kalvesteg (4 t)



Oksesteg:



meget rød (3 t)



gennemstegt (4 t)



Svinesteg (5 t)



Lam:



lyserødt (3 t)



gennemstegt (4 t)



Kylling (6 t)



Små fisk (1t 20 min.)



Store fisk (2 t 10 min.)



Yoghurt (3 t)



BEMÆRKNING: Risten skal ikke bruges til følgende programmer: Små fisk - store fisk og yoghurt.

Sæt dem direkte i bradepanden på den ribbe, der er angivet på skærmen.

• 5 INDSTILLINGER



FUNKTIONEN INDSTILLINGER

I den generelle menu vælger du funktionen «INDSTILLINGER» med drejeknappen, og du godkender derefter.

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

- ur, sprog, lyd, demotilstand, styring af lampen.

Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter. Indstil derefter parametrene, og godkend dem.



Ur

Ændr indstillingen af timer. Godkend, og ændr indstillingen af minutter, og godkend igen.



Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.



Lyden

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



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.

For at sætte den tilbage til normal tilstand, sættes indstillingen på positionen OFF, og godkend.





Styring af lampe

Der er to indstillingsmuligheder: Position ON, lampen forbliver tændt under hele tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion).

Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.

Væg din position, og godkend.






Hvis brugeren ikke foretager noget i 90 sekunder, vil displayets lys blive mindsket for at begrænse energiforbruget, og lampen i ovnen slukker (når den er i funktionen "AUTO"). Et enkelt tryk under tilberedningen på tasten Tilbage  eller Menu  er nok til at genetablere belysningen på displayet og aktivere lampen, hvis det er nødvendigt.

• 5 *INDSTILLINGER*




LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring

Tryk samtidigt på tasten Tilbage  og Menu  indtil symbolet for hængelås  vises på skærmen.

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

BEMÆRK: Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

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

• 6 *MINUTUR*



FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

I den generelle menu vælger du funktionen «MINUTUR» med drejeknappen, og du godkender derefter.

0m00s vises på skærmen.

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

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

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet. For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 0m00s. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

• 7 VEDLIGEHOLEDSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLEDSE

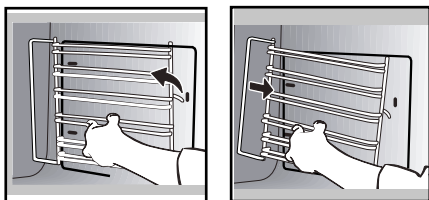
UDVENDIGE FLADER

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

AFTAGNING 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.



GLASRUDERNE INDVENDIGT

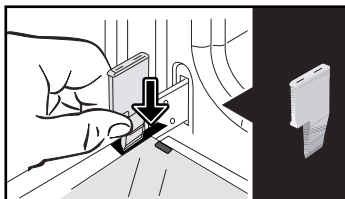
Lågen afmonteres for at rengøre glaseruderne indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



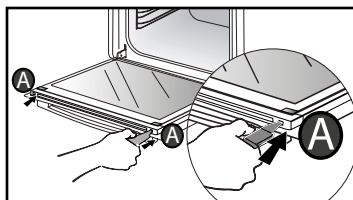
Advarsel
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovenlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

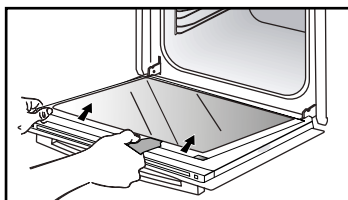
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



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

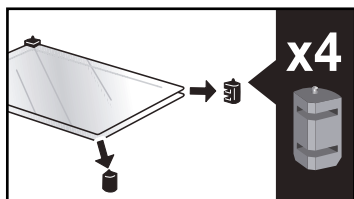


Tag glasset ud.



Lågen består af to supplerende glaseruder med et sort gummi mellemstykke i hvert hjørne.

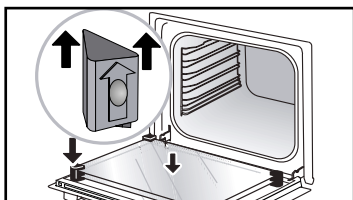
• 7 VEDLIGEHOLDELSE



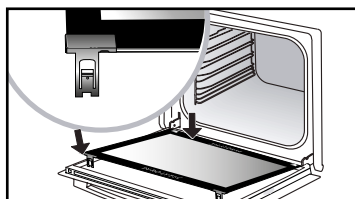
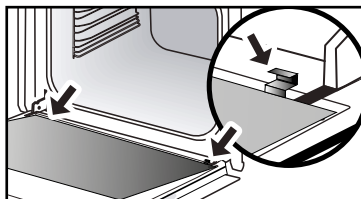
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

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

Efter rengøringen placeres de fire gummiholdere med pilen opad, og alle ruder sættes på plads.



Sæt det sidste glas i metalstoppene, og klips det med siden med "PYROLYTIC" vendt mod dig selv i læseretningen.



Tag plastkilen ud.
Nu er apparatet klar til brug igen.

• 7 VEDLIGEHOLDELSE



UDSKIFTNING AF PÆRE

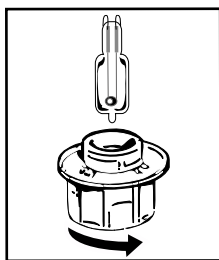


Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. 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 indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



FUNKTIONEN RENGØRING (af ovnrummet)



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

SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse selvrensende funktion:

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.

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Tre pyrolyse-cykler tilbydes: Varigheden er forudvalgt og kan ikke ændres:

• 7 VEDLIGEHOVELSE



Pyro Express: tager 59 minutter

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

Den elektroniske overvågning af temperaturen i ovnen bestemmer, om restvarmen i ovnen er tilstrækkelig til at opnå et godt rensningsresultat. Hvis det ikke er tilfældet, **vil en pyrolyse på 1,5 time automatisk gå i gang i stedet for.**



Pyro Auto: tager mellem 1 time og 30 min. - 2 timer og 15 min.

for en rengøring der bruger mindre energi.



Pyro Turbo: tager 2 timer


for en mere dybdegående ovenrensning.

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 Turbo, og godkend.

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

Under pyrolysen vises symbolet  i betjeningspanelets display for at

angive, at ovndøren er låst.

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

En afkølingsfase på 30 minutter finder steder efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.



Når ovnen er kølet af, fjernes den hvide aske med en fugtig klud. Ovnens 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 symbolet for sluttidspunkt (udskudt start) , og godkend.

- Indstil afslutningstidspunktet for pyrolysen med drejknappen, og godkend to gange.

Efter et par sekunder går ovnen i standby og pyrolysens start er udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt.

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

• 7 VEDLIGEHOLDELSE



FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)



Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.

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 AUTO (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 selv bestemme, om du vil lave denne tømning ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende, eller vælge "Jeg accepterer", og godkende.

Derefter vælges en HURTIG tømning eller en AUTO tømning, og der godkendes.

Skuffen åbner automatisk for tømningen.



Tømningen **HURTIG**:

Kun i tilfælde hvor brugeren straks ønsker at starte en tilberedning med damp.

Tømningen tager ca. 20 sekunder.



Tømningen **AUTO**:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

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.

• 7 VEDLIGEHOLDELSE



AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

Når ovnen viser "Afkalkning anbefales", kan du beslutte ikke at gøre det ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende.

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.

TRIN 1: TØMNING

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

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

TRIN 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.

TRIN 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.

TRIN 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.

• 8 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

- "AS" vises (Auto Stop system).

Denne funktion afbryder ovnens opvarmning i tilfælde af, at du skulle have glemmt det. Sæt ovnen på ARRET (STOP).

- Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut.

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

- **Ovnen varmer ikke op.** Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontrollér, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).

- **Lampen i ovnen fungerer ikke.** Udskift pæren eller sikringen.

Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

- **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.

- **Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang.** Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Ring til kundeservice, hvis fejlen vedvarer.

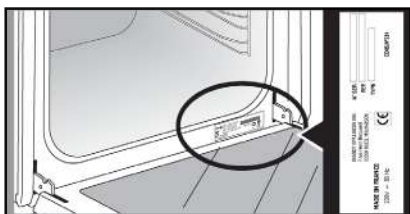
- **Symbolet for "låsning af låge" blinker på displayet.** Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.




- **Der er vand i ovnens undervarme.** Vandvarmeren er tilkalket. Følg fremgangsmåden for AFKALKNING. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

• 9 KUNDESERVICE

REPARATIONER

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



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






B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

BEMÆRKNING:

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

RETTER		 *		 *		 *		 *		 *		STEGE / BAGE TIDER	
		°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN	°C	TRIN		
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 (ammekølle, lammebov 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2		210	2	60
	Kyllingeår	200	3	220	3			210	3		185	3	60
	Stort fjerkræ			220	3			210	3				20-30
	Svine- kalvekoteletter			210	3								20-30
	Højreb (1 kg)			210	3			210	3				20-30
	Fårekoteletter			210	3								20-30
FISK	Grillet fisk			275	4							15-20	
	Fisk i fad (guldblassen)	200	3							190	3	30-35	
	Fisk i papillote	220	3							200	3	15-20	
GRØNTSAGER	Gratin (kogte ingredienser)			275	2							30	
	Kartoffelgratin	200	3							180	3	45	
	Lasagnes	200	3							180	3	45	
	Færserede tomater	170	3							170	3	30	
BAGNING	Sukkerbrødsrand								180	3	180	4	35
	Roulade	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 - Sandkage	180	3						180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3								190	3	30-35
	Cookies - Småkager	175	3								170	3	15-20
	Kugelhøpf								180	2			40-45
	Marengs	100	4						100	4	100	4	60-70
	Madeleinekage	220	3								210	3	5-10
	Vandbakkelsesdej	200	3						180	3	200	3	30-40
	Små butterdejskager	220	3								200	3	5-10
	Savarin	180	3						175	3	180	3	30-35
	Tærte i mørdej	200	1								200	1	30-40
	Tærte i butterdej	215	1								200	1	20-25
DIVERSE	Dej i postejform	200	2								190	2	80-100
	Pizza					240	1						15-18
	Æggekage	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	

* afhængig af model

Før kødet stilles i ovnen skal det have stået i mindst en time ved stuetemperatur.



Ovnen foropvarmes til temperaturen anført

ÆKVIVALENS: TAL → °C									
Tal	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	TILBEREDNINGS-FUNKTIONER *	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist		25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid

Opskrift med gær (afhængig af model)

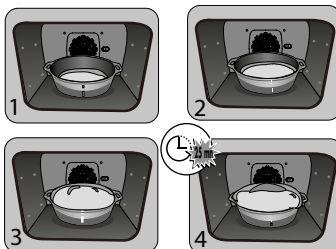
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær
- Rør dejen med miksere og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde:

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GEBRAUCHSANLEITUNG

KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden. Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien ; Authentizität steht dabei an erster Stelle.

Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird.

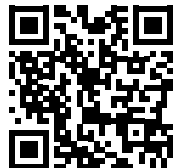
Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



Das Label "Origine France Garantie" sichert dem Verbraucher die Rückverfolgbarkeit eines Produkts durch eine klare und objektive Angabe der Herkunft. Die Marke DE DIETRICH ist stolz darauf, dieses Etikett auf Produkten unserer französischen Fabriken in Orléans und Vendôme anzubringen.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen	4
1 / Einbau	6
2 / Umwelt	7
3 / Beschreibung des Backofens	8
Bedienelemente und Anzeige	9
Zubehör	10
Füll-Schubfach	12
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme	13
4 / Garmethoden	14
Funktion „Experte“	15
Funktion „Experte Dampfgaren“	15
◦ Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen)	17
◦ Garfunktionen	18
◦ Trocknen	20
Funktion „Kulinarischer Leitfaden“	21
Funktion „Kombi-Dampfgaren“	21
◦ Liste der Gerichte	22
„Niedertemperatur-Programm“	24
5 / Einstellungen	26
Sperrung der Bedienelemente	27
6 / Zeitschaltuhr	27
7 / Pflege - Reinigung	28
Außenfläche	28
Demontage der Einschubleisten	28
Reinigung der inneren Scheiben	28
Aus- und Einbau der Tür	28
Austausch der Lampe	30
Reinigungsfunktion	30
◦ Pyrolyse	30
◦ Entleeren des Wassertanks	32
◦ Entkalkung des Dampferzeugers	33
8 / Funktionsstörungen und Lösungen	34
9 / Kundendienst	35
10 / Hilfsmittel zum Kochen	36
Backtische	36
Funktionstests	37
Rezepte mit Hefe	37

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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



Wichtig:

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

— Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

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

WARNUNG:

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

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.

— Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— 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.

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



WARNUNG:

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

— Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

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

— Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es

muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

— Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

— 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 AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU

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

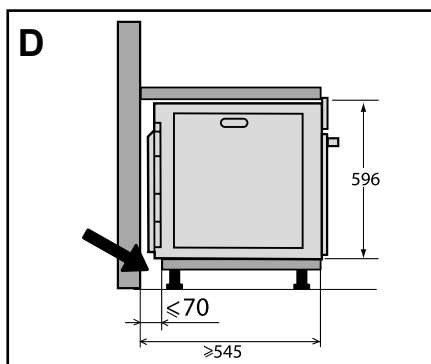
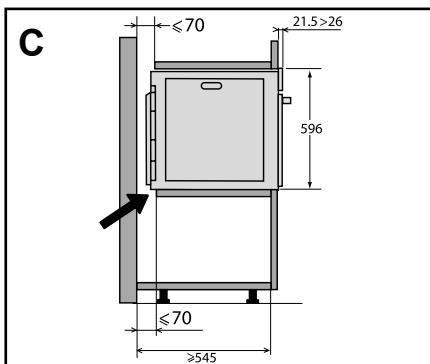
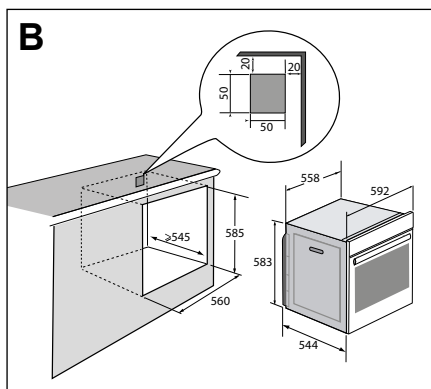
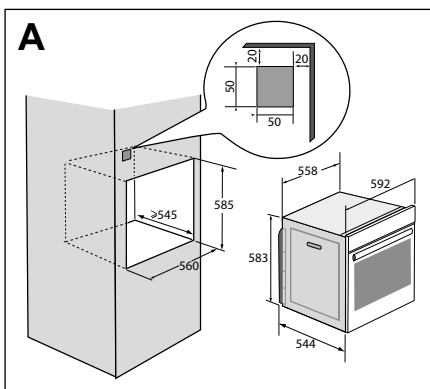
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

Achtung: Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm

betragen* (**Abb. C, Abb. D**).

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

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



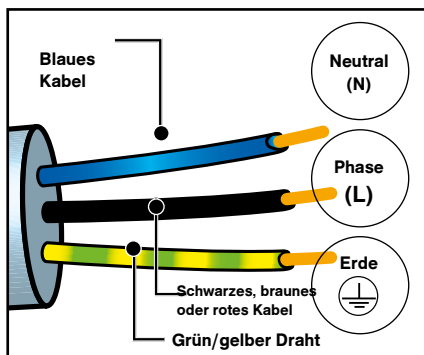
• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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



Achtung:

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Wenn der Ofen 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 es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es 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.

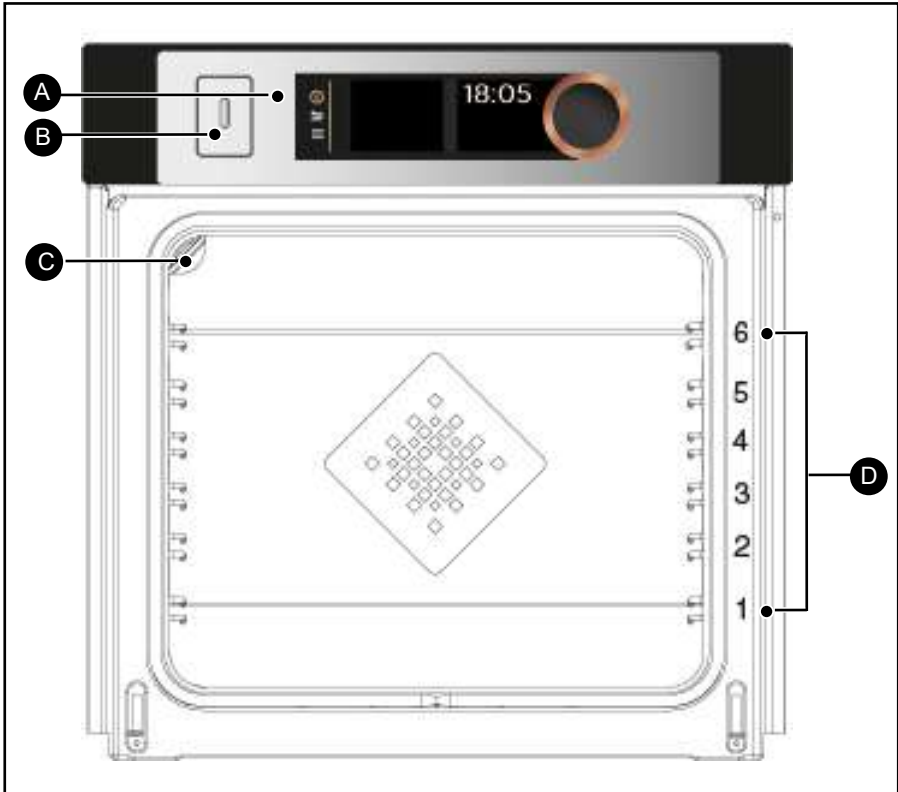
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

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*

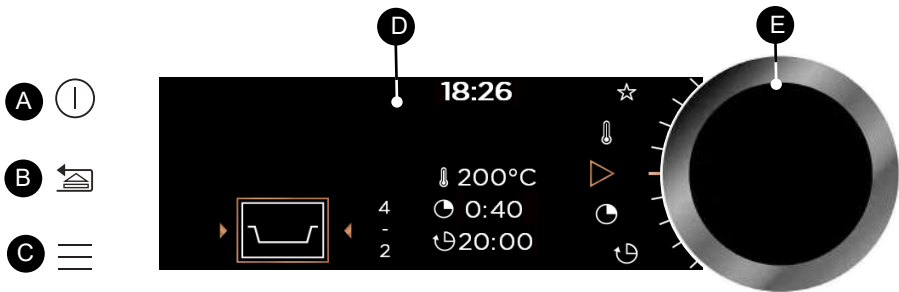
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Bedienleiste
- B** Schubfach zum Füllen des Wassertanks
- C** Lampe
- D** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A Ausschalttaste Backofen
(lange drücken)

B Taste zurück (kurz drücken) und/
oder
Öffnungstaste des Schubfachs
(lange drücken)

C Taste Zugang MENÜ
(Gararten, Einstellungen, Zeitschal-
tuhr, Reinigung)

D Anzeigen


E Drehschalter für mittig ausgeüb-
ten Druck (nicht abnehmbar):

- Programmauswahl, Erhöhen
oder Vermindern der Werte durch
Drehen.

- Bestätigung jeder Aktion durch
mittiges Drücken.


ANZEIGESYMBOLE

 Start des Garvorgangs

 Ausschalten des Garvorgangs

 Temperaturstufen

 Garzeit

 Ende der Garzeit
(Startzeitvorwahl)



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen
zum Einschieben der Bleche

 Dampf

 Speicherung der Gararten

 Anzeige Verriegelung
der Tastatur

 Anzeige Verriegelung
der Tür während der Pyrolyse

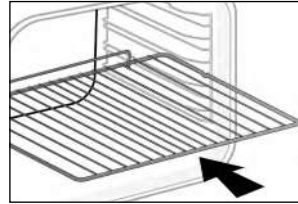
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (je nach Modell)

- Sicherheitsrost mit Kippschutz

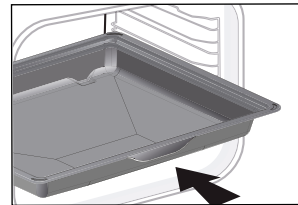
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



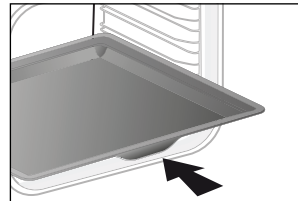
- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- Kuchenblech, 20 mm

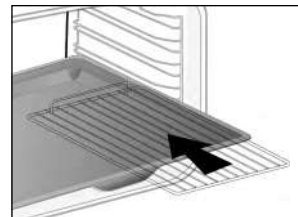
Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.



- 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.



• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

- Auszugschiensystem

Das neue Auszugschiensystem 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

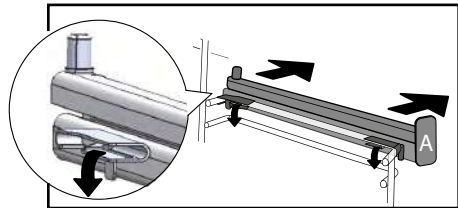
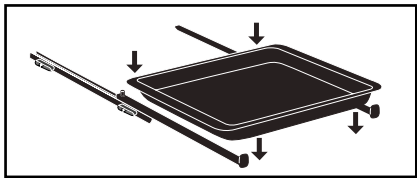
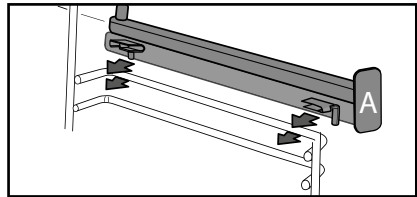
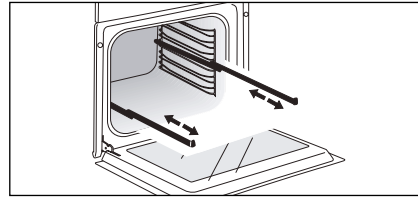
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der 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 **A** befindet sich gegenüber von Ihnen.

Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihren Teller 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.



Empfehlung
Um die Rauchbildung beim Garen von fettem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.

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

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

FÜLL-SCHUBFACH

- Füllen des Wassertanks

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

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

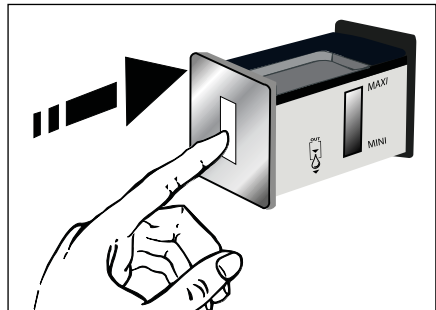
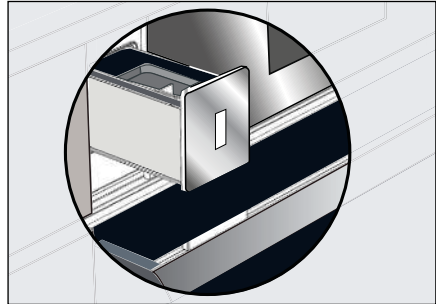
Füllen Sie den Tank.

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.



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“.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

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


- Einstellung der Uhrzeit

Die Anzeige blinkt auf 12:00.


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

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

Hinweis: Zum erneuten Ändern der Uhrzeit siehe Kapitel „Einstellungen“.

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

- Start - Allgemeines Menü



Drücken Sie die Taste MENÜ,  um Zugang zum allgemeinen Menü zu erhalten, wenn der Backofen nur die Uhrzeit anzeigt.

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen :



Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

Zurück zur letzten Funktion (außer während des Garens) gelangen Sie durch Drücken der Rücktaste  und zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Stopp-Taste einige Sekunden lang .

• 4 GAREN

GARMETHODEN

Wählen Sie je nach Ihrem Kenntnisstand über das Garen Ihres Gerichts eine der folgenden Funktionen:

1



Wählen Sie die Funktion **“EXPERTE”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur und Gardauer Sie selbst auswählen.

2



Wählen Sie die Funktion **“EXPERTE DAMPFGAREN”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur, Dampfgehalt und Gardauer Sie selbst auswählen.

3



Wählen Sie die Funktion **« KULINARISCHER LEITFADEN »** zur Zubereitung eines Gerichts, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

4



Wählen Sie die Funktion **«KOMBI-DAMPFGAREN»** zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf, wofür Sie die Unterstützung

des Backofens benötigen.

Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

5




Wählen Sie die Funktion **“NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert (langsames Garen).

• 4 GAREN



FUNKTION „EXPERTE“

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

Zeigt der Backofen nur die Uhrzeit an, drücken Sie die MENÜ-Taste,  um zum allgemeinen Menü zu gelangen, dann bestätigen Sie die Funktion „Experte“.

- Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garart aus der Liste aus und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters:



Heißluft



Ober- und Unterhitze



Traditionell



Garart Eco



Umluftgrill



Unterhitze + Umluft



Variable Grillfunktion



Warmhalten



Abtauen



Brot



Trocknen



Favoriten (Speicherung von 3 Gararten)



FUNKTION „EXPERTE DAMFGAREN“

Mit dieser Garart können Sie ein klassisches Gericht mit Dampf kombinieren, um ein weicheres, sanfteres, geschmackserhaltendes Garen zu erreichen. So trocknen die Lebensmittel nicht aus und sie bleiben knusprig.

Wie mit der Funktion „Experte“ können Sie selbst die Garparameter sowie den Dampfgehalt einstellen.

Wählen Sie die Funktion „Experte Dampfaren“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Wählen Sie anschließend eine der in der untenstehenden Liste vorgeschlagenen Garfunktionen aus und bestätigen Sie dann:



Traditionell Umluft mit Dampf



Umluftgrill mit Dampf



Umluft mit Dampf

• 4 GAREN



(Experte und Experte Dampfaren)

SOFORTIGES GAREN

Wenn Sie Ihre Garfunktion ausgewählt und bestätigt haben, schlägt Ihnen der Backofen eine oder zwei Einschubhöhen vor.


- Schieben Sie Ihr Blech auf der empfohlenen Einschubhöhe ein.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter. Der Temperaturanstieg startet sofort.

Hinweis: Bestimmte Parameter können (je nach gewählter Garfunktion) vor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit, Dampfgehalt 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 das Symbol Temperatur  und bestätigen Sie dann.
- Zum Ändern der Temperatur drehen Sie den Bedienschalter und bestätigen dann Ihre Auswahl.

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl des Gardauersymbols  ein und bestätigen Sie.

Geben Sie durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.

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


Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.



DAMPFGEHALT

(Nur Experte Dampfaren)

Für Kombi-Gargänge gibt das Gerät Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

Um ihn zu ändern, wählen Sie das Dampsymbol  aus und bestätigen Sie.

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt (zwischen 20 und 80 %)* ein, indem Sie den Bedienschalter drehen, und bestätigen Sie dann Ihre Auswahl.

* Ausgenommen ist die Regenerierung des Brotes vom Vortag.


• 4 GAREN



(Experte und Experte Dampfaren)

STARTZEITVORWAHL GAREN

Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes automatisch aufwärts. Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden.

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende  und bestätigen Sie.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

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 Bedienschalte.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

Bestätigen Sie durch Auswahl von „Ja“ und bestätigen Sie oder wählen Sie „Nein“ und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs.




FAVORITEN




(nur Funktion Experte)

- Garmodus abspeichern

Mit der Funktion „Favoriten“ können Sie 3 Rezepte des Garmodus „Experte“ abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Wählen Sie zunächst in der Funktion „Experte“ eine Garart, ihre Temperatur und Gardauer aus.

Speichern Sie dann diese Garart durch Drehen des Bedienschalte  und bestätigen Sie dann.


Sie können diese Parameter auf der Anzeige in einem Speicher   oder  abspeichern. Wählen Sie einen Speicher aus und bestätigen Sie dann. Ihre Garart ist jetzt gespeichert. Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

Hinweis: Sind die 3 Speicher belegt, ersetzt jede neue Speicherung die Vorhergehende.

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen bereits gespeicherten Speicher in der Funktion „Favoriten“ verwenden

Menü „Experte“ aufrufen, dann bestätigen.

Durch Drehen des Bedienschalte die Funktionen bis zum Symbol «Favoriten  » durchscrollen. Bestätigen.

- Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur Bestätigung drücken. Der Backofen geht in Betrieb.

• 4 GAREN



EXPERTE-GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 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.
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Umluftgrill	200°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Heißluft unten	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

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



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

• 4 GAREN

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 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 (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.



Energiespar-Tipp:

Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.



FUNKTION TROCKNEN

(nur Funktion Experte)

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

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen. Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen.

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

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

Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel

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

• 4 GAREN



FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“



FUNKTION „KOMBI-DAMPFGAREN“

Diese beiden Funktionen wählen die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Es handelt sich um Rezepte mit oder ohne Dampf.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Funktion „KULINARISCHER LEITFADEN“ oder „KOMBI-DAMPFGAREN“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien mit zahlreichen Gerichten an (siehe nachfolgende detaillierte Listen der Gerichte):

- Wählen Sie anschließend die Kategorie, zum Beispiel „Der Geflügelhändler“ und bestätigen Sie.

- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Hähnchen“ und bestätigen Sie.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss das Gewicht (oder die Größe) eingegeben werden.

- Ein Gewicht wird vorgeschlagen. Geben Sie das Gewicht ein und bestätigen Sie; der Backofen berechnet und zeigt automatisch die Gardauer und die Einschubebene an.


- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.

 **Für bestimmte Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden.**


Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.

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

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch können Sie die das Garzeitende durch Auswahl des Symbols Garzeitende verändern,  anschließend bestätigen.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

 **Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, kann keine Startzeitvorwahl durchgeführt werden.**

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE OHNE DAMPF



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Ente
Entenbrust *
Truthahn



DER METZGER

Lammschulter rosa
Rindfleisch rot
Rindfleisch medium
Rindfleisch durchgebraten
Schweinebraten
Kalbsbraten
Kalbskotelett *



DER FISCHHÄNDLER

Lachs
Forelle
Fischterrine



DER CATERER

Lasagne
Pizza
Quiche



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin
Gefüllte Tomaten
Ganze Kartoffeln



DER BÄCKER

Blätterteig
Mürbeteig
Hefeteig
Brot
Baguettes
Brioche



DER KONDITOR

Obstkuchen
Streuselkuchen
Biskuitkuchen
Cupcakes
Karamellcreme
Schokoladenkuchen
Mürbegebäck / Cookies *
Englischer Kuchen
Joghurt-Kuchen

* Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.



Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit. Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

• 4 GAREN



4 LISTE DER GERICHTE MIT DAMPE



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Entenbrustfilets *
Ente



DER CATERER

Lasagne
Gemüse-Clafoutis
Kandierte Gemüse
Kartoffeln
Risotto
Frische Gerichte
Tiefgekühlte Gerichte



DER METZGER

Lamm
Schweinebraten
Kalbsbraten
Schweinsfilet
Kalbsfilet



AUFTAUEN

Fleisch
Fisch
Brot - Kuchen



DER FISCHHÄNDLER

Fischgerichte
Fischterrine
Ganze Fische
Lachs im Topf



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelauflauf
Gefülltes Gemüse
Ganze Kartoffeln



DER KONDITOR


Biskuitkuchen
Flans / Cremes
Englischer Kuchen
Cupcakes
Sandkuchen
Apfelkuchen
Nusskuchen
Kokos-Flan



DER BÄCKER

Brot
Baguettes
Vorgebackenes Brot
Tiefkühlteig
Brot vom Vortag aufbacken

* Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.

 Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

• 4 GAREN



FUNKTION **NIEDERTEMPERATUR**

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



Für die Funktion NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM ist kein Vorheizen erforderlich.

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.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Garart „Niedertemperatur-Programm“ aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Der Backofen bietet eine Auswahl von Gerichten (siehe nachfolgende Liste der Gerichte).

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.

- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: Kalbsbraten. Legen Sie Ihr Fleisch auf den Grillrost auf der oberen Einschubleiste, die auf dem Display angezeigt wird (Einschubleiste 2) und führen Sie die Fettpfanne auf der unteren Einschubleiste ein (Einschubleiste 1).


- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 2 Minuten lang ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die Taste Stopp .

STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Auswahl Ihres Programms wählen Sie das Symbol Kochzeitende . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie zwei Mal die Eingabe.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE



Kalbsbraten (4h00)



Rinderbraten:



Englisch (3h00)



durch (4h00)



Schweinebraten (5h00)



Lamm:



rosa (3h00)



durch (4h00)



Hähnchen (6h00)



Kleine Fische (1h20)



Großer Fisch (2h10)



Joghurt (3h00)



HINWEIS: Die Grillfunktion nicht für folgende Programme

verwenden: Kleine Fische - große Fische und Joghurt.

Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

• 5 EINSTELLUNGEN



FUNKTION EINSTELLUNGEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann.

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

- Uhrzeit, Sprache, Signalton, Demo-Modus, Bedienung der Lampe.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie.

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



Uhrzeit

Verändern Sie die Uhrzeit; bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen.



Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



Signalton

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.



Der 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.

Um in den Normalmodus zurückzukehren, drücken Sie OFF und bestätigen Sie.



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 90 Sekunden.

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.



Wenn der Nutzer 90 Sekunden lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat, schaltet die Anzeige zur Begrenzung des Energieverbrauchs auf eine geringere Helligkeit um und die Lampe des Backofens erlischt (wenn sie sich in der Funktion „AUTO“ befindet).




Einfaches Drücken der Rücktasten  oder der Menütaste  genügt, um die Helligkeit der Anzeige wiederherzustellen und um die Lampe bei Bedarf während des Garens zu aktivieren.

• 5 EINSTELLUNGEN






SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück  und Menü , bis zur Anzeige des Vorhängeschloss-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 Menü , bis das Vorhängeschloss-Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

• 6 ZEITSCHALTUHR



FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „ZEITSCHALTUHR“ aus und bestätigen Sie dann.

0m00s erscheint auf dem Bildschirm. 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 der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

• 7 WARTUNG

REINIGUNG UND PFLEGE:

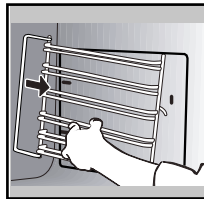
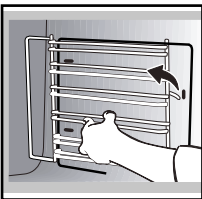
AUSSENFLÄCHE

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 auszurasen. So können beide Einschubleisten herausgenommen werden.



DIE INNEREN SCHEIBEN

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

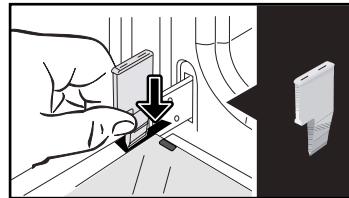


Warnung

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

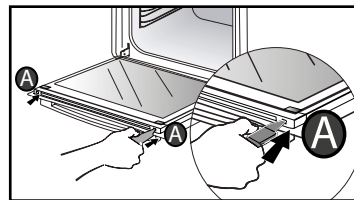
AUS- UND EINBAU DER TÜR

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



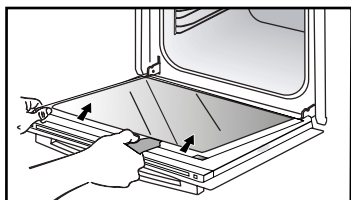
Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

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

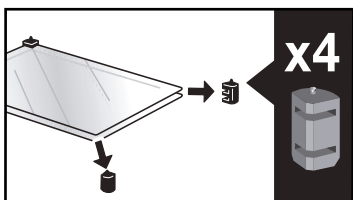


Entfernen Sie die Scheibe.

• 7 WARTUNG



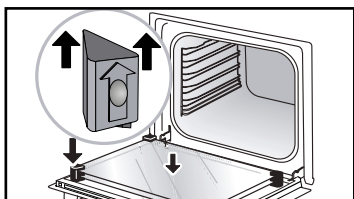
Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.



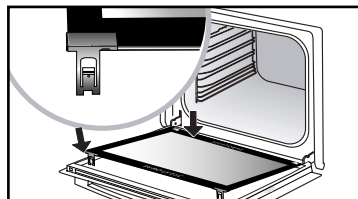
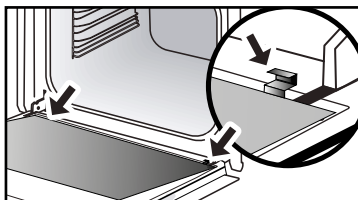
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden 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 Plastikteil.
Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

• 7 WARTUNG



AUSWECHSELN DER LAMPE

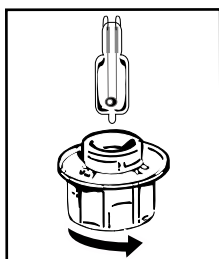


Warnung

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. 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 der Energieeffizienzklasse G.



FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)



Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Bei der Pyrolyse-Reinigung muss unbedingt darauf geachtet werden, alles nicht für die Pyrolyse geeignete Zubehör (Schienensystem, Backblech, verchromtes Rost) und alle Kochgefäße aus dem Backofenraum zu entfernen.

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

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.

• 7 WARTUNG

EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Drei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist voreingestellt und kann nicht verändert werden:



Pyro-Expres: 59 Minuten

Diese Sonderfunktion nutzt die bei einem vorhergehenden Garvorgang angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse von 1,50 Stunden eingestellt.**



Pyro Auto: Zwischen 1,5 und 2,5 Stunden

Für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn



Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h


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

Turbo 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 Programmliste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00. Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine 30-minütige Abkühlphase, 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.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl) auswählen  und bestätigen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann zwei Mal 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.

Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste ① aus.

• 7 WARTUNG



ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wassertanks)



Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.

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 SPEED oder AUTO 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 auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen, andernfalls wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

Wählen Sie anschließend eine Entleerung SPEED oder eine Entleerung AUTO aus und bestätigen Sie dann.

Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.



Entleerung **SPEED**:

Nur im Fall, in dem der Benutzer sofort einen neuen Dampfvorgang

starten möchte.

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.



Entleerung **AUTO**:

Vollständige Entleerung des Dampferzeugers und des Tanks, um stehendes Wasser zu vermeiden.

Entleerungsdauer: ca. 2 bis 3 Min.

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.

• 7 WARTUNG



ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeigers)

Bei der Entkalkung handelt es sich um einen Reinigungszyklus, mit dem Kalkstein vom Dampferzeuger entfernt wird.

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

Wenn Ihnen der Backofen eine „empfohlene Entkalkung“ vorschlägt, können Sie sich entscheiden, diese nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und 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: ENTLERUNG

- 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: ENTLERUNG

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.

• 8 *FUNKTIONSSTÖRUNGEN 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 Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).

- **Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.** Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus.

Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- **Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.** Das ist normal. Das Kühlgebläse kann zum Abkühlen des Ofens max. eine Stunde nach dem Abschalten weiter laufen. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

- **Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.** Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Den Kundendienst rufen, wenn der Fehler weiter besteht.

- **Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige.** Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

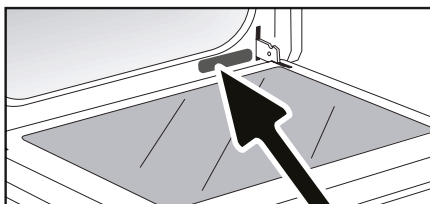
- **Wasser auf dem Ofenblech.**



Der Dampferzeuger ist verkalkt. ENTKALKUNG durchführen. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

• 9 KUNDENDIENST

REPARATURARBEITEN

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



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

B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer

HINWEIS:

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

GERICHTE														Gardauer
		°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	°C	Einwirk- dauern	
FLEISCH	Schweinebraten (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalbsbraten (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Rinderbraten	240	2									200	2	30-40
	Lamm (Lammkeule, 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
	Hühnchenschenkel			220	3			210	3					20-30
	Schweinekotelett / Kalb			210	3									20-30
	Rindersteak (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lammbraten			210	3									20-30
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4									15-20
	Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	200	3									190	3	30-35
	Fischkoteletts	220	3									200	3	15-20
GEMÜSE	Überbackenes (gegarnte Nahrungsmittel)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30
GEBÄCK	Biskuits								180	3	180	4		35
	Gerollte Biskuits	220	3						180	2	190	3		5-10
	Napfkuchen	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake	180	3						180	3	180	3		45-50
	Obstauflauf	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Gugelhupf								180	2				40-45
	Eiweißgebäck	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleines	220	3								210	3		5-10
	Teig	200	3						180	3	200	3		30-40
	Kleines Blätterteiggebäck	220	3									200	3	5-10
	Topfkuchen	180	3							175	3	180	3	30-35
	Mürbeteigboden	200	1									200	1	30-40
	Blätterteigboden, dünn	215	1									200	1	20-25
DIVERSES	Pastete in der Schale	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Auflauf-Soufflé								180	2				50
	Pastete	200	2									190	2	40-45
	Brot	220	2									220	2	30-40
Toast Brot			275	4-5										2-3

* Modellabhängig

Fleisch mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich der Raumtemperatur anpassen kann.

⚠ Alle Temperaturen und Garzeiten sind für vorgeheizten Ofen gegeben.

ÜBERSICHT: POSITION → °C									
Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

NAHRUNGSMITTEL	* GAR-EINSTELLUNG	POSITION	ZUBEHÖR		DAUER Min.	VORHEIZEN
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	30-40	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		5	Backblech 45 mm	150	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	25-45	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		3	Backblech 45 mm	175	25-35	ja
Spritzgebäck (8.4.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	160	30-40	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		5	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	20-40	ja
Small cakes (8.4.2)		3	Backblech 45 mm	170	25-35	ja
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	170	25-35	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		4	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		3	Rost	150	30-40	ja
Wasserbiskuittorte (8.5.1)		2 + 5	Backblech 45 mm + Rost	150	30-40	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		1	Rost	170	90-120	ja
Gedeckter Apfelkuchen (8.5.2)		3	Rost	180	90-120	ja
Toast bräunen (9.2.2)		5	Rost	275	3-6	ja

* Modellabhängig

HINWEISS: Beim Garen auf 2 Ebenen können die Gerichte nach unterschiedlichen Zeiten herausgenommen werden.

REZEPT MIT HEFETEIG (modellabhängig)

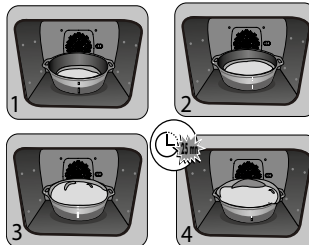
Zutaten:

- 2 kg Mehl • 1 240 ml Wasser • 40 g Salz • 4 Päckchen Trockenhefe

DEN TEIG MIT DER KÜCHENMASCHINE DURCHKNETEN UND IN EINER OFENFESTEN FORM AUF DEN BODEN DES OFENS STELLEN.

Verfahren: Mengenrezepte für Brot oder Gebäck mit Hefe. Die Mischung in eine ofenfeste Form füllen und das Gitterrost aus dem Ofen nehmen, um die Form auf den Ofenboden stellen zu können.

Den Ofen mit der Umluft Funktion 5 Minuten lang auf 40-50°C vorwärmen. Ofen ausschalten und den Teig bei Restwärme 25-30 Minuten im Ofen gehen lassen.



FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΑΤΜΟΥ

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα. Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας. Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής. Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BY Cert.6011825

Η ετικέτα «Origine France Garantie» εξασφαλίζει στον καταναλωτή την ανιχνευσιμότητα ενός προϊόντος δίνοντας σαφή και αντικειμενική ένδειξη της πηγής. Η μάρκα DE DIETRICH είναι υπερήφανη για την τοποθέτηση αυτής της ετικέτας στα προϊόντα των γαλλικών μας εργοστασίων με έδρα την Ορλεάνη και το Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	4
1 / Εγκατάσταση	6
2 / Περιβάλλον	7
3 / Παρουσίαση του φούρνου.....	8
Οι εντολές και η οθόνη.....	9
Εξαρτήματα	10
Συρτάρι γεμίματος	12
Αρχικές ρυθμίσεις – έναρξη λειτουργίας.....	13
4 / Τρόποι μαγειρέματος	14
Λειτουργία «Εξπέρ».....	15
Λειτουργία «Εξπέρ ατμός».....	15
◦ Αγαπημένα (τρόποι μαγειρέματος που έχουν αποθηκευτεί στη μνήμη)	15
◦ Λειτουργίες μαγειρέματος	16
◦ Αποξήρανση.....	18
Λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής»	20
Λειτουργία «Συνδυασμός ατμού».....	21
◦ Λίστα φαγητών	21
Λειτουργία «Χαμηλή θερμοκρασία».....	24
5 / Ρυθμίσεις.....	26
Κλειδωμά των εντολών	27
6 / Χρονοδιακόπτης.....	27
7 / Καθαρισμός και συντήρηση	28
Εξωτερική επιφάνεια.....	28
Αποσυναρμολόγηση των ραγών στήριξης.....	28
Καθαρισμός των εσωτερικών τζαμιών.....	28
Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της πόρτας.....	28
Αντικατάσταση της λυχνίας.....	30
Λειτουργία καθαρισμού	30
◦ Πυρόλυση	30
◦ Άδειασμα του δοχείου νερού.....	32
◦ Αφαίρεση αλάτων από τον βραστήρα	33
8 / Προβλήματα και λύσεις	34
9 / Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.....	35
10 / Βοηθήματα μαγειρικής	36
Τραπέζια ψησίματος	36
Δοκιμές λειτουργικότητας	37
Συνταγές με μαγιά	37

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

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

Σημαντικό:

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

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

— 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 ψήσιμο με κλειστή πόρτα.

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.



Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση. Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα 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 έπιπλο εντοιχισμού 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 μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, 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 μπορούσατε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.

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

Προσοχή: εάν το επίπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα επίπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά* (εικ. C,D).

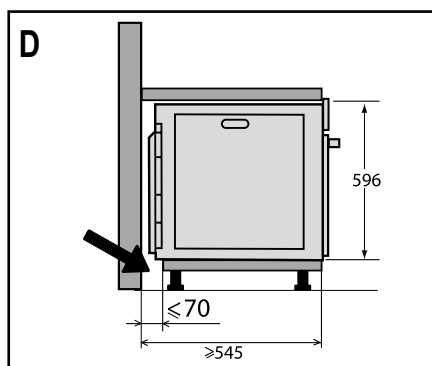
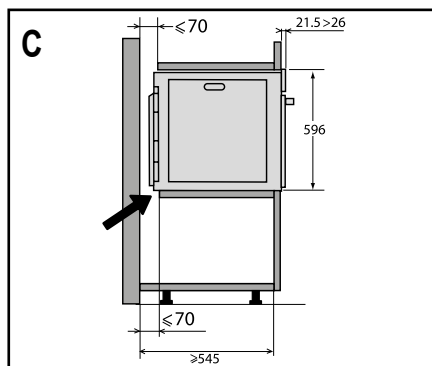
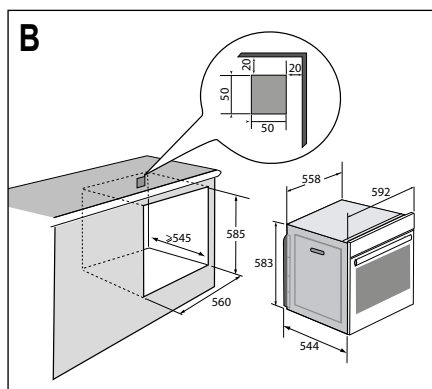
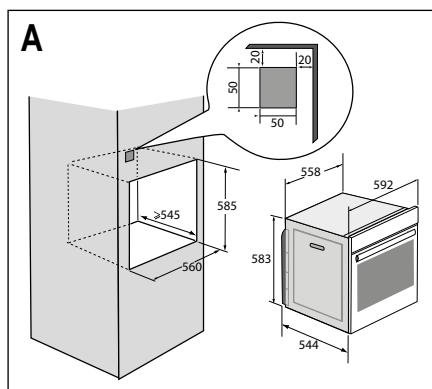
Εάν το επίπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50 χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

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



Συμβουλή

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



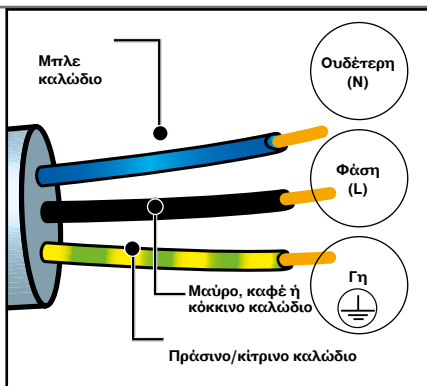
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

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

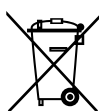


Προσοχή:

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.

