FOUR
OVEN

Notice d’installation et d’utilisation
User Manual

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



De Dietrich

CRÉATEUR D’ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CZ2100155_01

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquérir un produit De Dietrich. Ce choix révèle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française.
Héritières de plus de 300 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.
Nous sommes certains que cette confection de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.
Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.
Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Avec ses manufactures en France, à Orléans et Vendôme, De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.
Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TABLE DES MATIERES

FR

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES....4

1 INSTALLATION....6

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

2 ENVIRONNEMENT....7

Respect de l'environnement....7

3 PRÉSENTATION DU FOUR....8

Les commandes et l'afficheur....9
Verrouillage des touches....9
Les accessoires (selon modèle)....10

4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES....11

Première mise en service....11
Menu réglages (selon modèle)....11

5 MODE DE CUISSON MANUEL....12

Démarrage d'une cuisson....14

6 CONSEILS DE CUISSON....15

Fonction déshydratation....15

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE....16

Présentation du mode automatique....16
Présentation des catégories de plats....16
Démarrage d'une cuisson automatique....18
Cuisson immédiate....18

8 AUTRES FONCTIONS....19

Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson)....19
Fonction minuterie....19

9 ENTRETIEN....20

Nettoyage et entretien :....20
Autonettoyage par pyrolyse....22
Remplacement de la lampe....23

10 ANOMALIES ET SOLUTIONS....24

11 SERVICE APRÈS-VENTE....25

12 ESSAI APTITUDE....26

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 demontage.

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

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

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

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