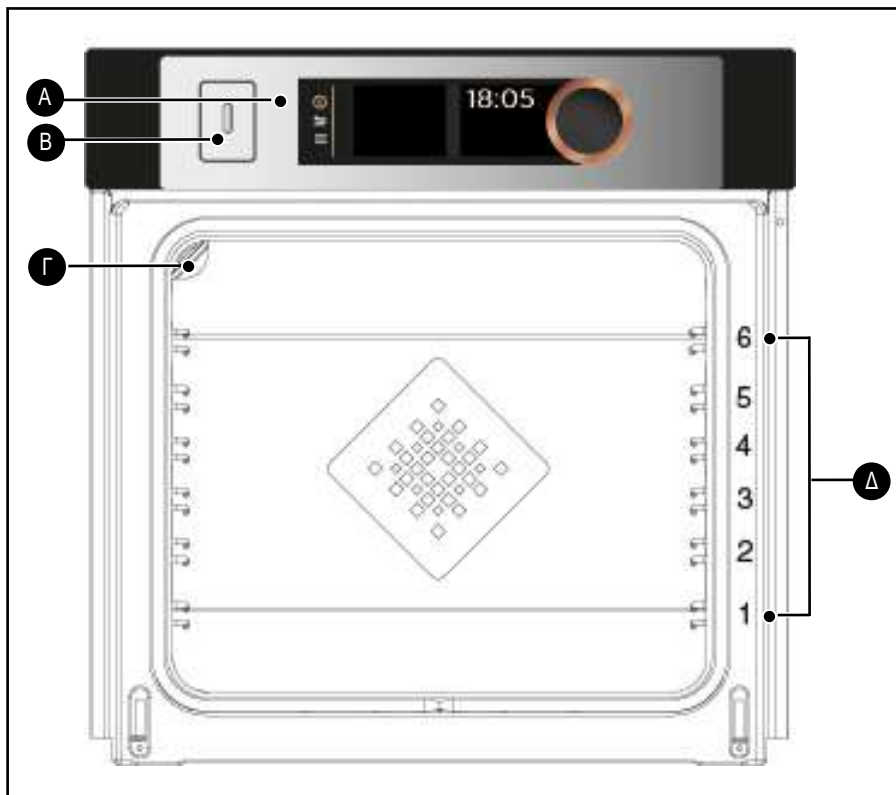
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

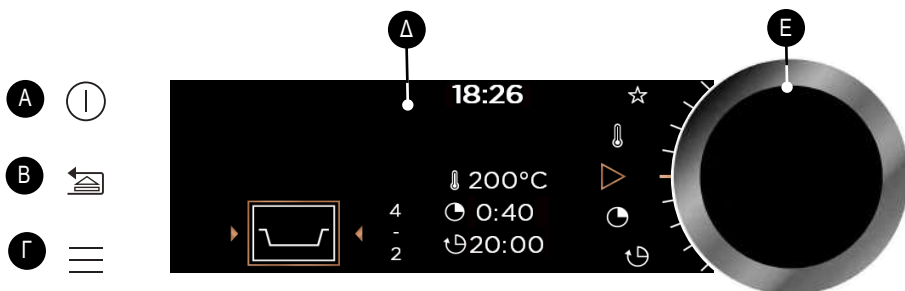
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- Ⓐ Πίνακας χειρισμού
- Ⓑ Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού
- Ⓒ Λυχνία
- Ⓓ Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΘΘΟΝΗ



A Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας (παρατεταμένο πάτημα)

B Πλήκτρο επιστροφής (σύντομο πάτημα) ή/και Πλήκτρο Άνοιγμα συρταριού (παρατεταμένο πάτημα)

Γ Πλήκτρο πρόσβασης στο MENOY (τρόποι μαγειρέματος, ρυθμίσεις, χρονοδιακόπτης, καθαρισμός)

Δ Θθόνες

E Περιστερεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):

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

- Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

ΣΥΜΒΟΛΑ ΣΤΙΣ ΘΘΟΝΕΣ

 Έναρξη μαγειρέματος


 Διακοπή μαγειρέματος

 Βαθμοί θερμοκρασίας

 Διάρκεια μαγειρέματος

 Ωρα τερματισμού μαγειρέματος (καθυστερημένη έναρξη)

 Ατμός

 Αποθήκευση τρόπων μαγειρέματος στη μνήμη

 Ένδειξη κλειδώματος των πλήκτρων

 Ένδειξη κλειδώματος της πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης



Ένδειξη συνιστώμενου ύψους των ραγών στήριξης για την τοποθέτηση τασιών στον φούρνο

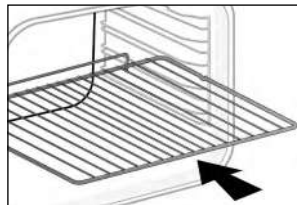
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

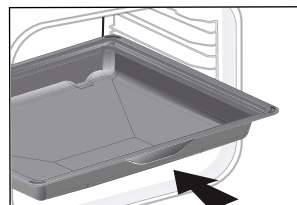
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκραπινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζυμών 45 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζυμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



- Ταψί ζαχαροπλαστικής, 20 mm

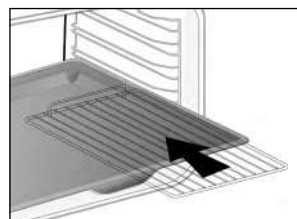
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για να ψήνετε μπισκότα, σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζυμούς και τα λίπη από τα ψητά.



- Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά»

Αυτές οι μικρές σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά» χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα ή μια από την άλλη, αλλά πρέπει πάντα να τοποθετούνται σε ένα από τα ταψιά ή στο ταψί συλλογής ζυμών, 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.



3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Σύστημα συρόμενων ραγών
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 βγάξετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

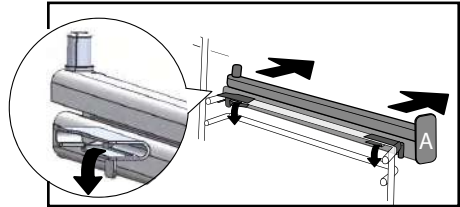
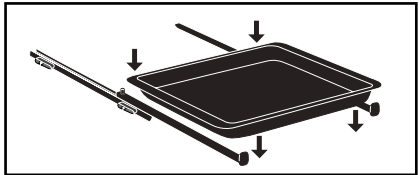
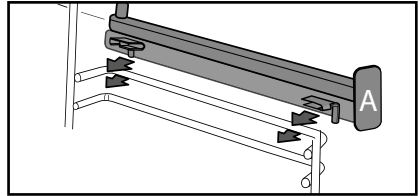
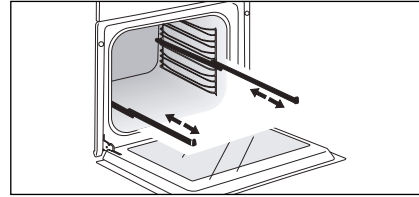
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

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 ασφαλιστούν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης ταψιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την δεξιά συρόμενη ράγα.

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



Q Συμβουλή

Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέσετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο βάθος του ταψιού συλλογής ζωμών.

Λόγω της θερμότητας, τα εξαρτήματα

Q ενδέχεται να παραμορφωθούν, χωρίς αυτό να επηρεάζει τη λειτουργία τους. Επανέρχονται στο αρχικό τους σχήμα αφού κρυσώσουν.

• 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.

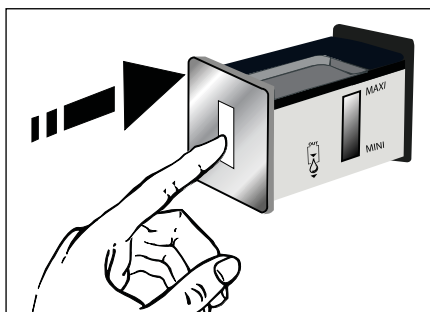
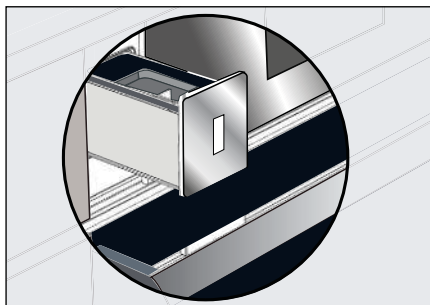
Στην αρχή του μαγειρέματος με συνδυαστική λειτουργία ατμού, το συρτάρι γεμίσματος ανοίγει αυτόματα. Γεμίστε το δοχείο.

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.



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»

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΑΡΧΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ - ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

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

- Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

Ρυθμίστε διαδοχικά την ώρα και τα λεπτά, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε ξανά την ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».

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

- Έναρξη - Γενικό μενού

Πατήστε το πλήκτρο MENOY ≡ για πρόσβαση στο γενικό μενού, όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα.

Φτάνετε στον πρώτο τρόπο μαγειρέματος: στη λειτουργία **Εξπέρ**.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να εμφανιστούν τα διάφορα προγράμματα:



Για να μεταβείτε στην επιλεγμένη λειτουργία, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Για επιστροφή (εφόσον το μαγείρεμα δεν είναι σε εξέλιξη), πατήστε το πλήκτρο επιστροφής ↶ και για να σταματήσετε τον φούρνο, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας ⓪.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας, επιλέξτε μία από τις παρακάτω λειτουργίες:

1



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞEP**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος.

2



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞEP ATMOΣ**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο, τη θερμοκρασία, το ποσοστό ατμού και τη διάρκεια μαγειρέματος.

3



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**» εάν πρόκειται για συνταγή για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο. Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

4



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ATMOY**» εάν πρόκειται για κλασική συνταγή που θέλετε να συνδυάσετε με ατμό και για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο.

Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

5



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**» για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα (αργό μαγείρεμα).

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίσετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα, πατήστε το πλήκτρο MENOY για να φτάσετε στο γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τη λειτουργία «Εξπέρ».

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να επιλέξετε από την παρακάτω λίστα τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Θερμός αέρα



Συνδυαστική θερμότητα



Κλασικό



Μαγείρεμα Eco



Γκριλ με αέρα



Κάτω επιφάνεια με αέρα



Μεταβαλλόμενο γκριλ



Διατήρηση θερμότητας



Ξεπάγωμα



Ψωμί



Αποξήρανση



Αγαπημένα (επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 τρόπων μαγειρέματος)



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ ΑΤΜΟΣ»

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος σας επιτρέπει να συνδυάσετε το κλασικό μαγείρεμα με τον ατμό, για πιο αφράτο και απαλό ψήσιμο, διατηρώντας όλη τη γεύση. Έτσι, τα φαγητά δεν ξεραίνονται και διατηρούν την τραγανή υφή τους.

Όπως και στη λειτουργία Εξπέρ, μπορείτε να ρυθμίσετε εσείς όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος, καθώς και το ποσοστό ατμού.

Επιλέξτε τη λειτουργία «Εξπέρ Ατμός» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στη συνέχεια, επιλέξτε μια από τις προτεινόμενες λειτουργίες μαγειρέματος από την παρακάτω λίστα και επιβεβαιώστε:



Κλασικός ατμός με αέρα



Γκριλ με ατμό και αέρα



Θερμός αέρα με ατμό

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ


Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος, ο φούρνος σας προτείνει μία ή δύο θέσεις (σε διαφορετικό ύψος) για τη ράγα στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.
- Πατήστε πάλι τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως.


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν (ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία), προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, ποσοστό ατμού και καθυστερημένη έναρξη) – βλ. παρακάτω ενότητες.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει, ο φούρνος σας προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος. Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Επιλέξτε το σύμβολο της θερμοκρασίας  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.
- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος για το φαγητό σας, επιλέγοντας το σύμβολο της διάρκειας μαγειρέματος  στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.


Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.



ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΜΟΥ

(αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ Ατμός)

Για συνδυαστικό μαγείρεμα, ο φούρνος προεπιλέγει το ιδανικό ποσοστό ατμού.

Για να το τροποποιήσετε, επιλέξτε το σύμβολο του ατμού  και επιβεβαιώστε.

Πληκτρολογήστε το νέο ποσοστό ατμού (από 20 έως 80 %) στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και επιβεβαιώστε την επιλογή σας.


• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Αφού ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αυξάνει αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει.

-Επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

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.

Ο φούρνος εμφανίζει ένα μήνυμα: «Θέλετε να διακόψετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη?».

Επιβεβαιώστε επιλέγοντας «Δέχομαι» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε ή επιλέξτε «Αρνούμαι» και επιβεβαιώστε, για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ


(αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ)




- Αποθήκευση ενός τρόπου μαγειρέματος στη μνήμη

Η λειτουργία «Αγαπημένα» επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 συνταγών της λειτουργίας «Εξπέρ» που εκτελείτε συχνά.

Στη λειτουργία Εξπέρ, επιλέξτε πρώτα τρόπο μαγειρέματος, θερμοκρασία και διάρκεια.

Στη συνέχεια, επιλέξτε το σύμβολο

 στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, για να αποθηκευτεί αυτός ο τρόπος μαγειρέματος στη μνήμη και επιβεβαιώστε.


Τότε, στην οθόνη προτείνεται η καταχώριση αυτών των παραμέτρων στη μνήμη   ή . Επιλέξτε μία από αυτές και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Ο τρόπος μαγειρέματος αποθηκεύεται στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.




ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί και οι 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη.

Κατά την αποθήκευση στη μνήμη, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

Χρησιμοποιήστε μια μνήμη που έχει ήδη καταχωριστεί στη λειτουργία «Αγαπημένα».

Μεταβείτε στο μενού «Εξπέρ», επιβεβαιώστε.

Εμφανίστε τις λειτουργίες έως ότου φτάσετε στο σύμβολο «Αγαπημένα» , στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε μία από τις μνήμες που έχουν ήδη καταχωριστεί   ή  και πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.







• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΕΞΠΕΡ (ανάλογα με το μοντέλο)



Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 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.
 Συνδυαστική θερμότητα	205°C 35°C - 230°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 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 ζυμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να σιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπουτσια 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.

*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.

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

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 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.
 Διατήρηση της θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ (κουγκλόφ). Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 Ξεπάγωμα	35°C 30°C - 50°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Προθερμάνετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καρβέλι στο ταψί ζαχαροπλαστικής, στη 2η ράγα στήριξης. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.
 Αποξήρανση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, σπόροι, ρίζες, καρκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον παρακάτω ειδικό πίνακα για την αποξήρανση.



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.

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

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ (αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ)

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.

Πλύνετε 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.

Ενδεικτικός πίνακας για την αποξήρανση των τροφίμων

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

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΑΤΜΟΥ»

Αυτές οι δύο λειτουργίες επιλέγουν για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Πρόκειται για συνταγές με ή χωρίς αναφορά στη λειτουργία ατμού.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ» ή «ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΤΜΟΥ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας προτείνει πολλές κατηγορίες, οι οποίες περιλαμβάνουν πολλά φαγητά (βλ. παρακάτω αναλυτική λίστα):

- Επιλέξτε κατηγορία, π.χ. «Πουλερικά» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε συγκεκριμένα το πιάτο που θέλετε να ετοιμάσετε, π.χ. «κοτόπουλο» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε το βάρος (ή το μέγεθος).

- Προτείνεται ένα βάρος. Εισαγάγετε το βάρος και επιβεβαιώστε. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα και θα εμφανίσει τη διάρκεια μαγειρέματος, καθώς και το ύψος των ραγών στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο και επιβεβαιώστε.



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

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

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος: επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

Οι συνταγές για τις οποίες απαιτείται προθέρμανση, δεν υποστηρίζουν τη λειτουργία μαγειρέματος με καθυστερημένη έναρξη.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΑΤΜΟ



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο
Πάπια
Φιλέτο στήθους πάπιας *
Γαλοπούλα



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ωμος αρνιού μέτρια ψημένο
Βοδινό σενιάν
Βοδινό μέτρια ψημένο
Βοδινό καλοψημένο
Ψητό χοιρινό
Ψητό μοσχαράκι
Μοσχαρίσιες μπριζόλες *



ΨΑΡΙΚΑ

Σολωμός
Πέστροφα
Τερίνα ψαριού



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζάνια
Πίτσα
Κις



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν
Ντομάτες γεμιστές
Πατάτες με τη φλούδα



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Σφολιάτα
Τραγανή ζύμη
Ζύμη που φουσκώνει
Ψωμί
Μπαγκέτες
Μπριός



ΓΛΥΚΑ

Τάρτα φρούτων
Κραμπλ
Αφράτο κέικ
Καπκέικ
Κρέμα καραμελέ
Κέικ σοκολάτας
Σαμπλέ / Μπισκότα *
Κέικ
Κέικ με γιαούρτι

*** Για αυτά τα φαγητά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.**

Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΑΤΜΟ



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο
Φιλέτο στήθους πάπιας*
Πάπια



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Αρνί
Ψητό χοιρινό
Ψητό μοσχαράκι
Φιλέτο μοσχάρι
Χοιρινό φιλέτο



ΨΑΡΙΚΑ

Ψάρια μαγειρευτά
Τερίνα ψαριού
Ολόκληρα ψάρια
Σολομός σε χύτρα



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν
Γεμιστά λαχανικά
Πατάτες με τη φλούδα



ΓΛΥΚΑ

Αφράτο κέικ
Κρέμες
Κέικ
Καπκέικ
Κέικ κατρ-καρ
Μηλόπιτα
Καρυδόπιτα
Κρέμα καρύδας



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ψωμί
Μπαγκέτες
Προψημένο ψωμί
Κατεψυγμένη ζύμη
Φρεσκάρισμα του ψωμιού της προηγούμενης ημέρας



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζάνια
Κλαφούπι
Λαχανικά κονφί
Πατάτες
Ριζότο
Φρέσκα πιάτα
Κατεψυγμένα πιάτα



ΑΠΟΨΥΞΗ

Κρέας
Ψάρι
Ψωμί-Γλυκά

* Για αυτά τα φαγητά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ»

Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, μαλακώνουν οι ίνες του κρέατος, χάρη στο **αργό** μαγειρέμά του, σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Επιτυγχάνετε βέλτιστη ποιότητα μαγειρέματος.



Δεν απαιτείται προθέρμανση για τη χρήση της λειτουργίας ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

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.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Από το γενικό μενού, επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος «Χαμηλή θερμοκρασία», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος προσφέρει μια επιλογή φαγητών (βλ. παρακάτω αναλυτικά τα φαγητά).

- Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.

- Μόλις επιλέξετε το φαγητό (π.χ. ψητό μοσχαράκι), τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα, στο υψηλότερο επίπεδο που εμφανίζεται στην οθόνη (αρ. 2) και τοποθετήστε το ταψί συλλογής ζυμών στο χαμηλότερο επίπεδο (αρ. 1).

- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.



Στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει

αυτόματα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας .

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Μπορείτε να επιλέξετε καθυστερημένη έναρξη, ενώ μαγειρεύετε σε «χαμηλή θερμοκρασία».

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, επιλέξτε το  σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος 

. Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

Η ένδειξη τερματισμού του μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



Ψητό μοσχάρακι (4 ώρες)



Ψητό βοδινό:



σενιάν (3 ώρες)



καλοψημένο (4 ώρες)



Ψητό χοιρινό (5 ώρες)



Αρνί:



μέτρια ψημένο (3 ώρες)



καλοψημένο (4 ώρες)



Κοτόπουλο (6 ώρες)



Μικρά ψάρια (1 ώρα και 20 λεπτά)



Μεγάλο ψάρι (2 ώρες και 10 λεπτά)



Γιαούρτια (3 ώρες)



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη σάκχα για τα εξής προγράμματα: μικρά ψάρια, μεγάλο ψάρι και γιαούρτια.

Τοποθετείτε τα απευθείας στο ταψί συλλογής ζωμών, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στην οθόνη.

• 5 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις:
- την ώρα, τη γλώσσα, τον ήχο, τη λειτουργία επίδειξης και τη ρύθμιση της λυχνίας.

Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.
Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.

Ωρα



Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά.



Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.



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.



Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ

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.



Για να τεθεί σε κανονική λειτουργία, επιλέξτε τη θέση OFF και επιβεβαιώστε.

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 90 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Επιλέξτε τη θέση που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε.



Εάν περάσουν 90 δευτερόλεπτα χωρίς να υπάρξει κάποια ενέργεια από τον χρήστη, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται, προκειμένου να περιοριστεί η κατανάλωση ενέργειας, και η λυχνία του φούρνου σβήνει (όταν έχει επιλεγεί η λειτουργία «AUTO»).




Ένα απλό πάτημα των πλήκτρων επιστροφής  ή μενού  αρκεί για να επανέλθει η φωτεινότητα της

• 5 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ







ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιστροφής  και μενού  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο του λουκέτου  στην οθόνη.

Το κλειδωμα 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 τα πλήκτρα επιστροφής  και διακοπής λειτουργίας  έως ότου το σύμβολο του λουκέτου  εξαφανιστεί από την οθόνη.

• 6 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

- Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0m00s. 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 οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 0m00s.

Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσει τον χρονοδιακόπτη.

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

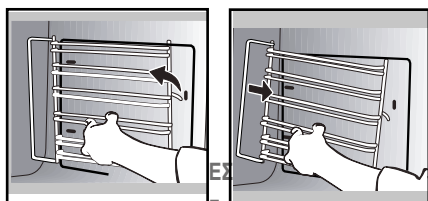
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης τασιών:

Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της ράγας στήριξης τασιών 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.



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

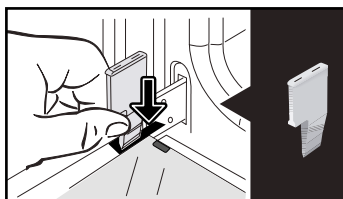


Προειδοποίηση

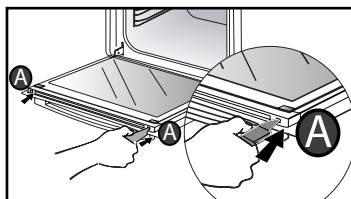
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

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

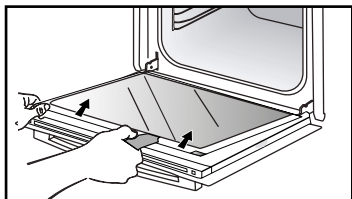


Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι: Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές **A** ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι.

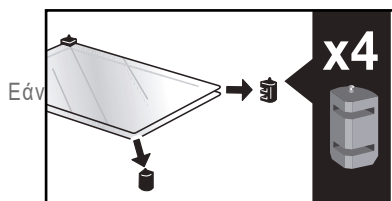


Αφαιρέστε το τζάμι.

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



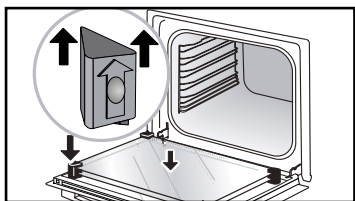
Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.



Είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

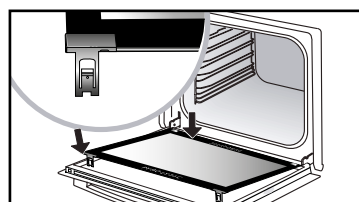
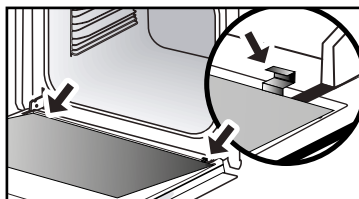
Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στοπ 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 μπορεί να διαβαστεί.



Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.

Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



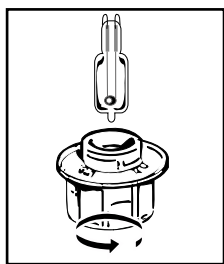
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ



Προειδοποίηση

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

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (του θαλάμου)



Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης του φούρνου πριν προβείτε στον 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, ταψιά ζαχαροπλαστικής, επιχρωμιωμένες σχάρες) καθώς και όλα τα σκεύη.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

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 πιτσιλισματα 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.

ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκειά τους είναι προεπιλεγμένη και δεν μπορεί να αλλάξει:

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Pyro Express: σε 59 λεπτά

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

Pyro Auto: κυμαίνεται από 1 ώρα και 30 λεπτά έως 2 ώρες και 15



λεπτά
Για καθαρισμό που επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας.

Pyro Turbo: σε 2 ώρες




Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

ΑΜΕΣΟΣ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού (π.χ. Pyro Turbo) 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, αναβοσβήνει η ένδειξη 0:00.


Μετά από κάθε πυρόλυση, ακολουθεί μια φάση κρυώματος διάρκειας 30 λεπτών, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.



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 σύμβολο της ώρας τερματισμού (καθυστερημένη έναρξη)  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης με τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού.

Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, θέστε εκτός λειτουργίας τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο 

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ
(του δοχείου νερού)



Πρέπει να αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα.

Ωστόσο, το άδειασμα μπορεί να πραγματοποιηθεί και ανεξάρτητα από τα μαγειρέματα.

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 δύο επιλογές αδειάσματος, SPEED (γρήγορο) ή AUTO (αυτόματο) (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 επιλέξετε να μην κάνετε το συγκεκριμένο άδειασμα, επιλέγοντας «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε, ή «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε.

Έπειτα επιλέξτε άδειασμα SPEED ή άδειασμα AUTO και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα για να το αδειάσετε.

Άδειασμα **SPEED**:



Μόνο στην περίπτωση που ο χρήστης επιθυμεί να χρησιμοποιήσει και πάλι άμεσα τη λειτουργία ατμού.

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 20 δευτερόλεπτα.



Άδειασμα **AUTO**:

Επιτρέπει το πλήρες άδειασμα του βραστήρα και του δοχείου νερού, προκειμένου να αποφευχθούν τα «στάσιμα νερά».

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 2 έως 3 δευτερόλεπτα.

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.

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ (του βραστήρα ατμού)

Η αφαίρεση αλάτων είναι ένας κύκλος καθαρισμού που απομακρύνει τα άλατα από τον βραστήρα.

Πρέπει να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον βραστήρα.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει την ένδειξη «συνιστάται αφαίρεση αλάτων» μπορείτε να αποφασίσετε να μην την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

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:

ΒΗΜΑ 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.

ΒΗΜΑ 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.

ΒΗΜΑ 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.

ΒΗΜΑ 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.

• 8 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

- **Εμφανίζεται η ένδειξη «AS» (σύστημα Auto Stop).**

Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου, σε περίπτωση που τον ξεχάσετε αναμμένο. Θέστε τον φούρνο ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

- **Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F».** Ο φούρνος σας ανίχνευσε ένα πρόβλημα.

Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα συνεχίζεται, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- **Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.** Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).

- **Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.** Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

- **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.

- **Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.** Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

-**Το σύμβολο «κλειδωμα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη.** Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλειδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

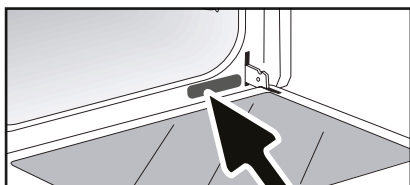
- **Υπάρχει νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.**




Ο βραστήρας έχει συγκεντρώσει άλατα. Ακολουθήστε τη διαδικασία ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

• 9 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



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






B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός


ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

• Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ		 *		 *		 *		 *		 *		Χρόνος ψησίματος σε λεπτά	
		°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ	°C	ΕΠΙΛΟΓΗ		
ΚΡΕΑΤΑ	Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2							190	2	60	
	Ψητό μοσχαρί (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
	Μπουτία κοτόπουλο			220	3			210	3				20-30
	Χοιρινές / μοσχαρισίες μπριζόλες			210	3								20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3				20-30
ΨΑΡΙΑ	Αρνιαία παιδάκια	210	3	210	3							20-30	
	Ψάρια αλάς			275	4							15-20	
	Ψάρια μαγειρευτά (τασιούρα)	200	3							190	3	30-35	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψάρια παηγιότ	220	3							200	3	15-20	
	Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)			275	2							30	
	Πατάτες ογκρατέν	200	3							180	3	45	
	Λαζάνια	200	3							180	3	45	
ΓΛΥΚΑ	Ντομάτες γεμιστές	170	3							170	3	30	
	Biscuit de Savoie - Ζευουάζ							180	3	180	4	35	
	Κέικ ρολό	220	3					180	2	190	3	5-10	
	Τσουρέκι	180	3		200	3		180	3	180	3	35-45	
	Μπράουνις	180	2							180	2	20-25	
	Κέικ	180	3					180	3	180	3	45-50	
	Κλαφουτί	200	3							190	3	30-35	
	Κουάκις - Μπισκότα σαμπλέ	175	3							170	3	15-20	
	Kugelhorph							180	2			40-45	
	Μαρέγκες	100	4					100	4	100	4	60-70	
	Μαντιλέν	220	3							210	3	5-10	
	Σουδάκια	200	3					180	3	200	3	30-40	
	Πι-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		
ΔΑΦΟΡΑ	Πατέ σε τερίν	200	2							190	2	80-100	
	Πίσα				240	1						15-18	
	Κίς	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		

* Ανάλογα με το μοντέλο

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

 Όλες οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ ↔ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C

Αριθμοί	1	2	3	4	5	6	7	8	9 μέγιστο
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

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

* Ανάλογα με το μοντέλο

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

Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

Συστατικά:

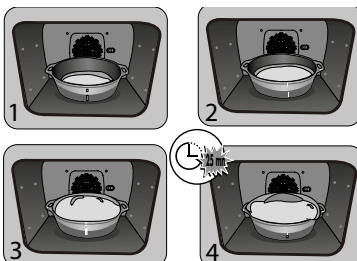
• Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 φακελάκια αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας

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

Διαδικασία: Για τις συνταγές ζύμης με μαγιά. Ρίξτε τη ζύμη σε ένα σκεύος ανθεκτικό

στη θερμότητα, αφαιρέστε τις ράγες στήριξης ταψιών και τοποθετήστε το σκεύος στον πυθμένα του φούρνου.

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

USER GUIDE

COMBI-STEAM OVEN

EN

DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions. The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity.

By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.



BVCert.6011825

The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of the source. The DE DIETRICH brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

CONTENTS

Safety and important precautions	4
1 / Installation	6
2 / Environment	7
3 / Description of the oven.....	8
The controls and display	9
The accessories.....	10
The refill tray	12
Initial settings - using the oven for the first time	13
4 / The cooking modes.....	14
«Expert» mode.....	15
«Expert steam» mode	15
° Favourites (saved cooking programmes)	17
° Cooking functions	18
° Drying	20
«Cooking guide» mode	21
«Combined steam» mode.....	21
° List of dishes.....	22
° List of dishes without steam	22
° List of dishes with associated steam	23
«Low temperature» mode.....	24
5 / Settings	26
Locking the controls.....	27
6 / Minute Minder	27
7 / Maintenance - Cleaning	28
External surface.....	28
Removing the shelf runners	28
Cleaning the inner glass	28
Removing and putting back the door	28
Replacing the light bulb.....	30
Cleaning function	30
° Pyrolysis.....	31
° Emptying the water tank	32
° Descaling the boiler.....	33
8 / Anomalies and solutions	34
9 / After-Sales Service.....	35
10 / Cooking aids	36
Baking tables	36
Functionality tests	37
Recipes with yeast	37

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. 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 sensorial 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 be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must 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 not be allowed near it 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 cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

WARNING :

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

— 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 under a column (A) or in a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C,D).

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



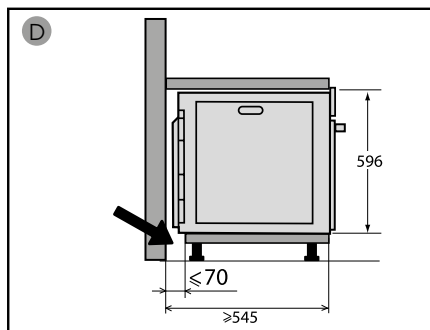
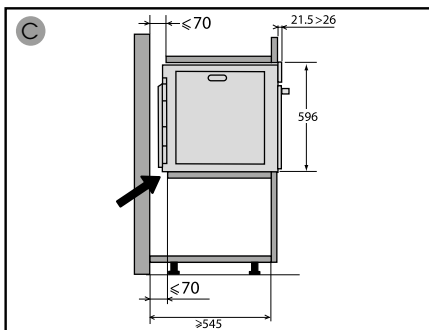
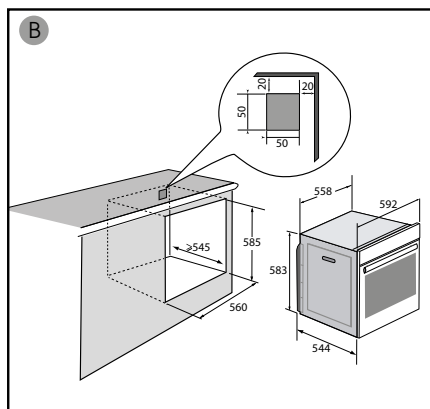
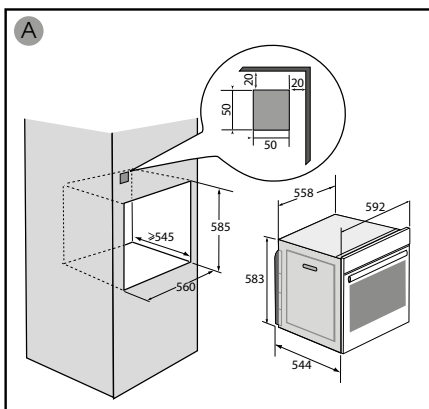
Tip

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



Warning :

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

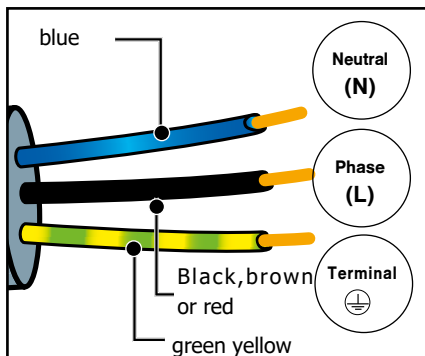


• 1 INSTALLATION


ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.



Warning

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

The fuse in your set-up must be 16 amperes.


• 2 ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

The packaging of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains many recyclable materials.

 It therefore is marked with this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste.

This way, the appliance recycling

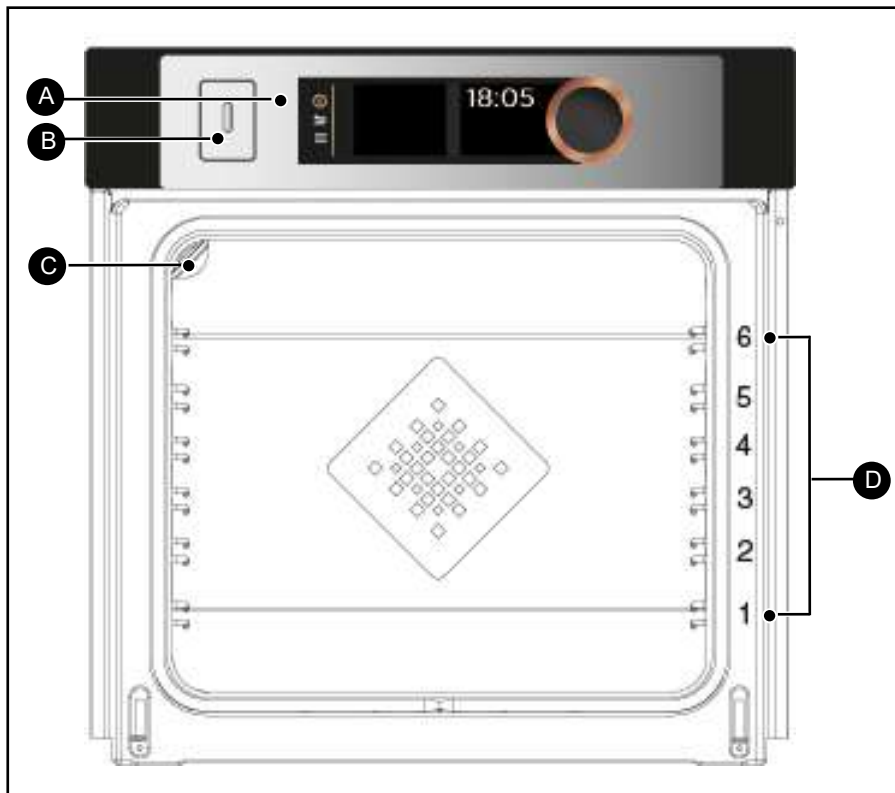
organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment.

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

Thank you for co-operation in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

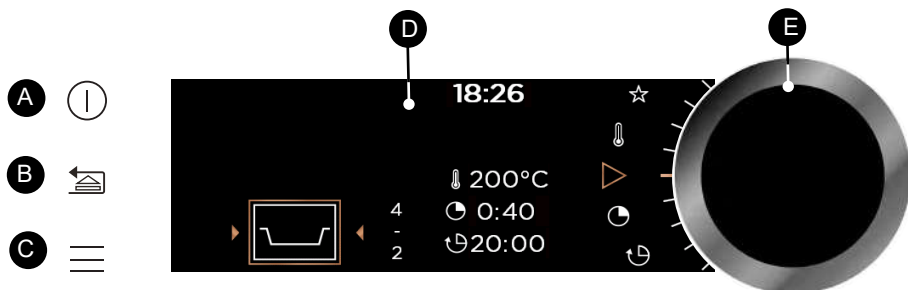
DESCRIPTION OF THE OVEN



- A** Control panel
- B** Water tank refill tray
- C** Lamp
- D** Shelf runners (6 heights available)

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



- A** **Oven off touch control**
(press and hold)
- B** **Go back touch control**
(press and release) and / or **Tray open key**
(press and hold)
- C** **MENU access touch control**
(cooking, settings, minute minder, cleaning)

- D** **Displays**
- E** **Rotating knob with central button**
(cannot be removed):
 - Choose programmes, increase or reduce values by turning it.
 - Validate each action by pressing the centre.

DISPLAY SYMBOLS

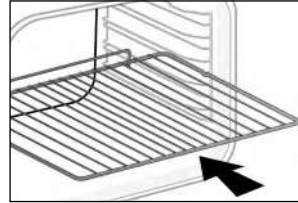
- | | | | |
|--|--|--|--|
| | Start a cooking programme | | Steam |
| | Stop a cooking programme | | Saved cooking programmes |
| | Temperature degrees | | Keypad locked indicator |
| | Cooking time | | Door locked indicator during pyrolysis |
| | Cooking end time
(delayed start function) | | |
| | Recommended shelf height indicator for placing dishes. | | |

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (depending on model)

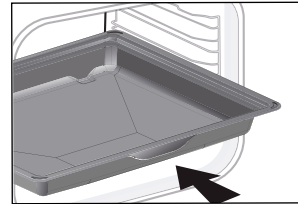
- Anti-tip safety rack

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



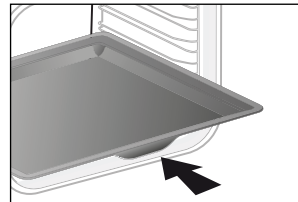
Multi-purpose tray, drip tray 45 mm

When inserted in the shelf runners under the grill 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.



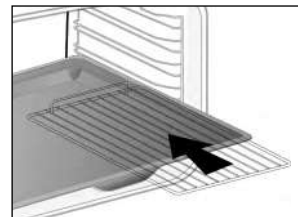
- 20 mm pastry dish

Insert in the shelf runners with the handle towards the oven door. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish. Can also be inserted into the shelf runners under the grill to collect juice and fat from grilling.



- «Flavour» grills

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.



• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

- Sliding rail system

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

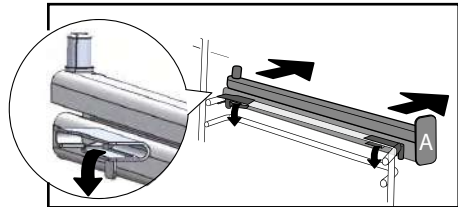
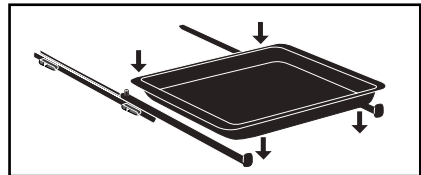
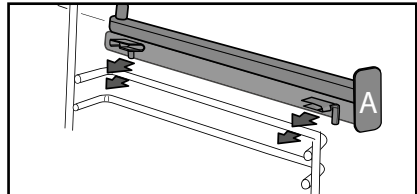
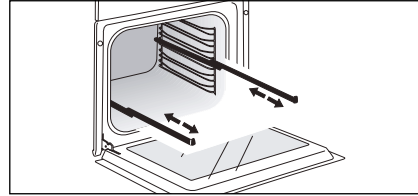
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the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

NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** 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 the shelf runner. Pull the rail towards you.



Tip
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.

Tip
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.

• 4 COOKING

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.

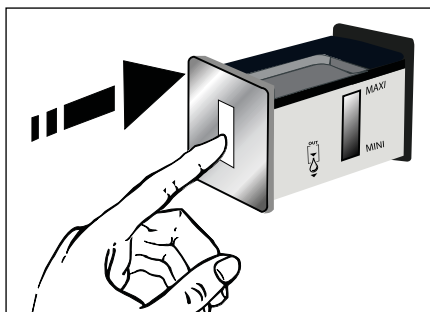
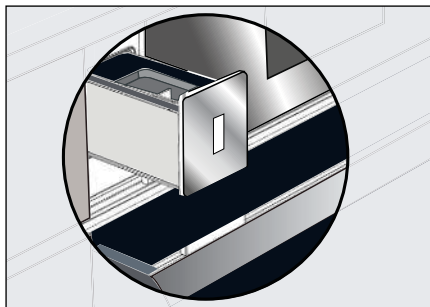
Fill the tank.

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.



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 tank every time before cooking. The automatic emptying cycle lasts approximately 3 min. Refer to the «Care - Emptying function» chapter.

• 4 COOKING

INITIAL 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

The displays flashes 12:00.


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

Your oven displays the time.

Note: To modify the time again, refer to the «Settings» chapter.

 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.

- Starting - General menu



Press the MENU key  to access the general menu when the oven only displays the time.

You will access the first cooking mode: Expert mode.

Turn the knob to scroll through the different programmes:



To enter the selected mode, validate by pressing the knob.

To go back (except during cooking), press the back key  and to stop the oven, press the stop key  for a few seconds.

• 4 COOKING

THE COOKING MODES

Select one of the following modes according to your experience in cooking your recipe:

1



Select “**EXPERT**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature and the cooking time yourself.

2



Select the “**EXPERT STEAM**” mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature, the percentage of steam and the cooking time.

3



Select the «**COOKING GUIDE**» mode for a recipe for which you need assistance from the oven. Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.

4



Select the «**COMBINED STEAM**» mode for a traditional recipe associated with steam for which you need assistance from the oven.

Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.




Select “**LOW TEMPERATURE**” mode for a recipe managed completely by the oven using a specific electronic programme (slow cooking).

• 4 COOKING



«EXPERT» MODE

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

When the oven is only displaying the time, press the MENU key  to access the general menu then confirm «Expert» mode.

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



Fan cooking



Combined heat



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Favourites (enables 3 cooking programmes to be saved)



«EXPERT STEAM» MODE

This cooking mode enables you to combine normal cooking with steam in order to obtain more tender and gentler cooking that preserves the flavours. It prevents food from drying up and preserves crispiness.

Just like the Expert mode, this function lets you set all the cooking parameters including the percentage of steam.

- Select the «EXPERT STEAM» mode in the general menu and confirm. Select one of the cooking functions offered among the list below and confirm:



Traditional ventilated + steam



Grill ventilated + steam



Circulating heat + steam

• 4 COOKING



(Expert and Expert Steam)

IMMEDIATE COOKING


Once you have selected and validated your cooking function, the oven will recommend one or two shelf heights.

- Place your dish in the oven at the recommended level.
- Press the control knob again to start cooking. The temperature starts to increase at once.


Note: Certain parameters may be modified (depending on the mode selected) before cooking starts (temperature, cooking time, percentage of steam and delayed start); see the following chapters.

CHANGING THE TEMPERATURE

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature. This can be adjusted as follows:

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

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol  and confirming.

Enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

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


The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.



STEAM PERCENTAGE

(Expert Steam only)

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

To modify this, select the steam symbol  and confirm.

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


• 4 COOKING



(Expert and Expert Steam)

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 the cooking end symbol  and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

Note: 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 PROGRES

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

The oven displays a message:


«Do you want to stop the cooking in progress?».




Confirm by selecting «I agree» then validate or select «I refuse» and validate to continue cooking.



- Memorise a cooking

The «Favourites» function lets you save 3 recipes in «Expert» mode that you make frequently.

In Expert mode, first of all select a cooking, its temperature and its time. Then select the  symbol by turning the control knob to memorise this cooking, then confirm.


The screen then suggests saving these parameters in a memory   or . Choose one then confirm. Your cooking is then memorised.




Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 memories are already used, any new memorisation will replace the previous one.

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Use a memory that is already saved in the “Favourites” function

Go to the “Expert” menu and confirm. Scroll through the functions to the «Favourites » function by turning the control knob. Confirm.

-Select one of the memories already saved   or  and press to confirm.

The oven starts.







• 4 COOKING




EXPERT COOKING FUNCTIONS (depending on model)








Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Fan cooking*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Combined heat	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 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.
 Grill ventilated	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.

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

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

• 4 COOKING

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 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).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet - 2nd shelf. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.



Advice on how to save energy

Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.

• 4 COOKING



DRYING FUNCTION (Expert mode only)

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

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

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

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3). Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

Guide table to dehydrate your food

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

• 4 COOKING



«COOKING GUIDE» MODE



«COMBINED STEAM» MODE

These two modes select for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared. These are recipes with or without any steam associated.

IMMEDIATE COOKING

- Select the «COOKING GUIDE» or «COMBINED STEAM» modes when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a wide range of dishes (see detailed list below):

- Select the category, example «The poulterer», then confirm.

- Choose the specific dish to be prepared, for example «chicken», and confirm.

The weight (or size) must be entered for certain food.

- A weight is then suggested. Enter the weight and confirm; the oven will automatically calculate and display the cooking time and the shelf height.

- Place your dish in the oven and confirm.


 **For certain recipes the oven must be warmed up before you place your disk in it.**

You may open your oven to baste your


dish at any time during cooking.

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

DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the cooking end  symbol and confirming.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

 **For recipes which require pre-heating, it is not possible to use the delayed start function.**

• 4 COOKING



LIST OF DISHES WITHOUT STEAM



THE POULTERER

Chicken
Duck
Duck breast *
Turkey



THE BUTCHER

Rare shoulder of lamb
Rare beef
Beef medium done
Well-cooked beef
Roast pork
Roast veal
Veal rib *



THE FISHMONGER

Salmon
Trout
Fish terrine



THE CATERER

Lasagne
Pizza
Quiche



THE GREENGROCER

Potato gratin
Stuffed tomatoes
Jacket potatoes



THE BAKER

Puff pastry
Shortcrust pastry
Leavened dough
Bread
Baguettes
Brioche



THE PASTRY COOK

Fruit pie
Fruit crumble
Sponge cake
Cupcakes
Crème caramel
Chocolate cake
Short bread / Cookies *
Cake
Yoghurt cake

* For these dishes, the oven must be warmed up before you place your disk in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

• 4 COOKING



LIST OF DISHES WITH ASSOCIATED STEAM



THE POULTERER

Chicken
Duck breast *
Duck



THE BUTCHER

Lamb
Roast pork
Roast veal
Pork fillet
Veal fillet



THE FISHMONGER

Cooked fish
Fish terrine
Whole fish
Salmon casserole



THE GREENGROCER

Potatoes au gratin
Stuffed vegetables
Jacket potatoes



THE PASTRY COOK

Sponge cake
Flans / creams
Cake
Cupcakes
Pound cake
Apple cake
Nut cake
Coco flan



THE BAKER

Bread
Baguettes
Pre-cooked bread
Frozen dough
Regenerate yesterday's
bread



THE CATERER

Lasagne
Vegetable clafoutis
Vegetable confit
Potatoes
Risotto
Fresh meals
Frozen meals



DEFROSTING

Meat
Fish
Bread-Cakes

*** For these dishes, the oven must be pre-heated before you place your dish in it.**



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

• 4 COOKING




«LOW TEMPERATURE» MODE

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to **slow cooking** at low temperature.

Cooking quality is optimal.

 **No preheating is required when using LOW TEMPERATURE mode. Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.**

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

IMMEDIATE COOKING

- In the general menu, select «Low Temperature» cooking mode with the control knob and confirm your choice. The oven proposes a choice of dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish.

- Once you have selected your dish for example: roast veal, put your meat on the grill pan in the upper level (No. 2) and slide the drip pan onto the shelf below (No. 1).

- Confirm the selection by pressing the control knob. Cooking starts.

When cooking is complete, the oven switches off automatically and a signal sounds.

Press the stop key ①.

DELAYED START COOKING

You can choose a delayed «low temperature» start.

Once you have selected your programme, select the cooking end symbol



. The display flashes; set the cooking end time by turning the knob then confirm twice.

The cooking end time display stops flashing.

• 4 COOKING



LIST OF DISHES



Roast veal (4h00)



Roast beef:



rare (3h00)



well done (4h00)



Roast pork (5h00)



Lamb:



rare (3h00)



well done (4h00)



Chicken (6h00)



Small fish (1h20)



Large fish (2h10)



Yoghurts (3h00)



NOTE: Do not use the grill for the following programmes: small fish - large fish and yoghurts.

Put them directly on the drip tray on the shelf level shown on the screen.

• 5 SETTINGS



SETTINGS FUNCTIONS

In the general menu, select the «SETTINGS» function by turning the control knob and confirm.

Different settings are proposed:

- time, language, sound, demo mode and lamp management.

Select the function you want by turning the control knob and then confirm. Then set your parameters and confirm them.



Time

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again.



Language

Choose your language and confirm.



Sound

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

To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



Lamp management

Two setting options are proposed:



Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode).

Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.

Choose your position and confirm.



After 90 seconds without any action by the user, the display brightness decreases to limit energy consumption and the oven light goes off (when it is in «AUTO» mode).

Press the back  or menu  keys once to restore the display's brightness and activate the light during cooking if necessary.

• 5 *SETTINGS*



LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

Press the back and menu keys at the same time until the padlock symbol displays 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 menu keys at the same time until the padlock symbol disappears from the screen.

• 6 *MINUTE MINDER*



MINUTE MINDER FUNCTION

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

In the general menu, select the «MINUTE MINDER» function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

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 minute minder at any time.

To cancel, return to the minute minder menu and set to 00:00.

If you press the control knob during the countdown you will stop the minute minder.

• 7 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

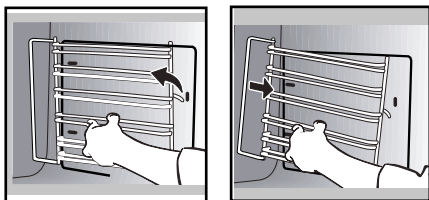
EXTERNAL SURFACE

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 INNER GLASS

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

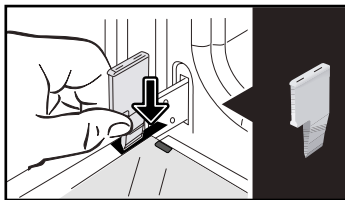


Warning

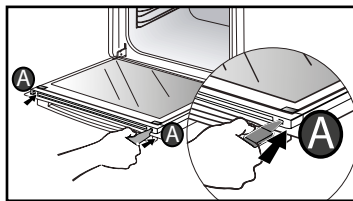
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

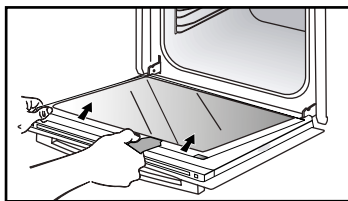
Open the door fully and block it with one of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.



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

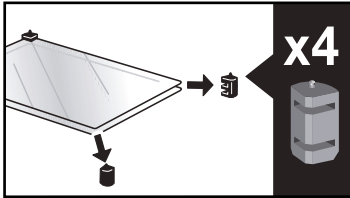


Remove the glass panel.



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

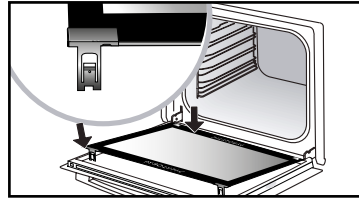
• 7 CARE



If necessary, remove them to clean them.

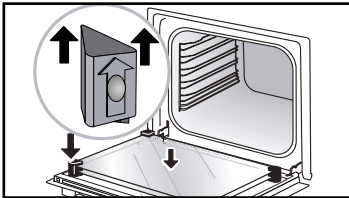
Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

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

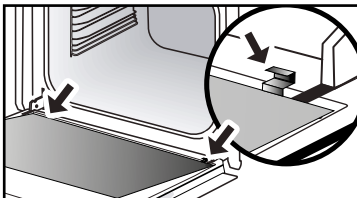


Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.



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



• 7 CARE



REPLACING THE LIGHT BULB

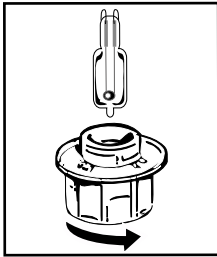


Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source of energy efficiency class G.



“CLEANING” FUNCTION (the cavity)



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, baking trays, chrome-plated grills, and so on) as well as any cookware.

PYROLYTIC SELF-CLEANING

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.

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

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



Express Pyro: in 59 minutes

This specific function uses the heat built up during a previous cooking

• 7 CARE

cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, **a 90-minute pyrolysis cycle will automatically begin.**



Auto Pyro: between 1:30 and 2:15 for cleaning to save energy.




Turbo Pyro: in 2:00

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 Turbo Pyro, 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.


At the end of the pyrolysis cycle, 0:00 flashes.

There is a 30 minute cooling phase after each pyrolysis and your oven remains unavailable during this time.


 **When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.**

SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the end time symbol (delayed start)  and confirm.

- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm twice. After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

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

• 7 CARE



EMPTYING FUNCTION (water tank)



Empty the tank every time before 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, SPEED or AUTO (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 may choose not to empty the tank by selected «I refuse», otherwise select «I accept» and confirm.

Select a SPEED or AUTO emptying cycle and confirm.

The tray will open automatically to be emptied.



SPEED emptying:

Only if the user wants to use the combination steam oven again immediately.

Emptying time: approximately 20 seconds.



AUTO emptying:

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

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

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 the oven suggests «descaling recommended» you may decide not to do it by selecting «I refuse» and 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.
- The «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.

• 8 ANOMALIES 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 Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.**

Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- **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 Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** Verify that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- **The «door locking» symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

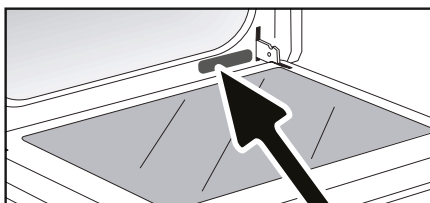
- **There is water on the floor of the oven.**



- The boiler is scaled. Follow the DESCALING procedure. If the fault persists, contact the After-Sales Service.

• 9 AFTER-SALES SERVICE

INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited 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 better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

NOTE:

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

DISHES														Cooking time
		°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	
MEAT	Roast pork (1kg)	200	2									190	2	60
	Roast veal (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Roast beef	240	2									200	2	30-40
	Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	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 (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Lamb chops			210	3									20-30
FISH	Grilled fish			275	4									15-20
	Cooked fish (breem)	200	3									190	3	30-35
	Fish in papillote	220	3									200	3	15-20
VEGETABLES	Gratins (cooked foods)			275	2									30
	Potato gratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30
PASTRIES	Sponge cake									180	3	180	4	35
	Swiss roll	220	3							180	2	190	3	5-10
	Buns	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
	Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3									200	3	5-10
	Savarin cake	180	3							175	3	180	3	30-35
	Shortcrust tart	200	1									200	1	30-40
	Thin flaky crust tart	215	1									200	1	20-25
OTHER	Terrine pâté	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Pies	200	2									190	2	40-45
	Bread	220	2									220	2	30-40
	Toast bread			275	4-5									2-3

N.B : Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting.

* depending on model

All the temperatures and cooking times are given for pre-heated ovens.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240	275
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525

PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350

FOOD	* COOKING MODES	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

*Depending on model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.

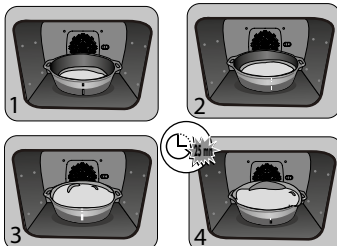
Recipe with yeast dough (depending on model)

Ingredients:

• Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast
Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

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

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



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

Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOS7585*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	81,7
Energy Efficiency Class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,70kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,10kWh
Number of cavities	1
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	73l
European Union eco-label	

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

HORNO DE VAPOR COMBINADO

GUÍA DEL USUARIO

ES

ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

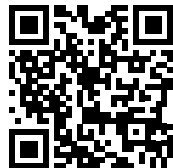
Gracias por su confianza.



BY Cert.6011825

La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	4
1 / Instalación	6
2 / Medio ambiente	7
3 / Presentación del horno.....	8
Los mandos y la pantalla.....	9
Los accesorios	10
El cajón de llenado	12
Primeros ajustes - Puesta en servicio.....	13
4 / Los modos de cocción.....	14
Modo «Experto».....	15
Modo «Experto vapor».....	15
° Favoritos (cocciones memorizadas).....	17
° Funciones de cocción	18
° Secado	20
Modo «Guía culinaria»	21
Modo «Combinado vapor»	21
° Lista de platos.....	22
Modo «Baja temperatura».....	24
5 / Ajustes.....	26
Bloqueo de los mandos.....	27
6 / Avisador	27
7 / Mantenimiento y limpieza	28
Superficie exterior.....	28
Desmontaje de los niveles.....	28
Limpieza de los cristales interiores.....	28
Desmontaje y montaje de la puerta	28
Sustitución de la bombilla	30
Función limpieza	30
° Pirólisis.....	31
° Vaciado del depósito de agua	32
° Desincrustación de la caldera	33
8 / Anomalías y soluciones.....	34
9 / Servicio técnico	35
10 / Ayudas para cocinar	36
Mesas de cocción	36
Pruebas de funcionalidad	37
Recetas con levadura.....	37

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 hágalo 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.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA:

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

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

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

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

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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



ADVERTENCIA:

Para evitar cualquier riesgo de electrocución,

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación. 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 está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un 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 5 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 bajo en columna (**fig. A**) o una encimera (**fig. B**)

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (**fig. C**).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para

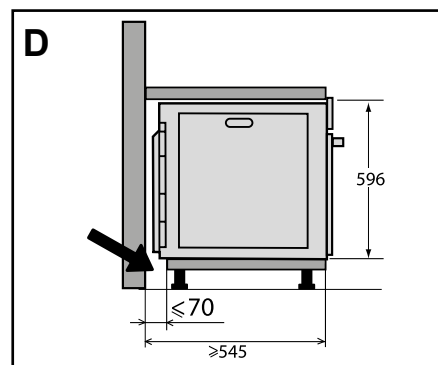
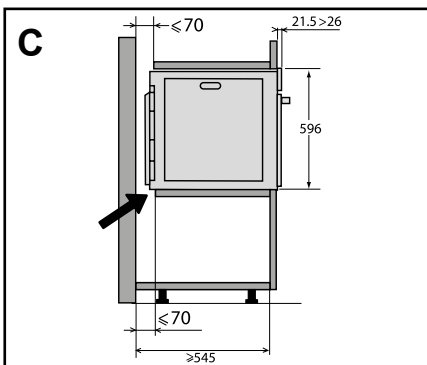
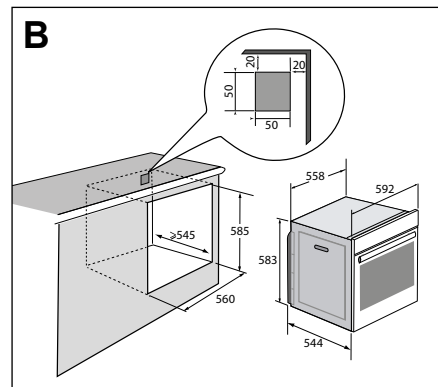
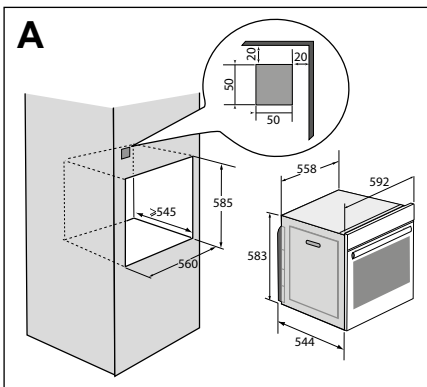
el paso del cable eléctrico.

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



Consejo

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



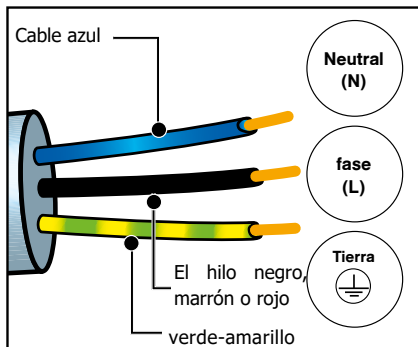
• 1 INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



Atención:

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

• 2 MEDIO AMBIENTE

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse

con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

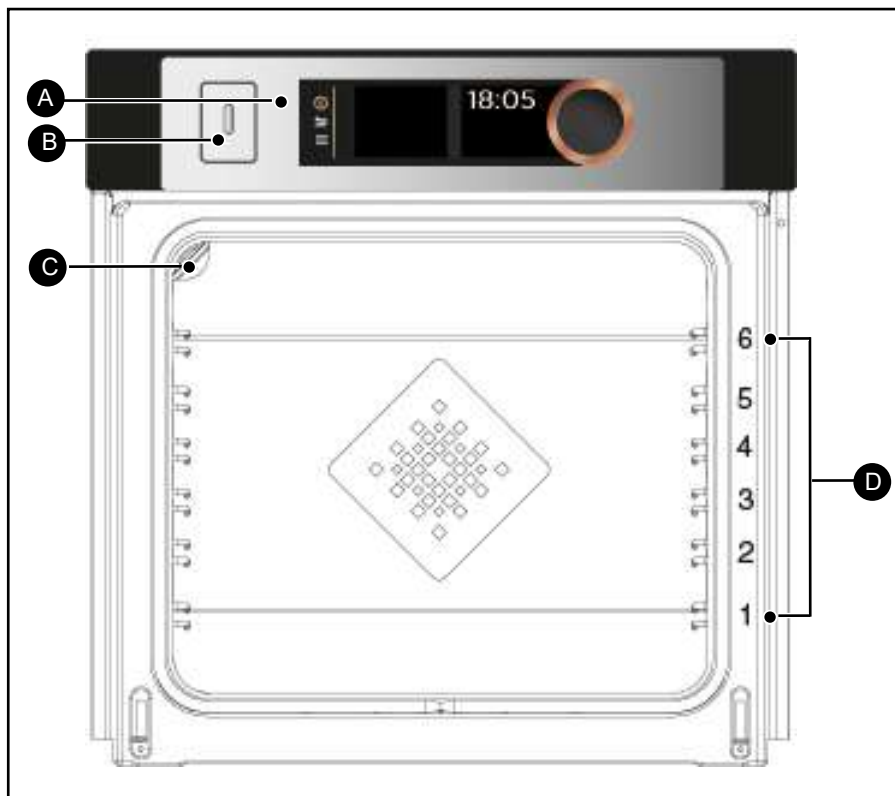
ENVASES



® - Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

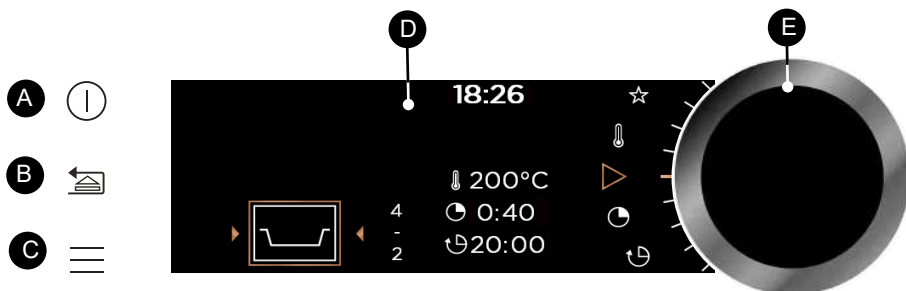
PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de control
- B** Cajón de llenado del depósito de agua
- C** Luz
- D** Niveles (6 alturas disponibles)

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



- A** Botón parada de horno (pulsación larga)
- B** Botón para retroceder (pulsación breve) y/o Tecla de apertura del cajón (pulsación larga)
- C** Botón de acceso al MENÚ (cocciones, ajustes, avisador, limpieza)

- D** Pantalla
- E** Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):
 - permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
 - permite validar cada acción pulsando en el centro

SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

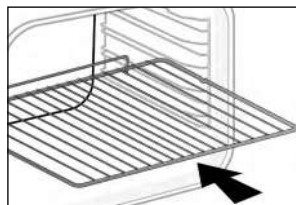
- Inicio de cocción
- Vapor
- Parada de cocción
- Memorización de cocciones
- Grados de temperatura
- Indicador de bloqueo del teclado
- Tiempo de cocción
- Indicador de bloqueo de la puerta durante una pirólisis
- Hora de fin de cocción (inicio diferido)
- Indicador de alturas recomendadas de los niveles para cocinar.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LES ACCESORIOS (según el modelo)

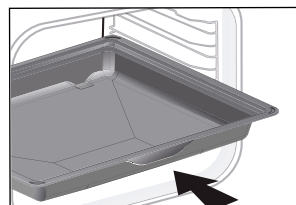
- Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para cocinar 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.



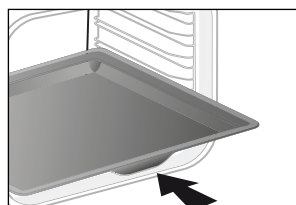
- Bandeja multiusos, graseras 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



- Bandeja de repostería de 20 mm

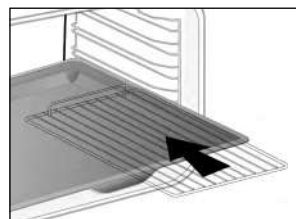
Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.



- 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.



• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

- Sistema de guías telescópicas

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, 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 una accesibilidad total.

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

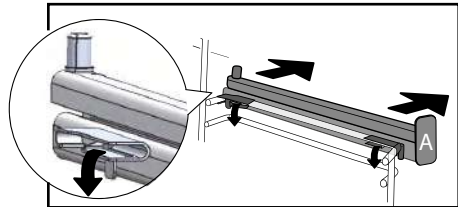
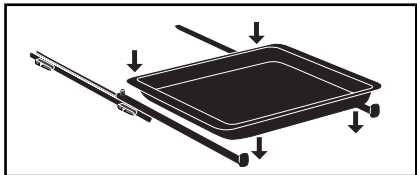
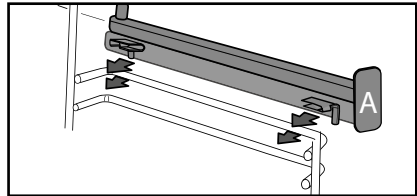
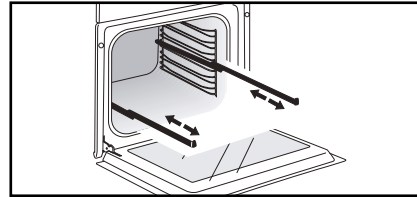
Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda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

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

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

Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.



Consejo

Para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasera.



Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman 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 1 litro. Al comenzar la cocción combinada al vapor, el cajón de llenado se abre automáticamente.

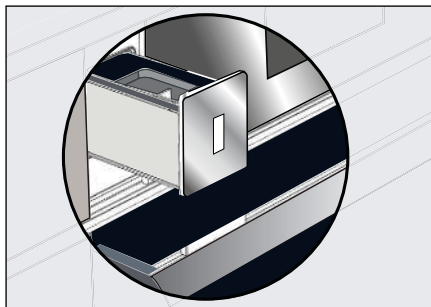
Llene el depósito.

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.

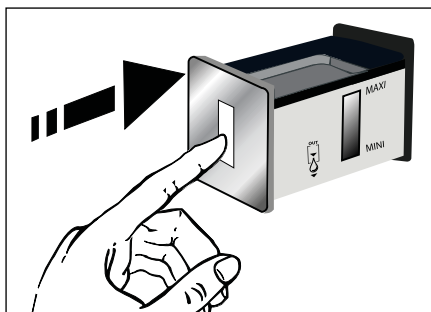
El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



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».

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma


En la primera puesta en servicio o tras un corte de electricidad, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

- Ajuste la hora


En la pantalla parpadea 12:00. Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

Nota: para volver a cambiar la hora, vea el capítulo «Ajustes».

 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.

- Inicio - Menú general



Pulse el botón MENÚ  para acceder al menú general cuando el horno solo indica la hora.

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

Para volver atrás (excepto durante una cocción), pulse el botón «Retorno»  y pare el horno pulsando unos segundos el botón de parada .

• 4 COCCIÓN

LOS MODOS DE COCCIÓN

Según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta, seleccione uno de los siguientes modos:

1



El modo **«EXPERTO»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción.

2



Seleccione el modo **«EXPERTO VAPOR»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura, el porcentaje de vapor y el tiempo de cocción.

3



Seleccione el modo **«GUÍA CULINARIA»** para una receta para la que necesita la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

4



Seleccione el modo **«COMBINADO VAPOR»** para una receta clásica asociada a la función vapor para la que necesita la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los

parámetros más adecuados.

5




El modo **«BAJA TEMPERATURA»** para una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico específico (cocción lenta).

• 4 COCCIÓN



EL MODO «EXPERTO»

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

Cuando el horno solo indique la hora, pulse el botón MENU  para obtener el menú general y luego valide el modo «Experto».

- Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada de la lista siguiente y valide:



Calor giratorio



Calor combinado



Tradicional



Cocción Eco



Grill ventilado



Solera ventilada



Grill variable



Mantener caliente



Descongelación



Pan



Secado



***** *****

Favoritos (permite memorizar 3 cocciones)



EL MODO «EXPERTO VAPOR»

Este modo de cocción también permite combinar una cocina tradicional con vapor para obtener la cocción más suave y esponjosa que preserva el sabor de los alimentos. Así la comida no se seca y se mantiene crujiente.

Como en el modo Experto, puede configurar usted mismo todos los parámetros de cocción y el porcentaje de vapor.

Seleccione el modo «Experto vapor» en el menú general y valide.

A continuación, elija una de las funciones de cocción de la siguiente lista y valide:



Tradicional ventilado vapor



Grill ventilado vapor



Calor giratorio vapor

• 4 COCCIÓN



(Experto y Experto vapor)

COCCIÓN INMEDIATA


Una vez que haya seleccionado y validado su cocción, el horno le recomendará uno o dos niveles para cocinar.

- Introduzca el plato en el nivel de altura recomendado.
- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción. El aumento de temperatura comenzará inmediatamente.


Nota: Algunos parámetros se pueden modificar (en función del modo seleccionado) antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción, porcentaje de vapor 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 el símbolo temperatura  y valide.
- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir la duración de cocción del plato seleccionando el símbolo de tiempo de cocción  y valide.

Introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

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


La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.



PORCENTAJE DE VAPOR

(solo modo Experto vapor)

En las cocciones combinadas, el horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo  vapor y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor (entre 20 y 80 %)* girando la rueda y valide.


• 4 COCCIÓN



(modo Experto y Experto vapor)

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de final de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de finalización de la cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el símbolo de fin de cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

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.

El horno muestra un mensaje:

«¿Parar la cocción en curso?».

Confirme seleccionando «Acepto» y valide o seleccione «No acepto» y valide.




FAVORITOS




(solo modo Experto)

- Memorice la cocción.

La función «Favoritos» permite memorizar 3 recetas del modo «Experto» que suele cocinar.

En el modo «Experto», seleccione primero una cocción, su temperatura y el tiempo de cocción.

Luego seleccione el símbolo  girando el mando para memorizar esta cocción y valide.


La pantalla propone entonces guardar estos parámetros en una memoria   o . Elija una de ellas y valide. La cocción está memorizada.

Valide de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Utilice una cocción grabada en la función «Favoritos»

Vaya al menú «Experto» y valide.

Gire el mando y haga desfilas las funciones hasta el símbolo «Favoritos ». Valide.

- Seleccione una de las memorias ya registradas   o  y pulse para validar.

El horno se pondrá en marcha.







• 4 COCCIÓN



MODOS DE COCCIÓN EXPERTO (según el modelo)







Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 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.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill ventilado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

*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.

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

• 4 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletas, 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.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2.º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.



Consejo de ahorro de energía.

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

• 4 COCCIÓN



FUNCIÓN DE SECADO

(solo modo Experto)

El secado es uno de los métodos más antiguos para la conservación de alimentos. Se trata de retirar toda o parte del agua presente en los alimentos con el fin de conservar los alimentos e impedir la proliferación de microbios.

El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

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

• 4 COCCIÓN



EL MODO «GUÍA CULINARIA»



EL MODO «COMBINADO VAPOR»

Estos dos modos seleccionan para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Se trata de recetas con o sin vapor.

COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo «GUÍA CULINARIA» o «COMBINADO VAPOR» cuando esté en el menú general y valide.


El horno ofrece varias categorías con muchos platos distintos (ver lista detallada a continuación):

- Seleccione, por ejemplo, la categoría «El pollero» y valide.
- Seleccione el plato que quiera preparar, por ejemplo, «pollo» y valide.

Para algunos alimentos hay que introducir el peso (o tamaño).

- Ahora hay que completar el peso. Introduzca el peso y valide; el horno hará el cálculo automáticamente e indicará el tiempo de cocción y la altura de nivel ideal.

- Introduzca el plato en el horno y valide.

 **Para algunas recetas, hay que precalentar el horno antes de introducir el plato.**

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

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


COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción. Seleccione el símbolo fin



cocción y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

 **Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.**

• 4 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS SIN VAPOR



EL POLLERO

Pollo
Pato
Magret de pato *
Pavo



EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco hecha
Roast beef poco hecho
Roast beef al punto
Roast beef bien hecho
Asado de cerdo
Ternera asada
Costillas de ternera *



EL PESCATERO

Salmón
Trucha
Terrina de pescado



EL TRAITEUR

Lasaña
Pizza
Quiche



EL FRUTERO

Gratinado de patatas
Tomates rellenos
Patatas rellenas



EL PANADERO

Masa de hojaldre
Masa quebrada
Masa crecida
Pan
Baguette
Brioche



EL PASTELERO

Pastel de frutas
Crumble
Bizcocho genovés
Cupcakes
Flanes
Pastel de chocolate
Galletas/Cookies *
Pastel
Pastel de yogur

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiéndote de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

• 4 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS CON VAPOR



EL POLLERO

Pollo
Magret *
Pato



EL CARNICERO

Cordero
Asado de cerdo
Ternera asada
Solomillo de cerdo
Filete de ternera



EL PESCATERO

Guisos de pescado
Pastel de pescado
Pescados enteros
Salmón en cazuela



EL FRUTERO

Patatas gratinadas
Verduras rellenas
Patatas rellenas



EL PASTELERO

Bizcocho genovés
Flanes/Cremas
Pastel
Cupcakes
Bizcocho
Pastel de manzana
Pastel de nueces
Flan de coco



EL PANADERO

Pan
Baguette
Pan precocinado
Pan congelado
Recuperar el pan del día anterior



EL TRAITEUR

Lasaña
Clafoutis de verdura
Verduras confitadas
Patatas
Risotto
Platos frescos
Platos congelados



DESCONGELACIÓN

Carne
Pescado
Pan-Pasteles

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiendo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.


• 4 COCCIÓN




EL MODO «BAJA TEMPERATURA»

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.

 **El modo BAJA TEMPERATURA no requiere ningún precalentamiento. 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 INMEDIATA

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «Baja temperatura» con la rueda y valide.

El horno ofrece varios platos distintos (ver lista detallada abajo).


- Seleccione su plato.
- Una vez seleccionado el plato, p. ej.: ternera asada, coloque la carne en el nivel superior indicado en la pantalla (n.º 2) y ponga la grasera en el nivel inferior (n.º 1).
- Confirme la selección pulsando la rueda. Se inicia la cocción.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y emitirá un pitido.

- Pulse el botón de parada ①.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a «baja temperatura».

Una vez elegido el programa, seleccione el símbolo fin cocción . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda y valide dos veces.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

• 4 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS



Ternera asada (4h)



Roast beef:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Asado de cerdo (5h)



Cordero:



poco hecho (3h)



bien hecho (4h)



Pollo (6h)



Pescado pequeño (1h20)



Pescado grande (2h10)



Yogur (3h)



NOTA: no utilice la parrilla para los siguientes programas: pescados pequeños, pescados grandes y yogures.

Colóquelos directamente sobre la graser en el nivel indicado en la pantalla.

• 5 AJUSTES



FUNCIÓN AJUSTES

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide.

Tiene varios ajustes disponibles:

- **hora, idioma, sonido, modo demo, ajustes de luz.**

Seleccione la función deseada girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.



Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar.



Idioma

Seleccione el idioma y valide.



Sonido

Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF 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.

Para activar el modo normal, seleccione OFF y valide.



Ajustes luz



Tiene dos ajustes disponibles:

Posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO).

Posición AUTO, la luz del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción. Seleccione la posición y valide.



Si pasan 90 segundos sin que el usuario realice ninguna acción, el brillo de la pantalla disminuye a fin de limitar el consumo de energía y la luz del horno se apaga (cuando está en modo «AUTO»).




Al pulsar el botón retorno  o menú  se puede restaurar el brillo de la pantalla y activar la luz durante la cocción en caso necesario.

• 5 AJUSTES







BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad niños

Pulse simultáneamente los botones retorno  y menú  hasta que aparezca el símbolo del candado  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 menú  hasta que desaparezca el símbolo de candado  de la pantalla.

• 6 AVISADOR



FUNCIÓN AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Desde el menú general, seleccione la función AVISADOR girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s.

Ajuste el avisador 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 tecla.

Nota: se puede modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 0m00s.

Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, parará el avisador.

• 7 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

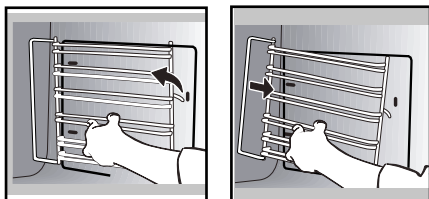
SUPERFICIE EXTERIOR

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.



LOS CRISTALES INTERIORES

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

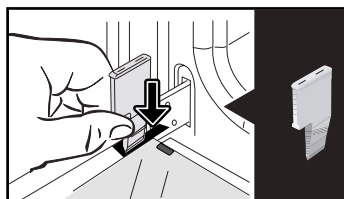


Advertencia

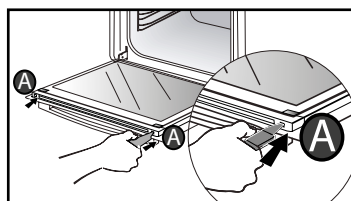
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

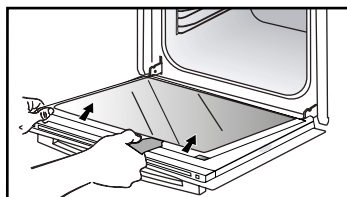
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



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

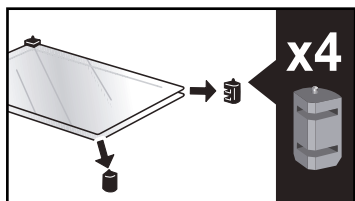


Quite el cristal.

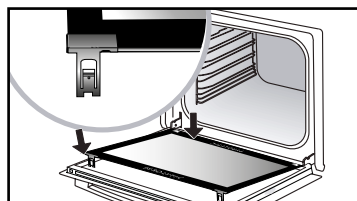


La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.

• 7 MANTENIMIENTO

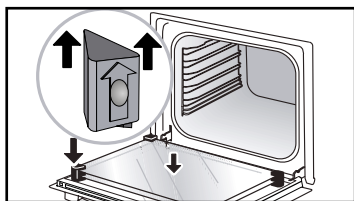


Si es necesario, retírelos para limpiarlos. **No sumerja los cristales en el agua.** Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

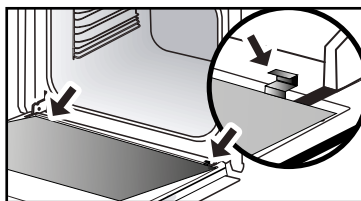


Retire la cuña de plástico. El aparato ya está nuevamente operativo.

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.



• 7 MANTENIMIENTO



AJUSTES LUZ

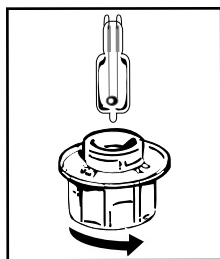


Advertencia

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

Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



FUNCIÓN LIMPIEZA (del interior)



Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una 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 telescópicas, bandeja pastelera, rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

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 pirólitica 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).

EFFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Este horno ofrece tres ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.

• 7 MANTENIMIENTO



Pyro Express: 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida del interior: limpia un interior poco sucio en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura del interior determina si el calor residual en el interior es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, **se establecerá una pirólisis de 1h30 automáticamente.**



Pyro Auto: entre 1h30 y 2h15

para una limpieza con la que se ahorra energía.




Pyro Turbo: 2 horas

Para una limpieza más profunda del interior del horno.

AUTOLIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo «LIMPIEZA» cuando esté en el menú general y valide.
- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Turbo Pyro y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, el símbolo  en el programador indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.


Después de cada pirólisis interviene una fase de enfriamiento 30 minutos durante la cual 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 símbolo fin cocción (inicio diferido)  y valide.
- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide dos veces. Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo «espera» y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora de fin programada.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón ①.

• 7 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN VACIADO (del depósito de agua)



Efectúe un vaciado antes de cada 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, SPEED o AUTO (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 rechazarlo seleccionando «No acepto» y validando, o bien, si acepta, seleccione «Acepto» y valide.

Seleccione a continuación el vaciado SPEED (rápido) o un vaciado AUTO (automático) y valide.

El cajón se abre automáticamente para el vaciado.



Vaciado SPEED:

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.



Vaciado AUTO:

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanque el agua.

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

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.

• 7 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN DESINCRUSTACIÓN (de la caldera de vapor)

La desincrustación es un ciclo de limpieza que elimina los restos de cal de la caldera.

Desincruste regularmente la caldera. Cuando el horno propone una «desincrustación recomendada» puede optar por no hacerlo seleccionando «No acepto» y validando. 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.
- Arranca 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.

• 8 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

- **La pantalla indica «AS» (parada automática)**

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga el horno en PARADA.

- **El código de fallo comienza por «F».** El horno ha detectado una anomalía.

Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto.

Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.

- **El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).

- **La lámpara del horno no funciona.**

Cambie la bombilla o el fusible.

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- **El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.** Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.

- **La limpieza por pirólisis no se realiza.**

Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.

- **El símbolo de «bloqueo de puerta» parpadea en la pantalla.**

Fallo del bloqueo de la puerta. Contacte con el servicio posventa.

- **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.

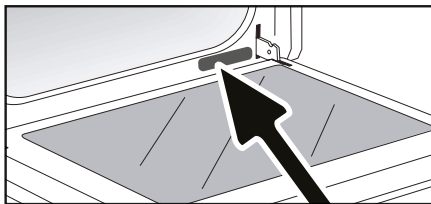
• 9 *SERVICIO TÉCNICO*




INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.







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.



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

B: Referencia comercial
C: Referencia de servicio
H: Número de serie

PLATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		TIEMPO DE COCCION	
		°C	GALTRURA	°C	GALTRURA	°C	GALTRURA	°C	GALTRURA	°C	GALTRURA	°C	GALTRURA		
CARNIE	Asado de cerdo (1kg)	200	2									190	2	60	
	Asado de ternera (1kg)	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 (1kg)			210	3			210	3						20-30
Costillas de cordero			210	3										20-30	
VERDURAS	Pescados asados			275	4										15-20
	Pescados cocinados (dorada)	200	3									190	3	30-35	
	Pescados en papillote	220	3									200	3	15-20	
	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2										30
	Gratenes «dauphinois»	200	3									180	3	45	
Lasañas	200	3									180	3	45		
Tomates rellenos	170	3									170	3	30		
PASTELES	Bizcocho esponjoso - Tarta									180	3	180	4	35	
	Brazo de gitano	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Bizcocho - cuatro cuartos	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Tarta de cerezas	200	3									190	3	30-35	
	Galletas - Polvorones	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	
	Pastas hojaldradas	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 masa quebrada					240	1								15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Sufié									180	2				50
	Empanadas	200	2									190	2	40-45	
	Pan	220	2									220	2	30-40	
Pan tostado			275	4-5										2-3	

* según modelo

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.



CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS.

EQUIVALENCIA : CIFRAS → °C

Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* MODOS DE COCCION	NIVEL	ACCESORIOS	°C	TIEMPO min.	
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)		5	parilla	275	3-6	

* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

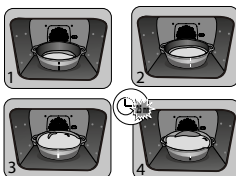
Receta con levadura (según el modelo)

Ingredientes:

• 2 kg de harina • 1.240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.
Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

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

Pre caliente 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.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

HÖYRY-YHDISTELMÄUUNI

KÄYTTÖOHJE

FI

HYVÄ ASIAKAS!

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista eleganteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!
Kiitämme luottamuksestanne!



BYCert.6011825

Etiketti «Origine France Garantie» varmistaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja puolueettoman ilmoituksen alkuperästä. DE DIETRICH-tuotemerkki on ylpeä siitä, että se kiinnittää tämän etiketin ranskalaisten tehtaiden tuotteisiin, jotka sijaitsevat Orléans ja Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuus ja tärkeät varotoimet	4
1 / Asennus	6
2 / Ympäristö	7
3 / Uunin yleiskuvaus.....	8
Ohjauspainikkeet ja näyttö.....	9
Lisävarusteet	10
Täyttölaatikko	12
Alkuasetukset - käyttöönotto	13
4 / Kypsennystilat.....	14
”Ohjelmavalinta”-tila	15
”Ohjelmavalinta Höyrytys” -tila.....	15
° Suosikit (muistiin tallennetut kypsennystilat)	17
° Kypsennystoiminnot	18
° Kuivaus.....	20
”Valmistusopas”-tila	21
”Yhdistetty höyrytys” -tila	21
° Ruokalajilista.....	22
”Matala lämpötila” -tila.....	24
5 / Asetukset	26
Ohjauspainikkeiden lukitseminen	27
6 / Munakello.....	27
7 / Huoltotoimet - Puhdistus.....	28
Ulkopinnat	28
Peltitasoristikoiden irrottaminen	28
Uunin sisäpuolen lasin puhdistaminen	28
Luukun irrottaminen ja asentaminen.....	28
Valon vaihtaminen.....	30
Puhdistustoiminto.....	30
° Pyrolyysi.....	30
° Vesisäiliön tyhjennys	32
° Höyrykattilan kalkinpoisto	33
8 / Vianmääritys ja korjaus	34
9 / Huolto- ja varaosapalvelu	35
10 / Ruoanlaittovälineet	36
Leivontapöydät	37

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan internetsivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite 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.

— Valvo lapsia, etteivät he 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 rikkoa lasin.



VAROITUS:

Varmista ennen lampun vai-

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

htamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikäsineitä lampun suojalasin irrottamiseen.



Pistorasian tulee olla saavutettavissa asennuksen jälkeen. 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 ylikuumentamisen ehkäisemiseksi.

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

— 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 työtason alle (kuva A) tai kalusteisiin (kuva B).

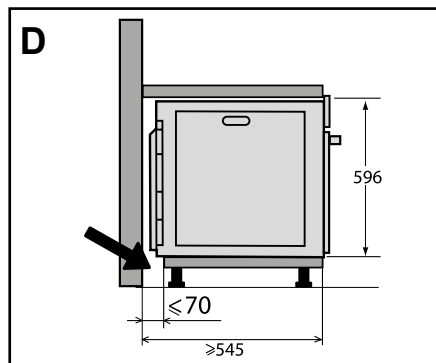
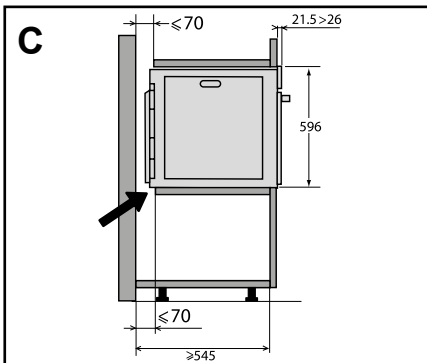
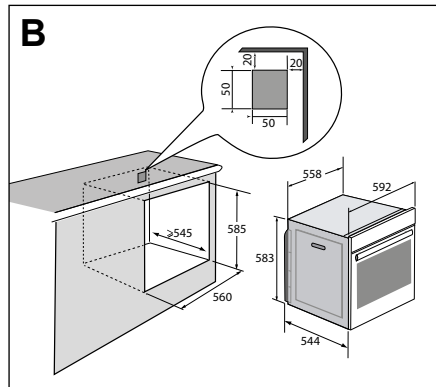
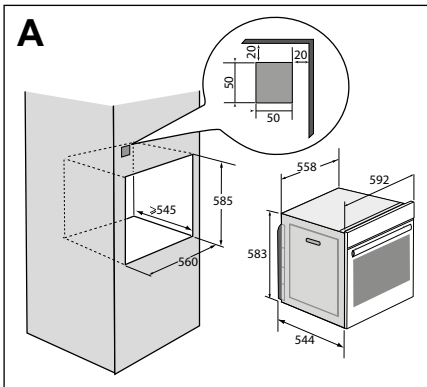
Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (kuva C).

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

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



Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.



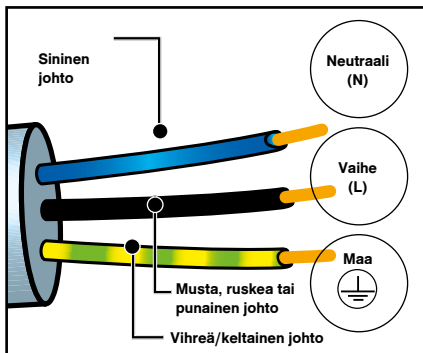
• 1 ASENNUS

SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni kytketään 3-johtimisella (johdin 1,5 mm²; 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohtolla 220~240 V -virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan. Asennuksen sulakkeen tulee olla 16 ampeeria.

Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitântään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



Varoitus:

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

• 2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

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



Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja

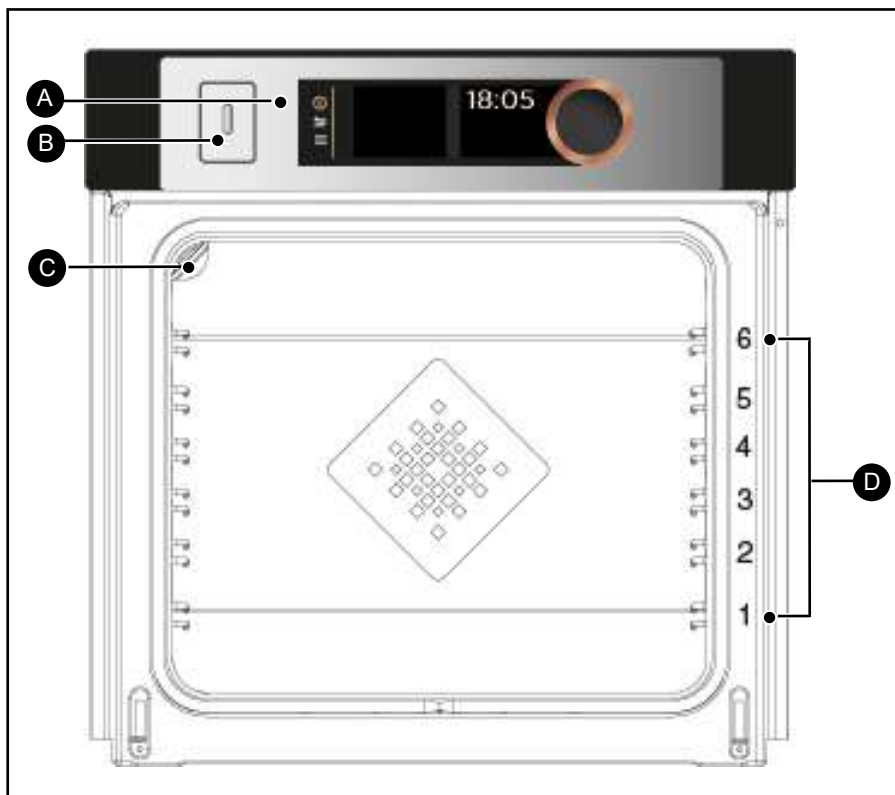
elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikaksi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästasi yhteistyöstä.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

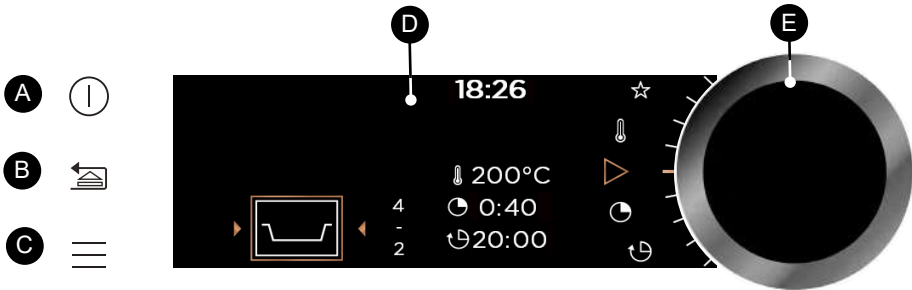
UUNIN YLEISKUVAUS



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

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A Pysäytyspainike
(paina pitkään)

B Paluupainike
(paina lyhyesti) ja/tai
Laatikon avauspainike
(paina pitkään)

C VALIKKO-painike
(kypsennystoiminnot, asetukset, munakello, puhdistus)

D Näyttölaitteet

E Painikkeella varustettu valintakiekkö (ei irrotettavissa) :


- Kiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
- Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.


NÄYTÖN SYMBOLIT

 Aloita kypsennys


 Lopeta kypsennys


 Lämpötila asteina


 Kypsennyksen kesto-aika

 Kypsennyksen lopetus-aika
(ajastettu käyttö)

 Höyry

 Kypsennysten tallennus

 Painikkeiden lukituksen
ilmaisim

 Luukun lukituksen ilmaisim
pyrolyysipuhdistuksen
aikana



Suosittelujen peltitasojen ilmaisim ruokia varten

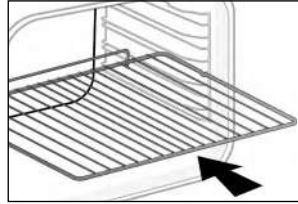
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

- Kaatumisenestolla varustettu turvaritilä

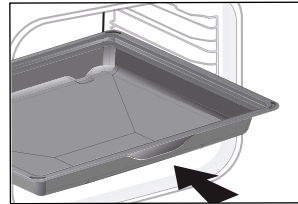
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astoiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-ainekset asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



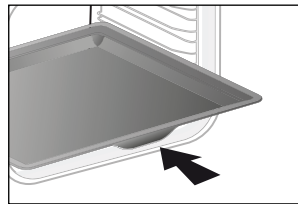
- Syvä paistopelti, monikäyttöinen, 45 mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



- Paistopelti, 20 mm

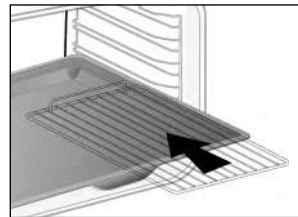
Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Soveltuu keksien, pikkuleipien ja kuppikakkujen paistamiseen. Viistottu taso helpottaa leivonnaisten asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruuista tippuvaa rasvaa.



- Aromiritilät

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.



• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

- Liukukiskojärjestelmä

Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Pellit voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Pellit voi myös irrottaa kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi.

Pellit ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä. Ruuat on todella helppo ottaa pois uunista.

LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

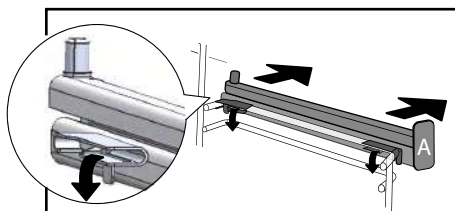
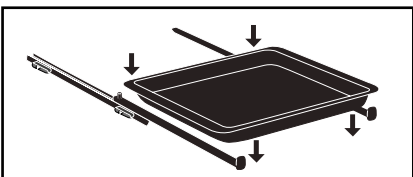
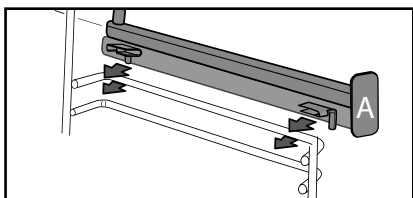
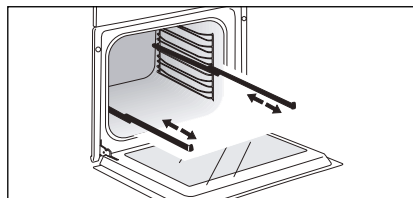
Vedä ensin ulos 2 kiskoa, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Kiinnitä vasen kisko vasemmanpuoleiseen ristikkoon painamalla sen etuosaa ja takaosaa siten, että liukukiskon 2 uloketta asettuvat ristikon sisään. Menettele samalla tavalla oikeanpuoleisen liukukiskon kanssa.

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

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

Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Paina ulokkeita ristikon läpi taaksepäin niiden irrottamiseksi ristikosta. Vedä liukukisko irti itseäsi kohti.



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

Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan kuumuuden takia, mutta tämä ei vaikuta niiden toimintaan. Ne palautuvat jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

TÄYTTÖLAATIKKO

- Vesisäiliön täyttö

Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä.

Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdistelmäkypsennyksen alussa täyttölaatikko aukeaa automaattisesti.

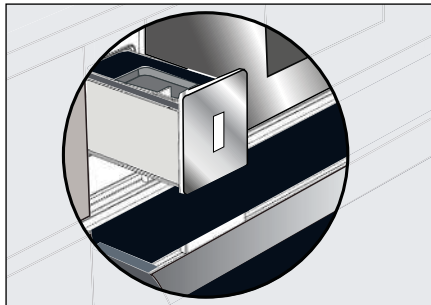
Täytä säiliö.

Tarkista, että säiliön on täytetty maksimitasoonsa.

Voit käyttää apunasi laatikon sivussa olevaa maksimitason mittaviivaa.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

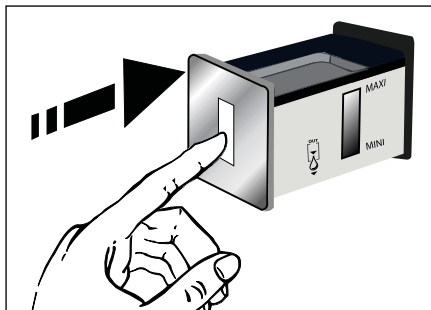
Uuni on valmis höyry-yhdistelmäkypsennykseen.



Vinkki

Säiliön täytön aikana vesitason tasaantumissa menee muutama sekunti.

Lisää vettä tarvittaessa.



Varoitus

Älä käytä pehmenneitä tai tislattua vettä.

Varoitus

Tyhjennä säiliö ennen jokaista kypsennystä. Automaattinen tyhjennysjakso kestää noin 3 minuuttia. Katso lisätietoja kappaleesta «Huoltotoimet - Puhdistus».

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

ALKUASETUKSET KÄYTTÖNOTTO

- Valitse kieli

Uunin ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen on valittava kieli kääntämällä valintakiekkoa. Vahvasta valinta painamalla valintakiekkoa.

- Aseta kellonaika

Näytössä vilkkuu 12:00.

Aseta vuoronperään tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvistamalla valinta valintakiekkoa painamalla.

Uuni näyttää nyt kellonaikaa.

HUOMIO: Vaihtaaksesi kellonaikaa katso kappale "Asetukset".

Q Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

- Käynnistäminen - Päävalikko


Siirry päävalikkoon painamalla painiketta VALIKKO ≡ uunin näyttäessä pelkästään aikaa.

Näin pääset ensimmäiseen kypsennystilaan: Ohjelmavalinta-tila.

Käännä valintakiekkoa selataksesi ohjelmia :



Paina valintakiekkoa siirtyäksesi valittuun ohjelmaan.

Voit siirtyä valikossa taaksepäin (paitsi kypsennyksen aikana) painamalla paluupainiketta  ja voit pysäyttää uunin toiminnan painamalla muutaman sekunnin ajan pysäytyspainiketta ①.

• 4 KYPSENNYS

KYPSENNYSTILAT

Valitse kypsennystilat valmistusohjeessa annettujen tietojen mukaisesti:

1



Valitse ”**OHJELMAVALINTA**” -tila valitaksesi kypsennystyyppin, lämpötilan ja kestoajan.

2



Valitse ”**OHJELMAVALINTA HÖYRYTYS**” -tila valmistaaksesi reseptin, jonka kypsennystyyppin, lämpötilan, höyryprosentin ja kestoajan valitset itse.

3



Valitse «**VALMISTUSOPAS**», kun haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttujat.

4



Valitse ”**YHDISTETTY HÖYRYTYS**” -tila valitaksesi höyryyn yhdistettävän perinteisen reseptin, jossa haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttujat.




Valitse ”**MATALA LÄMPÖTILA**”, kun haluat käyttää jotakin uunille esiohjelmoitua erikoisohjelmaa (hidas kypsennys).

• 4 KYPSENNYS



”OHJELMAVALINTA”-TILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika.

Uunin näyttäessä pelkästään aikaa  paina VALIKKO siirtäksesi päävalikkoon, valitse sitten ”Ohjelmavalinta”.

- Valitse sopiva kypsennystoiminto kääntämällä valintakiekkoa alla olevasta luettelosta ja vahvista valinta painamalla:



Kiertoilma



Kiertoilma + perinteinen



Perinteinen



Perinteinen eko



Grilli + puhallin



Alalämpö + puhallin



Vaihteleva grilli



Lämpimänä pito



Sulatus



Leipä



Kuivaus



***** *****

Suosikit (tallennusmahdollisuus kypsennystilalle)

3



”OHJELMAVALINTA HÖYRYTYS” -TILA

Tässä kypsennystilassa voit yhdistää perinteisen kypsennyksen höyrytoimintoon ja valmistaa kuohkeammat ja täyteläisemmät reseptit, jotka säilyttävät herkullisen makunsa. Ruoka-aineet eivät kuivu ja säilyttävät rapeutensa.

Aivan kuten Ohjelmavalintatilassa, voit säätää itse kaikki kypsennysasetukset ja höyryprosentin.

Valitse «Ohjelmavalinta höyrytys» -tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Valitse sitten yksi alla olevassa luettelossa ehdotetuista kypsennystoiminoista ja vahvista valinta:



Höyrytys Perinteinen + puhallin



Höyrytys Grilli + puhallin



Höyrytys Kiertoilma

• 4 KYPSENNYS



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

PIKATOIMINTO


Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoimintosi, uuni ehdottaa sinulle yksi tai kaksi peltitason korkeutta.

- Aseta pelti suositellulle paistotasolle.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen. Lämpötila alkaa nousta välittömästi.


HUOMIO: Jotkut valinnat ovat muokattavissa (valitun tilan mukaan) ennen kypsennyksen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kesto-aika, höyryprosentti ja ajastettu aloitus). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN VALINTA

Riippuen valitusta kypsennystyyppistä voit myös säätää uunin lämpötilaa. Lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla:

- Valitse symboli lämpötila  ja vahvista valinta.
- Aseta lämpötila valintakiekkoon kääntämällä ja vahvista valinta.

KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit asettaa kypsennyksen kestoajan ruualle sopivaksi valitsemalla symbolin kypsennyksen kesto-aika  ja vahvista valinta.

Valitse kesto-aika valintakiekkoon kääntämällä ja vahvista valinta.

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

Toiminnon kesto-aika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.



HÖYRYPROSENTTI

(Vain Ohjelmavalinta Höyrytys)

Yhdistetyissä tiloissa uuni ehdottaa sinulle ihanteellista höyryprosenttia.

Muokkaa sitä valitsemalla höyrysymboli  ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (20 ja 80 % välillä) kääntämällä valintakiekkoon ja vahvista valinta.


• 4 KYPSENNYS



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Asettaessasi kypsennyksen kesto ja päättymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa.

- Valitse kypsennyksen päättymisaajan symboli  ja hyväksy valinta. Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta kahdesti.

HUOMIO: Voit myös aloittaa uunin käytön valitsematta toiminta-aikaa tai päättymisaikaa. Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale ”Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen”).


MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN



Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa. Uunissa näkyy seuraava viesti: ”Haluatko pysäyttää käynnissä olevan valmistuksen?” Hyväksy valitsemalla ”Hyväksy” ja vahvista valinta tai valitse ”Älä hyväksy” ja hyväksy valinta jatkaaksesi toimintaa.

SUOSIKIT (vain Ohjelmavalinta-tila)

- Valmistustavan tallentaminen

”Suosikit”-toiminto mahdollistaa 3 usein käytetyn reseptin tallentamisen ”Ohjelmavalinta”-tilassa.

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa ensin sopiva kypsennystila, lämpötila ja tilan kesto-aika. Tallenna sitten nämä toimintoasetukset valitsemalla valintakiekkoa kääntäen symbolin  ja vahvistamalla valinnan.

Näyttö ehdottaa asetusten tallentamista muistiin   tai . Valitse yksi näistä ja vahvista valinta. Valmistustapa on nyt tallennettu.


Voit aloittaa toiminnon vahvistamalla valinnan uudelleen.

HUOMIO: Jos 3 muistipaikkaa ovat jo käytössä, jokainen uusi tallennus korvaa edellisen.

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

- Käytä jotakin ”Suosikit”-valikkoon tallennetuista ohjelmista.

Siirry ”Ohjelmavalinta”-valikkoon ja vahvista valinta.

Siirry valikossa kohtaan ”Suosikit”  valintakiekkoa kääntämällä. Vahvista.


- Valitse yksi muistiin tallennetuista valmistustavoista   tai  ja vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni aloittaa toiminnan.

• 4 KYPSENNYS



OHJELMAVALINTA-KYPSENNYSTOIMINNOT (riippuen mallista)

 Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Kierto- ilma	180 °C 35 °C - 250 °C	Suosittelaa valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.
 Kiertoilma + perinteinen	205 °C 35 °C - 230 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 Perinteinen	200 °C 35 °C - 275 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 EKO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentaminen voidaan suorittaa ilman esilämmitystä.
 Grilli + puhallin	200 °C 100 °C - 250 °C	Siipikarjan liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä nautan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
 Alalämpö + puhallin	180 °C 75 °C - 250 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

 Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä nouseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

• 4 KYPSENNYS

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4	Suosittelaaan ritalälle asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentäminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko ritalän alan.
 Lämpimänä pito	60 °C 35 °C - 100 °C	Suosittelaaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
 Sulatus	35 °C 30 °C - 50 °C	Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50°C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle ritalälle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 Leipä	205 °C 35 °C - 220 °C	Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Anna uunin lämmetä ja aseta leipävuoka leivonnaispellille - 2. peltitasolle. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea.
 Kuivaus	80 °C 35 °C - 80 °C	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.



Energiansäästöohje

Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

• 4 KYPSENNYS



KUIVAUS (vain Ohjelmavalinta-tila)

Kuivattaminen on yksi vanhimmista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineista kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikasvuston syntymisen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaen samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita
Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.
Peitä ritilä pergamenttipaperilla ja aseta

leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3). Käännä mehuisia ruoka-aineita useampaan kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyypistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / ritilä)	80°C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80°C	8-10	1 tai 2 ritilää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kaltattuina	80 °C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaleina	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaleina	60 °C	6	1 tai 2 ritilää
Yrttikasvit	60°C	6	1 tai 2 ritilää

• 4 KYPSENNYS



“VALMISTUSOPAS”-TILA



”YHDISTETTY HÖYRYTYS” -TILA

Nämä kaksi toimintatilaa valitsevat sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Se tarkoittaa sekä höyryllä tai ilman höyryä valmistettavia reseptejä.

PIKATOIMINTO

- Valitse «VALMISTUSOPAS» tai «YHDISTETTY HÖYRYTYS» päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni antaa valita sopivan monesta eri ryhmästä, jotka kaikki sisältävät useita eri ruokalajeja (Katso alla oleva ruokalajiluettelo)

- Valitse ryhmä, esim. ”Linnunliha / riista”, ja vahvista valinta.

- Valitse sitten ruokalaji, esim. ”Broileri” ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan painon (tai koon) tietyille ruokalajeille.

- Uuni ehdottaa painoa. Aseta paino ja vahvista valinta; uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan sekä peltitason.

- Laita ruoka-ainekset uuniin ja vahvista valinta.


Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.

Voit avata uunin toiminnan aikana milloin


vain kostuttaaksesi ruokaa.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa valitsemalla symbolin kypsennyksen päättymisaika  vahvistamalla valinnan.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta kahdesti.

 **Jos resepti vaatii esilämmitysaikaa, päättymisajan muuttaminen ei ole mahdollista.**

• 4 KYPSENNYS



RUOKALAJILUETTELO ILMAN HÖYRYÄ



LINNUNLIHA / RIISTA

broileri
ankka
ankanrinta*
kalkkuna



LIHA

Lampaanlapa
Naudanliha punertava
Naudanliha medium
Naudanliha kypsä
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Vasikankyljykset *



KALA

Lohi
Taimen
Kalaterriini



RAVINTOLARUOAT

Lasagne
Pitsa
Quiche



KASVIKSET

Perunagratiini
Täytetyt tomaatit
Uuniperunat



LEIPÄ

Voitaikina
Murotaikinalaivat
Pitsataikina
Leipä
Patongit
Pulla



LEIVONNAISET

Makeat piiraat
Crumble
Sienikakut
Kuppinkakut
Paahtovanukas
Suklaakakut
Keksit/pikkuleivät *
Kakut
Jugurttikakut

* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

• 4 KYPSENNYS



RUOKALAJILUETTELO HÖYRYLLÄ YHDIS- TETTYNÄ



LINNUNLIHA / RIISTA

broileri
ankanrinta *
ankka



LIHA

Lammas
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Vasikanfile
Porsaan sisäfile



KALA

Paistettu kala
Kalaterriini
Kokonainen kala
Lohilaatikko



KASVIKSET

Perunagratiini
Täytetyt vihannekset
Uuniperunat



LEIVONNAISET

Sienikakut
Vanukkaat / kermakakut
Kakut
Kuppikakut
Hiekkakakut
Omenatortut
Saksanpähkinäkakku
Kookosvanukas



LEIPÄ

Leipä
Patongit
Esipaistettu leipä
Pakastetaikina
Leivän tuoreuttaminen



RAVINTOLARUOAT

Lasagne
Kirsikkapiiras
Kasvikset
Perunat
Risotto
Tuoreruoat
Pakasteruoat



SULATUS

Liha
Kala
Leipä ja leivonnaiset

* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä. Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

• 4 KYPSENNYS




"MATALA LÄMPÖTILA" -TILA

Tämä valmistustapa tekee lihasta muureata, koska kypsennys on **hidasta** ja lämpötila suhteellisen matala. Näin saavutat hyvän paistutuloksen.

 **MATALA LÄMPÖTILA ei vaadi uunin esilämmitystä.**

Ruuanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.

 Matalassa lämpötilassa kypsentäminen vaatii erittäin tuoreita ruoka-aineita. Siipikarjan liha on tärkeätä huuhdella hyvin sisältä ja päältä kylmällä vedellä ja kuivata huolellisesti imukykyisellä paperilla ennen kypsentämistä.

PIKATOIMINTO

- Valitse valintakiekolla päävalikossa «Matala lämpötila» ja vahvista valinta. Uuni näyttää luettelon erilaisia ruokalajeja (katso ruokalajit alla).

- Valitse ruokalaji.

- Kun olet valinnut ruokalajin, esim. vasikanpaisti, aseta liha ritilälle näytön ilmoittamalle ylemmälle peltitasolle (n°2) ja syvä paistopelti alemmalle peltitasolle (n°1).


- Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa. Uuni aloittaa toiminnan.

Toiminnon päätyttyä uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta ja antaa äänimerkin.

Paina "Virtakatkaisinta" ①.

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit valita kypsennyksen päättymään sopivaan aikaan "matala lämpötila"-tilassa.

Kun olet valinnut kypsennyksen, valitse sitten kypsennyksen päättymisajan symboli  Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja hyväksy valinta kahdesti.

Toiminnon päättymisajan näyttö ei vilku enää.

• 4 KYPSENNYS



RUOKALAJILUETTELO



Vasikanpaisti (4:00)



Naudanpaisti:



punertava (3:00)



kypsä (4:00)



Porsaanpaisti (5:00)



Lammas:



punertava (3:00)



kypsä (4:00)



Broileri (6:00)



Pieni kala (1:20)



Suuri kala (2:10)



Jugurtti (3:00)



HUOMAUTUS: Älä käytä ritilää seuraaville ohjelmille: pieni kala - suuri kala, jugurtti.

Laita nämä suoraan syvälle paistopellille näytön ilmoittamalle peltitasolle.

• 5 ASETUKSET



ASETUKSET-TOIMINTO

- Valitse valintakytkimellä päävalikossa «ASETUKSET» ja vahvista valinta.

Voit muokata erilaisia asetuksia:
- kello, kieli, ääni, demo-tila ja valon hallinta.

Valitse valintakytkimellä toiminto ja vahvista valinta.
Aseta sopiva arvo ja vahvista valinta.



Kello

Aseta tunnit ja vahvista valinta, aseta sitten minuutit ja vahvista valinta.



Kieli

Valitse kieli ja vahvista valinta.



Ääni

Uuni antaa äänimerkin painikkeita painettaessa. Jos haluat kuulla äänimerkin, valitse ON, jos et halua kuulla äänimerkkiä, valitse OFF ja vahvista sitten valinta.



DEMO-tila

Perusasetuksissaan uuni on asetettu toimimaan normaalikypsennystilassa. Jos DEMO-tila on otettu käyttöön (asetus ON), joka on tarkoitettu uunin

esittelyyn myymälässä, uunin kuuminen on kytketty pois toiminnasta. Vaihtaaksesi tilan normaaliksi, vaihda asetukset OFF-tilaan ja vahvista valinta.





Valon hallinta

Käytettävissä on kaksi valintaa: Asetuksella ON valo on toiminnassa aika, kun uuni on toiminnassa (paitsi EKO-toiminnassa). Asetuksella AUTO valo sammuu 90 sekunnin kuluttua uunin käynnistymisestä.

Valitse sopiva asetukset ja vahvista valinta.



Jos uunia ei käytetä 90 sekuntiin, näyttö himmenee energian säästämiseksi ja uunin valo sammuu (ollessaan "AUTO"-tilassa).




Voit toiminnan aikana tarvittaessa saada uunin valon syttymään ja näytön valon kirkastumaan painamalla kerran paluupainiketta  tai menu-painiketta .

• 5 ASETUKSET






OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Lapsilukko

Paina samanaikaisesti paluu-  ja valikkopainiketta  ja pidä painettuna, kunnes lukkosymboli  ilmestyy näyttöön.

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

HUOMAA: vain virtapainike on käytettävissä .

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluu-  ja valikkopainiketta , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.

• 6 MUNAKELLO



MUNAKELLOTOIMINTO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

- Valitse päävalikosta "MUNAKELLO" kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Näyttöön ilmestyy teksti 0m00s. Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta. Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta..

HUOMIO: Munakellotoimintoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 7 HUOLTO

PUHDISTUS JA HUOLTO

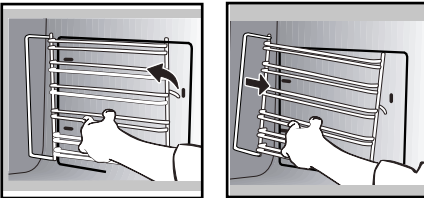
ULKOPINNAT

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin, työnnä ristikkoo ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoo itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota tällä tavalla molemmat ristikot.



UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

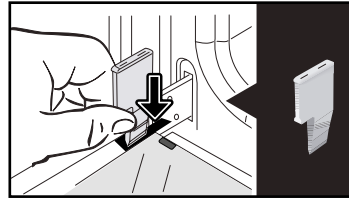
Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.



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

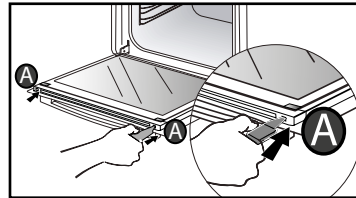
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

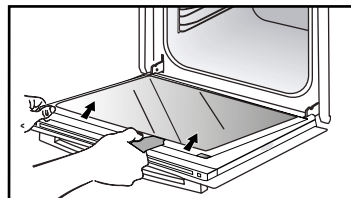


Irrota ensimmäinen klipsikiinnitteinen lasi:

Irrota lasi klipsikiinnityksistään **A** käyttämällä toista kiilaa (tai ruuvimeisseliä).

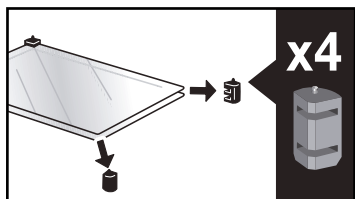


Vedä lasi ulos.

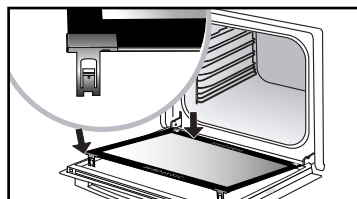


Luukussa on kaksi lasia, joissa molemmissa on kulmissa mustat kumiset välituet.

• 7 HUOLTO

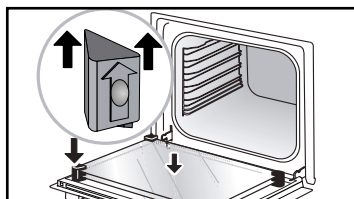


Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten. **Älä upota lasia veteen.** Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

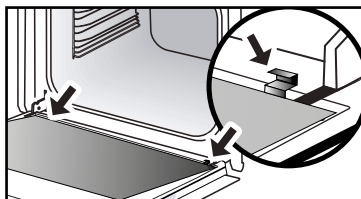


Irrota muovikiila.
Laitte on jälleen toimintavalmis.

Aseta neljä kumista välitukea takaisin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.



Aseta lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että **"PYROLYTIC"**-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.



• 7 HUOLTO



VALON VAIHTAMINEN

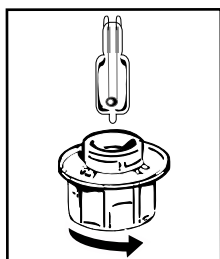


Varoitus:

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

Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman valon itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota valo (käytä kumikäsinettä helpottamaan valon suojalasin irrottamista). Aseta uusi valo paikalleen ja suojalasi paikalleen.

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.



PUHDISTUSTOIMINTO (uunin sisäosa)



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeää, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, leivinpelti, kromatut ritilät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

AUTOMAATTINEN

PYROLYYSIPUHDISTUS

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 luuku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN

Uuni on varustettu kolmella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määriteltyjä kestoajoja ei voi muuttaa:

• 7 HUOLTO



Pikapyro: 59 minuuttia

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.

Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, **uuni käyttää automaattisesti 1h30 kestävästä puhdistustoimintoa.**



Autopyro: kesto aika
1h30 ja 2h15

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.



Turbopyro: 2 tuntia


Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN PIKAKÄYTTÖ

- Valitse päävalikosta «PUHDISTUS» ja vahvista valinta.

- Valitsesopiva puhdistusohjelma, esim. Turbopyro, ja vahvista valinta.

Puhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä.

Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysipuhdistuksen päätyttyä näytöllä vilkkuu 0:00.


Puhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähtyä 30 minuutin ajan, jona aikana uunia ei voi käyttää.



Uunin jäähtyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.

AUTOMAATTIPUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse toiminnon päättymisajan symboli  ja vahvista valinta.

- Aseta sopiva pyrolyysin päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta kahdesti.

Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ①.

• 7 HUOLTO



TYHJENNYSTOIMINTO (vesisäiliö)



Muista tyhjentää säiliö ennen jokaista kypsennystä.

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 AUTOMAATTINEN (katso lisätietoja alta) ja tee samalla tavalla kuin automaattisessa tyhjennyksessä kypsennyksen lopussa.

Automaattinen tyhjennys kypsennyksen lopussa:

Kunakin höyrytoiminnolla tehdyn kypsennyksen jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voit päättää olla tekemättä tyhjennystä valitsemalla "Älä hyväksy" ja vahvistamalla valinnan, tai voit valita «Hyväksy» ja vahvista valinta.

Valitse sen jälkeen PIKA- tai AUTOMAATTINEN-tyhjennystila ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti tyhjennystä varten.



PIKA-tyhjennys:

Vain siinä tapauksessa, kun käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypsennyksen välittömästi.

Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.



AUTOMAATTINEN tyhjennys:

Tyhjentää höyrykattilan ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää seisomaan laitteeseen.

Tyhjennys kestää noin 2-3 minuuttia.

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.

• 7 HUOLTO



KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila)

Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kalkin höyrykattilasta.

Höyrykattilalle on tehtävä säännöllinen kalkinpoisto.

Kun uuni ehdottaa «Kalkinpoisto suositeltavaa!», voit päättää olla tekemättä sitä valitsemalla «Älä hyväksy» ja vahvista valinta.

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.



Varoit
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.

VAIHE 1: TYHJENNYS

- Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vahvista.
- "Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

VAIHE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.
- Sulje laatikko manuaalisesti. "Puhdistus"-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

VAIHE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.
- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.
- "Huuhtelu"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

VAIHE 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.

• 8 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

- Näytöllä näkyy "AS" (Auto Stop).

Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.

- Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi.

Uuni on havainnut toimintahäiriön.

Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi.

Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi.

Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- **Uuni ei lämpene.** Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).

Uunin valo ei toimi. Vaihda lamppu tai polttimo.

Tarkista uunin virtakytkennät.

- Uunin jäädytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.

Tämä on normaalia, jäädytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- **Pyrolyysipuhdistus ei toimi.** Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

- **"Luukun lukitus" -symboli vilkkuu näytöllä.** Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

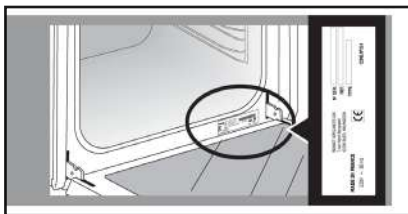
- Uunin pohjalla on vettä.




Höyrykattilassa on kalkkia. Noudata KALKKINPOISTO-jakson vaiheita. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

• 9 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



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

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

HUOMAUTUS:

- Pyrkessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.

RUOKALAJIT														Kypsennysaika minuutteina
		°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	
LHARUUAUT	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
	Siipikarja (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kanankoipi			220	3			210	3					20-30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3									20-30
	Naudankyljyksen (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	Savoiard- ja Génoisekekseit									180	3	180	4	35
	Kääretorttu	220	3							180	2	190	3	5-10
	Pulla	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Pikkuleivät	180	2									180	2	20-25
	Hedelmäkakut	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Murokeksi Sablé	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
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	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

* (mallista riippuen)

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.



Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille.

VASTAAVUUS: LÄMPÖTILAT °C

ARVOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maksimi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

FØDEVARE	TILBEREDINGS-FUNKTIONER *	TRIN	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMNING
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	30-40	Ja
Småkager (8.4.1)		5	dyb plade	150	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade + rist		25-45	Ja
Småkager (8.4.1)		3	dyb plade	175	25-35	Ja
Småkager (8.4.1)		2 + 5	dyb plade+ rist	160	30-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		5	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	20-40	Ja
Små cakes (8.4.2)		3	dyb plade	170	25-35	Ja
Små cakes (8.4.2)		2 + 5	dyb plade + rist	170	25-35	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		4	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		3	rist	150	30-40	Ja
Saftig kage uden fedtstof (8.5.1)		2 + 5	dyb plade + rist	150	30-40	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		1	rist	170	90-120	Ja
Æbletærte (8.5.2)		3	rist	180	90-120	Ja
Gratineret overflade (9.2.2)		5	rist	275	3-6	Ja

* afhængig af model

BEMÆRKNING: For tilberedning i 2 niveauer kan retterne tages ud efter forskellig tilberedningstid

Opskrift med gær (afhængig af model)

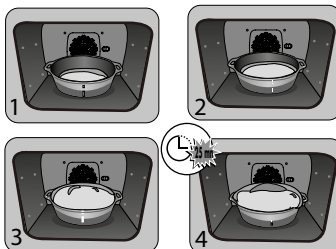
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vand 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørret gær
- Rør dejen med mikser og dejkroge, og lad dejen hæve i ovnen .

Fremgangsmåde:

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FORNO A VAPORE COMBI

MANUALE D'USO

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia

più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione

condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



BVCert.6011825

L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione chiara e obiettiva della fonte. Il marchio DE DIETRICH è orgoglioso di apporre questa etichetta sui prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

Sicurezza e precauzioni importanti	4
1 / Installazione	6
2 / Ambiente	7
3 / Presentazione del forno.....	8
I comandi e il display	9
Gli accessori	10
Il cassetto di riempimento.....	12
Prime regolazioni - messa in servizio.....	13
4 / Le modalità di cottura	14
Modalità “Esperto”	15
Modalità “Vapore: esperto”	16
◦ Preferiti (cotture memorizzate)	17
◦ Funzioni di cottura	18
◦ Funzione Essiccazione	20
Modalità “Guida culinaria”.....	21
Modalità “Vapore combinato”	21
◦ Lista dei piatti.....	22
Modalità “Bassa temperatura”	24
5 / Regolazioni	26
Blocco dei comandi.....	27
6 / Timer.....	27
7 / Pulizia - Manutenzione	28
Superficie esterna.....	28
Smontaggio dei ripiani.....	28
Pulizia dei vetri interni.....	28
Smontaggio e rimontaggio della porta.....	28
Sostituzione della lampada.....	30
Funzione pulizia.....	30
◦ Pirolisi	30
◦ Svuotamento del serbatoio dell’acqua.....	32
◦ Decalcificazione della caldaia	33
8 / Anomalie e soluzioni.....	34
9 / Servizio post-vendita	35
10 / Aiuti in cucina	36
Tavoli da forno	36
Test di funzionalità	37
Ricette con lievito	37

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 dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi 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 grosso.

— 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.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure 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 questo materiale). 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 sotto un piano (fig. A) o in un mobile a colonna (fig. B).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (fig. C).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per

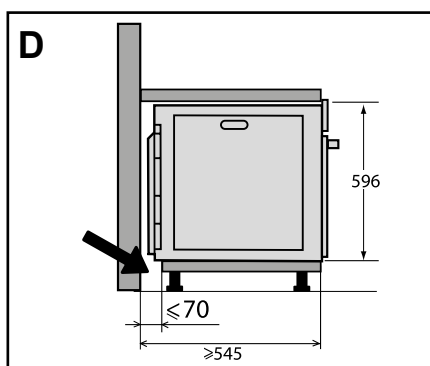
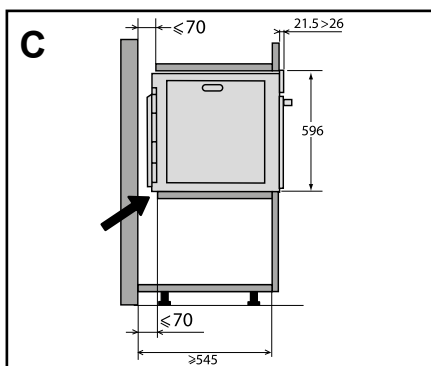
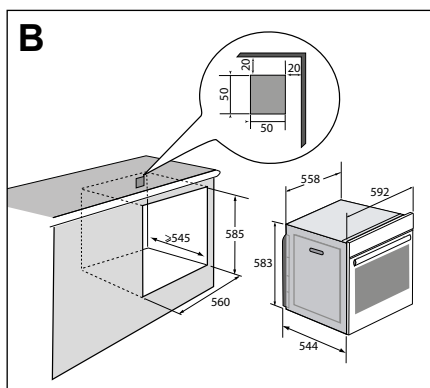
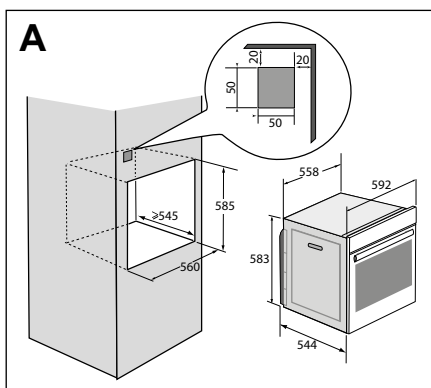
il passaggio del cavo elettrico.

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



Consiglio

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



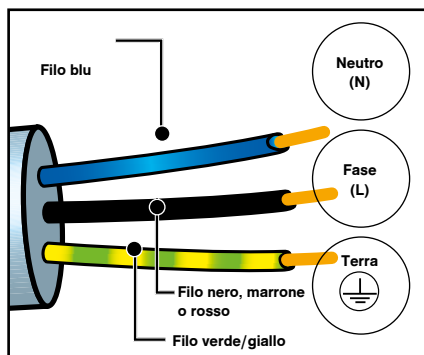
• 1 *INSTALLAZIONE*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

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

• 2 *AMBIENTE*

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere

smaltiti con i rifiuti urbani.

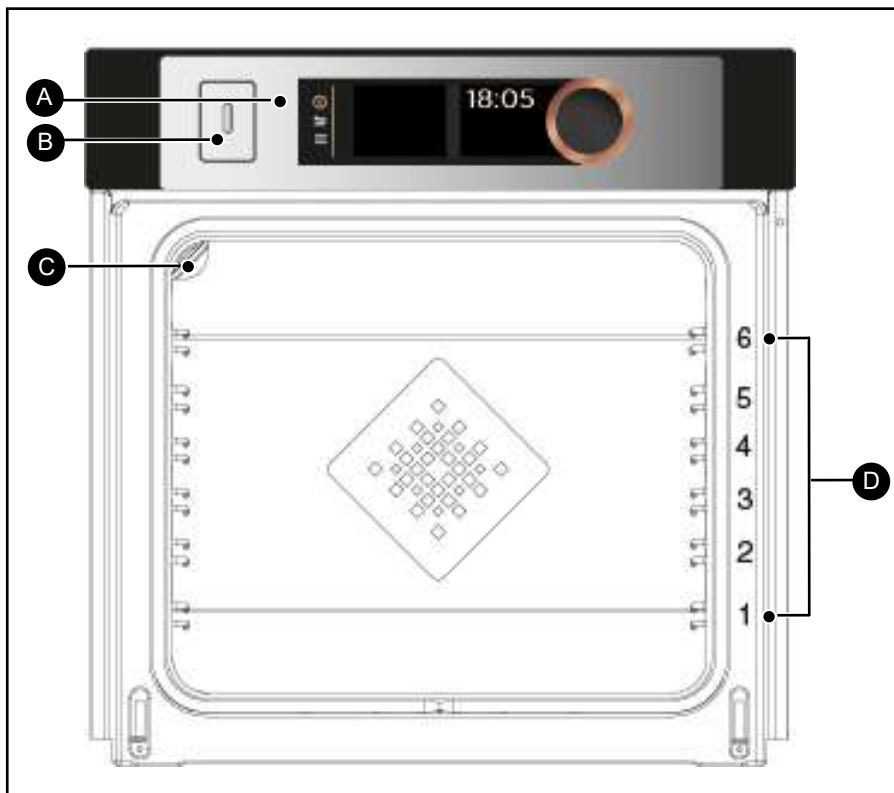
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

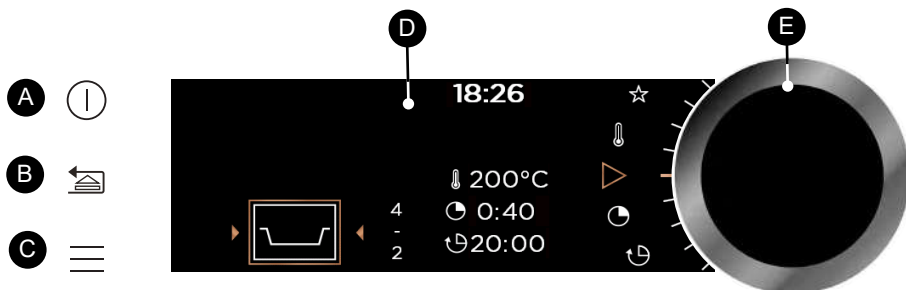
PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Pannello dei comandi
- B** Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua
- C** Lampada
- D** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



A **Tasto spegnimento del forno**
(pressione lunga)

B **Tasto indietro**
(pressione breve) e/o
Tasto apertura cassetto
(pressione lunga)

C **Tasto di accesso al MENU**
(cotture, regolazioni, timer,
pulizia)

D **Display**

E **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.


SIMBOLI DEI DISPLAY

 Avvio della cottura


 Arresto della cottura

 Gradi di temperatura


 Durata di cottura

 Ora di fine cottura
(partenza differita)

 Vapore

 Memorizzazione di cottura

 Indicatore del blocco
della tastiera

 Indicatore di blocco
della porta durante una
pirolisi



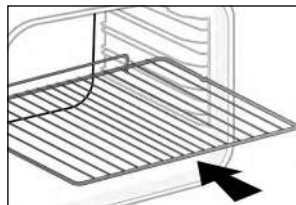
Indicatore dell'altezza dei ripiani raccomandata per infornare le teglie

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (secondo il modello)

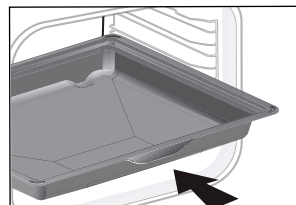
- Griglia di sicurezza antiribaltamento

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.



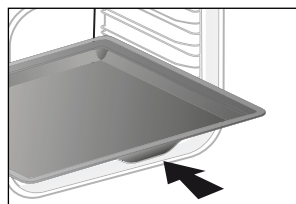
- Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

Inserita nei ripiani sotto la griglia, 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, 20 mm

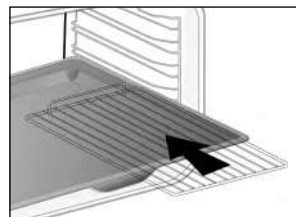
Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



- 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.



• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

- Sistema di guide scorrevoli

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

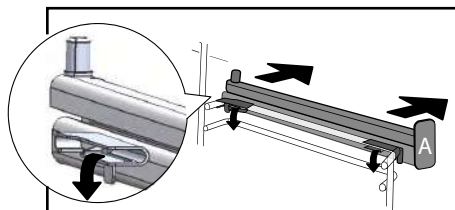
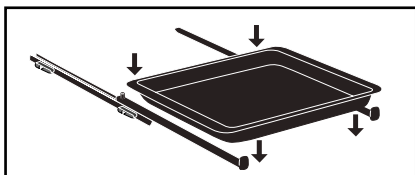
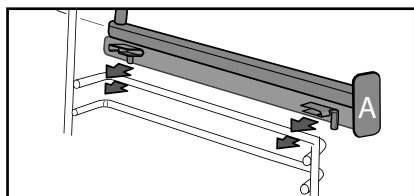
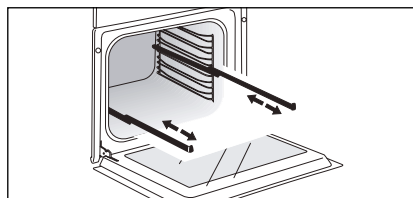
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino 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 (A) 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.



Consiglio

Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

• 4 COTTURA

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.

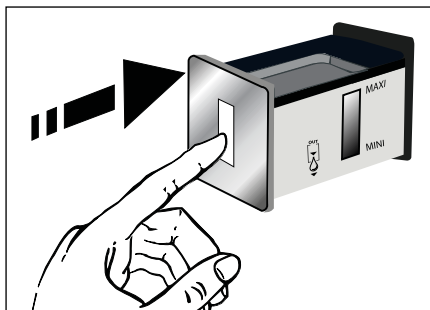
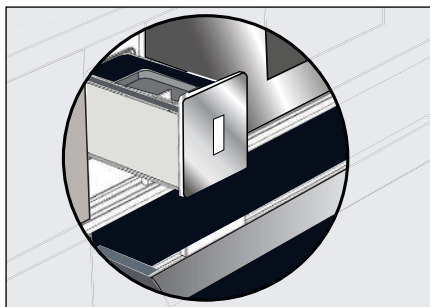
Riempire il serbatoio.

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



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 COTTURA

PRIME REGOLAZIONI - MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

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

- Regolare l'ora


Il display lampeggia 12.00.

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


Il forno visualizza l'ora.

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

 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.

- Avvio - Menu generale



Premere il tasto MENU  per accedere al menu generale quando il forno visualizza solo l'ora.

Si accederà alla prima modalità di cottura: la modalità Esperto.

Ruotare la manopola per far scorrere i diversi programmi :



Per accedere alla modalità selezionata, convalidare premendo la manopola.

Per tornare indietro (non durante una cottura), premere il tasto indietro  e per fermare il forno, premere per qualche secondo il tasto di spegnimento .

• 4 COTTURA

LE MODALITÀ DI COTTURA

A seconda del grado di conoscenze rispetto alla cottura della propria ricetta, selezionare una delle seguenti modalità:

1



Selezionare la modalità **“ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura e la durata di cottura..

2



Selezionare la modalità **“VAPORE: ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura, la percentuale di vapore e la durata di cottura.

3



Selezionare la modalità **«GUIDA CULINARIA»** per una ricetta per la quale si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

4



Selezionare la modalità **«VAPORE COMBINATO»** per una ricetta classica associata al vapore e per la quale si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

5




Selezionare la modalità **“BASSA TEMPERATURA”** per una ricetta gestita interamente dal forno grazie a un programma elettronico specifico (cottura lenta).

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “ESPERTO”

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

Quando il forno visualizza unicamente l'ora, premere il tasto MENU  per accedere al menu generale, poi convalidare la modalità “Esperto”.

- Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata nella lista qui sotto, poi convalidare.



Termoventilazione



Calore combinato



Tradizionale



Cottura Eco



Grill ventilato



Suola ventilata



Grill variabile



Mantenimento al caldo



Scongelamento



Pane



Essiccazione



LA MODALITÀ “VAPORE: ESPERTO”

Questa modalità di cottura permette di combinare una cottura classica associata al vapore al fine di ottenere cotture più tenere e delicate che preservano il gusto. In questo modo gli alimenti non si asciugano e conservano la loro croccantezza.

Proprio come per la modalità Esperto è possibile regolare autonomamente tutti i parametri di cottura e la percentuale di vapore.

Selezionare la modalità “Vapore: esperto” nel menu generale poi confermare. Scegliere poi una delle funzioni di cottura proposte tra la lista qui sotto e confermare:



Tradizionale ventilato



Vap. + turbogrill



Vap. + ventilata



Preferiti (permette di memorizzare 3 cotture)

• 4 COTTURA



COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, il forno raccomanda una o due altezze per il ripiano.


- Infornare il piatto al livello consigliato.
- Premere nuovamente la manopola per avviare la cottura. L'aumento della temperatura inizia immediatamente.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima del lancio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.


MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare il simbolo temperatura  poi convalidare.
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi convalidare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del proprio piatto selezionando il simbolo durata di cottura  poi convalidare.

Inserire la durata di cottura ruotando la

manopola, poi convalidare.

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

Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.



PERCENTUALE DI VAPORE

(Solo Vapore: esperto)

Per le cotture combinate il forno consiglia una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare il simbolo vapore  poi confermare.

Inserire la nuova percentuale di vapore (tra il 20 e l'80%)* girando la manopola e poi confermare la propria scelta.

* Tranne la rigenerazione del pane del giorno prima.


• 4 COTTURA



(Modalità Esperto e Vapore: esperto)

COTTURA CON 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 il simbolo di fine cottura  e convalidare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.

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.

Il forno visualizza un messaggio: "Si desidera arrestare la cottura in corso?".


Confermare selezionando "Accetto" poi convalidare, o selezionare "Rifiuto" e convalidare per proseguire la cottura.




PREFERITI (in modalità Esperto)

- Memorizzare una cottura

La funzione "Preferiti" permette di memorizzare 3 ricette della modalità "Esperto" che vengono realizzate frequentemente.

Nella modalità Esperto, selezionare innanzitutto una cottura, la temperatura e la durata.

Poi selezionare il simbolo  ruotando la manopola per memorizzare la cottura e poi convalidare.

Lo schermo propone allora di registrare questi parametri in una memoria   o . Sceglierne una e poi convalidare. La cottura viene memorizzata. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.




NB: Se le 3 memorie sono già utilizzate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente.

Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Utilizzare una memoria già registrata nella funzione "Preferiti"

Andare nel menu "Esperto" e convalidare.

Far scorrere le funzioni fino al simbolo "Preferiti"  ruotando la manopola.

- Selezionare una delle memorie già registrate   o  e premere per convalidare. Il forno si avvia.


• 4 COTTURA



FUNZIONI DI COTTURA (a seconda del modello)



Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore *	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.
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 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.

*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.

Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

• 4 COTTURA

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 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.
 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).
 Scongela-mento	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carne messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta sulla teglia per pasticceria - 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Essiccazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, radici, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione qui sotto.

 **Consiglio per risparmiare energia.**
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

• 4 COTTURA



FUNZIONE ESSICCAZIONE

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.
Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

Tabella indicativa per disidratare gli alimenti

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA”



LA MODALITÀ “VAPORE COMBINATO”

Queste due modalità selezionano i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare. Si tratta di ricette con o senza vapore associato.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “GUIDA CULINARIA” o “VAPORE COMBINATO” nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie, all'interno delle quali si trovano numerosi piatti (vedere le liste dettagliate dei piatti qui sotto):

- Selezionare la categoria, per esempio “Il pollivendolo”, poi confermare.

- Scegliere il piatto specifico da preparare, per esempio “pollo” e confermare.

Per alcuni alimenti deve essere inserito il peso (o la dimensione).

- Viene proposto un peso. Inserire il peso e confermare; il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura, così come l'altezza del ripiano.

- Infornare il piatto e confermare.



Per alcune ricette è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando il simbolo fine cottura poi confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, confermare due volte.



Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non è possibile effettuare una cottura con partenza differita.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI SENZA VAPORE



IL POLLIVENDOLO

Pollo
Anatra
Petto d'anatra *
Tacchino



IL MACELLAIO

Agnello-spalla
Manzo al sangue
Manzo al punto
Manzo ben cotto
Maiale arrosto
Vitello arrosto
Costata di vitello *



IL PESCIVENDOLO

Salmone
Trotta
Terrina di pesce



LA GASTRONOMIA

Lasagne
Pizza
Quiche



IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate
Pomodori ripieni
Patate intere



IL PANETTIERE

Torta sfoglia
Torta brisée
Torta lievitata
Pane
Baguette
Brioche



IL PASTICCIERE

Torta di frutta
Crumble
Torta genovese
Cupcake
Crème caramel
Torta cioccolato
Biscotti *
Torte
Torta di yogurt

*** è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI CON VAPORE ASSOCIATO



IL POLLIVENDOLO

Pollo
Petti *
Anatra



IL MACELLAIO

Agnello
Maiale arrosto
Vitello arrosto
Vitello-filetto
Maiale-filetto



IL PESCIVENDOLO

Pesce cotto
Terrina di pesce
Pesce intero
Salmone in teglia



IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate
Verdure farcite
Patate intere



IL PASTICCERE

Torta genovese
Flan/creme
Torte
Cupcake
Quattro-quarti
Torta di mele
Torta di noci
Flan al cocco



IL PANETTIERE

Pane
Baguette
Pane precotto
Pasta surgelata
Rigenerare il pane del giorno
prima



GASTRONOMIA

Lasagne
Torta di verdure
Verdure farcite
Patate
Risotto
Piatti freschi
Cibi surgelati



SCONGELAMENTO

Carne
Pesce
Pane-dolc

*** è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA”

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura **lenta** associata a temperature poco elevate.

La qualità della cottura è ottimale.

⚠ Non è necessario alcun preriscaldamento per utilizzare la modalità “BASSA TEMPERATURA”.

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 IMMEDIATA

- Nel menu generale, selezionare la modalità di cottura «Bassa temperatura» ruotando la manopola e poi convalidare.

Il forno propone una scelta di piatti (vedere i dettagli dei piatti qui sotto).


- Selezionare il proprio piatto.
- Dopo aver selezionato il piatto, per esempio l'arrosto di vitello, posizionare la carne sulla griglia al livello del ripiano superiore visualizzato sullo schermo (n. 2) e inserire la leccarda sul ripiano inferiore (n. 1).
- Convalidare la selezione premendo la manopola. La cottura inizia.

A fine cottura il forno si arresta automaticamente ed emette un segnale sonoro.

- Premere il tasto di spegnimento ①.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”.

Dopo aver selezionato il programma, selezionare il simbolo di fine cottura . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola, poi convalidare.

Il display di fine cottura non lampeggia più.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



Arrostato di vitello (4h00)



Arrostato di manzo:



al sangue (3h00)



ben cotto (4h00)



Arrostato di maiale (5h00)



Agnello:



rosato (3h00)



ben cotto (4h00)



Pollo (6h00)



Pesci piccoli (1h20)



Pesci grandi (2h10)



Yogurt (3h00)



NOTA: Non utilizzare la griglia per i seguenti programmi: pesci piccoli - pesci grandi e yogurt.

Posare direttamente sulla leccarda al livello del ripiano indicato sullo schermo.

• 5 *REGOLAZIONI*



FUNZIONE REGOLAZIONI

Nel menu generale, selezionare la funzione “REGOLAZIONI” ruotando la manopola, poi convalidare.

Vengono proposte differenti regolazioni:
- l'ora, la lingua, il suono, la modalità demo, la gestione della lampada.

Selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola, poi convalidare. Poi regolare i parametri e convalidarli.



L'ora

Modificare l'ora; convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo.



La lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.



Il suono

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



La 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 nego-

zio, il forno non riscalderebbe. Per riportarlo in modalità normale, posizionarsi su OFF e convalidare.



La gestione della lampada

Sono proposte due scelte di regolazione:



Posizione ON, la lampada resta accesa durante tutte le cotture (salvo in funzione ECO).

Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.

Scegliere la posizione e convalidare.



Dopo 90 secondi senza azione da parte dell'utilizzatore, la luminosità del display diminuisce per limitare il consumo di energia, e la lampada del forno si spegne (quando è in modalità “AUTO”).




Una pressione semplice sui tasti indietro  o menu  è sufficiente a ristabilire la luminosità del display e ad attivare la lampada durante la cottura se necessario.

• 5 *REGOLAZIONI*






BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  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 menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display.

• 6 *TIMER*



FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

- Nel menu generale, selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi convalidare.

Sullo schermo compare 0m00s.

Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

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 del timer in qualsiasi momento.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.

• 7 MANUTENZIONE

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

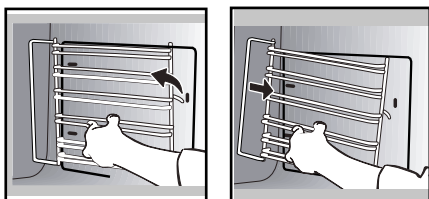
SUPERFICIE ESTERNA

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.



I VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.

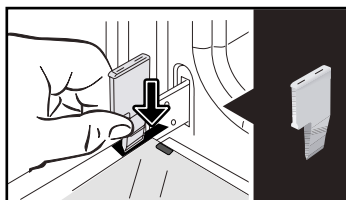


Avvertenza

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

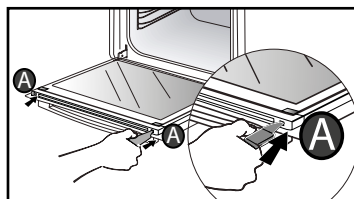
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

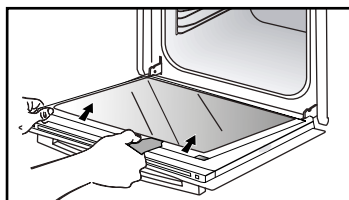


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti **A** al fine di rimuovere la clip dal vetro.

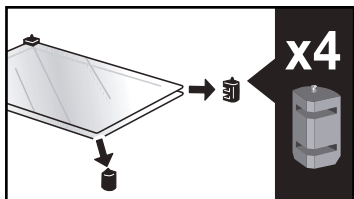


Rimuovere il vetro.



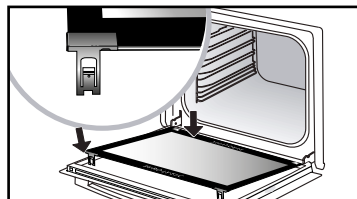
La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

• 7 *MANUTENZIONE*

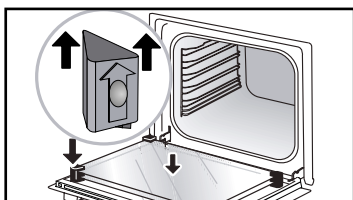


Se necessario, rimuoverli per pulirli.
Non immergere i vetri nell'acqua.
Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

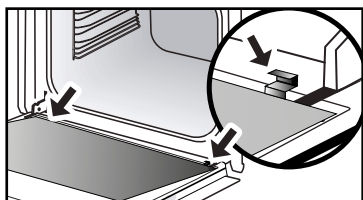
Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.



Rimuovere lo spessore in plastica.
L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.



Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato che indica "PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.



• 7 *MANUTENZIONE*



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

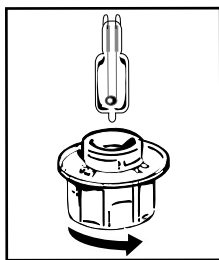


Avvertenza

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

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



FUNZIONE PULIZIA (della cavità)



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, piastra per i dolci, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

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.

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Vengono proposti tre cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:

• 7 MANUTENZIONE



Pyro Express: in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, **viene effettuata automaticamente una pirolisi di un'ora e mezza.**



Pyro Auto: compresa tra 1h30 e 2h15

Per una pulizia che permette un risparmio di energia.




Pyro Turbo: in 2h00

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi convalidare.
- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

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.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00. Dopo ogni pirolisi viene effettuata una


fase di raffreddamento di 30 minuti, durante i quali il forno non è disponibile.




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 il simbolo ora di fine (partenza differita)  poi convalidare.
- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi convalidare. Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante .

• 7 *MANUTENZIONE*



FUNZIONE SCARICO (del serbatoio d'acqua)



È necessario effettuare uno scarico prima di ogni cottura.

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, VELOCITÀ o AUTO (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.

È possibile decidere di non effettuare lo scarico scegliendo "Rifiuto" e confermando, oppure di effettuarlo scegliendo "Accetto" e confermando.

Selezionare uno scarico VELOCITÀ o uno scarico AUTO poi confermare.

Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.



Scarico VELOCITÀ:

Unicamente nel caso in cui l'utilizzatore desideri rilanciare immediatamente una cottura al vapore.

Durata dello scarico 20 secondi circa.



Scarico AUTO:

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante. Durata dello scarico da 2 a 3 minuti circa.

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.

• 7 *MANUTENZIONE*



FUNZIONE DECALCIFICAZIONE (della caldaia a vapore)

La decalcificazione è un ciclo di pulizia che elimina il calcare dalla caldaia.

È necessario effettuare una decalcificazione regolare della caldaia.

Quando il forno indica una “decalcificazione consigliata” è possibile decidere di non effettuarla scegliendo “Rifiuto” e confermando.

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: RISCIAQUO

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.

• 8 ANOMALIE E SOLUZIONI

- Appare "AS" (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per "F". Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnerne il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- **Il forno non riscalda.** Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

- La lampada del forno non funziona.

Sostituire la lampada o il fusibile del proprio impianto.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- 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.

- **La pulizia mediante pirolisi non si avvia.** Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

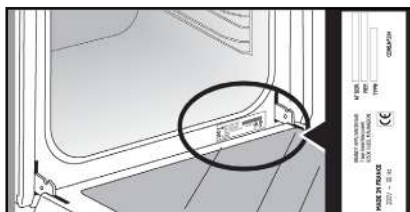
- È presente acqua sulla suola del forno.



La caldaia è intasata dal calcare. Seguire la procedura di DECALCIFICAZIONE. Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.

• 9 SERVIZIO POST-VENDITA

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



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

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.

PIATTI														Tempo cucinare in minuti
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	
CARNI	Arrosti di maiale (1kg)	200	2									190	2	60
	Arrosti di vitello (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Arrosti di manzo	240	2									200	2	30-40
	Agnello (coscia, 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
	Costolette di maiale / vitello			210	3									20-30
	Costolette di manzo (1kg)			210	3			210	3					20-30
Costolette di montone			210	3									20-30	
PESCE	Pesce alla griglia			275	4									15-20
	Pesce cotto (orata)	200	3									190	3	30-35
	Pesce farfalla	220	3									200	3	15-20
VERDURE	Gratins (cibi cotti)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIE	Biscotto di Savoia - Génoise									180	3	180	4	35
	Biscotto arrotolato	220	3						180	2	190	3	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Torta - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Ciafoutis	200	3									190	3	30-35
	Biscotti - pasta frolla	175	3									170	3	15-20
	Kugelhupf									180	2			40-45
	Meringhe	100	4						100	4	100	4		60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Cabbage Patch	200	3						180	3	200	3		30-40
	Pasticcini di pasta sfoglia	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Torta di pasta frolla	200	1									200	1	30-40
Crostata sottile di pasta sfoglia	215	1									200	1	20-25	
VARIE	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
	Torta	200	2									190	2	40-45
	Pane	220	2									220	2	30-40
Pane tostato			275	4-5									2-3	

* Secondo il modello

N.B.: Tutte le carni devono rimanere a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno..



Tutte le temperature e i tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati.

EQUIVALENZA : FIGURE TEMPERATURA °C

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

TEST DI IDONEITÀ ALLO SCOPO SECONDO LA NORMA IEC 60350

CIBO	* MODALITÀ DI COTTURA CUCINA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	LUNGHEZZA min.	PRECAUFFAGGIO
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	si
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	si
Shortbread (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	si
Torte piccole (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		3	grille	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	grille	275	3-6	si

NOTA: Per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.

* A seconda del modello

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

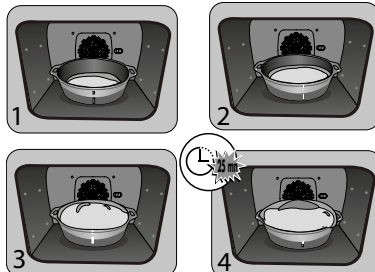
Ingredienti:

- Farina 2 kg - Acqua 1240 ml - Sale 40 g - 4 pacchetti di lievito di birra disidratato
Mescolare l'impasto con il mixer e lasciarlo lievitare nel forno.

Procedura: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare la pasta in un piatto resistente al calore, togliere

Rimuovere i supporti in filo metallico della mensola e posizionare il piatto sul fondo.

Preriscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerlo e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

GEBRUIKSGIDS

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GECOMBINEERDE STOOMOVEN

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

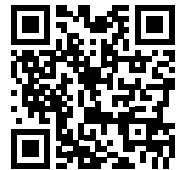
Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel. Wij danken u voor uw vertrouwen.



BVCert.6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	4
1 / Installatie	6
2 / Milieu	7
3 / Voorstelling van de oven	8
De bedieningsknoppen en het display	9
De accessoires	10
De vullade.....	12
Eerste instellingen - Ingebruikname.....	13
4 / De bereidingswijzen	14
“Expert” modus	15
Modus «Stoomexpert»	15
° Favorieten (bereidingen in geheugen).....	17
° Bakfuncties	18
° Drogen	20
Modus «Kookgids»	21
“Combineren stoom” modus	21
° Lijst met gerechten.....	22
“Lage temperatuur” modus.....	24
5 / Instellingen.....	26
Bedieningslot	27
6 / Timer.....	27
7 / Onderhoud - Schoonmaken	28
Buitenoppervlak	28
Demontage van de niveauhouders	28
Reiniging van de binnenkant van de ruiten	28
Demontage en hermontage van de deur.....	28
Vervanging van de lamp	30
Reinigingsfunctie	30
° Pyrolyse.....	30
° Legen van het reservoir	32
° De ketel ontkalken	33
8 / Storingen en oplossingen	34
9 / Servicedienst	35
10 / Kookhulp	36
Bakplaten	36
Functionaliteitstests	37
Recepten met gist	37

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel 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. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht
— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolyserreiniging van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geen schuurmiddelen 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

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

glas veroorzaken.

LET OP :

Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— 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 van de oven, 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 zowel onder het werkblad (**fig. A**) als in een inbouwkast (**fig. B**) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (**fig. C**).

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te

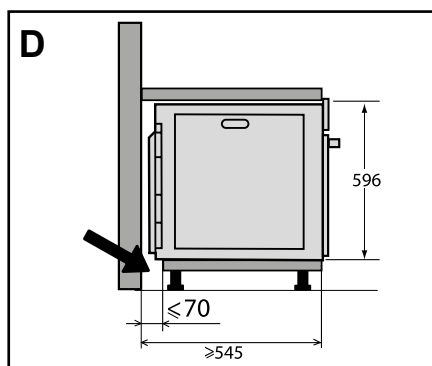
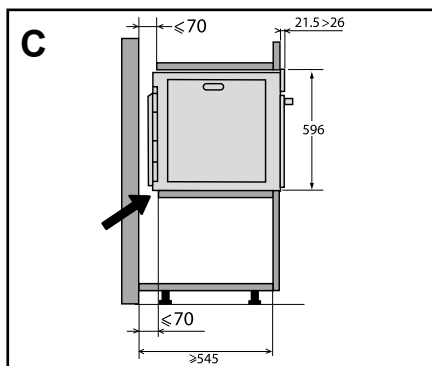
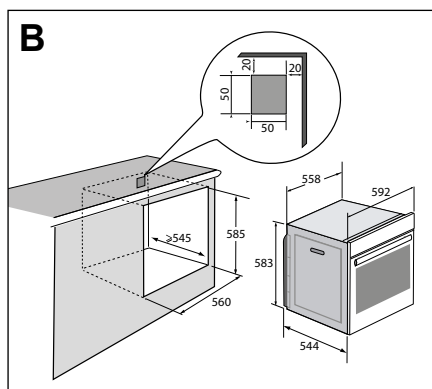
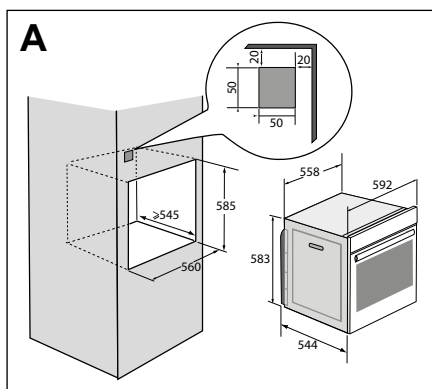
kunnen doorvoeren.

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



Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



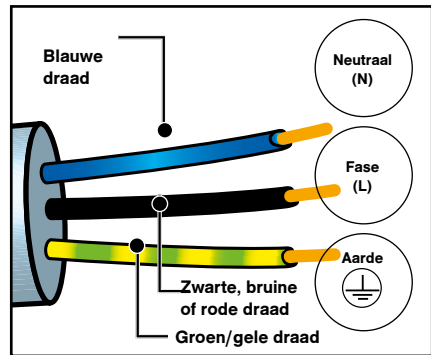
• 1 *INSTALLATIE*

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.



Opgelet:

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdt u de zekering die met de lijn 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, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander

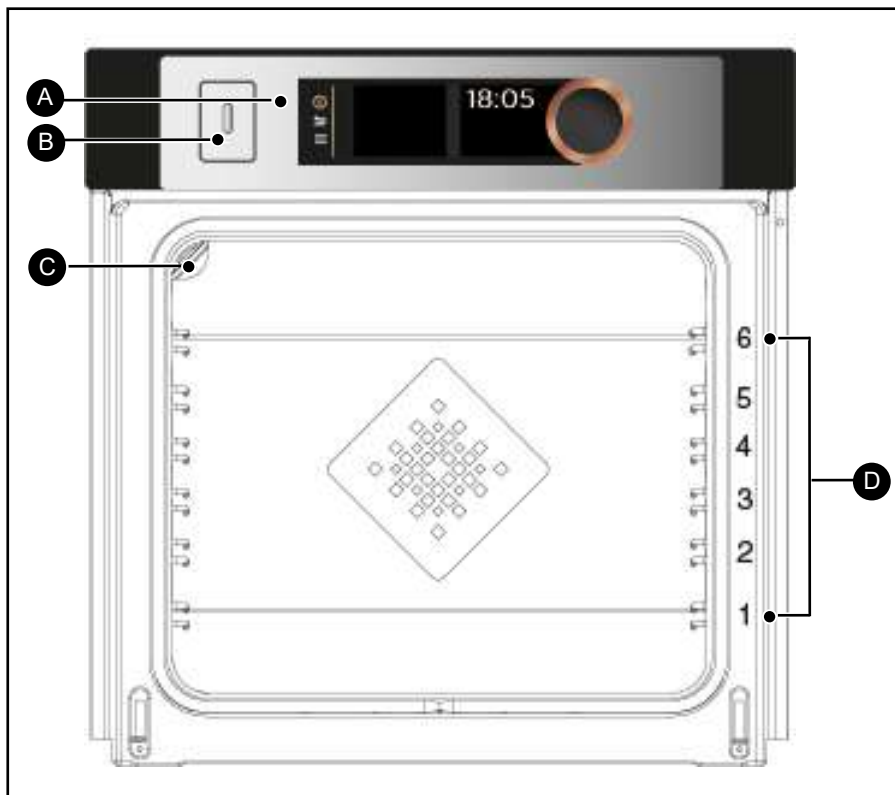
afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG 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

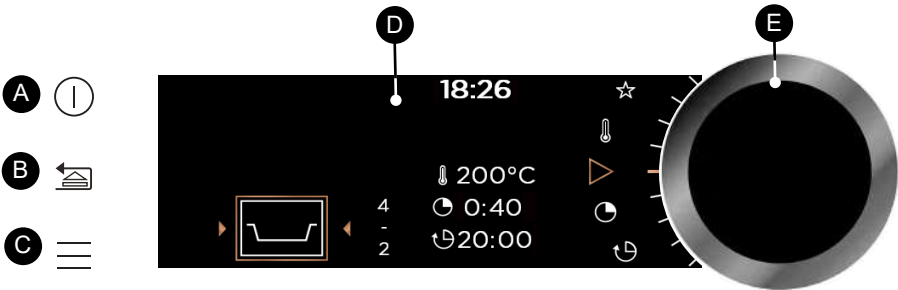
VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Bedieningsstrook
- B** Vullade van het waterreservoir
- C** Lamp
- D** Niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



- A** Stoptoets van de oven
(lange druk)
- B** Terugkeertoets
(Druk kort) en / of
Openingstoets van lade
(lange druk)
- C** Toegangstoets tot MENU
(bakken, instellen, timer,
reiniging)

- D** Displays
- E** Draaknop 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.

SYMBOLEN VAN DE DISPLAYS

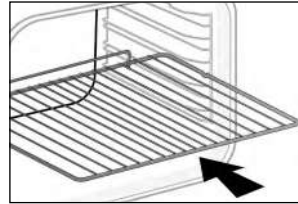
- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | Starten van het bakken |  | Stoom |
|  | Stoppen van het bakken |  | Registratie bakwijzen in het geheugen |
|  | Temperatuurgraden |  | Indicator vergrendeling toetsenbord |
|  | Baktijd |  | Indicator vergrendeling van de deur tijdens een pyrolyse |
|  | Eindtijd bakken
(uitgestelde start) | | |
|  | Indicator aanbevolen roosterhoogte voor het in de oven zetten van de gerechten | | |

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (volgens het model)

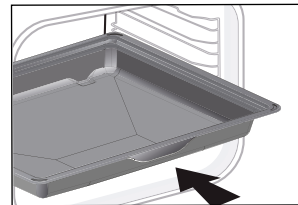
- Rooster met kantelbeveiliging

Het rooster kan gebruikt worden om alle schalen 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.



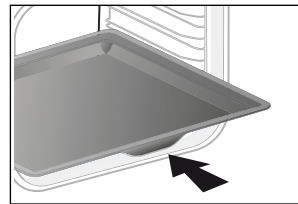
- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

Geplaatst in de niveauehouders 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, 20 mm

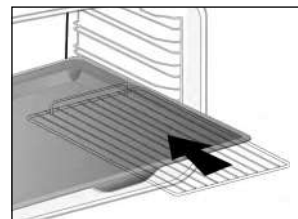
Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauehouders geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



- "Smaken" roosters

Deze halve 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 schaal opgevangen bakvocht.



• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

- Systeem van schuifrails

Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.

INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

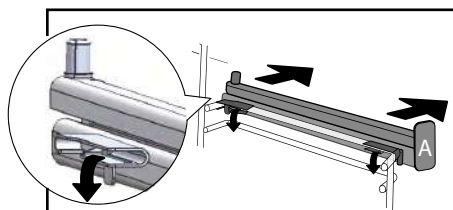
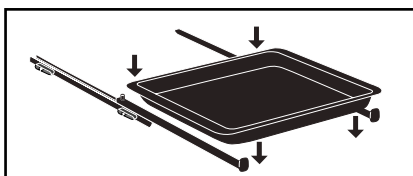
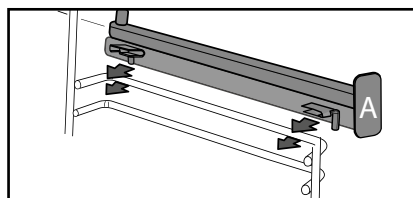
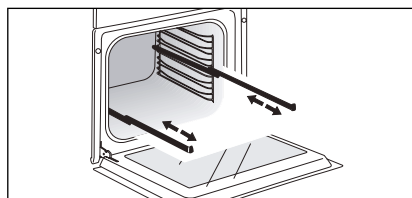
Kies na de 2 niveaushouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveaushouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.

N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklaapt worden, het blokje **A** bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveaushouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik.

Verwijder opnieuw de niveaushouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



Tip
Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.



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

Vullade 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.

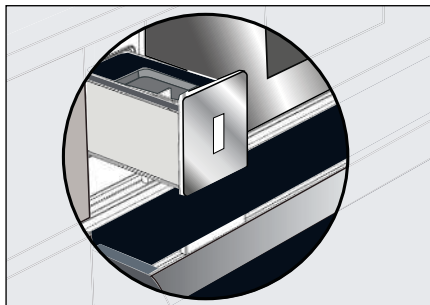
Vul het reservoir.

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.

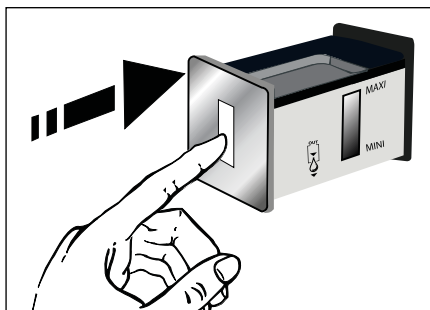
Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



Tip

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».

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

EERSTE INSTELLINGEN - INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.


- Stel de tijd in

Het display knippert op 12:00.

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.

NB : Zie voor opnieuw wijzigen van de tijd het hoofdstuk "Instellingen".

 **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.**

- Starten - Algemeen menu


Druk op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu wanneer de oven alleen de tijd aangeeft.

U komt op de eerste bakwijze: de Expert modus.

Draai de knop om de verschillende programma's door te lopen :



Om naar de geselecteerde modus te gaan, valideert u door op de knop te drukken.

Om terug te keren (behalve tijdens het bakken), drukt u op de terugkeertoets  en om de oven te stoppen, houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

• 4 BAKKEN

DE BAKWIJZEN

Selecteer volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept een van de volgende modi:

1



Selecteer de **“EXPERT”** modus voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur en de tijd van het bakken kiest.

2



Selecteer de modus **“EXPERT”** voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur, het gewenste percentage stoom en de tijd van het bakken kiest.

3



Selecteer de **«KOOKGIDS»** modus voor een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en zijn gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

4



Selecteer de **«GECOMBINEERDE STOOM»** modus voor een klassiek recept met stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.



5 Selecteer de **“LAGE TEMPERATUUR”** modus voor een geheel door de oven beheerd recept, dankzij een speciaal elektronisch programma (langzaam bakken).


• 4 BAKKEN



1

DE "EXPERT" MODUS

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur, baktype, baktijd.

Wanneer de oven alleen de tijd aangeeft, drukt u op de toets  MENU voor toegang tot het algemene menu en valideert u daarna de "Expert" modus.

- Draai de knop om de gewenste bakfunctie uit onderstaande lijst te kiezen en valideer:



Heteluchtfunctie



Gecombineerde warmte



Traditioneel



Eco bakken



Geventileerde grill



Geventileerde bodem



Variabele grill



Warmhouden



Ontdooien



Brood



Drogen



***** *****

Favorieten (voor registratie van 3 bakwijzen in het geheugen)



2

"STOOM EXPERT" MODUS

In deze modus kunt u een traditionele keuken combineren met stoom om sappigere en zachtere gerechten te verkrijgen, die beter de smaak behouden. Zo drogen de voedingswaren niet uit en behouden deze hun knapperigheid.

Net als in de Expert-modus kunt u zelf alle kookparameters instellen evenals het percentage van stoom.

Selecteer de modus "STOOMEXPERT" in het algemene menu en valideer.

Vervolgens kiest u een van de voorgeselde bereidingsfuncties uit de onderstaande lijst en bevestigt deze:



Traditionele geventileerde stoom



Grill met geventileerde stoom



Draaiende warmte + stoom

• 4 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

ONMIDDELIJK BAKKEN

Wanneer u een bakfunctie hebt geselecteerd en gevalideerd, adviseert de oven u een of twee roosterhoogtes.


- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau.
- Druk opnieuw op de knop om met bakken te beginnen. De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen.

NB : Sommige parameters kunnen gewijzigd worden (volgens de gekozen modus) vóór het starten van het bakken (temperatuur, baktijd, stoompercentage en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het baktype dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale baktemperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer het symbool temperatuur  en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BAKTIJD

U kunt de baktijd van uw gerecht invoeren door het symbool baktijd  te selecteren en te valideren.

Voer de baktijd in door de knop te draaien en valideer daarna.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.



STOOMPERCENTAGE

(Enkel Stoomexpert)

Voor het gecombineerd koken stelt de oven u een ideaal stoompercentage voor.

Om dit te wijzigen, selecteert u het symbool stoom  en vervolgens bevestigen

Voer het nieuwe stoompercentage in (tussen 20 en 80%)* met de draaiknop en bevestig uw keuze.

* Behalve regeneratie van het brood van de dag ervoor.


• 4 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Wanneer u de kookduur afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindkooktijd wijzigen indien u wenst dat deze uitgesteld wordt.

-Selecteer het symbool einde baktijd  en valideer.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.

NB : U kunt een bakwijze starten zonder de baktijd of de eindtijd te selecteren. In dat geval stopt u het bakken wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gebakken is (zie hoofdstuk “Uitschakelen tijdens het bakken”).

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BAKKEN

Om tijdens het bakken te stoppen, drukt u op de knop.


De oven geeft de volgende melding: “Wilt u uitschakelen tijdens het bakken?”. Bevestig door “Ik accepteer” te selecteren en valideer of selecteer “Ik weiger” om door te gaan met bakken.

FAVORIETEN (enkel Expertmodus)

- Een bakwijze opslaan in het geheugen

Met de functie “Favorieten” kunnen 3 recepten die u vaak maakt in de “Expert” modus worden opgeslagen.

Selecteer in de Expert modus eerst een bakwijze, zijn temperatuur en de baktijd.

Selecteer vervolgens het symbool  door de knop te verdraaien, om deze bakwijze in het geheugen op te slaan, en valideer.

Het scherm stelt dan voor deze parameters te registreren in een geheugen   of . Kies er een van en valideer. Uw bakwijze is nu in het geheugen opgeslagen.




Valideer opnieuw om het bakken te starten.

NB: Als de 3 geheugens al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Gebruik een reeds in de functie “Favorieten” geregistreerd geheugen

Ga naar het menu “Expert”, valideer. Doorloop de functies tot aan het symbool “Favorieten ” door de knop te draaien. Bevestig.

- Selecteer een van de reeds geregistreerde geheugens   of  en druk om te valideren.

De oven schakelt in.







• 4 BAKKEN



BAKFUNCTIES EXPERT (volgens het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hete lucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 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 kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, 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.

*Bakwijze 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.



Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

• 4 BAKKEN

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	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 (fruitaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de patisserieplaat - 2e niveau. Denk eraan een schaalje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.

 **Tip voor energiebesparing.**
Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 4 BAKKEN



DROOGFUNCTIE (enkel Expertmodus)

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 voedingsmid-

delen.

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.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 4 BAKKEN



MODUS «KOOKGIDS»



“COMBINEREN STOOM” MODUS

Deze twee modi kiezen voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel. Deze recepten zijn met of zonder gecombineerde stoom of 100% stoom.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer de modus “KOOKGIDS” of “GECOMBINEERDE STOOM” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voor, waarin zich talrijke gerechten bevinden (zie onderstaande gedetailleerde lijst met schotels):

- Selecteer vervolgens de categorie, bijvoorbeeld “Gevogelte” en valideer.
- Kies het specifieke te bereiden gerecht, bijvoorbeeld “kip” en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet het gewicht (of de maat) ingevoerd worden.

- Er wordt dan een gewicht voorgesteld. Voer het gewicht in en valideer; de oven berekent dan automatisch de baktijd en geeft deze aan, alsmede de roosterhoogte.

- Plaats uw gerecht in de oven en valideer.



Voor sommige recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

U kunt uw oven openen en uw gerecht begieten op ieder willekeurig moment tijdens het bakken.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt, als u dat wenst, het einde van de baktijd wijzigen door het symbool einde baktijd  te selecteren en vervolgens te valideren.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.



Voor de recepten die voorverwarmd moeten worden, is geen uitgestelde start mogelijk.

• 4 BAKKEN



LIJST VAN SCHOTELS ZONDER STOOM



GEVOGELTE

Kip
Eend
Eendenborstfilet *
Kalkoen



VLEES

Rozige lamsschouder
Rood gebakken rundvlees
Medium gebakken rundvlees
Goed doorbakken rundvlees
Varkensgebraad
Kalfsgebraad
Kalfsrib *



VIS

Zalm
Forel
Visterrine



TRAITEUR

Lasagne
Pizza
Quiche



GROENTEN

Gegratineerde aardappelen
Gevulde tomaten
Hele aardappelen



BROOD EN DEEG


Bladerdeeg
Kruimeldeeg
Gerezen deeg
Brood
Stokbrood
Brioche



GEBAK

Fruittaart
Crumble
Caketaart
Cupcakes
Crème karamel
Chocoladetaart
Zandkoekjes / Cookies *
Cake
Yoghurtaart

*** Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.**

 Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 4 BAKKEN

⁴ LIJST VAN SCHOTELS MET STOOM



GEVOGELTE

Kip
Eendenfilet *
Eend



VLEES

Lam
Varkensgebraad
Kalfsgebraad
Varkensfilet
Kalfsfilet



VIS

Bereide vis
Visterrine
Volledige vissen
Zalmpannetje



GROENTEN

Gratin dauphinois
(gegratineerd aardappelgerecht)
Gevulde groenten
Hele aardappelen



GEBAK

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Evenveeltje
Appeltaart
Notentaart
Kokosnootflan



BROOD EN DEEG

Brood
Stokbrood
Voorgebakken brood
Diepgevroren deeg
Oppiepen van brood van een

dag oud



DE TRAITEUR

Lasagne
Clafoutis van groenten
Gekonfijte groenten
Aardappelschotel
Risotto
Verse gerechten
Diepvriesgerechten



ONTDOOIEN

Vlees
Vis
Broodjes-Gebak

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.



Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst moet worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 4 BAKKEN



DE “LAGE TEMPERATUUR” MODUS

Met deze bakwijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het **langzaam** bakken, in combinatie met vrij lage temperaturen. Het bakresultaat is optimaal.



Er is geen voorverwarmen nodig voor de LAGE TEMPERATUUR modus.

Het bakken moet ALTIJD met een koude oven beginnen.



Voor het bakken op lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en ze voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.

ONMIDDELLIJK BAKKEN

- Selecteer in het algemene menu de bakwijze «Lage Temperatuur» met de knop en valideer uw keuze.

De oven biedt een keuze aan gerechten (zie de details van de gerechten hieronder).

- Selecteer uw gerecht.

- Na het selecteren van het gerecht, bijvoorbeeld kalfsgebraad, legt u het vlees op het rooster op het bovenste niveau, weergegeven op het scherm (niveau 2) en schuift u de lekbak op het niveau daaronder (niveau 1).

- Valideer uw keuze door op de knop te drukken. Het bakproces start.

De oven schakelt automatisch uit wanneer en geeft een geluidssignaal.
- Druk op de uittoets ①.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt voor een uitgestelde start kiezen wanneer u op “lage temperatuur” bakt. Selecteer, na uw programma geselecteerd te hebben, het symbool einde baktijd . Het display knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien en valideer vervolgens twee keer.

Het display met het einde van de baktijd knippert niet meer.

• 4 BAKKEN



GERECHTENLIJST



Kalfsgebraad (4.00u)



Rundergebraad:



rood gebakken (3.00u)



goed doorbakken (4.00u)



Varkensgebraad (5.00u)



Lamsvlees:



rozig (3.00u)



goed doorbakken (4.00u)



Kip (6.00u)



Kleine vissen (1.20u)



Grote vis (2.10u)



Yoghurt (3.00u)



LET OP: Het rooster niet gebruiken voor de volgende programma's: kleine vissen - grote vis en yoghurt.

Leg deze rechtstreeks op de lekbak op het op het scherm aangegeven niveau.

• 5 *INSTELLINGEN*



FUNCTIES INSTELLINGEN

- Selecteer in het algemene menu de functie «INSTELLINGEN» met de knop en valideer.

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

- de tijd, de taal, het geluid, de demo modus, het beheer van de lamp.

Selecteer de gewenste functie 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.



De taal

Kies uw taal en valideer.



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.



De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus. Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presen-

tatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

Om hem weer in de normale modus te plaatsen, zet u deze op OFF en valideert u uw keuze.



Het 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 90 seconden tijdens het bakken.

Kies uw stand en valideer.



Na 90 seconden zonder actie van de kant van de gebruiker vermindert de helderheid van het display om het energieverbruik te beperken en dooft de lamp van de oven (wanneer deze in de “AUTO” modus staat).




Door op de toetsen terug  of menu  te drukken, wordt de lichtsterkte van het display hersteld en wordt, indien nodig, de lamp weer ingeschakeld tijdens het bakken.

• 5 *INSTELLINGEN*






BEDIENINGSSLOT

Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen terug  en menu  totdat het hangslot symbool  wordt weergegeven op het scherm.

Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toets terug  en menu  totdat het hangslotsymbool  van het display verdwijnt.

• 6 *TIMER*



TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer in het algemene menu de functie «TIMER» met de knop en valideer.

0m00s wordt weergegeven om het scherm.

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

NB : Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

• 7 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

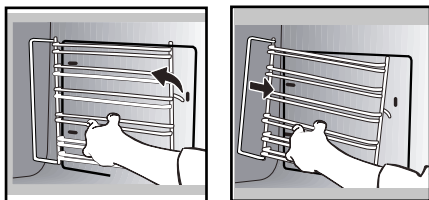
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

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 niveaus.



BINNENKANT VAN DE RUITEN

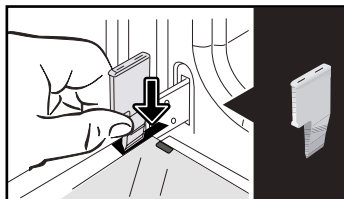
Demonteer de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



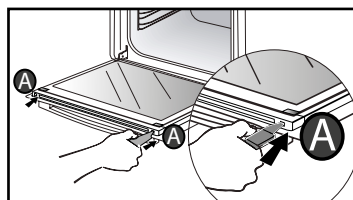
Let op
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

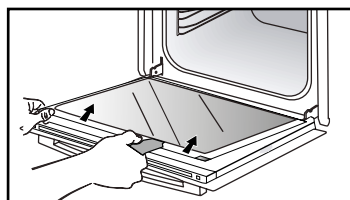
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Verwijder het eerste vastgeklitte glas: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen **A** om het glas los te klikken.

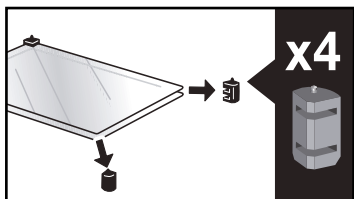


Verwijder het glas.



De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.

• 7 ONDERHOUD

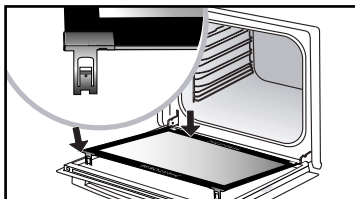


Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

Dompel het glas niet in water onder.

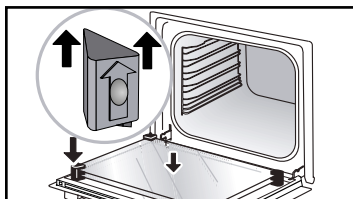
Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.

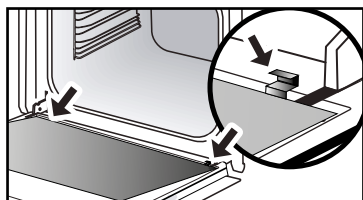


Verwijder de plastic wig.

Uw toestel is opnieuw operationeel.



Steek het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit daarna vast, met de zijde met **“PYROLYTIC”** zichtbaar en naar u gericht.



• 7 ONDERHOUD



VERVANGING VAN DE LAMP

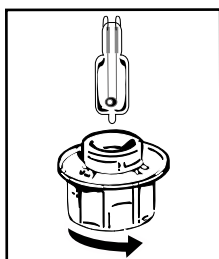


Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug.

Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



REINIGINGSFUNCTIE (in de ovenruimte)



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 recipiënten.

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

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.

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

U kunt uit drie pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:

• 7 ONDERHOUD



Pyro Express: 59 minuten

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, **dan wordt automatisch overgegaan tot een pyrolyse van anderhalf uur.**



Pyro Auto: tussen 1.30u en 2.15u

voor een minder energie verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: 2.00u


voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

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 Turbo en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmakiezer

om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.


Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase van 30 minuten plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.



Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.


AUTOMATISCHE REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het symbool eindtijd (uitgestelde start)  en valideer.

- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer vervolgens twee keer.

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.

Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets  te drukken.

• 7 ONDERHOUD



LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)



Leeg altijd alles vooraleer u kookt.

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 bevestig. De lade gaat open.
- Kies een van de 2 wijzen van legen, SPEED of AUTO (zie details hierna) en ga op dezelfde manier te werk als voor een automatisch leegmaken 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 zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor «Ik weiger» en te bevestigen, selecteer anders «Ik ga akkoord», en bevestig.

Selecteer vervolgens een type leegmaken SPEED of AUTO en bevestig.

De lade opent zich automatisch voor het legen.



Legen SPEED:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het leegmaken duurt ongeveer 20 s.



AUTO leegmaken:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Duur leegmaken ca. 2 tot 3 min.

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.

• 7 ONDERHOUD



ONTKALKINGSFUNCTIES (van de stoomketel)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdt.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een «ontkalking aanbevolen» suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor «Ik weiger», en dit 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 bevestig.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

STAP 1: LEGEN

- Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus «leggen» start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 2: REINIGEN

- 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.

• 8 *STORINGEN 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.

Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet. Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd. Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

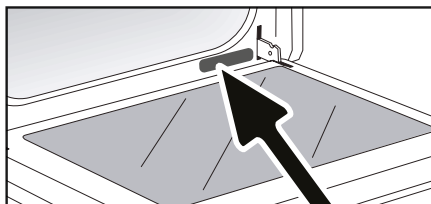
- Er bevindt zich water op de bodem van de oven.



De ketel is vol kalkaanslag. Volg de procedure ONTKALKING. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

• 9 *SERVICEDIENST*

INTERVENTIES

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, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



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







B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

LET OP:


- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.

GERECHTEN														BAKDUUR
		°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	°C	per kg	
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2											60
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2											60-70
	Rundergebraad	240	2											30-40
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30
	Varkens- / kalfsrib			210	3									20-30
	Runderrribben (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Schaapsribben			210	3									20-30
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3											30-35
	Vis in folie	220	3											15-20
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3											45
	Lasagne	200	3											45
	Gevulde tomaten	170	3											30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake							180	3					35
	Opgedorde cake	220	3					180	2					5-10
	Brioche	180	3			200	3	180	3					35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Evenveeltje	180	3					180	3					45-50
	Kersenvlaai	200	3											30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3											15-20
	Kugelhupf							180	2					40-45
	Schuimgebak	100	4					100	4					60-70
	Madeleines	220	3											5-10
	Soezendeeg	200	3					180	3					30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3											5-10
	Savarin	180	3					175	3					30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1											30-40
Taart van fijn bladerdeeg	215	1											20-25	
DIVERSEN	Pastei	200	2											80-100
	Pizza van kruimeldeeg					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé							180	2					50
	Taart met deegdeksel	200	2											40-45
	Brood	220	2											30-40
Geroosterd brood			275	4-5									2-3	

* volgens model

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

 Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN  °C									
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	BAKWIJZEN	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOORVERWARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + 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 bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

* volgens model

LET OP: Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

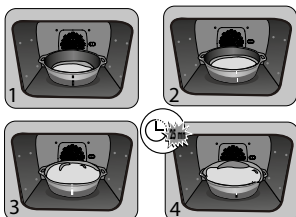
Recept met gist (volgens model)

Ingrediënten:

- Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakpoeder
- Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

BRUKSANVISNING

PL

PT

RU

SK

SV

KOMBIDAMPOVN

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich. Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøyte bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene. Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover. Takk for tilliten til oss.



BY Cert.0011825

Etiketten «Origine France Garantie» sikrer forbrukeren sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på kilden. DE DIETRICH-merket er stolt av å påføre denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INNHALDSFORTEGNELSE

Sikkerhet og viktige forholdsregler	4
1 / Installasjon	6
2 / Miljø	7
3 / Presentasjon av ovnen.....	8
Kontroller og display	9
Tilbehør	10
Påfyllingsskuff.....	11
Første innstillinger - sette i gang	12
4 / Tilberedningsmoduser	14
Modus «Programvalg»	15
Modus «Programvalg damp»	15
° Favoritter (funksjoner i minnet).....	17
° Tilberedningsfunksjoner	18
° Tørk.....	20
Modus «Tilberedningsguide»	21
Modus «Kombinert damp»	21
° Liste over retter	22
Modus «Langtidssteking».....	24
5 / Innstillinger.....	26
Tastelås	27
6 / Minuttnedtelling	27
7 / Vedlikehold - rengjøring.....	28
Ytre overflate	28
Demontere rillene.....	28
Rengjøre de innvendige glassrutene	28
Ta av og sette tilbake ovnsdøren.....	28
Bytte lyspære	30
Rengjøringsfunksjon	30
° Pyrolyse	31
° Tømme vanntanken	32
° Avkalking av varmeelementet	33
8 / Feil og løsninger	34
9 / Kundeservice	35
10 / Matlagingshjelp	36
Matlagingsdiagrammer	36
Funksjonelle egnethetstester	37
Oppskrifter med gjær	37

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 må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL:

— Apparatet og de ytre overflatene blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inni ovnen. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Ta alt utstyr og tilbehør ut av ovnen og fjern det største sølet i ovnen før den rengjøres med pyrolyse.

— Når rengjøringsfunksjonen brukes, kan overflatene bli varmere enn ved vanlig bruk.

— Det anbefales å holde barn på avstand.

— Ikke bruk et damprengjøringsapparat.

— Ikke bruk skuremidler eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Det kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

ADVARSEL :

— For å unngå risiko for elektrisk støt må du sørge for at ovnen er koblet fra strømmettet før du

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

skifter lyspære. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, er det enklere å få bedre grep hvis du bruker gummihansker.

Stikkontakten må kunne nås etter at ovnen er installert. Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømleningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

— Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken eller i et høyskap som forklart på installasjonstegningen.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestølpene.

— For å unngå overoppheting skal apparatet ikke installeres

bak en pyntedør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

• 1 INSTALLERING

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.

Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (fig. A) eller i et høyskap (fig. B).

Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom veggen og overflaten ovnen settes på (fig. C, fig. D).

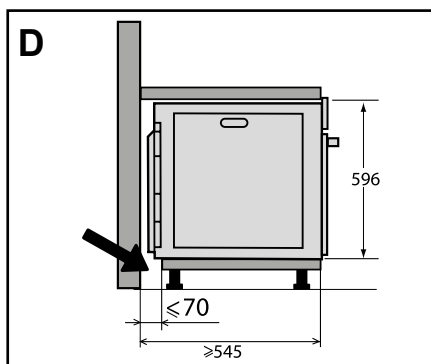
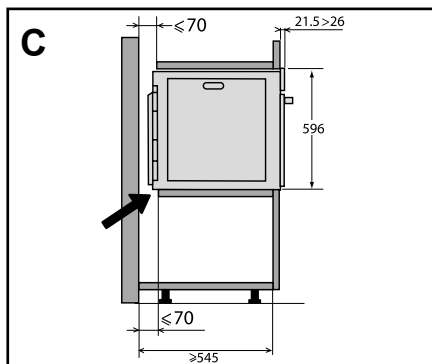
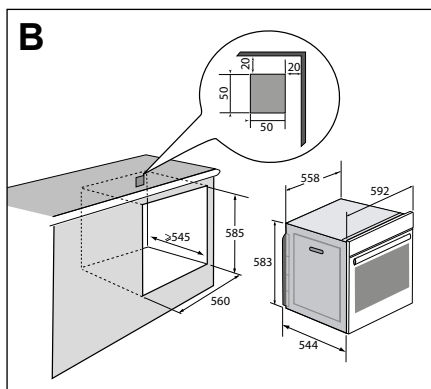
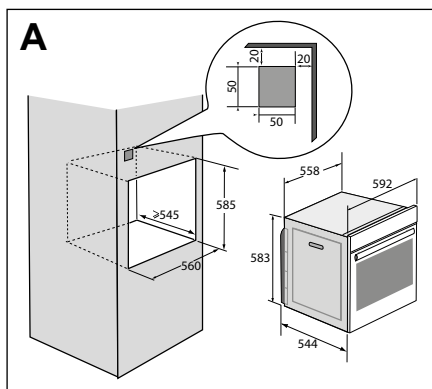
Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring

av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.



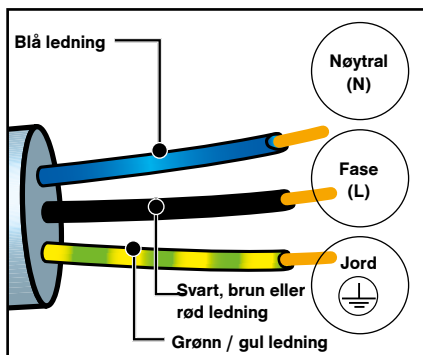
• 1 INSTALLERING

ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleleder + jord) som kobles til et strømnett på 220-240 V med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolsbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.

Jordledningen (gul-grønn) 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.



Merk:

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 for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

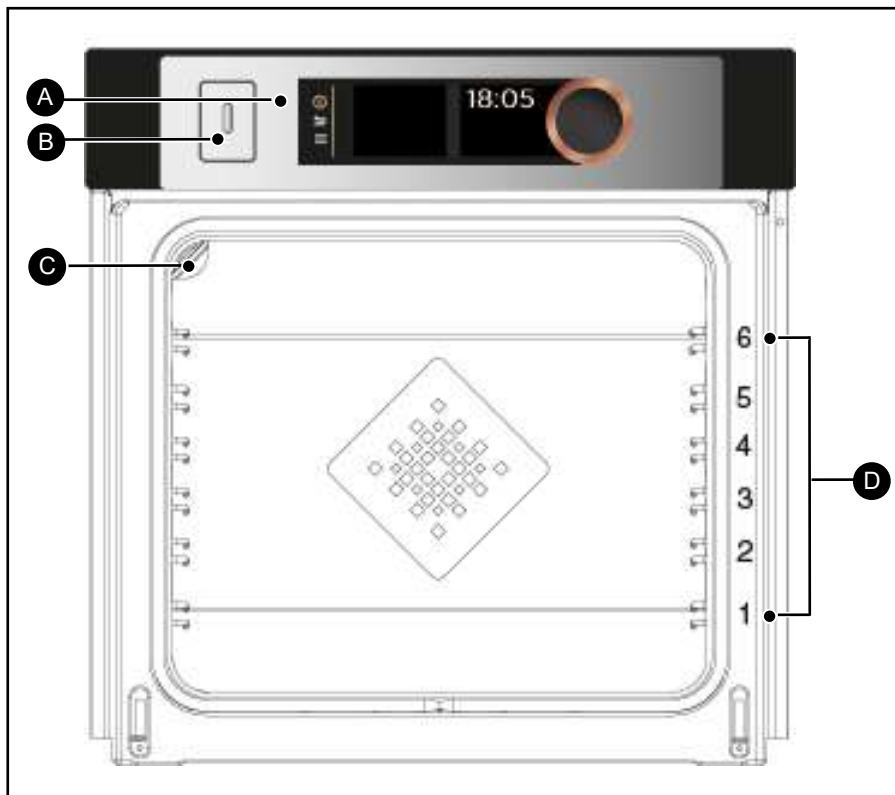
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

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

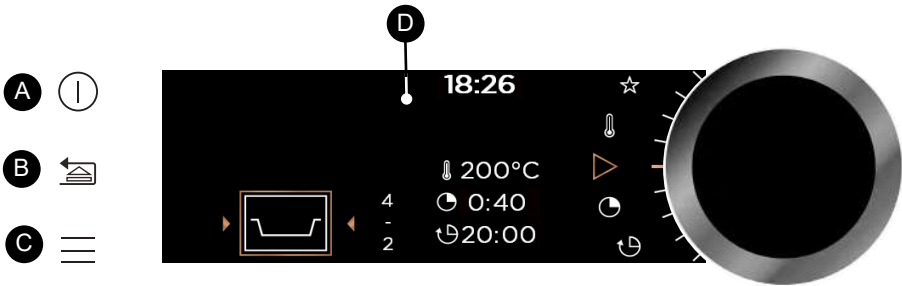
PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Skuff for påfylling av vanntanken
- C** Lampe
- D** Riller (6 posisjoner)

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

KONTROLLER OG DISPLAY



A **Tast for å slå av ovnen**
(langt trykk)

B **Tast for å gå tilbake**
(kort trykk) og / eller
Tast for å åpne skuffen
(langt trykk)

C **Tast for tilgang til MENY**
(tilberedning, innstillinger, mi-
nuttnedteiling, rengjøring)

D **Displayer**

E **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.

SYMBOLER PÅ DISPLAYENE

 Starte tilberedningen

 Stoppe tilberedningen

 Temperatur

 Tilberedningstid

 Klokkeslett tilberedningslutt
(utsatt start)

 Tallet viser til anbefalt rille

 Damp

 Tilberedninger i minnet

 Tastaturlås

 Dørlås under pyrolyse

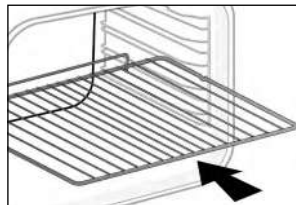
• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (avhengig av modell)

- Sikkerhetsrist som forhindrer velting

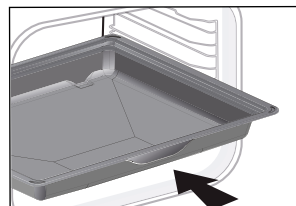
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



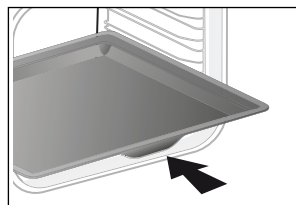
- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

Settes inn i rillen 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.



- Bakeplate, 20 mm

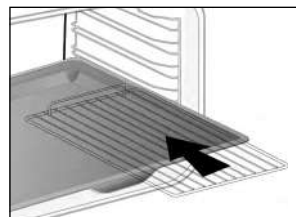
Settes inn i rillen med håndtaket mot ovnsdøren. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins. Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



- 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.



• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

- Glideskinner

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

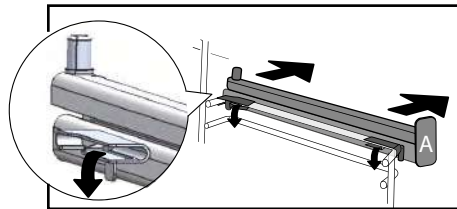
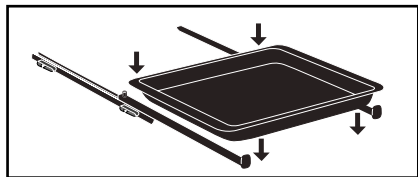
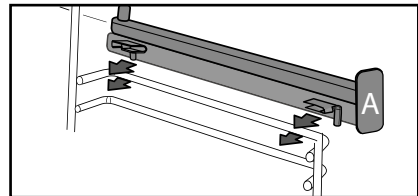
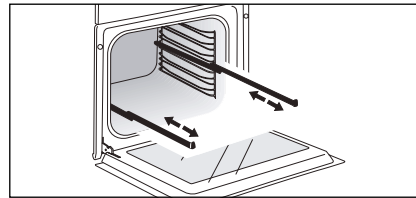
Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.

NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes utover med enden **A** 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.



Råd
For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av langpannen.

Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. 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.

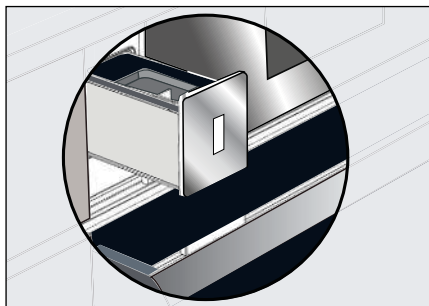
Fyll tanken.

Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Skyv deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

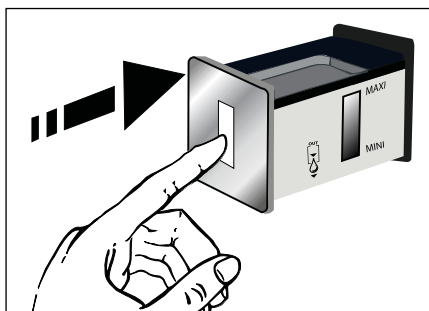
Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.



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 tømmezyklusen varer i ca. 3 min. Se kapittel «Vedlikehold - Tømmefunksjon».

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

FØRSTE INNSTILLINGER - SETTE I GANG

- Velg språk


Første gang du bruker ovnen eller etter et strømbrudd, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Stille inn klokken


12:00 blinker på displayet. Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

NB: Hvis du vil stille inn klokken på nytt, se kapittel «Innstillinger».

 Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

- Oppstart - Hovedmeny



Trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen når ovnen bare viser klokkeslettet.

Du vil se den første tilberedningsmodusen: Programvalg.

Vri bryteren for å gå gjennom alle programmene :



Trykk på bryteren for å gå til valgt modus.

Trykk på tilbaketasten  for å gå tilbake (unntatt i løpet av tilberedningen) og trykk noen sekunder på av-tasten  for å slå av ovnen.

• 4 TILBEREDNINGG

TILBEREDNINGSMODUSER

Avhengig av hvor mye du vil detaljstyre tilberedningen av oppskriften din, kan du velge mellom følgende moduser:

1



Velg modusen «**PROGRAMVALG**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur og steketid.

2



Velg modusen «**PROGRAMVALG DAMP**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur, dampprosent og steketid.

3



Velg modusen «**TILBEREDNINGSGUIDE**» for å lage en oppskrift der du trenger veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

4



Velg modusen «**KOMBINERT DAMP**» for å lage en klassisk oppskrift med damp ved hjelp av veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.




5 Velg modusen «**LANGTIDSSTEKING**» for å lage en oppskrift som ovnen helt og fullt setter sammen ved hjelp av et bestemt elektronisk program (langsom steking).

• 4 TILBEREDNING



MODUS «PROGRAMVALG»

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid.

Når ovnen bare viser klokkeslettet, trykk  på MENY-tasten for å gå til hovedmenyen og bekreft modusen «Programvalg».

- Vri bryteren for å velge tilberedningsfunksjon i listen nedenfor, og bekreft valget:



Varmluft



Varmluft + tradisjonell



Tradisjonell



Tradisjonell eco



Grill + vifte



Undervarme + vifte



Variabel grill



Hold varm



Tining



Brød



Tørk



***** *****

Favoritter (du kan lagre 3 funksjoner)



MODUS «PROGRAMVALG DAMP»

Dennetilberedningsmodusen kombinerer den klassiske stekefunksjonen med damp for å gjøre maten mykere og behandle den mer skånsomt slik at den beholder smaken. Maten tørker ikke ut og får en sprø skorpe.

På samme måte som med modusen Programvalg, kan du selv innstille alle stekeparametrene samt dampprosenten.

Velg modusen «Programvalg damp» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Velg deretter en av stekefunksjonene fra listen nedenfor, og bekreft.

Damp tradisjonell + vifte



Damp turbogrill



Damp varmluft



• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, anbefaler ovnen en eller to rillennivåer.


- Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.
- Trykk på nytt på bryteren for å starte tilberedningen. Ovnen begynner straks å varme opp.

NB: Enkelte innstillinger kan endres (avhengig av valgt modus) før tilberedningen starter (temperatur, steketid, dampprosent og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steke-temperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg symbolet for temperatur  og bekreft.
- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legge inn steketiden ved å velge symbolet på steketid  og bekrefte.

Legg inn steketiden ved å vri bryteren og bekreft.

Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.


Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.



DAMPPROSENT

(Kun Programvalg damp)

For kombinerte tilberedninger anbefaler ovnen en ideell dampprosent.

Du kan endre prosenten ved å velge dampsymbolet  og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye dampprosenten (mellom 20 og 80 %)* og bekreft valget ditt.

* med unntak av regenerering av brødet fra dagen før.


• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

STEKING MED UTSATT START

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette stekingen.

- Velg symbolet for stekeslutt  og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt. Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel «Stoppe den pågående tilberedningen»).

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Ovnen viser en melding:


«Vil du stoppe den pågående tilberedningen?»


Bekreft den ved å velge «Aksepter» og bekreft, eller fortsett tilberedningen ved å velge «Aksepter ikke» og bekreft.



- Lagre en tilberedning

Funksjonen «Favoritter» brukes til å lagre 3 oppskrifter i modusen «Programvalg» som du lager ofte.


I modusen Programvalg, velg først tilberedning, temperatur og tid. Vri bryteren og velg symbolet  for å lagre denne tilberedningen, og bekreft.

Skjermen foreslår å lagre disse innstillingene i minne   eller . Velg et minne og bekreft. Tilberedningen blir da lagret i minnet.

Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.

- Bruk et minne som allerede er lagret i funksjonen «Favoritter»

Gå til menyen «Programvalg» og bekreft. Vri på bryteren for å bla gjennom funksjonene frem til symbolet «Favoritter  ». Bekreft.

- Velg ett av minnene som allerede er lagret   eller  og trykk for å bekrefte.

Ovnen starter opp.

• 4 TILBEREDNING









1

FUNKSJONER FOR PROGRAMVALG (avhengig av modell)








Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft*	180°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking av opptil 3 brett samtidig.
 Varmluft + tradisjonell	205°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 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 gjenomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Underverme + vifte	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.

*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.

 **Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerte varmen kan ødelegge emaljen.**

• 4 TILBEREDNING

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødsiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	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 sarte matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøtt legges på risten med en pannen under for å samle opp kraften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på bakeplaten på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.
 Tørk	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 4 TILBEREDNING



TØRKEFUNKSJON (kun Programvalg)

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.
Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

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
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

• 4 TILBEREDNING



MODUS
«TILBEREDNINGSGUIDE»


- Ovnens piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.



MODUS «KOMBINERT
DAMP»

Disse to modusene velger stekeinnstillingene som egner seg best for retten du vil lage. Modusene brukes til oppskrifter med eller uten damp.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil, ved å velge symbolet for  stekeslutt og bekrefte.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «TILBEREDNINGSGUIDE» eller «KOMBINERT DAMP» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnens foreslår flere kategorier som inneholder mange retter (se de detaljerte listene over retter nedenfor):

- Velg deretter kategorien, f.eks. «Fjærkre/vilt», og bekreft.

- Velg en bestemt rett du vil lage, f.eks. «kylling» og bekreft.

For enkelte matvarer må vekten (eller størrelsen) oppgis.

- Du får et vektforslag. Legg inn vekten og bekreft. Ovnens beregner automatisk steketid og rillnivå, og viser dette i displayet.

- Sett retten inn i ovnen og bekreft.

 **Steking med utsatt start er ikke mulig for oppskrifter som krever forvarming.**

For enkelte retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.

Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER UTEN DAMP



FJÆRKRE/VILT

Kylling
And
Andebryst *
Kalkun



KJØTT

Rosastekt lammeskulder
Rosastekt oksestek
Medium stekt oksestek
Gjennomstekt oksestek
Svinestek
Kalvestek
Kalvekoteletter *



FISK

Laks
Ørret
Fiskegyrte



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte tomater
Bakte poteter



BRØD

Butterdeig
Mørdeig
Pizzadeig
Brød
Baguetter
Boller



BAKVERK

Dessertpai
Crumble
Bløtkakebunn
Cupcakes
Crème caramel
Sjokoladekake
Kjeks/småkaker *
Kake
Yoghurtkake

* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarmingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

• 4 TILBEREDNING



4 LISTE OVER RETTER MED DAMP



FJÆRKRE/VILT

Kylling
Andebryst *
And



KJØTT

Lam
Svinestek
Kalvestek
Kalvefilet
Svinefilet



FISK

Bakt fisk
Fiskegryte
Hel fisk
Gryterett m/laks



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte grønnsaker
Bakte poteter



BAKVERK

Bløtkakebunn
Pudding/kremkake
Kake
Cupcakes
Formkake
Elepai
Valnøttkake
Kokospudding



BRØD

Brød
Baguetter
Halvsteikt brød
Frossen deig
Forfriske brød



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Grønnsaksterte
Glaserete grønnsaker
Poteter
Risotto
Ferske retter
Frosne retter



TINING

Kjøtt
Fisk
Brød-kaker

*** For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.**



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarmingen. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

• 4 TILBEREDNING




MODUS **«LANGTIDSSTEKING»**

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt **langsomt** på lav varme for å mykne kjøttfibrene.

Det gir optimalt resultat.

 **Forvarming er ikke nødvendig for modusen LANGTIDSSTEKING.**

Retten MÅ settes i kald ovn.

 Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før steking.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Gå til hovedmenyen og vri bryteren for å velge tilberedningsmodusen «Langtidssteking» og bekreft valget.


Ovnen foreslår et utvalg av retter (se detaljert liste over retter nedenfor).

- Velg en rett.

- Når retten er valgt, f.eks. kalvestek, sett kjøttet på risten på det øverste rillnivået som står på displayet (nr. 2) og sett langpannen på rillen under (nr. 1).

- Trykk på bryteren for å bekrefte valget. Stekingen starter.

Ved slutten av steking stopper ovnen automatisk og du hører et lydsignal.

- Trykk på av-tasten .

STEKING MED UTSATT START

Du kan velge steking med utsatt start for modusen «langtidssteking».

Velg programmet og velg symbolet for stekeslutt . Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt og bekreft to ganger.

Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



Kalvestek (4 timer)



Oksestek:



rosastekt (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Svinestek (5 timer)



Lam:



rosastekt (3 timer)



gjennomstekt (4 timer)



Kylling (6 timer)



Liten fisk (1 time 20 min)



Stor fisk (2 timer 10 min)



Yoghurt (3 timer)



NB: Ikke bruk risten for disse programmene: liten fisk - stor fisk og yoghurt.

Sett dem rett på langpannen på rillen som står på displayet.

• 5 INNSTILLINGER



INNSTILLINGER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «INNSTILLINGER» og bekreft.

Du kan foreta ulike innstillinger:

- klokkeslett, språk, lyd, demomodus, lampe.

Vri bryteren for å velge ønsket funksjon og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.



Klokke

Endre klokkeslettet og bekreft.
Endre minuttene og bekreft på nytt.



Språk

Velg ditt språk og bekreft.



Lyder

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.



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.

For å sette ovnen tilbake til normal modus må du velge OFF og bekrefte.



Lampe

Det finnes to innstillingsvalg:



Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO).

Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.

Velg posisjon og bekreft.






Etter 90 sekunder uten at brukeren foretar seg noe, dempes lyset på displayet for å spare energi, og lampen i ovnen slukkes (når den er i modusen «AUTO»).

Hvis du trykker på tilbaketasten  eller meny-tasten , vil lyset aktiveres igjen på displayet og i ovnen under tilberedningen om nødvendig.

• 5 INNSTILLINGER






TASTELÅS Barnesikring

Trykk samtidig på tilbaketasten  og meny-tasten  inntil symbolet på hengelåsen  vises på displayet.

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 meny-tasten  inntil symbolet på hengelåsen  forsvinner fra displayet.

• 6 MINUTTNEDELLING



MINUTTNEDELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «MINUTTNEDELLING» og bekreft.

0m00s vises på displayet.

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 når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret.

For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minuttnedtelling og stille uret på 0m00s.

Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du tidsuret.

• 7 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

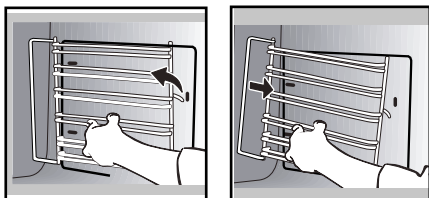
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skruekremer 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.



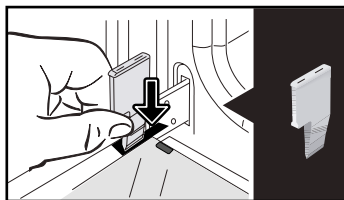
INNVEDIGE GLASSRUTER

Demonter døren for å rengjøre de innvendige glassrutene. Før rutene demonteres, tørk av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

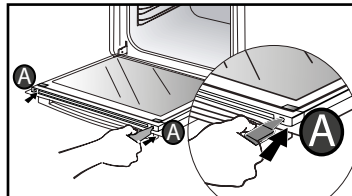
⚠ Advarsel
Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovns glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

TA AV OG SETTE TILBAKE OVNSDØREN

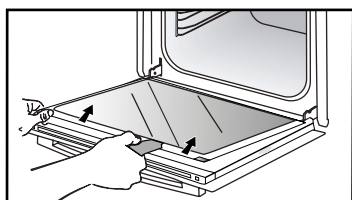
Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.



Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten.

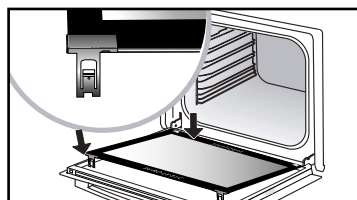
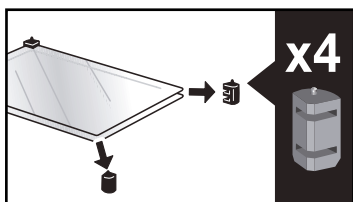


Ta av glassruten.



Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykket i gummi i hvert hjørne.

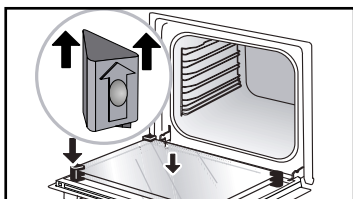
• 7 VEDLIKEHOLD



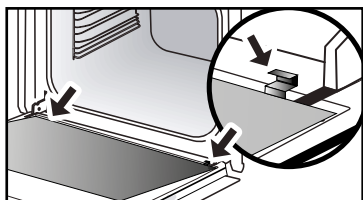
Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

Legg ikke glassrutene 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.
Nå er ovnen klar til bruk igjen.

• 7 VEDLIKEHOLD



BYTTE LYSPÆRE

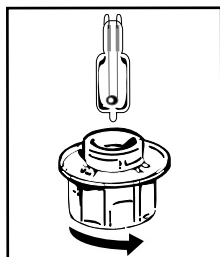


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen 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 av energieffektivitetsklasse G.



RENGJØRINGSFUNKSJON

(rengjøring av innsiden)



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 (glideskiner, bakeplate, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

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.

STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM

Du kan velge mellom tre pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.



Pyro Express: 59 minutter

Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrengrens av ovnens innside.

• 7 VEDLIKEHOLD

Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, **starter automatisk en pyrolyse på 1 time og 30 minutter.**



Pyro Auto: mellom
1 time 30 min. og 2 timer 15 min.

Rengjøring av ovnen med energisparing.



Pyro Turbo: 2 timer


Grundig rengjøring av ovnens innside.

UMIDDELBAR SELVRENGJØRING

- Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrensjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, 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.

Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00.

Ovnen avkjøles i 30 minutter etter hver pyrolyse. Ovnen kan ikke brukes i dette tidsrommet.

 Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

SELVRENGJØRING MED UTSATT START


Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg symbolet for sluttid (utsatt start)

 og bekreft.

- Innstill klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet du har valgt med bryteren og bekreft to ganger.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på  for å slå av ovnen.

• 7 VEDLIKEHOLD



TØMMEFUNKSJON (tømme vanntanken)



Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg syklusen «Tøm tank» og bekreft. Skuffen åpner seg.

- Velg én av de to tømmemodusene, SPEED eller AUTO (se forklaring nedenfor) og gå frem på samme måte som for en automatisk tømning ved slutten av en tilberedning.

Automatisk tømning ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke tømme med valget «Aksepter ikke» og bekreft, ellers velg «Aksepter» og bekreft.

Velg deretter tømmefunksjonen SPEED eller AUTO og bekreft.

Skuffen åpnes automatisk for tømning.



Tømmefunksjon SPEED:

Kun hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp. Tømningen varer ca. 20 sekunder.



Tømmefunksjon AUTO:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i tanken.

Tømningen varer ca. 2-3 minutter.

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømningen.

Displayet viser tiden det tar å tømme.

Når tømningen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.

• 7 VEDLIKEHOLD



AVKALKINGSFUNKSJON (avkalking av dampvarmeelementet)

Avkalking er en rensesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.

Du bør avkalke varmeelementet regelmessig.

Når ovnen foreslår en «anbefalt avkalking», kan du velge å ikke gjøre det ved å trykke på «Aksepter ikke» og 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.

• 8 FEIL OG LØSNINGER

- «AS» (Auto Stopp) vises på displayet.

Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

- Feilkoden begynner på bokstaven «F».

Ovnen har registrert en feil.

Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt.

Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

- Ovnens blir ikke varm. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømmanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

- Lampen i ovnen fungerer ikke. Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av. Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- Pyrolysen starter ikke. Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

- Symbolet «låst dør» blinker på displayet. Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

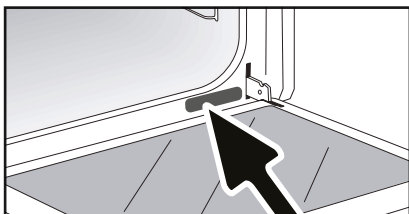
- Det er vann på ovnsbunnen.




Det er kalkbelegg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for AVKALKING. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

• 9 KUNDESERVICE

REPARASJONER

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 merkeskiltet.



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

B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

NB:

• Vi forbedrer stadig våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.

RETTER		*		*		*		*		*		Steketid i minutter
		°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	°C	RULE	
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2							190	2	60
	Kalvestek (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Oksestek	240	2							200	2	30-40
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Kyllinglår			220	3			210	3			20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210	3							20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3			20-30
Fårekoteletter			210	3							20-30	
FISK	Grillet fisk			275	4							15-20
	Fiskerett	200	3							190	3	30-35
	Foliedampet fisk	220	3							200	3	15-20
GRØNNSAKER	Grateng (kokte grønnsaker)			275	2							30
	Fløtegratinerte poteter	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
	Fylte tomater	170	3							170	3	30
BAKVERK	Bløtkakebunn							180	3	180	4	35
	Rullekake	220	3					180	2	190	3	5-10
	Boller	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2							180	2	20-25
	Formkake	180	3					180	3	180	3	45-50
	Fruktpai	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 mordeig	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	

* Avhengig av modell

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

A Alle temperaturer og steketider er basert på en forvarmet ovn.

OMREGNING: TALL TEMPERATUR I °C

Tall	1	2	3	4	5	6	7	8	maks 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD CEI 60350

MATVARE	* STEKEMODUS	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)

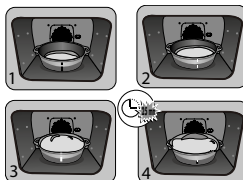
Ingredienser:

- Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørrgjær

Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

SV

PIEKARNIK KOMBINOWANY Z FUNKCJĄ PARY

PL

SZANOWNI KLIENCI

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej jakości w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



BY Cert. 6011825

Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

SPIS TREŚCI

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności	4
1 / Instalacja	6
2 / Środowisko	7
3 / Prezentacja piekarnika.....	8
Elementy sterowania i wyświetlacz.....	9
Akcesoria	10
Szuflada do napełniania.....	12
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji.....	13
4 / Tryby działania.....	14
Tryb „Ekspert”	15
Tryb „Ekspert parowy”	15
° Ulubione (zapamiętane programy pieczenia)	17
° Funkcje pieczenia.....	18
° Suszenie.....	20
Tryb „Przewodnik kulinarny”	21
Tryb „Kombinowany parowy”	21
° Lista dań.....	22
Tryb „Niska temperatura”	24
5 / Ustawienia.....	26
Blokada poleceń	27
6 / Minutnik.....	27
7 / Konserwacja - Czyszczenie	28
Powierzchnia zewnętrzna	28
Demontaż stopni.....	28
Czyszczenie szyb wewnętrznych.....	28
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek	28
Wymiana lampki	30
Funkcja czyszczenia	30
° Piroлиза.....	31
° Opróżnianie zbiornika wody.....	32
° Odkamienianie elementu grzewczego.....	33
8 / Rozwiązywanie problemów	34
9 / Serwis po sprzedaży	35
10 / Pomoce do gotowania	36
Stoły do pieczenia	36
Testy funkcjonalności	37
Przepisy z drożdżami	37

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



Uwaga:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych 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 piekarnik 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 do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdko prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami 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 kuchenki

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 montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— 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, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C, rys. D).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla

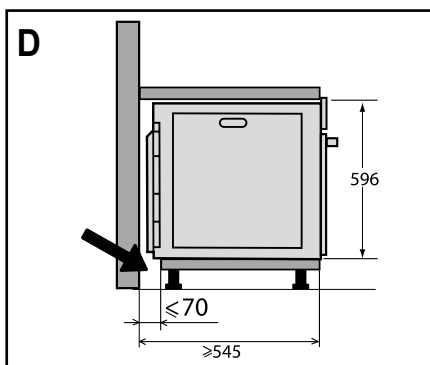
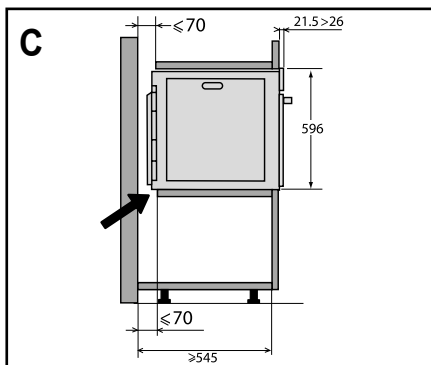
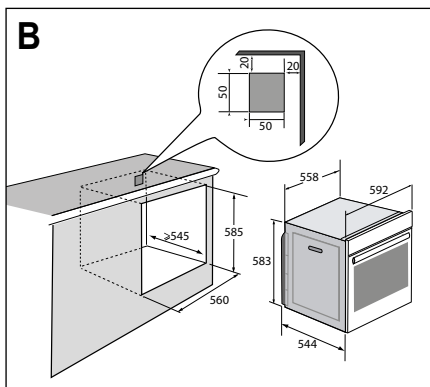
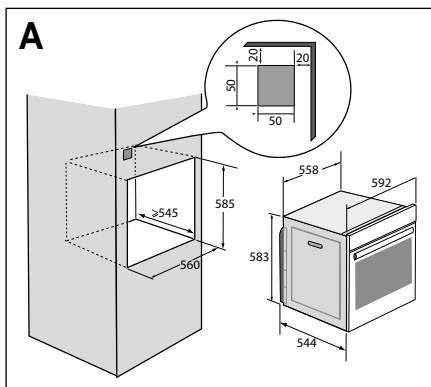
przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



Porada

Abby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac techników wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa



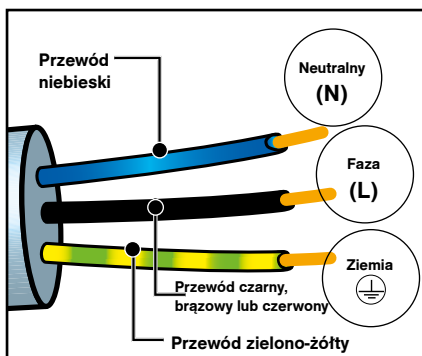
• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika 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.

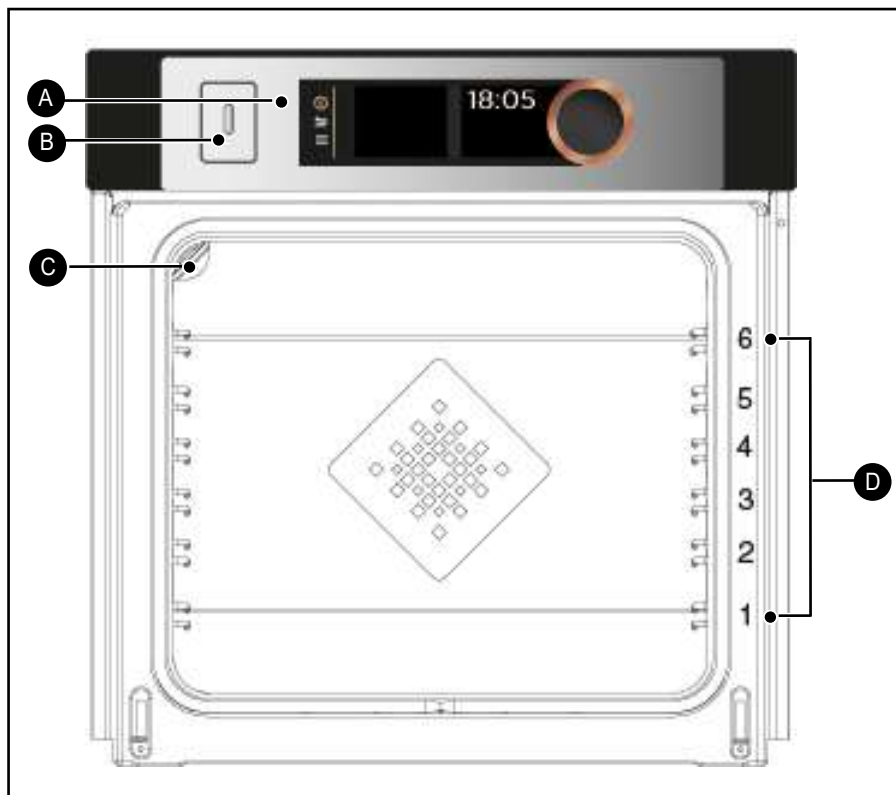
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

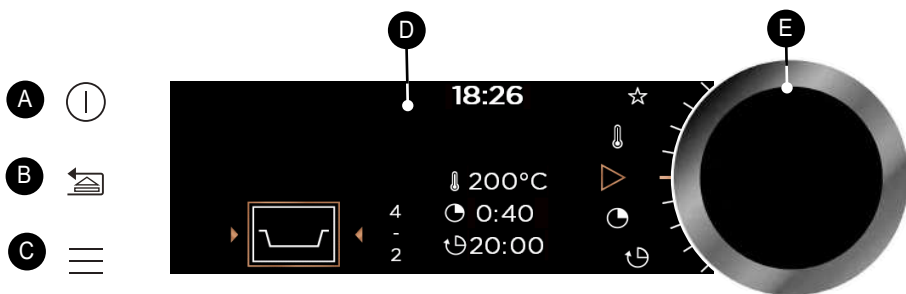
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szuflada do napełniania zbiornika wody
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu
(wciśnięcie krótkie) i / lub
Przycisk otwierania szuflady
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

C Przycisk dostępu do MENU
(pieczenie, ustawienia, minutnik,
czyszczenie)

D Wyświetlacz

E Pokrętko z przyciskiem środkowym
(bez możliwości demontażu):


- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.
- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.


SYMBOLE WYŚWIETLACZY

 Rozpoczęcie pieczenia

 Zakończenie pieczenia

 Stopnie temperatury


 Czas pieczenia


 Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem)
Para



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

 Zapamiętywanie programów pieczenia

 Wskaźnik blokowania klawiatury

 Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas pirolizy



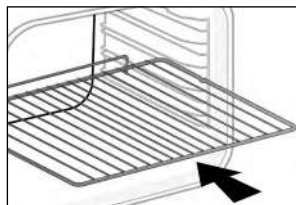
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

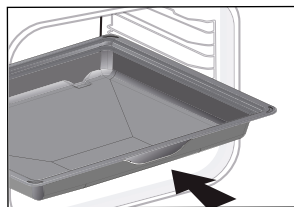
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



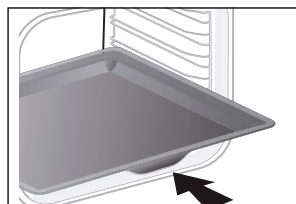
- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

Mocowana w wycięciach 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, 20 mm

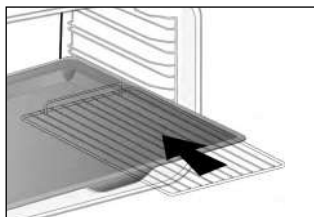
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonala do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- Grille „smakowe”

Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie 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.



• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- System szyn uchylnych

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

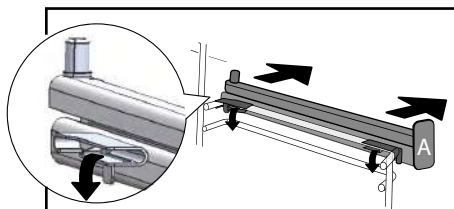
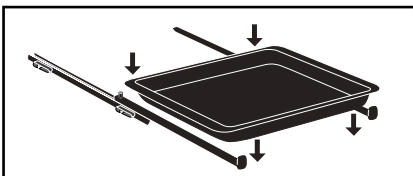
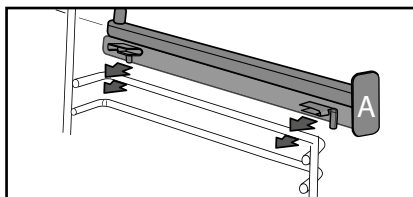
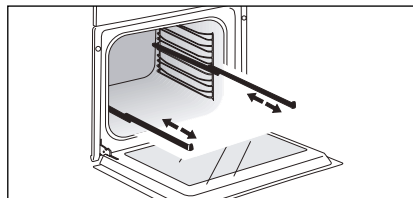
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik **A** 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.



Porada

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.

Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują 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.

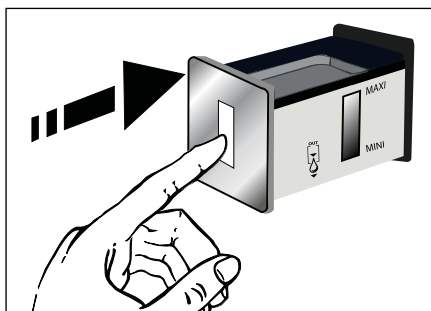
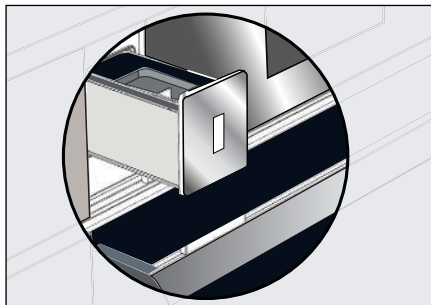
Należy napełnić zbiornik.

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.



Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund. W razie potrzeby należy skorygować poziom.

Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczonej lub demineralizowanej.

Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konservacja - Funkcje opróżniania”.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.


- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.


Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

 **Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.**

- Uruchamianie - Menu główne



Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania : jest nim tryb Ekspert.

Przekręcić pokrętkę, aby wyświetlać poszczególne programy:



Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętkę.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .

• 4 UŻYTKOWANIE

TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

1



Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

2



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.

3



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK KULINARNY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

4



Wybrać tryb „**KOMBINOWANY PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

5




Wybranie trybu „**Niska temperatura**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu (pieczenie w niskiej temperaturze).

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „EKSPERT”

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

Kiedy piekarnik wyświetla wyłącznie godzinę, wcisnąć przycisk MENU  aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Termoobieg



Grzanie mieszane



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w ciepłe



Rozmrażanie



Pieczywo



Suszenie



Ulubione (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb umożliwia połączenie pieczenia klasycznego z funkcją pary, aby uzyskać potrawy bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące.

Podobnie, jak w przypadku trybu Ekspert, użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić:



TRADYCYJNE + WENTYLATOR I PARA



GRILL + WENTYLATOR I PARA



TERMOOBIEG PARA

• 4 UŻYTKOWANIE



(Eksper t i Eksper t parowy)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik zaproponuje jedną lub dwie wysokości stopni.


- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrę tło. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz informacje w następnym rozdziale.


MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury  i zatwierdzić.
- Przekręcić pokrę tło, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrę tło i zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELI GENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.


Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.



PROCENT PARY

(tylko w trybie Eksper t parowy)

W przypadku pieczenia kombinowanego, piekarnik proponuje najlepszy procent pary.

Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary  i zatwierdzić.

Wpisać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80 %) za pomocą pokrę tła, a następnie zatwierdzić wybór.


• 4 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

PIECZENIE ROZPOCZYNAJE Z OPÓŹNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia. W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętko.

Piekarnik wyświetla komunikat:


„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?” Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.






ULUBIONE
(tylko w trybie Ekspert)

- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętko, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub . Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić. Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci.




Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”

Przejdź do menu „Ekspert” i zatwierdzić. Przewinąć funkcję aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione  ” przekręcając pokrętko. Zatwierdzić.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.







• 4 UŻYTKOWANIE




FUNKCJE PIECZENIA EKSPERT (w zależności od modelu)





Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 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 z 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.

*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.

 Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

• 4 UŻYTKOWANIE

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 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.
 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, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrząć piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2.stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.

 Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie Ekspert)

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty. Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów

Owoce, warzywa i ziola	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Ziola	60°C	6	1 lub 2 ruszty

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”



TRYB „KOMBINOWANY PAROWY”

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane z użyciem funkcji pary lub nie.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.


- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie. Wybrać wagę i zatwierdzić

- piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.


- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.

 **W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**


W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

 **Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.**

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ BEZ PARY



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *
Indyk



RZEŹNIK

Łopatka jagnięca
Pieczeń wołowa krwista
Pieczeń wołowa średnia
Pieczeń wołowa wypieczona
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Żeberka cielęce *



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Zapiekanek rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanek ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Całe ziemniaki



PIEKARZ

Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Ciasto drożdżowe
Pieczywo
Bagietka
Bułeczki drożdżowe



CUKIERNIK

Tarta owocowa
Kruszonka
Biszkopt
Babeczki cupcakes
Krem karmelowy
Ciasto czekoladowe
Ciasteczka kruche / maślane*
Keks
Ciasto jogurtowe

*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnał dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ Z PARA



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Piersi *
Kaczka



RZEŹNIK

Jagnięcina
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Filet wieprzowy
Filet cielęcy



SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona
Ryba
Ryba w całości
Łosoś cały



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Gratin Dauphinois
Warzywa faszerowane
Całe ziemniaki



CUKIERNIK

Tort biszkoptowy
Flan / krem
Keks
Babeczki
Babka biszkoptowa - quatre quarts
Szarlotka
Ciasto orzechowe
Flan kokosowy



PIEKARZ

Pieczywo
Bagietka
Chleb podpieczony
Ciasto mrożone
Zmiękczenie czerstwego chleba



RESTAURATOR

Lasagne
Warzywa w cieście
Warzywa kandyzowane
Ziemniaki
Risotto
Dania świeże
Danie zamrożone



ROZMRAŻANIE

Mięso
Ryba
Ciasto chlebowe

*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „NISKA TEMPERATURA”

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki **powolnemu** pieczeniu w niskiej temperaturze. Jakość wypieczenia jest optymalna.



Do korzystania z funkcji NISKA TEMPERATURA nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.



Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybór. Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

Po wybraniu dania, na przykład: pieczeń cielęca, ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).


- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy.

- Wcisnąć przycisk wyłączenia①.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu, wybierz symbol zakończenia pieczenia . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić dwa razy. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pieczeń cielęca (4h00)



Pieczeń wołowa:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Pieczeń wieprzowa (5h00)



Jagnięcina:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Kurczak (6h00)



Małe ryby (1h20)



Duże ryby (2h10)



Jogurty (3h00)



UWAGA: Nie należy używać ruszta dla następujących programów: **małe ryby - duże ryby i jogurty.**

Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

• 5 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- godzina, język, dźwięk, tryb demo, zarządzanie lampką.

Wybrać funkcję przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić. Ustawić parametry i zatwierdzić je.



Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



Język

Wybrać język i zatwierdzić.



Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki 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.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



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 upływie 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.






Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”). Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.


• 5 USTAWIENIA






BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.

• 6 MINUTNIK



FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętkła i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkło, 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 minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętkła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

• 7 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

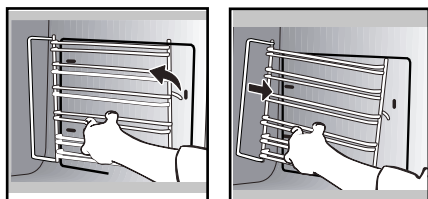
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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.



SZYBY WEWNĘTRZNE

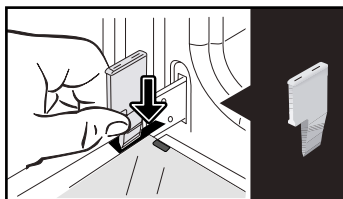
Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

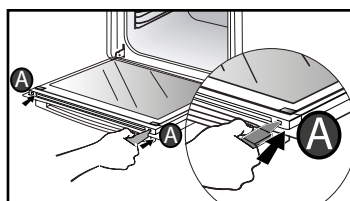
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

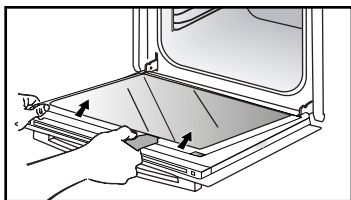


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w miejscach **A**, aby zwolnić zaczepek szyby.

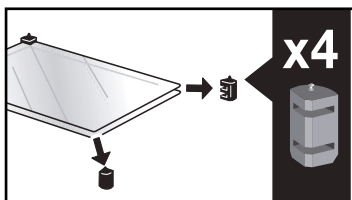


Zdjąć szybę.

• 7 KONSERWACJA

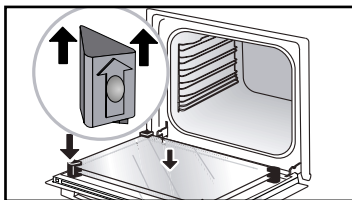


Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.

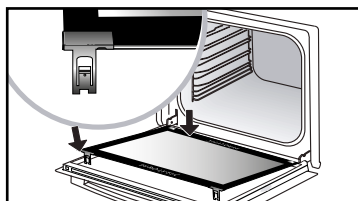
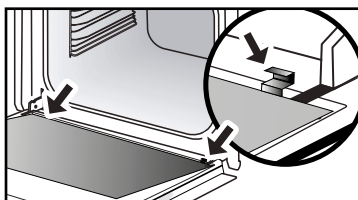


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa 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.
Urządzenie może być używane ponownie.

• 7 KONSERWACJA



WYMIANA LAMPKI

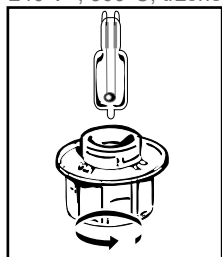


Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

Tento výrobek obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



FUNKCJA CZYSZCZENIA

(wnętrza)



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia 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 przystąpieniem do czyszczenia pirolizycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochłapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą: Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany:

• 7 KONSERWACJA



Pyro Express: 59 minut

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny. Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza wykonywana przez 1,5 godziny**.



Pyro Auto:
od 1h30 do 2h15

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.

zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIASLOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.


- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo 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 miga godzina 0:00.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania trwająca 30 minut - podczas tego czasu piekarnik nie może być wykorzystywany.

 **Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń 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 symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętki i zatwierdzić dwa razy.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk .

• 7 KONSERWACJA



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

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 AUTO (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.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.



Opróżnianie **SZYBKIE**:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary. Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.



Opróżnianie **AUTO**:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawiania wody. Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętko, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.

• 7 KONSERWACJA



FUNKCJA ODKAMIANIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgadzam się” i zatwierdzić.

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.

ETAP 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.

ETAP 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.

ETAP 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.

ETAP 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.

• 8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- 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.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- 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.

- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane. Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

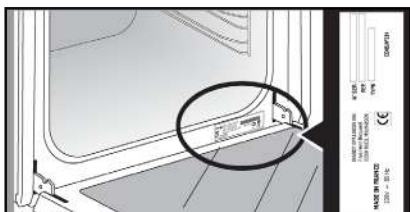
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Woda znajduje się na płycie piekarnika. Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIENIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.

• 9 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

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

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.

DANIA												Czas pieczenia w minutach
		°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2							190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2							200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopaska 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
RYBY	Żeberka baranie			210	3							20-30
	Ryby pieczone			275	4							15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3							190	3	30-35
WARZYWA	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3							200	3	15-20
	Zapiekanek (produkty zapiekane)			275	2							30
	Zapiekanek „Gratins dauphinois”	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
CIASTA	Pomidory faszerowane	170	3							170	3	30
	Biszkopt typu génoise							180	3	180	4	35
	Ciastka makaronowe	220	3					180	2	190	3	5-10
	Bulka	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Ciastka brownies	180	2							180	2	20-25
	Keks - babka	180	3					180	3	180	3	45-50
	Budyń	200	3							190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3							170	3	15-20
	Babka							180	2			40-45
	Ciastka bezowe	100	4					100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3							210	3	5-10
	Ciasta ptysiowe	200	3					180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3							200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3					175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1							200	1	30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1							200	1	20-25
	RÓŻNE	Paszty	200	2							190	2
Pizza					240	1						15-18
Placek typu „quiche”		190	1			180	1			190	1	35-40
Suflet									180	2		50
Tarta		200	2							190	2	40-45
Pieczyno		220	2							220	2	30-40
Pieczyno tostowe				275	4-5							2-3

* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.



Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY TEMPERATURA °C									
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i 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 i 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 i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i 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, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

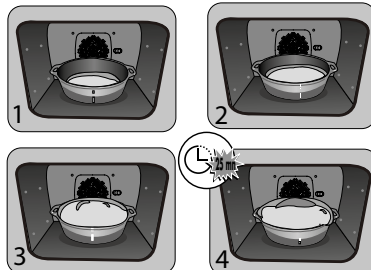
Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
- Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut.

Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK

SV

FORNO A VAPOR COM- BINADO

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.



BYCert.6011825

A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes.....	4
1 / Instalação	6
2 / Ambiente	7
3 / Apresentação do forno	8
Comandos e visor	9
Acessórios	10
Gaveta de enchimento	12
Primeiras configurações - colocação em serviço	13
4 / Modos de cozedura	14
Modo «Expert»	15
Modo «Expert vapor»	15
° Favoritos (cozeduras memorizadas)	17
° Funções de cozedura	18
° Secagem	20
Modo «Guia culinário»	21
Modo «Vapor combinado»	21
° Lista dos pratos	22
Modo «Temperatura baixa»	24
5 / Configurações	26
Bloqueio dos comandos	27
6 / Temporizador	27
7 / Manutenção - Limpeza	28
Superfície exterior	28
Desmontagem dos encaixes	28
Limpeza dos vidros interiores.....	28
Desmontagem e remontagem da porta	28
Substituição da lâmpada	30
Função de limpeza	30
° Pirólise	31
° Drenagem do depósito de água	32
° Descalcificação da caldeira	33
8 / Anomalias e soluções	34
9 / Assistência pós-venda.....	35
10 / Auxiliares de cozinha	36
Mesas de cozedura	36
Testes de funcionalidade	37
Receitas com levedura	37

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.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura 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 eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da 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 (fig. A) ou em coluna (fig. B).

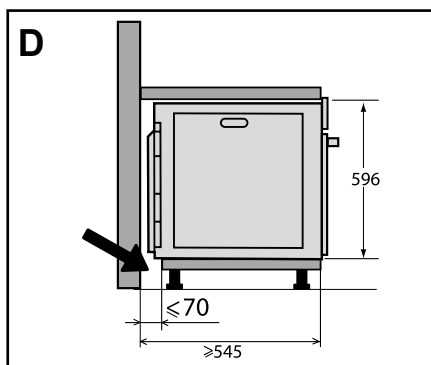
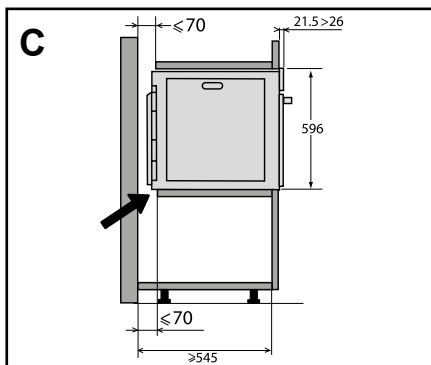
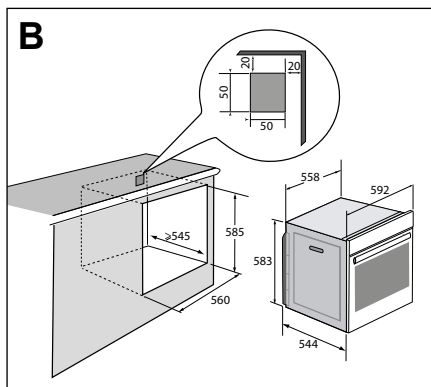
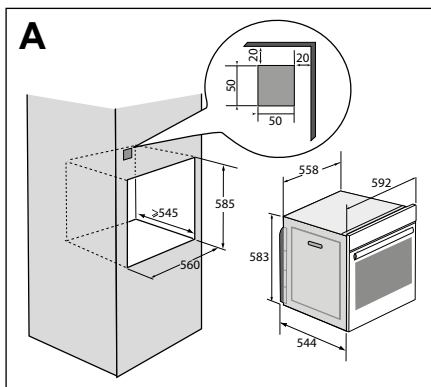
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. C, D).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



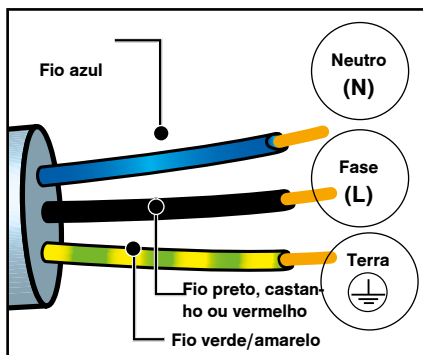
• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem

ser misturados com outros resíduos.

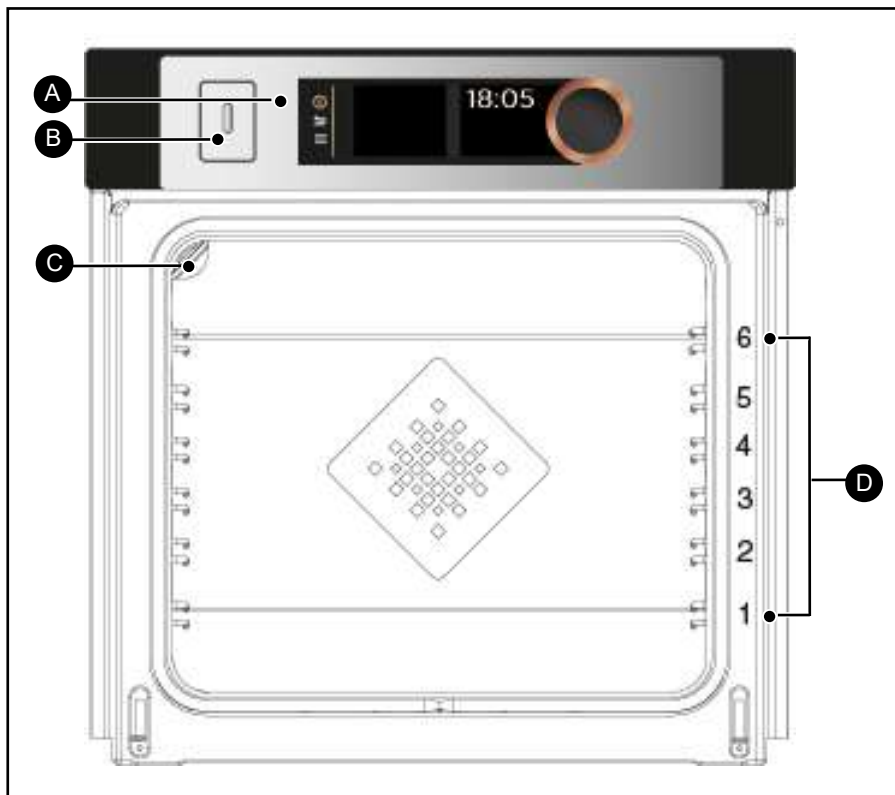
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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

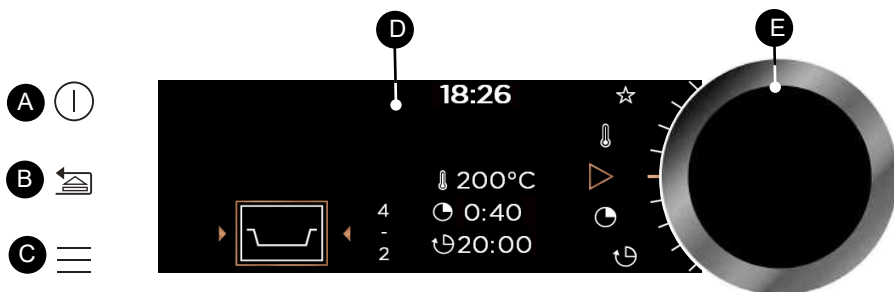
APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Painel de comandos
- B** Gaveta de enchimento do depósito de água
- C** Lâmpada
- D** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A Botão de paragem do forno (pressão longa)

B Botão de retorno (pressão breve) e/ou Botão de abertura da gaveta (pressão longa)

C Botão de acesso ao MENU (cozeduras, acertos, temporizador, limpeza)

D Visores

E 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.

SÍMBOLOS DOS VISORES

Início da cozedura

Vapor

Paragem da cozedura

Memorização de cozeduras

Graus de temperatura

Indicador de bloqueio do teclado

Duração da cozedura

Indicador de bloqueio da porta durante a pirólise

Hora de fim de cozedura (arranque diferido)

Indicador da altura dos encaixes recomendada para colocar os pratos no forno

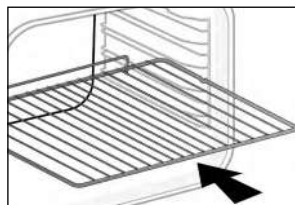
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

- Grelha de segurança anti-balanço

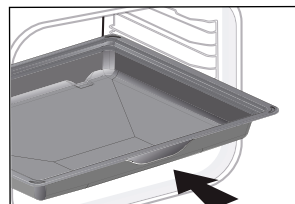
A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



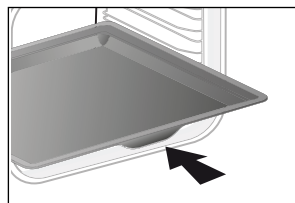
- Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



- Prato de pastelaria, 20 mm

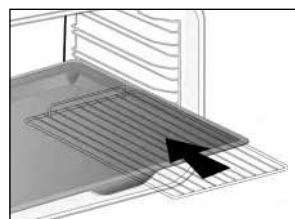
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



- 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 alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

- Sistema de guias deslizantes

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.

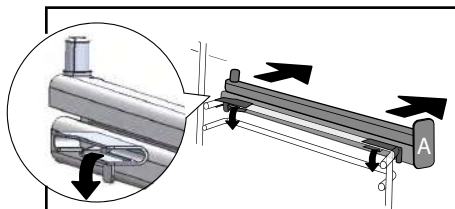
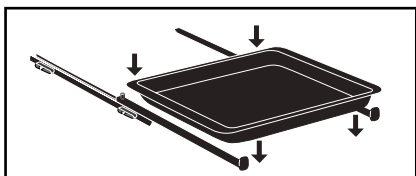
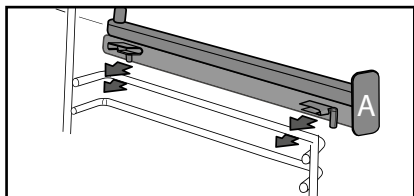
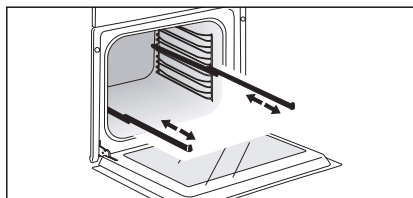
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

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 laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente **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.



Q Conselho
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

Q 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.

Conselho

Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos.

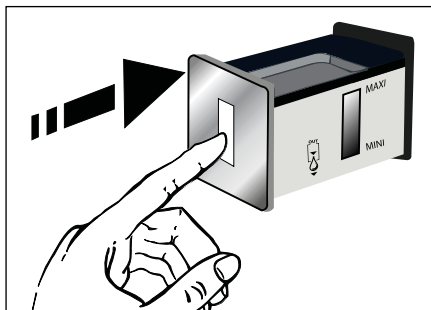
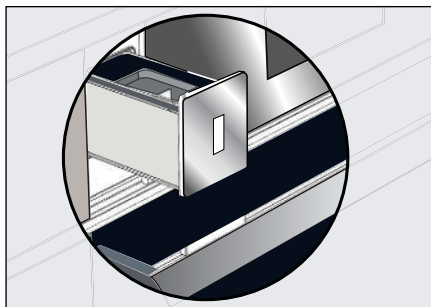
Volte a ajustar o nível, se for necessário.

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».



• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

PRIMEIROS ACERTOS - COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Seleccione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, seleccione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.


- Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.


Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 **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.**

- Arranque - Menu geral



Pressione o botão MENU  para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas :



Para entrar no modo seleccionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno  e para parar o forno, pressione o botão de paragem durante alguns segundos .

• 4 COZEDURA

MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, seleccione um dos modos seguintes:

1



Selecione o modo **“EXPERT”** para fazer uma receita em que você é que escolherá o tipo, a temperatura e a duração da cozedura.

2



Selecione o modo **“EXPERT VAPOR”** para preparar uma receita em que pode escolher o tipo, temperatura, percentagem de vapor e duração da cozedura.

3



Selecione o modo **«GUIA CULINÁRIO»** para preparar uma receita em que precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

4



Selecione o modo **«VAPOR COMBINADO»** para uma receita clássica associada à receita a vapor para a qual precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.




Selecione o modo **«TEMPERATURA BAIXA»** para uma receita gerada pelo forno graças a um programa eletrónico específico (cozedura lenta).

• 4 COZEDURA



MODO «EXPERT»

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão MENU  para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para seleccionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



Calor ventilado



Calor combinado



Tradicional



Cozedura Eco



Grelha ventilada



Fundo ventilado



Grelha variável



Manter quente



Descongelação



Pão



Secagem

Favoritos (permite memorizar 3 cozeduras)



MODO «EXPERT VAPOR»

Este modo de cozedura permite-lhe combinar uma cozedura clássica associada à cozedura a vapor para obter cozeduras mais cremosas e suaves, que preservem o sabor. Desta forma, os alimentos não ficam secos e conservam a textura estaladiça.

Tal como no modo Expert, pode configurar todos os parâmetros de cozedura, bem como a percentagem de vapor.

Selecione o modo «Expert Vapor» no menu geral e valide.

Em seguida, selecione uma das funções de cozedura propostas na lista abaixo e valide:



Vapor ventilado tradicional



Grelha ventilada tradicional



Calor ventilado com vapor

• 4 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA IMEDIATA


Quando tiver seleccionado e validado a função de cozedura, o forno sugere um ou dois níveis de encaixe.

- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.


NB: Alguns parâmetros podem ser modificados (em função do modo seleccionado) antes de iniciar a cozedura (temperatura, duração, percentagem de vapor e início diferido), consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Selecione o símbolo de temperatura  e valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato seleccionando o símbolo de duração da cozedura  e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.


O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura seleccionado.

A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.



PERCENTAGEM DE VA-
POR

(Apenas no Expert Vapor)

Para cozeduras combinadas, o forno sugere uma percentagem de vapor ideal. Para modificar, seleccione 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.

* Excepto a regeneração do pão do dia anterior.

• 4 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA COM INÍCIO 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 símbolo de fim de cozedura  e confirme.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

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.




O forno indica uma mensagem: «Deseja parar a cozedura em curso?» Confirme selecionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.

FAVORITOS (apenas no modo Expert)

- Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo  girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.


O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória   ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.




Confirme novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme. Veja as funções até ao símbolo «Favoritos»  girando o manípulo. Valide.

- Selecione uma das memórias já gravadas   ou  e pressione para validar.

O forno arranca.







• 4 COZEDURA



FUNÇÕES DE COZEDURA EXPERT (consoante o modelo)



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.






Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 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.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 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.
 G r e i h a 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.
 F u n d o ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

*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.



Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 4 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, foliar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.



Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 4 COZEDURA



FUNÇÃO DE SECAGEM (apenas no modo Expert)

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escorra e seque. Volte a cobrir a grelha com papel vege-

tal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3). Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

• 4 COZEDURA



**MODO «GUIA
CULINÁRIO»**



**MODO «VAPOR
COMBINADO»**

Estes dois modos selecionam por si os parâmetros da cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Tratam-se de receitas com ou sem vapor associado.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «GUIA CULINÁRIO» ou «VAPOR COMBINADO» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Em seguida, selecione a categoria, por exemplo, «Aves», e depois, confirme.

- Selecione o prato específico que deseja preparar, por exemplo, «frango» e confirme.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.

- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.

- Coloque o prato no forno e valide.

⚠ 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.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de fim de cozedura selecionando o símbolo de



fim de cozedura e validando.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

⚠ Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS SEM VAPOR



AVES

Frango
Pato
Magret de pato *
Peru



CARNES

Costeleta de cordeiro rosado
Carne de vaca em sangue
Carne de vaca média
Carne de vaca bem passada
Porco assado
Vitela assada
Costeletas de vitela *



PEIXE

Salmão
Truta
Terrina de peixe



PREPARADOS

Lasanha
Pizza
Quiche



PRIMOR

Batatas gratinadas
Tomates recheados
Batatas inteiras



PADARIA

Massa folhada
Massa quebrada
Massa levedada
Pão
Baguetes
Brioche



PASTELARIA

Tarte de frutos
Crumble
Génoise
Cupcakes
Pudim flã
Bolo de chocolate
Areias/biscoitos *
Bolo inglês
Bolo de iogurte

*** Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 4 COZEDURA



4

LISTA DE PRATOS COM VAPOR ASSOCIADO



AVES

Frango
Magrets *
Pato



CARNES

Borrego
Lombo de porco assado
Vitela assada
Febra de porco
Bife de vitela



PEIXE

Peixe cozinhado
Terrina de peixe
Peixes inteiros
Salmão na caçarola



PRIMOR

Batatas gratinadas
Legumes recheados
Batatas inteiras



PASTELARIA

Génoise
Flãs/cremes
Bolo inglês
Cupcakes
Quatro-quartos
Bolo de maçã
Bolo de noz
Pudim flã de côco



PADARIA

Pão
Baguetes
Pão pré-cozido
Massa congelada
Regenerar o pão do dia anterior



PRATOS PREPARADOS

Lasanha
Clafouti de legumes
Legumes em conserva
Batatas
Risotto
Pratos frescos
Pratos congelados



DESCONGELAÇÃO

Carne
Peixe
Pães e bolos

*** Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 4 COZEDURA



MODO DE TEMPERATURA BAIXA

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura **lenta** associada a temperaturas pouco elevadas. A qualidade de cozedura é ideal.

⚠ Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo BAIXA TEMPERATURA.

A cozedura deve começar obrigatoriamente 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 IMEDIATA

- No menu geral, selecione o modo de cozedura «Temperatura Baixa» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).


- Selecione o seu prato.
- Depois de selecionar o prato, por exemplo: assado de vitela, coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe inferior (encaixe 1).
- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa um sinal sonoro.

- Prima o botão de paragem .

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de ter selecionado o seu programa, selecione o símbolo de fim de cozedura . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete; depois, valide duas vezes.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Assado de vitela (04:00)



Lombo de vaca:



mal passado (3h00)



bem passado (4h00)



Assado de porco (05:00)



Borrego:



rosado (3h00)



bem passado (4h00)



Frango (6h00)



Peixes pequenos (1h20m)



Peixe grande (2h10m)



Iogurte (3h00)



NOTA: Não utilize a grelha para os programas seguintes: peixes pequenos - peixes grandes e iogurtes.

Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

• 5 AJUSTES



FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:

- hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.

Ajuste os parâmetros e valide.



Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.



Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apre-

sentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto:



Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO).

Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.

Escolha a sua posição e valide.



Depois de 90 segundos sem ação da parte do utilizador, a luminosidade do visor decresce para limpar o consumo de energia e a lâmpada do forno apaga-se (quando estiver em modo «AUTO»).




Basta pressionar os botões de retorno  ou o menu  para reestabelecer a luminosidade do visor e ativar a lâmpada durante a cozedura se necessário.

• 5







BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno  e menu  até aparecer no ecrã  um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem  se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e de menu  até que o símbolo do cadeado  desapareça do ecrã.

• 6 TEMPORIZADOR



FUNÇÃO MINUTEIRO

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- No menu geral, seleccione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

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 do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

• 7 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

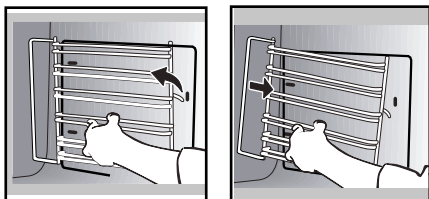
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

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.



VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.



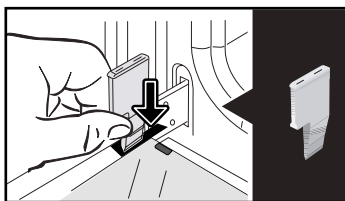
Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do

micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

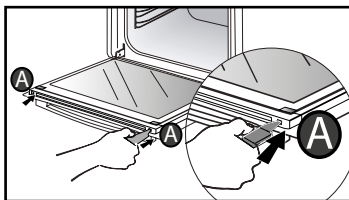
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

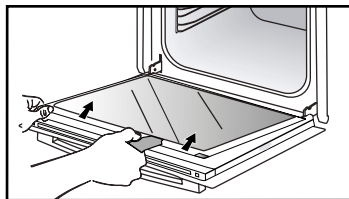


Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.

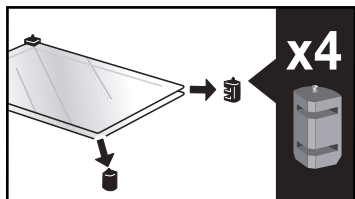


Retire o vidro.



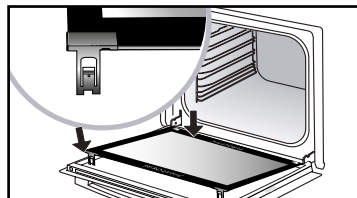
A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

• 7 MANUTENÇÃO

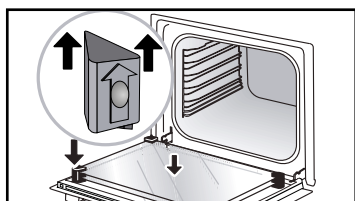


Se necessário, retire-os para os limpar. **Não imirja o vidro em água.** Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

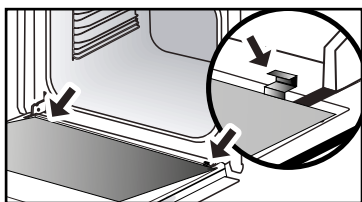
Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.



Retire a calha de plástico. O seu aparelho está novamente operacional.



Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «**PYROLYTIC**» virada para si e visível.



• 7 MANUTENÇÃO



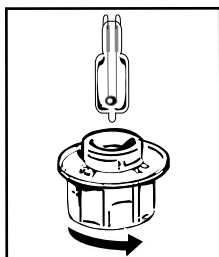
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.



FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)



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 pasteleria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

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 seu 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 desparafusar a porta.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem três ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:

• 7 MANUTENÇÃO



Pirólise Express: em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise Auto: entre 1h30m et 2h15m

para uma limpeza que permite um ganho de energia.



Pirólise Turbo: em 2h00m


para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, 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, pisca 0:00.

Decorre uma fase de arrefecimento de 30 minutos após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.



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 símbolo da hora de fim (início diferido)  e valide.

- Ajuste a hora de fim da pirólise que desejar com a manete e depois, valide duas vezes.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão .

• 7 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE DRENAGEM (do depósito de água)



Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura.

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, SPEED ou AUTO (ver detalhes abaixo) e proceder 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.

Pode decidir não fazer esta drenagem selecionando «Recusar» e validando, ou escolhendo «Aceitar» e validando.

Em seguida, selecione uma drenagem SPEED ou uma drenagem AUTO e valide.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.



Drenagem SPEED:

Unicamente no caso em que o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.



Drenagem AUTO:

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de 2 a 3 minutos, aproximadamente.

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.

• 7 MANUTENÇÃO



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 o forno sugerir «descalcificação recomendada», pode decidir não o fazer selecionando «Recusar» e validando.

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, seleccione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Seleccione o ciclo «descalcificação» e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

ETAPA 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.

ETAPA 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.

ETAPA 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.

ETAPA 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.

• 8 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

- «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

- Código de avaria que começa por «F».

O forno detetou uma perturbação.

Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto.

Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

- O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de acertos).

- A lâmpada do forno não funciona.

Substitua a lâmpada ou o fusível.

Verifique se o forno está bem conectado.

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado. É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita. Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor. Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência 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.

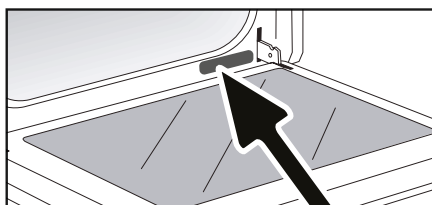
• 9 SERVIÇO PÓS-VENDA



INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu 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.

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.



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

B: Referência comercial
C: Referência de serviço
H: Número de série

PRATOS		*		*		*		*		*		*		Tempos de cozedura
		°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70
	Assado de vaca	240	2											30-40
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeletas 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	
PEXES	Peixes grelhados			275	4									15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35
	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3											45
	Lasanhas	200	3											45
	Tomates recheados	170	3											30
PASTELARIA	Biscoito de Saboia - Génoise									180	3			35
	Biscoito enrolado	220	3							180	2			5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3			45-50
	Ciafoutis	200	3											30-35
	Cookies - Areias	175	3											15-20
	Kugelhof									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4			60-70
	Madalenas	220	3											5-10
	Massa para choux	200	3							180	3			30-40
	Petits fours folhados	220	3											5-10
	Savarin	180	3							175	3			30-35
	Tarte massa quebrada	200	1											30-40
Tarte massa folhada fina	215	1											20-25	
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tortas	200	2											40-45
	Pão	220	2											30-40
Pão torrado			275	4-5										2-3

* de acordo com o modelo

Antes de serem enforadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSÓRIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

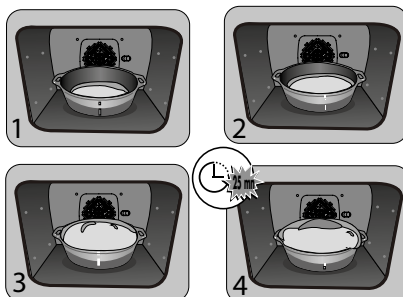
(de acordo com o modelo)

Ingredientes:

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado
MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

Procedimento: Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SK

SV

ДУХОВОЙ ШКАФ ДЛЯ КОМБИНИРОВАННОГО С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам
незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. К этой духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.

De Dietrich 

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	4
1 / Установка	6
2 / Окружающая среда	7
3 / Описание духового шкафа	8
Панель управления и дисплей.....	9
Принадлежности.....	10
Отсек для заполнения	12
Первые настройки - включение.....	13
4 / Режимы приготовления	14
Режим «Специалист»	15
Режим «Пар Expert».....	15
° Избранное (сохраненные программы приготовления)	17
° Функции приготовления	18
° Сушка.....	20
Режим «Кулинарная книга».....	21
Режим «Комбинированное с паром приготовление»	21
° Список блюд	22
Режим «Низкая температура»	24
5 / Настройки.....	26
Блокировка панели управления.....	27
6 / Таймер	27
7 / Уход - Очистка	28
Внешняя поверхность	28
Демонтаж проволочных решеток	28
Очистка внутренних стекол	28
Снятие и установка дверцы	28
Замена лампочки	30
Функция очистки.....	30
° Пиролиз	31
° Опустошение резервуара с водой	32
° Очистка водонагревателя от накипи.....	33
8 / Неисправности и способы их устранения.....	34
9 / Послепродажное обслуживание.....	35
10 / Приспособления для приготовления пищи	36
Пекарские столы	36
Тесты функциональности	37
Рецепты с дрожжами	37

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Внимание:



Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели,

ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (рис. С).

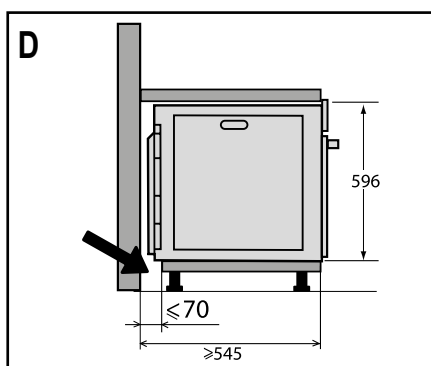
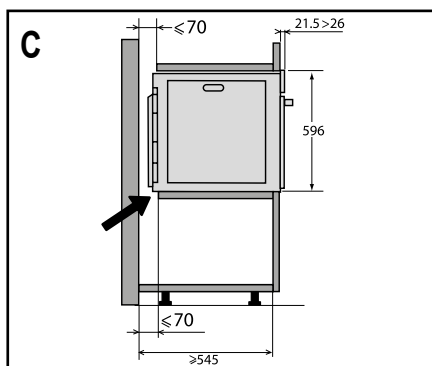
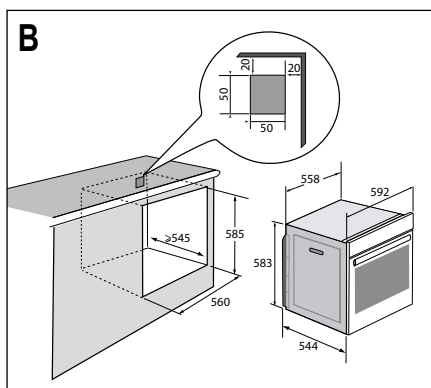
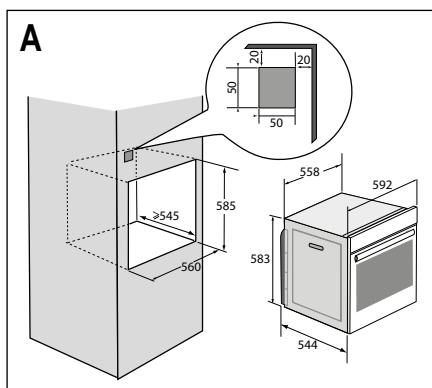
При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке мебели

во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.

Совет

Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



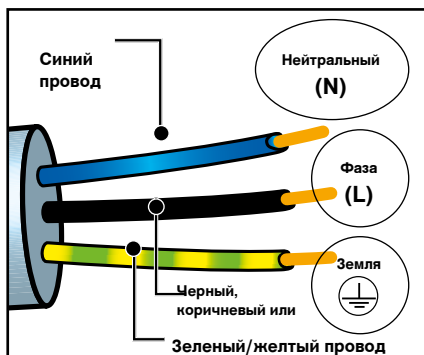
• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратитесь к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель,

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, возвращение в цикл

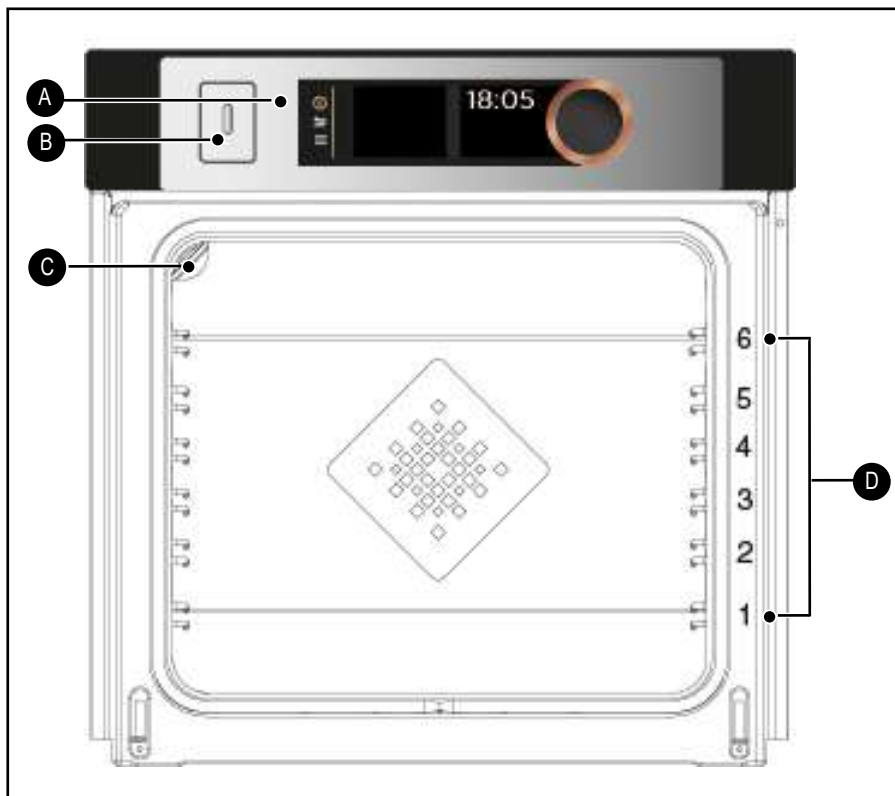
вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

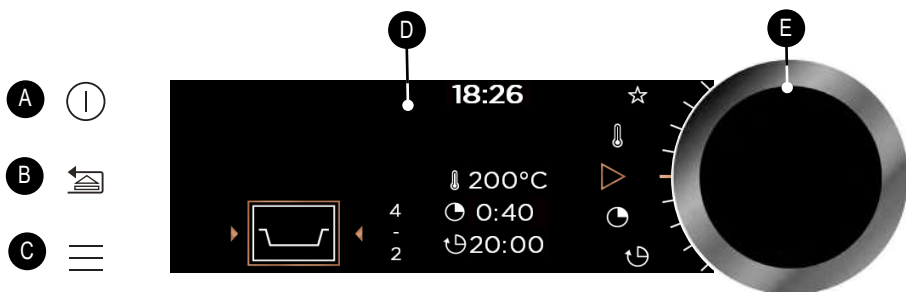
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Отсек заполнения резервуара с водой
- C** Лампочка
- D** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Кнопка **останова работы духового шкафа** (длительное нажатие)

B Кнопка **возврата назад** (короткое нажатие) и/или **кнопка для открытия отсека** (длительное нажатие)


C Кнопка **доступа к МЕНЮ** (приготовление, настройки, таймер, очистка)

D Дисплей

E Вращающаяся ручка с нажимом по центру (не съемная):

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;
- подтверждаете каждое действие нажатием на центр.


СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ

 Начало приготовления

 Останов процесса приготовления

 Температура в градусах

 Продолжительность приготовления

 Время окончания приготовления (с отложенным стартом)



Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

 Пар

 Сохранение приготовлений

 Индикатор блокировки кнопок

 Индикатор блокировки дверцы во время пиролиза

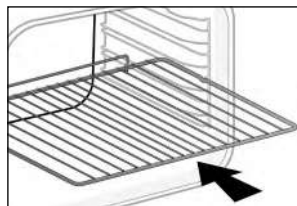
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

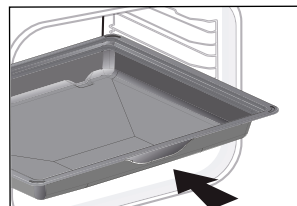
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



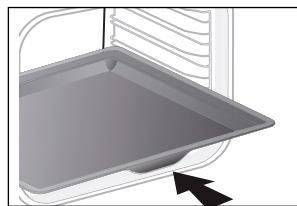
- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

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, 20 мм

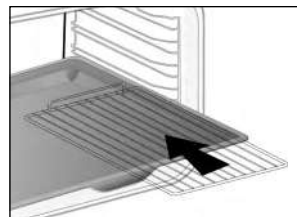
Вставляется в направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на блюдо. Можно также вставлять в направляющие под грилем для сбора сока и жира при жарке.



- Решетки «вкусовые»

Эти «вкусовые» полу-решетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Система выдвижных направляющих

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

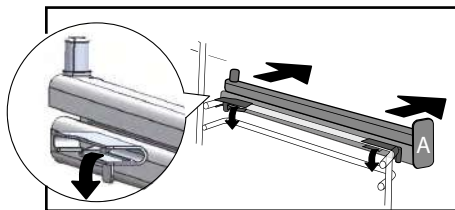
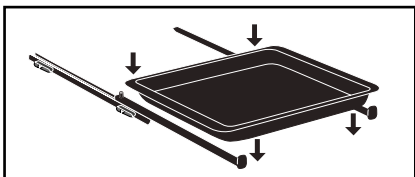
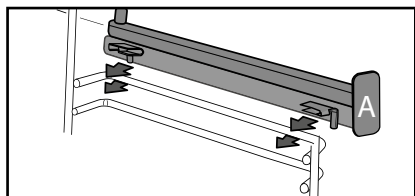
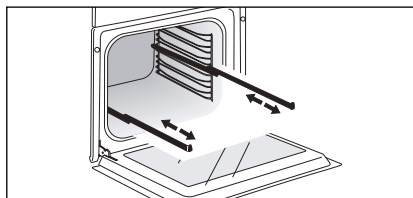
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор **A** находится напротив вас.

Установите на место 2 проволочные 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 высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.

 Под воздействием жары 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.

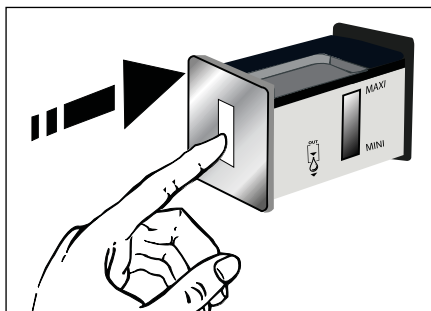
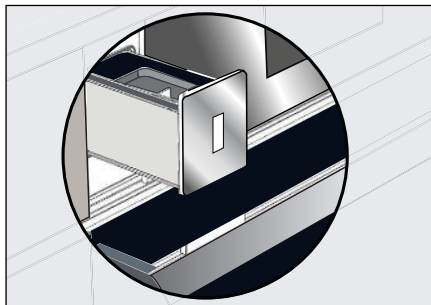
Заполните резервуар.

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.



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 около 3 мин. См. главу «Уход - Функция опустошение»

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ - ВКЛЮЧЕНИЕ

- Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электроснабжения выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.


- Настройте время

На дисплее мигает 12:00.


Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: Для нового изменения времени см. главу «Настройки».

 Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

- Начало работы - Главное меню



Нажмите кнопку МЕНЮ  для доступа к главному меню, когда на духовом шкафу отражается только время.

Вы попадете на первый режим приготовления: режим Специалист.

Поворачивайте ручку, чтобы прокрутить



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

Для возврата назад (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку возврата , а для останова работы духового шкафа удерживайте в течение нескольких секунд кнопку останова работы .

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от уровня ваших знаний относительно приготовления вашего рецепта выберите один из следующих режимов:

1



Для приготовления рецепта выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**, для которого вы сами выбираете тип приготовления, температуру и продолжительность приготовления.

2



Выберите режим **«ПАР EXPERT»** при приготовлении рецепта, для которого вы сами выбираете тип, температуру, процентное соотношение пара и продолжительность приготовления.

3



Выберите режим **«КУЛИНАРНАЯ КНИГА»** для рецепта, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

4



Выберите режим **«КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** для классического рецепта с подключением пара, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

5



Выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»** для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы (медленное приготовление).

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

Когда на дисплее духового шкафа отображается только время, нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы попасть в главное меню, затем подтвердите режим «Специалист».

- Поверните ручку для выбора функции приготовления по вашему вкусу из приведенного ниже списка, затем подтвердите:



Конвектор



Комбинированный нагрев



Конвекционный режим



Эко-кулинария



Вентилируемый гриль



Вентилируемый верхний нагрев



Изменяемый гриль



Подогрев



Разморозка



Хлеб



Сушка



Избранное (позволяет сохранить 3 приготовления)



РЕЖИМ «ПАР EXPERT»

Данный режим приготовления позволяет вам комбинировать классическое приготовление с подключением пара, чтобы получить блюдо более мягкое, нежное, что сохраняет его вкус. При этом продукты не пересушиваются и сохраняют свою хрустящую корочку.

Как и для режима «Специалист», вы можете сами настраивать все параметры приготовления, а также процентное соотношение пара.

Выберите режим «Пар Expert» в главном меню, затем подтвердите свой выбор. Затем выберите одну из функций приготовления, предлагаемую в списке ниже, затем подтвердите:



Пар вентилируемая конвекция



Пар турбогриль



Пар вентилируемый нагрев

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Par Expert»)

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, духовка подскажет вам один или два уровня высоты.

- Поставьте ваше блюдо на рекомендуемый уровень.
- Для начала приготовления снова нажмите на ручку. Температура сразу же начинает подниматься


Примечание: Некоторые параметры можно изменять (в зависимости от выбранного режима) до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие главы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления. Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите символ температура , затем подтвердите его.
- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите ваш выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав символ продолжительности приготовления  затем подтвердив.

Введите продолжительность приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.


Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.



ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

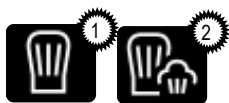
(Только для функции «Par Expert»)

Для комбинированных приготовлений духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение для пара.

Чтобы его изменить, выберите символ пар , затем подтвердите.

Повернув ручку, введите новое процентное соотношение пара (от 20 до 80 %), затем подтвердите свой выбор.


• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Пар Expert»)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы желаете, чтобы время было другим, вы можете изменить время завершения приготовления.

-Выберите символ окончания приготовления и  подтвердите ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.

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 дисплее духового шкафа появится сообщение:

«Вы хотите остановить выполняемое приготовление?».

Подтвердите, выбрав «Я принимаю», затем подтвердите ввод или выберите «Я отклоняю» и подтвердите для выполнения приготовления.




ИЗБРАННОЕ

(только режим «Специалист»)


- Сохранить программу приготовления


Функция «Избранное» позволяет занести в память 3 рецепта из режима «Специалист», которые вы часто используете.

В режиме Специалист выберите прежде всего приготовление, его температуру и продолжительность.

Затем выберите символ 

поворачивая ручку, чтобы занести в память это приготовление, потом подтвердите его.

Надпись на экране   

предлагает записать в память эти параметры или . Выберите из них один, затем подтвердите выбор. Ваше приготовление занесено в память.

Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если 3 запомненные программы уже используются, любая новая программа заменит предыдущую.

Приготовление с отложенным стартом не программируется во время занесения программ в память.

- Используйте уже занесенную в память программу в функции «Избранное»


Перейдите в меню «Специалист», подтвердите.

Поворачивая ручку, 

прокрутите функции до символа «Избранное». Подтвердите выбор.



 Выберите

одну из уже занесенных в память программ или  и подтвердите нажатием.

Духовой шкаф начинает работать.







• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «СПЕЦИАЛИСТ» (в зависимости от модели)



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Конвектор*	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного
 Вентилируемый гриль	200°С 100°С - 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°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



Ни в коем случае не кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 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.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°С 30°С - 50°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Предварительно разогрейте и поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИЯ СУШКА (только режим «Специалист»)

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей в продуктах воды, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Используйте только свежие продукты.
Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших 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

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «КУЛИНАРНАЯ КНИГА»



РЕЖИМ «КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

Эти два режима выбирают для вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Это относится к рецептам на пару или без пара.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «КУЛИНАРНАЯ КНИГА» или «КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (см. подробный список блюд ниже):

- Выберите категорию, например «Эксперт по мясу птицы», затем подтвердите.

- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «курица», и подтвердите.

Для некоторых продуктов необходимо знать вес (или размер).

- В таком случае вес предлагается. Введите вес и подтвердите, духовой шкаф автоматически вычислит и отобразит продолжительность приготовления, а также уровень высоты.


- Поместите в духовой шкаф ваше блюдо и подтвердите.

 Для некоторых рецептов необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.


В любой момент приготовления вы можете открыть ваш духовой шкаф, чтобы полить блюдо.

- Когда время приготовления завершится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

По желанию вы можете изменить время завершения приготовления, выбрав символ окончания приготовления  и подтвердив ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.

 Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным началом.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ПАРА



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утка
Утиное филе *
Индейка



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка
Говядсырпрожар
Говядсрпрожарка
Говядполнпрожар
Жаркое свинина
Жаркое телятина
Ребра телят *



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось
Форель
Рыбный пирог



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Пицца
Выпечка хрустящая



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофель гратен
Фарширов. томаты
Картоф мундир



ПЕКАРЬ

Дрожжевая выпечка
Слоеная выпечка
Киш (quiche)
Хлеб батон
Багет
Булочки



КОНДИТЕР

Фруктовый пирог
Крамбл
Бисквитный пирог
Кекс
Крем-карамель
Шоколадный торт
Печенье *
Открытый пирог
Йогуртовый пирог

* Для данных блюд необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в нее блюдо, пока духовка не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает о конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПАРА



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утиная котлета *
Утка



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранина
Жаркое свинина
Жаркое телятина
Филе свинина
Филе телятина



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Рыба полуфабрикат
Рыбный пирог
Рыба целиком
Запеканка



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофельная запеканка
по-дофински
Фаршированные овощи
Картофель в мундире



КОНДИТЕР

Бисквитный пирог
Фланы/кремы
Открытый пирог
Кекс
Бисквит
Яблочный пирог
Ореховый пирог
Кокосовый флан



ПЕКАРЬ

Хлеб батон
Багет
Хлеб полуфабрикат
Замороженные десерты
Восстановить свежесть
вчерашнего хлеба



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Овощной пирог
Засахаренные фрукты
Картофель
Грибное ризотто
Легкие закуски
Замороженные блюда



РАЗМОРОЗКА

Мясо
Рыба
Хлеб-десерты

* Для данных блюд необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в нее блюдо, пока духовка не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает о конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.


Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ




РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному **приготовлению**, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.

 Нет необходимости в предварительном разогреве при использовании режима «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА».

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 высушить промокательной бумагой.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «Низкая температура» с помощью ручки, затем подтвердите ваш выбор. Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. подробно блюда ниже).

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например жаркое телятина, поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (№ 2), и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (№ 1).


- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал.

- Нажмите на кнопку **останова** .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора своей программы выберите символ **окончание приготовления** .

. Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите ввод два раза.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



Жаркое телятина (4:00)



Жаркое говядина:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Жаркое свинина (5:00)



Баранина:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Курица (6:00)



Мелкая рыба (1:20)



Крупная рыба (2:10)



Йогурт (3:00)



ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте решетку для следующих программ: мелкая рыба, крупная рыба и йогурт.

Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

• 5 НАСТРОЙКИ



ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод.

Вам предлагают различные настройки:

- **время, язык, громкость, демо-режим, управление лампой.**

Выберите нужную функцию, повернув ручку и подтвердив ввод.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.



Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите.



Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.



Громкость

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения - ОТКЛ., затем подтвердите.



Демо-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.

Для возврата в нормальный режим установите положение ОТКЛ. и подтвердите.



Управление лампой

Вам предлагают два выбора настройки:

Положение ВКЛ., лампочка светится во время всех приготовлений (кроме функции ЭКО).

Положение АВТО, лампочка духового шкафа гаснет после 90 секунд приготовления.

Выберите положение и подтвердите.



Через 90 секунд без каких-либо действий со стороны пользователя уменьшается яркость дисплея, чтобы снизить потребление энергии, а лампочка духового шкафа гаснет (если она в режиме «АВТО»).




Простого нажатия на кнопки возврата или меню достаточно, чтобы восстановить яркость и при необходимости включить лампочку в процессе приготовления.

• 5 НАСТРОЙКИ






БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

Нажмите одновременно на кнопки возврата  и меню  до появления символа  висячий замок на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка останова  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки возврата и  меню до исчезновения символа  висячий замок с экрана.

• 6 ТАЙМЕР



ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

В главном меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00c.

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении продолжительности приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 0m00c

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер остановится.

• 7 уход

ОЧИСТКА И УХОД

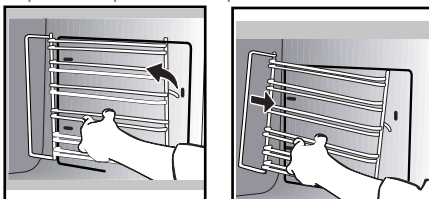
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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 проволочных решетки.



ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкую ткань, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

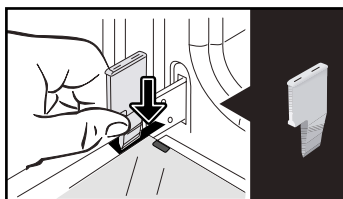
Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

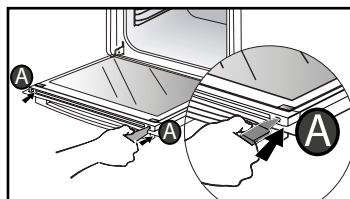
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте

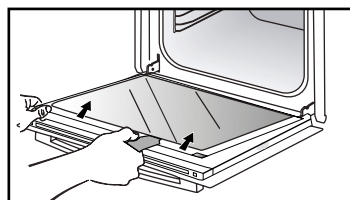
ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Извлеките первое закрепленное стекло: С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места крепления **A** чтобы отщелкнуть стекло.



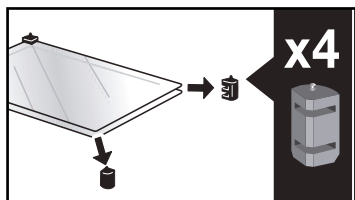
Извлеките стекло.



Дверца состоит из двух дополнительных

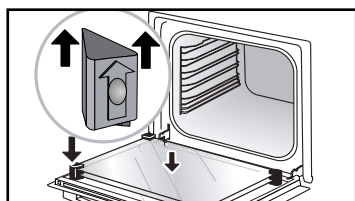
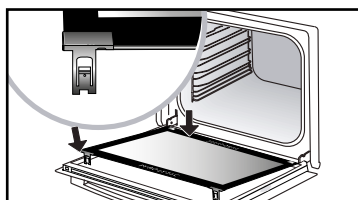
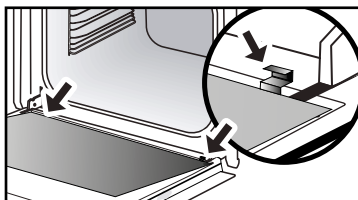
• 7 уход

стекло, 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 вашем направлении, надпись должна читаться.

Вытащите пластмассовый клин.
Ваш прибор снова готов к работе.

• 7 УХОД



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

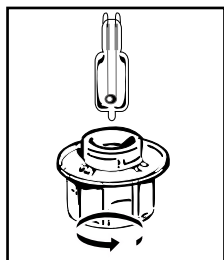


Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА

(корпуса)



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.

Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом, все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, противни для выпечки, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией 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 пиролизической очистке вашего 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.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются три цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:

• 7 УХОД



Режим Express Pyro на 59 минут

Данная специфическая функция использует аккумулированное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа.

Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, **пиролиз продолжительностью 1:30 будет задействован автоматически.**



Режим Auto Pyro в пределах от 1:30 до 2:15

для очистки с экономией электроэнергии.




Режим Turbo Pyro на 2:00

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА

- Выберите режим «ОЧИСТКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.
- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например Turbo Pyro, 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 мигает индикатор 0:00. После каждого пиролиза должна иметь место фаза охлаждения в 30 минут, и ваш духовой шкаф в это время не должен работать.



После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ 

время окончания (с отложенным стартом), затем подтвердите.

- Настройте желаемое время окончания пиролизас помощью ручки, затем подтвердите два раза.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пиролиза откладывается так, чтобы пиролиз закончился во время запрограммированного

окончания.

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .

• 7 УХОД



ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЕ (резервуара с водой)



Перед каждым приготовлением вы должны сливать воду.

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: БЫСТРО или АВТО (см. ниже подробно) и поступайте таким же образом, как 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 опустошение, выбрав «Я отклоняю», затем подтвердив или в противном случае выберите «Я принимаю» и подтвердите выбор.

Также выберите опустошение БЫСТРО или АВТО, затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.



Опустошение БЫСТРО:

Только в случае, если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.



Опустошение АВТО:

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоявшейся воды. Продолжительность опустошения приблизительно 2-3 секунды.

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.

• 7 УХОД



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ (водонагревателя)

Очистка от накипи - это цикл очистки, при котором снимается накипь с водонагревателя.

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда духовой шкаф предлагает вам «рекомендована очистка от накипи», вы можете решить не выполнять ее, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив.

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, подтвердите.

- Начинается цикл «Опустошение», длительность 3 мин 30 с.

ЭТАП 2 ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

- Закройте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка», продолжительность 30 мин. В конце цикла резервуар открывается автоматически.

ЭТАП 3: ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Ополаскивание», продолжительность 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», продолжительность 3 мин 30 с.

По окончании цикла очистка от накипи закончена.

Раздается звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Ваша духовка снова готова к работе.

• 8 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- Код неисправности начинается с «F». Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения.

Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Духовой шкаф не греет. Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

Лампочка духового шкафа не светится.

Замените лампочку или предохранитель.

Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова 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.

- Не выполняется очистка пиролизом.

Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее. Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

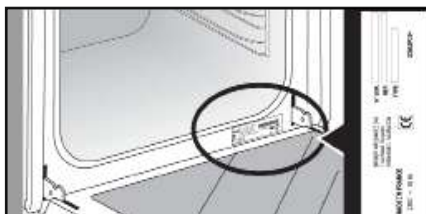
- Внизу духовки появилась вода.



На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

• 9 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

- B: Коммерческие реквизиты
- C: Эксплуатационные данные
- H: Номер серии

ВТОРЫЕ БЛЮДА		*		*		*		*		*		*		Время готовки в минутах
		°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
	Свиные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
Бараньи ребрышки			210	3									20-30	
РЫБА	Рыба жареная			275	4									15-20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
	Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофину	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
ВЫПЕЧКА	Савойский бисквит - Желуз									180	3	180	4	35
	Бисквитный рулет	220	3							180	2	190	3	5-10
	Сдобная булочка	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
	Фруктовый пирог	200	3									190	3	30-35
	Сухое печенье - песочное печенье	175	3									170	3	15-20
	Кугельхопф									180	2			40-45
	Меренги	100	4							100	4	100	4	60-70
	Печенье 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
	Запеканка	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	

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.

Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ TEMПЕРАТУРА °C

Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
Т °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ СЕИ 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + 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)

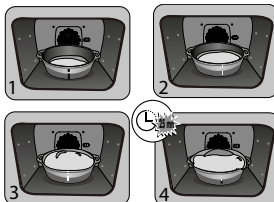
Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

SV

KOMBINOVANÁ RÚRA NA PEČENIE V PARE

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasný a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnosť a dôležité bezpečnostné opatrenia	4
1 / Inštalácia	6
2 / Životné prostredie	7
3 / Popis rúry.....	8
Ovládacie prvky a displej.....	9
Príslušenstvo	10
Zásuvka na napĺňanie	12
Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky.....	13
4 / Režimy pečenia.....	14
Režim „Expert“.....	15
Režim „Expert – para“	15
° Obľúbené (možnosti pečenia uložené v pamäti).....	17
° Funkcie pečenia	18
° Sušenie	20
Režim „Kulinársky sprievodca“	21
Režim „Kombinovaná para“	21
° Zoznam pokrmov.....	22
Režim „Nízka teplota“	24
5 / Nastavenia.....	26
Zamknutie ovládacích prvkov	27
6 / Časovač.....	27
7 / Údržba – čistenie	28
Vonkajší povrch	28
Demontáž stupňovitých držiakov	28
Čistenie vnútorných okien	28
Rozobratie a opätovné zloženie dvierok.....	28
Výmena svetla	30
Funkcia čistenia.....	30
° Pyrolýza.....	31
° Vyprázdňovanie nádrže na vodu.....	32
° Odstraňovanie vodného kameňa	33
8 / Anomálie a riešenia.....	34
9 / Popredajný servis.....	35
10 / Pomôcky na varenie	36
Stoly na pečenie	36
Testy funkčnosti	37
Recepty s droždím	37

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 odbalte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Dôležité:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

UPOZORNENIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistíte parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa uistíte, 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.

Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli

väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento prístroj je určený 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 hosťovské izby.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

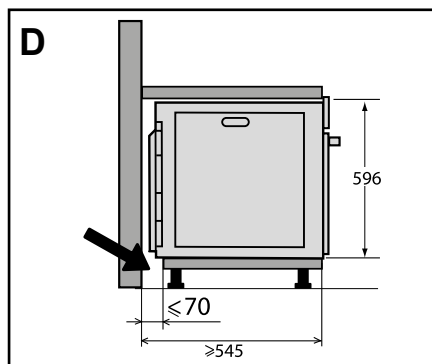
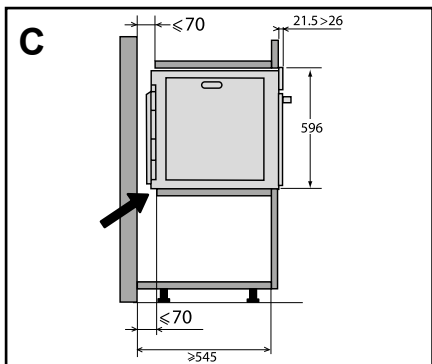
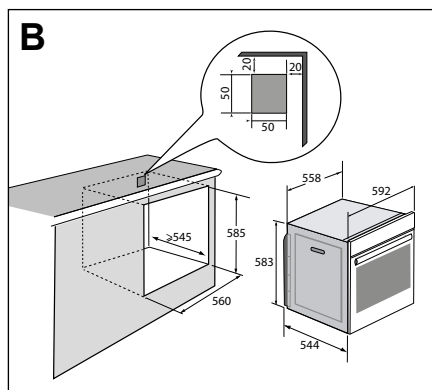
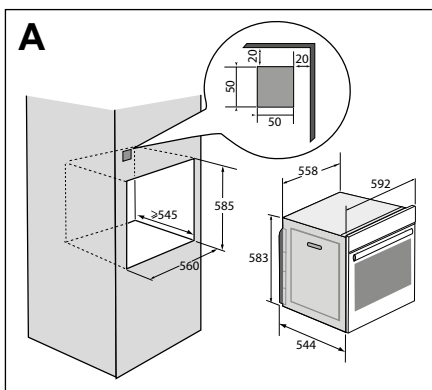
Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra. Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).
Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (**obr. C**). Keď je skrinka vzadu zatvorená, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického

kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumenú pätku.

Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



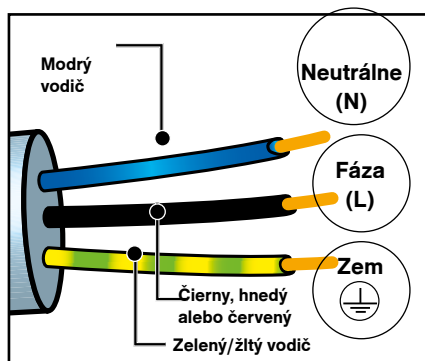
• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.



Upozornenie:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu 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 tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú

miešať s ostatnými odpadmi.

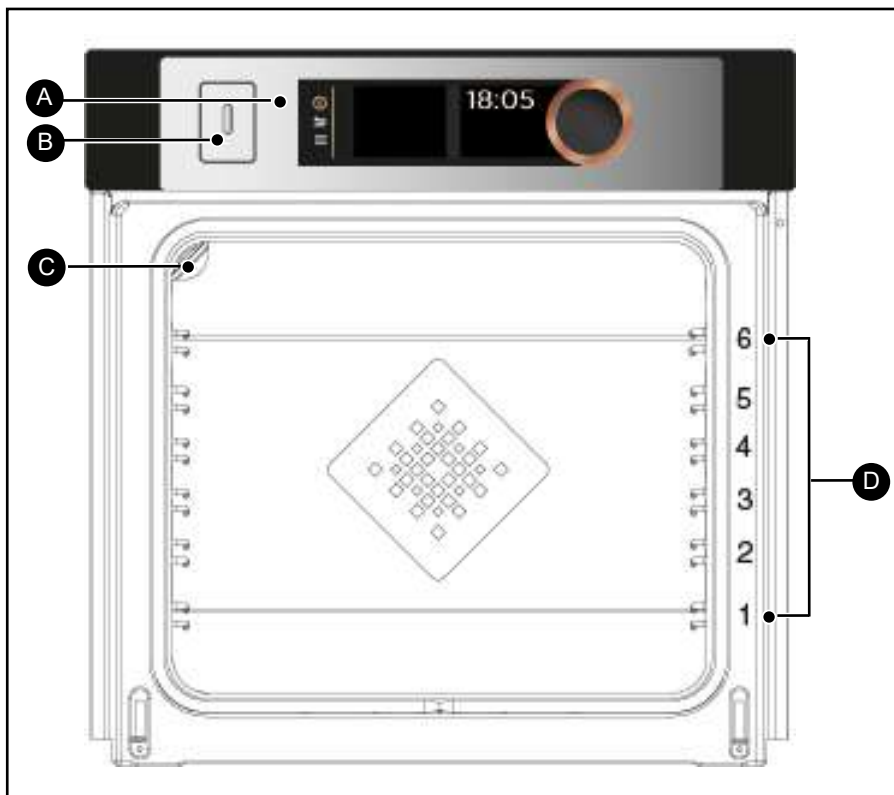
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

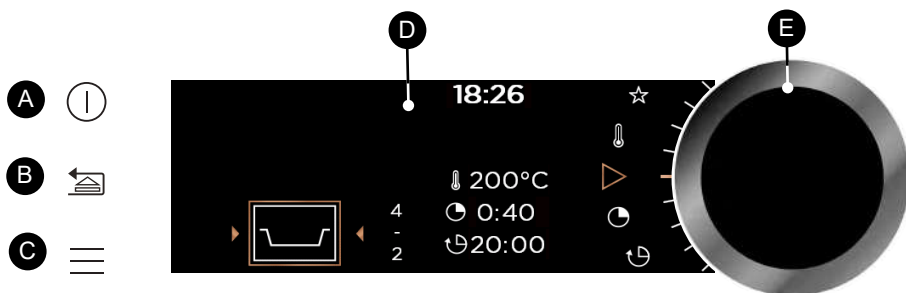
POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Zásuvka na napĺňanie nádoby na vodu
- C** Svetlo
- D** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

• 3 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



A Tlačidlo vypnutia rúry
(dlhé stlačenie)

B Tlačidlo na návrat späť
(krátke stlačenie) a/alebo
Tlačidlo na otvorenie zásuvky
(dlhé stlačenie)

C Tlačidlo prístupu do MENU
(pečenie, nastavenie, časovač,
čistenie)

D Displeje

E Otočný ovládač so stredovým
tlačidlom (nevymeniteľný):

– umožňuje výber programov,
zvýšenie alebo znížte hodnoty
otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok
stlačením tlačidla v strede.


SYMBOLY NA DISPLEJI

 Spustenie pečenia

 Zastavenie pečenia

 Stupne teploty


 Trvanie pečenia

 Čas skončenia pečenia
(oneskorený štart)

 Para

 Uloženie pečenia

 Ukazovateľ zamknutia
ovládacieho panela

 Indikátor uzamknutia dve-
rok počas pyrolýzy pyrolýzy



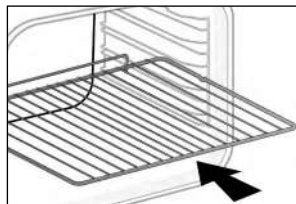
Indikátor výšky stupňovitých držiakov prefe-
rovaných na vloženie jedla

• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

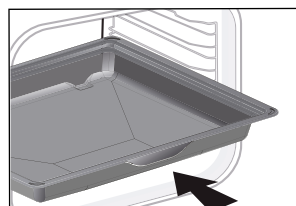
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



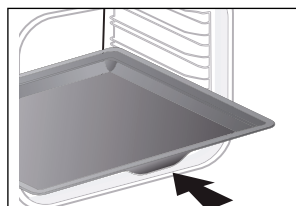
– Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



– Plech na pečivo, 20 mm

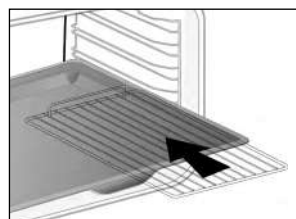
Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie šťavi a tuku z grilovaného mäsa.



– Mriežky pre „chut“

Tieto polovičné mriežky pre „chut“ 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.



• 3 POPIS RÚRY

– Systém vodiacich drážok

Vďaka systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej 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

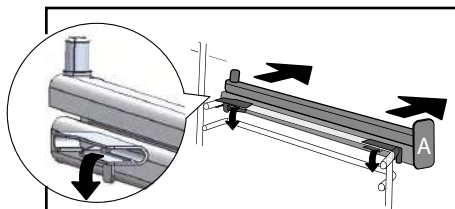
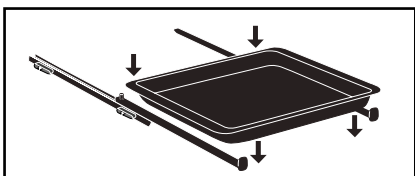
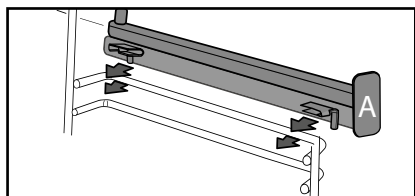
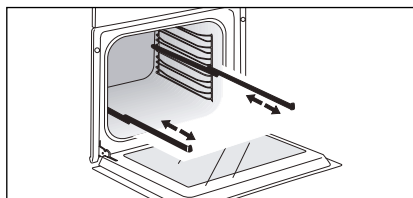
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.

Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



Q **Odporúčanie**
Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

Q Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

• 3 POPIS RÚRY

ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

- Náplň 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.

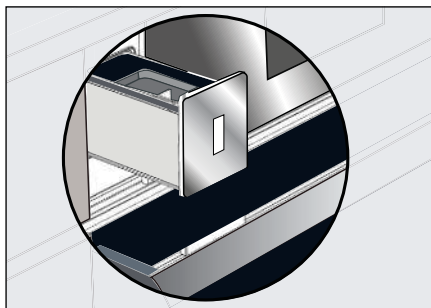
Naplňte nádržku.

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.

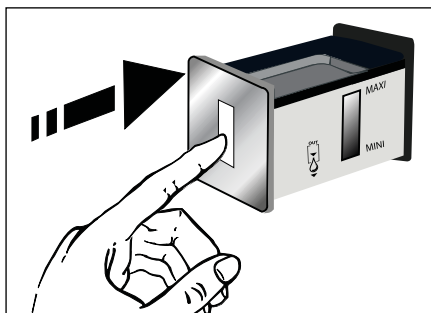
Rúra je pripravená na vykonanie kombinovaného pečenia v pare.



Odporúčania

Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody.

V prípade potreby nechajte hladinu ustáliť.



Upozornenie

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.

Upozornenie

Vodu doplňte pred každým varením.

Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržby – funkcia vyprázdňovania“.

• 3 POPIS RÚRY

PRVÉ NASTAVENIA – UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom spustení do prevádzky alebo po výpadku napájania vyberte jazyk otáčaním ovládača a stlačte na potvrdenie vašej voľby.


– Nastavte čas

Obrazovka zabliká pri 12:00.


Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas znova, pozrite si kapitolu „Nastavenia“.

 **Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.**

– Po spustení – Hlavné menu



Ak rúra zobrazuje len čas, stlačte tlačidlo MENU  na prístup do hlavného menu.

Dostanete sa na prvý režim pečenia: režim Expert.

Otáčaním ovládača si môžete vybrať z rôznych programov:



Na prechod do zvoleného režimu stlačte tlačidlo na ovládači.

Ak sa chcete vrátiť späť (nie je možné počas pečenia), stlačte tlačidlo na návrat späť , a ak chcete rúru vypnúť, stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo vypnutia .

• 4 PEČENIE

REŽIMY PEČENIA

V závislosti od vašich skúseností s pečením si zvolte jeden z nasledujúcich režimov:

1



Vyberte režim „**EXPERT**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu a trvanie pečenia.

2



Vyberte režim „**EXPERT – PARA**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu, percento pary a trvanie pečenia.

3



Vyberte režim „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

4



Vyberte režim „**KOMBINOVANÁ PARA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry.

Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

5




Vyberte režim „**NÍZKA TEPLOTA**“ pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu (pomalé varenie).

• 4 PEČENIE



REŽIM „EXPERT“

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

Keď rúra zobrazuje iba čas, stlačte  tlačidlo MENU na prechod do hlavného menu a potvrdte režim „Expert“.

– Otočte ovládač na výber požadovanej funkcie pečenia podľa vášho výberu z uvedeného zoznamu a potom ju potvrdte.



Ohrev s ventilátorom



Kombinovaný ohrev



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržovať teplé



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



***** *****

Obľúbené (umožňuje uložiť 3 možnosti pečenia)



REŽIM „EXPERT – PARA“

Tento režim pečenia vám umožňuje spojiť klasické pečenie s pečením v pare s cieľom dosiahnuť krehké pokrmy, ktoré majú jemnejšiu chuť. Potraviny sa tiež tak nevysušajú a vydržia chrumkavé.

Rovnako ako pri režime EXPERT si môžete nastaviť si všetky parametre pečenia a percento pary.

V hlavnom menu zvolte režim „Expert – para“ a potom ho potvrdte.

Vyberte si potom funkcie pečenia, ktoré sú k dispozícii z nasledujúceho zoznamu a potvrdte:



Tradičné s ventilátorom v pare



Para turbo – gril



Ohrev s ventilátorom a parou

• 4 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

RÝCHLE PEČENIE

Keď zvolíte a potvrdíte funkciu pečenia, rúra vám odporučí jednu alebo dve výšky držiaka.


- Vložte plech na odporúčanú výšku.
- Ďalším stlačením ovládača spustíte pečenie. Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné (v závislosti od modelu) pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia, percento pary a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NASTAVENIE TEPLoty


V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

- vyberte symbol teploty  a potvrdte výber,
- otočte ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrdte.

TRVANIE PEČENIA

Trvanie pečenia vášho chodu môžete zadať výberom symbolu trvania pečenia

 a jeho potvrdením.

Zadajte trvanie pečenia otočením ovládača a potom potvrdením výberu.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.


Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.



PARNÝ GENERÁTOR

(iba Expert – para)

Na kombinované pečenie vám rúra odporučí optimálne percento pary.

Ak ju chcete zmeniť, vyberte symbol  pary a potvrdte ho.

Uveďte nové percento pary (od 20 do 80 %) otočením gombíka a potvrdením vášho výberu.

• 4 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť, ak si želáte oneskorený štart.

– Zvoľte symbol ukončenia pečenia  a potvrdte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte dvakrát.

Poznámka: Pečť 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.

Rúra zobrazí správu:

„Chcete zastaviť prebiehajúce pečenie?“


Stlačte tlačidlo „Súhlasím“ a výber potvrdte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrdte na pokračovanie v pečení.

OBLÚBENÉ (len režim Expert)

– Uloženie pečenia

Funkcia „Oblúbené“ umožňuje uložiť 3 recepty v režime „Expert“, ktoré často používate.

V režime Expert zvolte najprv teplotu pečenia a trvanie.

Potom vyberte symbol  otočením ovládača na uloženie konkrétneho pečenia a výber potvrdte.

Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre do pamäte

  alebo . Vyberte si jednu z možností a potom výber potvrdte.


Vaše pečenie je takto uložené.




Možnosť znova potvrdte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto 3 možnosti uložené v pamäti už používané, nové možnosti pamäte nahradia tie staré. Počas ukladania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Použite možnosť, ktorá je už uložená vo funkcii „Oblúbené“.

Pprejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrdte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Oblúbené“ . Potvrdte.

– Vyberte jednu z možností uložených v pamäti, ktorá je už zaregistrovaná   alebo  a stlačte na potvrdenie.

Rúra sa spustí.







• 4 PEČENIE



FUNKCIA PEČENIA EXPERT (v závislosti od modelu)








Pred každým pečením predhrejete prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Kombinovaný ohrev	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Ventilovaný spodný ohrev	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.

*Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

 Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

• 4 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Variabilný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Udržiavanie teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrázovanie).
 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.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 4 PEČENIE



FUNKCIA SUŠENIA (len režim Expert)

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny.
Starostlivo ich umyte, nechajte odkva-

pkat' a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otočte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80°C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80°C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80°C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrújané na prúžky	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrújaná na prúžky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky

• 4 PEČENIE



REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“



REŽIM „KOMBINOVANÁ PARA“

Tieto dva režimy za vás vyberú vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Sú určené na prípravu receptov s parou a bez pary.

RÝCHLE PEČENIE

- V hlavnom menu zvolte režim „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“ alebo „KOMBINOVANÁ PARA“ a potom ho potvrdte.

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (pozrite si podrobný zoznam receptov ďalej):

- Následne vyberte kategóriu, napríklad „Hydinár“, a potom ju potvrdte.

- Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Kuracie“, a potvrdte ho.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť hmotnosť (alebo veľkosť).

- Hmotnosť sa potom navrhne. Zadajte hmotnosť a potvrdte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.


- Vložte pokrm a výber potvrdte.

Pri niektorých receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.


Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

– Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia  a potom potvrdením možnosti.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte dvakrát.

 **V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.**

• 4 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV BEZ PARY



HYDINÁR

Kura
Kačka
Kačacie prsia *
Morka



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Krvavý steak
Stredne prepečené hovädzie
Dobre prepečené hovädzie
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Teľacie rebrá *



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Terina z rýb



LAHÔDKÁR

Lazane
Pizza
Slaný koláč



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Celé zemiaky



PEKÁR

Lístkové cesto
Maslové cesto
Kysnuté cesto
Chlieb
Bagety
Brioška



CUKRÁR

Ovocný koláč
Posýpka
Piškótový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Čokoládová torta
Krehké pečivo/koláčiky *
Koláč
Jogurtová torta

***Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**



Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV S PAROU



HYDINÁR

Kura
Prsia *
Kačka



MÄSIAR

Jahňacie
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Bravčová panenská
Teľacie filety
sviečkovica



PREDAVAČ RÝB

Pečené ryby
Terina z rýb
Celé ryby
Losos



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnená zelenina
Celé zemiaky



CUKRÁR

Piškótový koláč
Nákypy/krémy
Koláč
Košíčky
Štyri štvrtinky
Jablkový koláč
Orechový koláč
Kokosový koláč



PEKÁR

Chlieb
Bagety
Predpečený chlieb
Mrazené pečivo
Oživenie starého chleba



LAHÔDKÁR

Lazane
Klafoutis
Kandizovaná zelenina
Zemiaky
Rizoto
Čerstvé jedlá
Mrazené jedlá



ROZMRAZOVANIE

Mäso
Ryby
Chlieb – pečivo

***Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**



Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

• 4 PEČENIE



Režim „NÍZKA TEPLOTA“

Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka **pomalému** pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.

⚠ Pri používaní režimu „NÍZKA TEPLOTA“ nie je potrebné žiadne predhrievanie.

Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.

⚠ Pečenie 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.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Nízka teplota“ pomocou ovládača a svoj výber potom potvrdte.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si podrobnosti o pokrmoch uvedené ďalej).

– Vyberte si svoje jedlo.

– Po výbere pokrmu, napríklad: pečené teľacie, dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (č. 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (č. 1).

– Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.


Na konci pečenia sa rúra automaticky

vypne a ozve sa signál.

– Stlačte tlačidlo vypnutia ⏻.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.

Po výbere programu vyberte symbol skončenia pečenia . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača a potom jeho potvrdením dvakrát.

Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Pečené teľacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Pečené bravčové (5:00)



Jahňacie:



ružové (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Kuracie (6:00)



Malé ryby (1:20)



Veľké ryby (2:10)



Jogurt (3:00)



POZNÁMKA: Nepoužívajte mriežku pre nasledujúce programy: malé ryby – veľké ryby a jogurty.

Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

• 5 NASTAVENIA



FUNKCIA NASTAVENÍ

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrdte.

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia:
- čas, jazyk, zvuk, režim demo a regulácia osvetlenia.

Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrdte. Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.



Čas

Zmeňte čas, potvrdte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrdte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.



Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrdte.



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.

Na prepnutie späť do normálneho režimu prepnete na možnosť VYP a výber potvrdte.



REGULÁCIA OSVETLENIA



K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie:

Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.

Vyberte požadovanú možnosť a výber potvrdte.



Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmí, aby sa znížila spotreba elektrickej energie a osvetlenie rúry sa vypne (ak je v režime „AUTO“).




Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť  alebo menu  obnovíte jednoducho jas displeja a v prípade potreby aktivujete osvetlenie počas pečenia.

• 5 NASTAVENIA






ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá na návrat späť  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

• 6 ČASOVAČ



FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „ČASOVAČ“ a výber potom potvrdzte.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdzte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00. Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 7 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

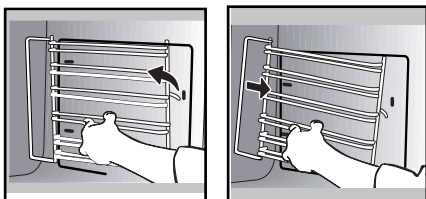
VONKAJŠÍ POVRCH

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.



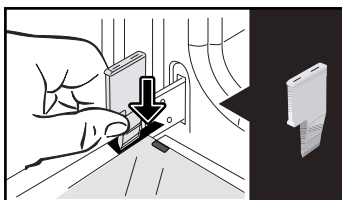
VNÚTORNÉ OKNÁ

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

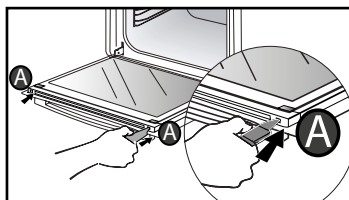
⚠ Upozornenie:
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

ROZOBRTIE A OPĀTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

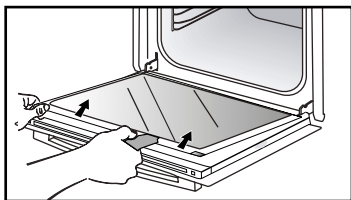


Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo.

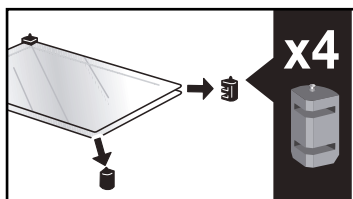


Odstráňte sklo:

• 7 ÚDRŽBA

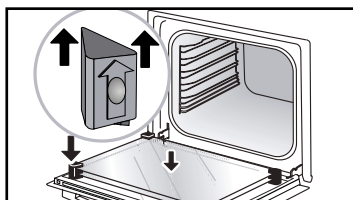


Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.

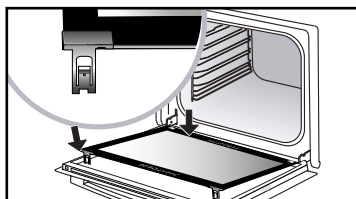
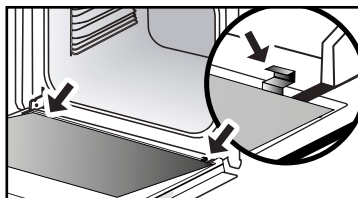


V prípade potreby ich vyberte a očistite. **Sklá neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.



Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám a aby bol čitateľný.



Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

• 7 ÚDRŽBA



VÝMENA SVETLA

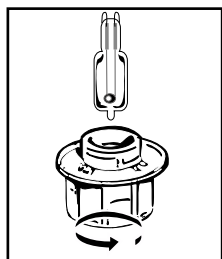


Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Záseh vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



FUNKCIA ČISTENIA

(vnútro rúry)



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenia pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Odporúčajú sa tri cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:

• 7 ÚDRŽBA



Pyro Express: 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade **sa automaticky spustí pyrolýza trvajúca 1,5 hodiny.**



Pyro Auto: medzi
1:30 a 2:15

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00


na dôkladnejšie čistenie rúry.



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 symbol času skončenia (oneskorený štart)  a potom ho potvrdte.

– Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou ovládača a svoju voľbu potom potvrdte dvakrát.

Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.


Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla .

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvoľte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

– Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdte.

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 zablíkajú 0:00.

Po každej pyrolýze prebehne 30-minútová fáza chladenia a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.

• 7 ÚDRŽBA



FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (nádržka na vodu)



Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

- Vyberte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdíte. Zásuvka sa otvorí.

- Vyberte jednu z dvoch možností vypúšťania RÝCHLO alebo AUTO (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 neurobiť toto vypúšťanie zvolením možnosti „Odmietam“, ktorú potom potvrdíte. Ak to nechcete urobiť, stlačte tlačidlo „Súhlasím“ na potvrdenie.

Následne zvolíte možnosť RÝCHLO alebo AUTO a potom ju potvrdíte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.



Vypúšťanie RÝCHLO:

len v prípade, ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.



Vypúšťanie AUTO:

umožňuje úplne vypustiť bojler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody.

Potvrdením ovládača spustíte vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdnení sa na displeji zobrazí 0 m 0 s. Zásuvku manuálne zatvorte.

• 7 ÚDRŽBA



FUNKCIA ODSTRAŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (parné bojler)

Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

Keď rúra ponúkne možnosť „Odporúčané odstraňovanie vodného kameňa“, môžete sa rozhodnúť, že ho nevykonáte stlačením tlačidla „Odmietam“ a jeho potvrdením.

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.



Upozornenie

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 zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrďte.

- Vyberte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrďte. Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

KROK 1: VYPUSTENIE

- Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrďte.
- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

KROK 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.

KROK 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.

KROK 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.

• 8 ANOMÁLIE 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“.** Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení,

aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.**

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

– **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.** Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

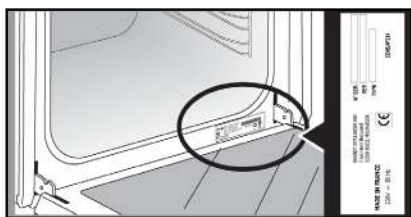
– **Na dne rúry sa nachádza voda.**

Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na ODSTRANOVANIE VODNÉHO KAMEŇA. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

• 9 POPREDAJNÝ SERVIS

ZÁSAHY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. 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: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

POZNÁMKA:

- Na účely neustáleho zlepšovania našich výrobkov si vyhradzuje právo vykonávať akékoľvek zmeny ich technických vlastností, funkcií alebo estetických vlastností v závislosti od vývoja techniky.

JEDLÁ														Časy varenia v minútach	
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň		
MASO	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, plecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kuracie stehná			220	3			210	3						20 – 30
	Bravčový/teľací bok			210	3										20 – 30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3						20 – 30
Baraní bok			210	3										20 – 30	
RYBY	Grilované ryby			275	4									15 – 20	
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30 – 35	
	Rybíe filé	220	3									200	3	15 – 20	
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30	
	Gratinované delfíny	200	3									180	3	45	
	Lazane	200	3									180	3	45	
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30	
PEČIVO	Savojské sušienky – piškótový koláč									180	3	180	4	35	
	Okružle 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 rúry z listkového 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 listkového 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	
	Nákyp									180	2			50	
	Koláč so zapečeným mäsom	200	2									190	2	40 – 45	
	Chlieb	220	2									220	2	30 – 40	
	Opekaný chlieb			275	4 – 5									2 – 3	

* V závislosti od modelu

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.



Všetky teploty a časy varenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: ČÍSLA TEPLOTA °C

Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	* REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	30 – 40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	25 – 45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	misa 45 mm	175	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	160	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 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 dvoch úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

- múka 2 kg
- voda 1 240 ml
- soľ 40 g
- 4 balenia pekárskoho droždia dehydrovaného

Vymiešate cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ANVÄNDARHANDLEDNING

UGN KOMBINERAD ÅNGA

SV

KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer

produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.



BVCert.6011825

Etiketten «Origine France Garantie» säkerställer konsumenten att produkten kan spåras genom att ge en tydlig och objektiv källa. DE DIETRICH-varumärket är stolt över att använda denna etikett på produkter från våra franska fabriker baserade i Orléans och Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder	4
1 / Installation	6
2 / Miljö	7
3 / Presentation av ugnen	8
Reglage och skärm.....	9
Tillbehör	10
Påfyllningsfack	12
Basinställningar – start.....	13
4 / Ugnens tillagningslägen	14
Läget ”programval”	15
Läget ”programval ånga”	15
° Favoriter (sparade tillagningar)	17
° Tillagningsfunktioner	18
° Torkning	20
Läget ”Tillagningsguide”	21
Läget ”Kombinerad ånga”	21
° Lista över rätter.....	22
Läget ”Långtidsstekning”	24
5 / Inställningar	26
Läsa reglagen.....	27
6 / Minutur	27
7 / Underhåll - Rengöring	28
Utvändiga ytor	28
Demontera ugnsstegarna	28
Rengöra glaset invändigt.....	28
Demontera och montera tillbaka luckan	28
Byta ugnslampa.....	30
Rengöringsfunktion	30
° Pyrolys.....	31
° Tömning av vattenbehållare	32
° Avkalkning av vattenkokare	33
8 / Problem och lösningar.....	34
9 / Efterservice	35
10 / Matlagningshjälpmedel	36
Bakbord	36
Funktionalitetstester	37
Recept med jäst	37

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera 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, känslomässig 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 han eller hon löper.

— Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn bör 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 pyrolyt.

— 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 skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



VARNING :

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

— Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

— Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

— Centra ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska

vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för högre stabilitet.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. 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 vara avstängd när man rengör ugnsutrymmet.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.

• 1 INSTALLATION

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (Fig. A) eller på höjden (Fig. B).

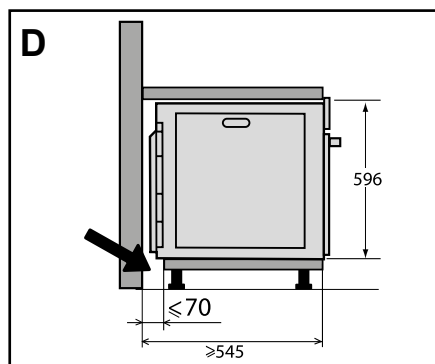
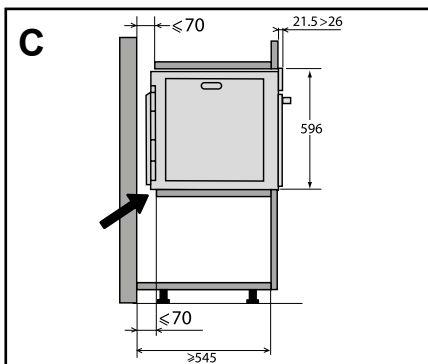
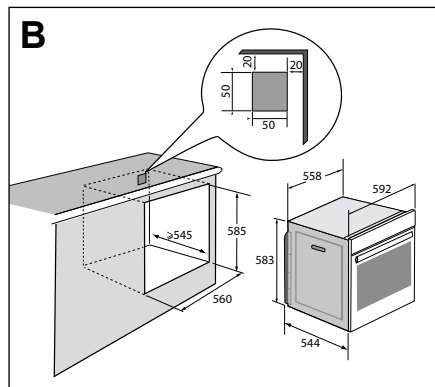
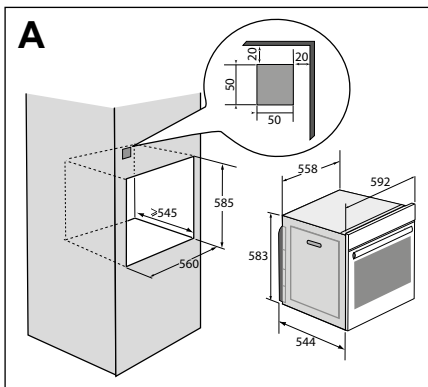
Observera: om möbelns botten är öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen stå på vara högst 70 mm* (Fig. C, D).

Om möbeln är sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med $\varnothing 2$ mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.



Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsmaskiner för att vara säker på att installationen utförs korrekt.



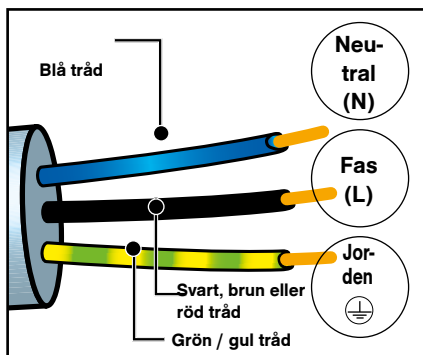
• 1 INSTALLATION

ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig fränskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.



Viktigt!

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

• 2 MILJÖ

RESPEKT FÖR MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga dem i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till deras återvinning och till att skydda miljön.

Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp som indikerar att den inte ska slängas tillsammans med annat avfall när den är uttjänt.



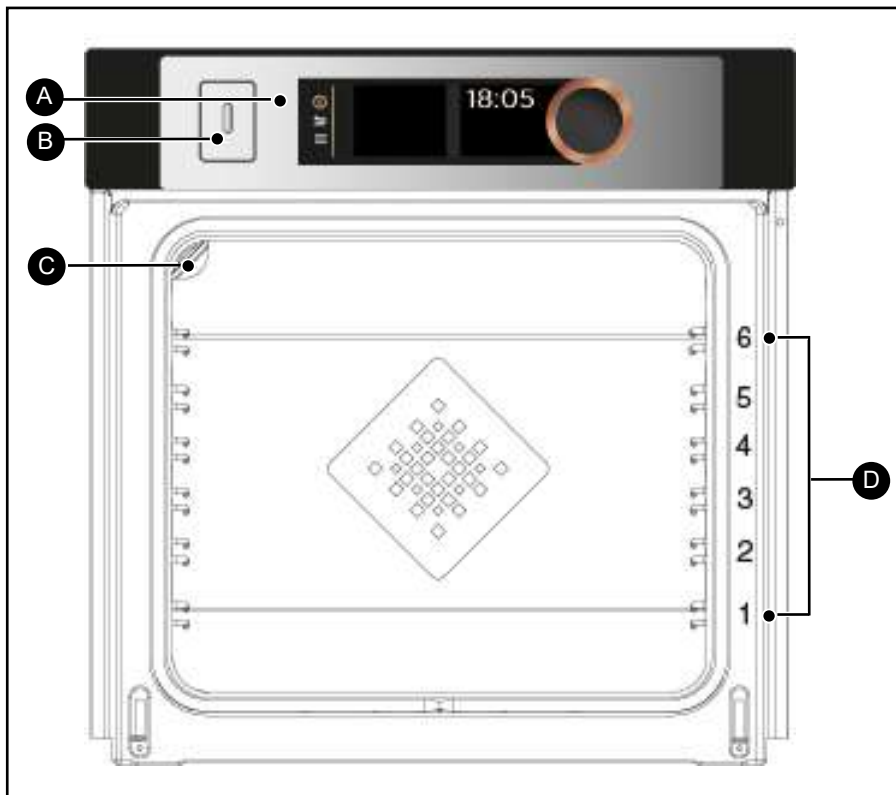
På så vis kan tillverkaren sköta återvinningen av apparaten under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för begagnade apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

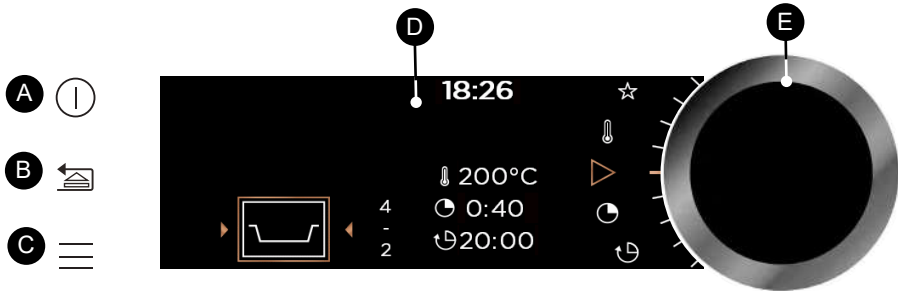
PRESENTATION AV UGNEN



- A** Reglagepanel
- B** Påfyllningsfack i vattenbehållare
- C** Lampa
- D** Ugnsstegar (med sex höjder)

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH SKÄRM



- A** Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)
- B** Returknapp (kort tryckning) och/eller Knapp för öppning av lucka (lång tryckning)
- C** Knapp för att gå till MENY (tillagningar, inställningar, inutur rengöring)

- D** Skärmar
- E** 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.

SYMBOLER PÅ SKÄRMBILDER-

-  Starta tillagning
 -  Avbryta tillagning
 -  Antal grader
 -  Tillagningstid
 -  Avslutad tillagning (fördröjd start)
 -  Ånga
 -  Spara tillagningar
 -  Indikering för låsning av tangentbord
 -  Indikering för låsning av luckan under en pyrolyt
-  Indikering av rekommenderad nivå på ugnsstegen för att sätta in rätter

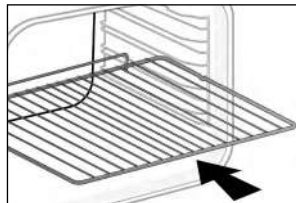
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (beroende på modell)

- Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning

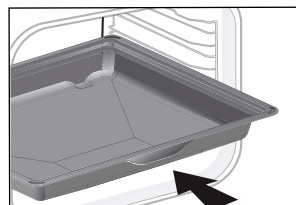
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



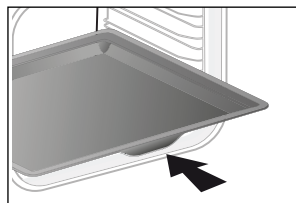
- Universalplåt, dropplåt 45 mm

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.



- Plåt, 20 mm

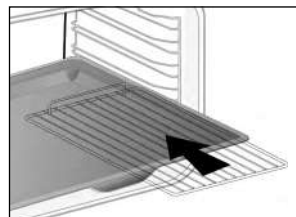
Skjuts in i stegarna med handtaget mot ugnsluckan. Perfekt för tillagning av småkakor, kex, cupcake. Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett.



- 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.



• 3 PRESENTATION AV UGNEN

- System med glidskenor

Det nya praktiska systemet med glidskenor med stöd gör det lättare att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

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

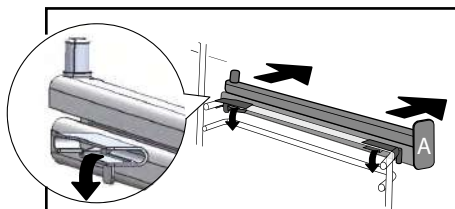
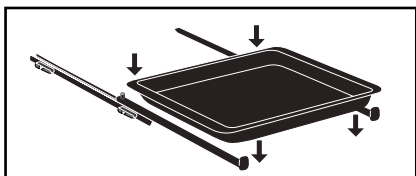
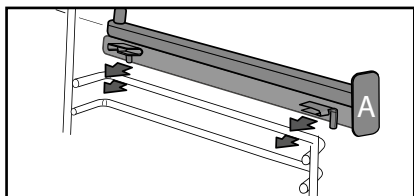
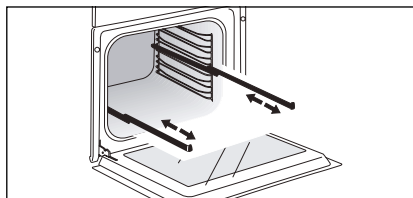
Efter att ha tagit ut de två ugnsstegen väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster skena på vänster ugnssteg och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenas sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.

OBS!: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget **A** vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegen på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegen.

Sära försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegen. Dra skenan mot dig.



Råd

För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.



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

- Påfyllningsfack i vattenbehållare

Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren.

Behållaren rymmer 1 liter.

I början av tillagningen med kombinerad värme och ånga, öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

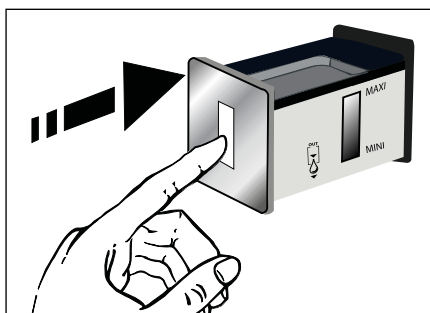
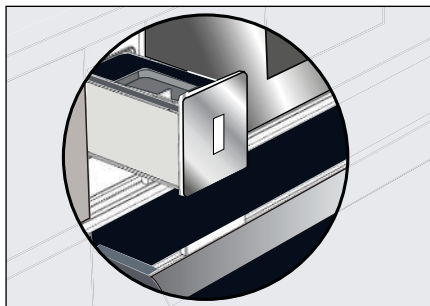
Fyll på behållaren.

Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmärket som syns på ena sidan av facket.

Efter avslutade åtgärder stänger du lådan genom att trycka in den för hand.

Din ugn är redo för tillagning med kombinerad värme och ånga.



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".

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

BASINSTÄLLNINGAR - START

- Välj språk


Vid den första idrifttagningen eller efter ett strömavbrott, välj ditt språk genom att vrida ratten och tryck för att bekräfta ditt val.

- Reglera tiden

Displayen blinkar med 12:00. Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

OBS! Gå till kapitlet Inställningar för att åter ändra klockslaget.

 Innan ugnen används för första gången, värm upp den i ungefär 30 minuter utan någonting i och vid maximal temperatur. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

- Start - Huvudmeny



Tryck på knappen MENY ≡ för att gå till huvudmenyn när ugnen bara visar tiden.

Du kommer till det första tillagningsstadiet: läget Programval.

Vrid på ratten för att bläddra mellan de olika programmen :



Bekräfta genom att trycka på ratten för att gå till önskat läge.

För att gå tillbaka (utom under en tillagning) trycker du på returknappen  och för att stoppa ugnen trycker du i några sekunder på stoppknappen .

• 4 TILLAGNING

TILLAGNINGSLÄGEN

Beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga kan du välja något av följande lägen:

1



Välj läget **“PROGRAMVAL”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur och tillagningstid.

2



Välj läget **“PROGRAMVAL ÅNGA”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur, ångstyrka och tillagningstid.

3



Välj läget **«TILLAGNINGSGUIDE»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

4



Välj läget **«KOMBINERAD ÅNGA»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen.

Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

5



Välj läget **“LÅNGTIDSSTEKNING”** för ett recept som helt hanteras av ugnen tack vare ett särskilt elektroniskt


• 4 TILLAGNING



1

LÄGET "PROGRAMVAL"

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

När ugnen endast visar tid, tryck på knappen **MENY** för att nå huvudmenyn och validera sedanläget "Programval".

– Vrid på ratten för att välja tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta:



Varmluft



Varmluft + Traditionell



Traditionell



Traditionell Eco



Grill + fläkt



Undervärme + fläkt



Variabel grill



Håll Varmt



Upptining



Bröd



Torkning



Favoriter (möjlighet att spara tre tillagningar)



2

LÄGET "PROGRAMVAL ÅNGA"

Detta tillagningsläge gör det möjligt att kombinera en klassisk tillagning associerad med ånga för att uppnå en saftigare, mjukare tillagning som bevarar smakerna. Livsmedlen torkar inte ut och bevarar sin krispighet.

Precis som i läget Programval kan du själv ställa in värdena för tillagningen samt mängd ånga.

Välj läget "Programval ånga" i huvudmenyn och bekräfta.

Välj därefter tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta.



Traditionell + fläkt + ånga



Grill + fläkt + ånga



Varmluft + ånga

• 4 TILLAGNING



(Programval och programval ånga)

OMEDELBAR TILLAGNING

är du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, rekommenderar ugnen någon av två nivåer på ugnsstegarna.


- Ställ in rätten i ugnen på rekommenderad nivå.
- Tryck åter på vredet för att starta tillagningen. Temperaturen börjar omedelbart att stegas.

OBS! Vissa parametrar kan ändras (beroende på valt läge) innan tillagningen startas (temperatur, tillagningstid och fördröjd start). Se följande kapitel.


TEMPERATURINSTÄLLNING

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj symbolen temperatur  och validera.
- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja symbolen för tillagningstid  och bekräfta.

Ange tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.


Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.



MÄNGD ÅNGA

(Endast programval ånga)

För kombinerad tillagning rekommenderar ugnen en idealisk andel ånga.

För att ändra, välj symbolen ånga  och bekräfta.

Ange en ny andel ånga genom att vrida ratten (mellan 20 och 80 %) och bekräfta ditt val.


• 4 TILLAGNING



(Programval och programval ånga)

TILLAGNING MED 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 symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning. 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.

Ugnen visar ett meddelande:

Vill du avbryta den pågående tillagningen?

Bekräfta genom att välja Ja och Accepterar eller välj Nej och Accepterar inte för att fortsätta tillagningen.




FAVORITER




(endast läget programval)

- Spara en tillagning

Med funktionen Favoriter kan man spara tre recept från läget Programval som man ofta använder.

Välj först i läget Programval en tillagning, dess temperatur och tillagningstid.

Välj sedan symbolen  genom att vrida på ratten för att spara denna tillagning och bekräfta.

På skärmen får du sedan förslaget att spara dessa parametrar i ett minne   eller . Välj ett och bekräfta.

Tillagningen har då sparats.




Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Har man redan använt tre minnen kommer det man därefter sparar att träda i stället för det föregående.

Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

- Använda en tillagning som sparats i minnet med funktionen Favoriter

Gå till menyn Programval och bekräfta. Bläddra mellan funktionerna till symbolen Favoriter  genom att vrida på ratten.. Bekräfta.

- Välj ett av minnena där tillagningar har sparats   eller  och tryck för att bekräfta.

Ugnen startar.

• 4 TILLAGNING









1

TILLAGNINGSFUNKTIONER (beroende på modell)



Förvärm ugnen tom före varje tillagning.






Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Värme luft*	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.
 Varmluft + traditionell	205°C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 Traditionell	200°C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 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 droplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fläkt	180°C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.

*Tillagningssätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Värmeansamlingen som uppstår kan skada emaljen.

• 4 TILLAGNING

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
 Håll varmt	60°C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på botten och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, tina upp).
 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 galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
 Bröd	205°C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Förvärm ugnen och lägg brödlimpan på bakplåten – andra nivån på ugnsstegen. Glöm inte att ställa en ugnstform med vatten på botten för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.
 Torkning	80°C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.



Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 4 TILLAGNING



FUNKTIONEN TORKNING (endast läget programval)

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. 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 livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.

Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid

ut de delade matvarorna jämt på det. Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

Indikativ tabell för torkning av livsmedel

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukt med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80°C	5-9	Ett till två galler
Frukt 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

• 4 TILLAGNING



LÄGET
"TILLAGNINGSGUIDE"



LÄGET "KOMBINERAD
ÅNGA"

Dessa två lägen väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas. Det handlar om recept med eller utan ånga.

OMEDELBAR TILLAGNING

- Välj läget TILLAGNINGSGUIDE eller KOMBINERAD ÅNGA när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen kommer att föreslå flera kategorier som var och en omfattar flera rätter (se detaljerad lista nedan):

- Välj kategori, t.ex. fågel/vilt, och bekräfta.

- Välj den rätt du vill laga, t.ex. kyckling, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste vikten (eller storleken) anges.

- Du får då förslag på en vikt. Ange vikten och bekräfta så beräknar ugnen automatiskt och visar tillagningstid och nivå på ugnsstegen.

- Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.




För vissa recept krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.

Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

—Ugnen piper och stängs av när

tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tid för avslutad tillagning genom att  välja symbolen för avslutad tillagning och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.



För recept som kräver förvärmning går det inte att använda fördröjd tillagning.

• 4 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER UTAN ÅNGA



FÄGEL/VILT

Kyckling
Anka
Ankbröst *
Kalkon



KÖTT

Lammbog
Oxstek Blodig
Oxstek Medium
Oxstek Genomstek
Fläskstek
Kalvstek
Kalvkotletter*



FISK

Lax
Öring
Fiskterrin



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda tomater
Bakpotatis



BRÖD

Smördeg
Mördegskakor
Pizzadeg
Bröd
Baguetter
Bullar



BAKVERK

Dessertpaj
Fruktpaj
Sockerkaka
Cupcakes
Crème caramel
Chokladkaka
Kex/småkakor*
Tårta
Yoghurtkaka

* För dessa rätter krävs förvärmning innan rätten fatet in i ugnen.



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

• 4 TILLAGNING



4 LISTA ÖVER RÄTTER MED ÅNGA



FÅGEL/VILT

Kyckling
Ankbröst*
Anka



KÖTT

Lamm
Fläskstek
Kalvstek
Kalvfile
Fläskfile



FISK

Bakad fisk
Fiskterrin
Hel fisk
Laxgryta



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda grönsaker
Bakpotatis



BAKVERK

Sockerkaka
Flans / krämer
Tårta
Cupcakes
Sandkaka
Äppelkaka
Valnötskaka
Kokosflan



BRÖD

Bröd
Baguetter
Förbakat bröd
Frusen deg
Gårdagens bröd



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Clafoutis
Kanderade grönsaker
Potatis
Risotto
Färska rätter
Frusna rätter



UPPTINING

Kött
Fisk
Bröd & Bakverk

*** För dessa rätter krävs förvärmning innan rätten fatet in i ugnen.**



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

• 4 TILLAGNING



LÅNGTIDSSTEKNING

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom **långsam** tillagning med hjälp av låg temperatur. Tillagningens kvalitet blir optimal.



Ingen förvärmning krävs för läget LÅNGTIDSSTEKNING

Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.



För att laga mat med långtidsstekning 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.

OMEDELBAR TILLAGNING

- Välj i huvudmenyn tillagningssättet Långtidsstekning genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val. Ugnen föreslår ett val mellan olika rätter (se detaljerad lista över rätter nedan).

- Välj önskad rätt.

– När du väl har valt rätt, t.ex. kalvstek, lägger du köttet på gallret på den övre nivå som visas på skärmen (nr 2) och skjuter in dropplåten på nivån under (nr 1).

– Bekräfta valet genom att trycka på ratten. Tillagningen startar.

När tillagningen är klar stängs ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal.
– Tryck på stoppknappen

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Man kan välja att fördröja starten för en tillagning med långtidsstekning. Efter att ha valt program väljer du symbolen för avslutad tillagning . Displayen blinkar för att reglera tiden för slutet av tillagningen genom att vrida på vredet och bekräfta två gånger. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.

• 4 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER



Kalvstek (4 tim)



Oxstek



blodig (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Fläskstek (5 tim)



Lamm:



rosa (3 tim)



genomstekt (4 tim)



Kyckling (6 tim)



Liten fisk (1 tim 15 min)



Stor fisk (2 tim 10)



Yoghurt (3 tim)



NOTERA: Använd inte gallret för dessa program: liten fisk, stor fisk och yoghurt.

Placera dem direkt på dropplåten på den nivå på ugnsstegen som anges på skärmen.

• 5 *INSTÄLLNINGAR*



FUNKTION INSTÄLLNINGAR

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta.

Man kan göra flera olika inställningar:

- klockslag, språk, demoläge, styra lampan och anslutningar.

Välj önskad funktion genom att vrida på ratten och bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.



Klocka

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta.



Språk

Välj språk och bekräfta.



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.



DEMOLÄGE

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. Ställ den på OFF och bekräfta för att



återgå till normalläget.



Inställningar Ljus

Två inställningar kan göras: läge ON, där lampan är på under all tillagning (utom ECO-funktionen) eller läge AUTO, där ugnslampan slocknar efter 90 sekunder under tillagning. Välj läge och bekräfta.






Efter 90 sekunder utan att användaren gjort något avtar skärmens ljusstyrka för att minska energiförbrukningen och ugnslampan slocknar (om den står i läget AUTO). En enkel tryckning på returknapparna  eller menyn  räcker för att slå på lampan under tillagning.

• 5 *INSTÄLLNINGAR*







LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Tryck samtidigt på returknapparna  och  till dess att symbolen  visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

OBS: endast stoppknappen  förblir aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på returknapparna  och  till dess att låssymbolen  försvinner från skärmen.

• 6 *MINUTUR*



MINUTURFUNKTION

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

- Välj i huvudmenyn funktionen MINUTUR genom att vrida på ratten och bekräfta.

0m00s visas på skärmen.

Ställ in minutret genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS!

Minutrets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

Avbryt genom att gå till minutrets meny och ställa in på 0 m 00 s.

Minutret stoppas om man trycker på ratten under pågående nedräkning.

• 7 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

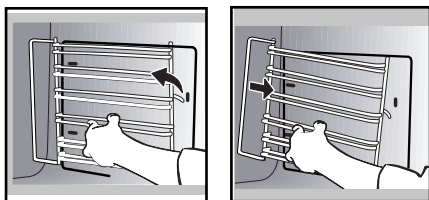
UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda 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.



GLASET INVÄNDIGT

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

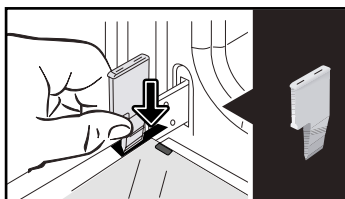


Varning

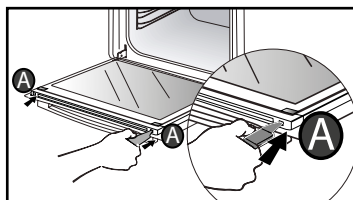
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

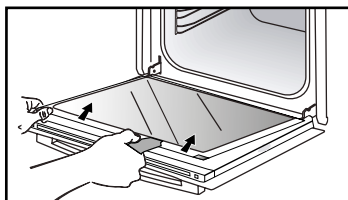
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Ta bort den fastclipsade glasrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infatningarna **A** och clipsa loss glasrutan.

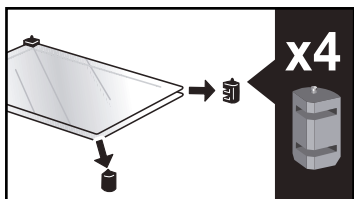


Ta ut glasrutan.



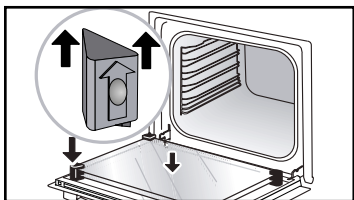
Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.

• 7 UNDERHÅLL

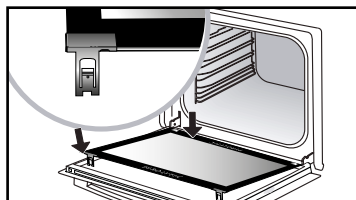
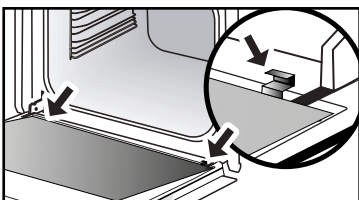


Ta vid behov bort och rengör dem.
Doppa inte glaset i vatten. Skölj med rent vatten och torka med en dammfri trasa.

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna.



Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa fast den med sidan märkt **PYROLYTIC** vänd mot dig och läslig.



Ta bort plastkilen.
Apparaten är nu klar att använda igen.

• 7 UNDERHÅLL



BYTA UGNSLAMPA

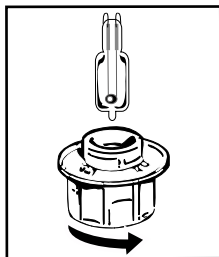


Varning

Undvik eventuell risk för stöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.



RENGÖRINGSFUNKTION

(för ugnsutrymmet)



Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys tas ut ur ugnen (glidskenor, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kärl.

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

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 spärрад lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Tre pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro Express: 59 minuter

Denna specialfunktion använder sig av den värme som ansamlats under en tidigare tillagning för att

• 7 UNDERHÅLL

snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.

Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnsutrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnsutrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall **börjar en pyrolys på 1 tim 30 min automatiskt att köras.**



Auto-Pyro: mellan 1 tim 30 och 2 tim 15 för en rengöring för att spara energi.




Turbo-Pyro: 02:00 för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR SJÄLVRENGÖRING

- Välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Turbo-Pyro, 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 blinkar 0:00.

Efter varje pyrolysfas följer en avsningsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte 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 symbolen för sluttid (fördröjd start)  och bekräfta.

- Ställ in önskad tid för avslutad pyrolys genom att vrida på ratten och bekräfta två gånger.

Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolysen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen .

• 7 UNDERHÅLL



UNDERHÅLL (vattenbehållare)

fenomenet med stillastående vatten.
Tömningen varar ca 2-3 sekunder.



Gör en tömning före varje tillagning.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet. Validera genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

När tömningen slutförts, indikerar visaren 0 m 0 s. Stäng lådan manuellt.

- Välj cykeln Underhåll och bekräfta. Facket öppnas.

- Välj dessa 2 underhåll SPEED eller AUTO (se detalj nedan) och gör på samma sätt som ett automatiskt underhåll i slutet av tillagningen.

Automatiskt underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte göra detta underhåll genom att välja "Jag vägrar" och sedan bekräfta, eller välja "Jag accepterar" och bekräfta.

Välj sedan ett underhåll SNABB eller ett underhåll AUTO och validera.

Lådan öppnas automatiskt för tömning.



Tömning **SNABB** :

Endast om användaren omedelbart vill starta om ångkokning.

Tömningen varar ca 20 sekunder.



Tömning **AUTO**:

Möjliggör fullständig tömning av pannan och behållaren för att förhindra

• 7 UNDERHÅLL



AVKALKNINGSFUNKTION (i ångkokaren)

Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från pannan.

Du måste utföra regelbunden avkalkning av pannan.

När ugnen erbjuder en «avkalkning rekommenderas» kan du välja att inte göra det genom att välja «Jag vägrar» och bekräfta.

Du får möjlighet att starta ytterligare 5 tillagningar 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 anger «obligatorisk avkalkning» är det viktigt att avkalka pannan.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykelnAvkalkning och bekräfta.
Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg.

ETAPP 1: TÖMNING

- Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet och bekräfta.

- Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 2: RENGÖRING

- Häll 110 ml ren vit vinäger i behållaren.

- Stäng lådan manuellt. 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 lådan 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 lådan och bekräfta.

Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar. En ljudsignal hörs. Stäng lådan manuellt. Ugnen är nu klar att använda igen.

• 8 PROBLEM 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 värmer inte. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

- Ugnslampan fungerar inte. Byt ugnslampa eller säkring.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

- 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.

- Pyrolysurengöringen fungerar inte. Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- Symbolen "luckan spärrad" blinkar på displayen. Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

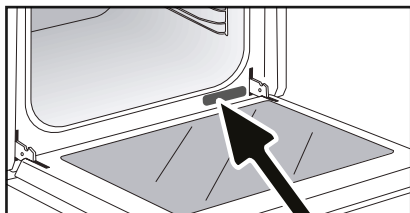
- Det finns vatten på ugnsgolvet.




Pannan är igenkalkad. Följ proceduren för AVKALKNING. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.

• 9 KUNDSERVICE

ÅTGÄRDER

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 märkskylten.



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







B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

OBS!

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.

RÄTTER		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tillagningstid i minuter	
		°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN	°C	VÄN		
VIANDES	Fläskstek (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Kalvstek (1 kg)	200	2									190	2	60-70	
	Nöstek	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	
	T-benstek (1 kg)			210	3			210	3					20-30	
FISK	Lammkotletter			210	3									20-30	
	Grillad fisk			275	4									15-20	
	Ugnstek fisk (dorad)	200	3									190	3	30-35	
GRÖNSAKER	Fiskfjärilar	220	3									200	3	15-20	
	Gratänger (kokta matvaror)			275	2									30	
	Potatisgratänger	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180		45	
BAKVERK	Fyllda tomater	170	3									170	3	30	
	Sockerkaka							180	3	180	4			35	
	Rulltårta	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	
	Fruktkaka – Mjuk sockerkaka	180	3					180	3	180	3			45-50	
	Clafoutis	200	3								190	3		30-35	
	Cookies – Mörderskakor	175	3								170	3		15-20	
	Kugelhopp								180	2					40-45
	Maräng	100	4						100	4	100	4			60-70
	Madeleinekakor	220	3								210	3			5-10
	Petit-choux-deg	200	3					180	3	200	3			30-40	
	Petit four med tusenbladsdeg	220	3								200	3			5-10
	Savarin	180	3						175	3	180	3			30-35
ÖVRIGT	Smuldegspaj	200	1									200	1	30-40	
	Paj med tunn tusenbladsdeg	215	1									200	1	20-25	
	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	

* Beroende på modell

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.

 Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmad ugn.

JÄMFÖRELSE: SIFFROR TEMPERATUR I °C

Siifror	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD IEC 60350

LIVSMEDEL	* TILLAGNINGSSÄTT	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

ANMÄRKNING: 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 torkad bakjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.

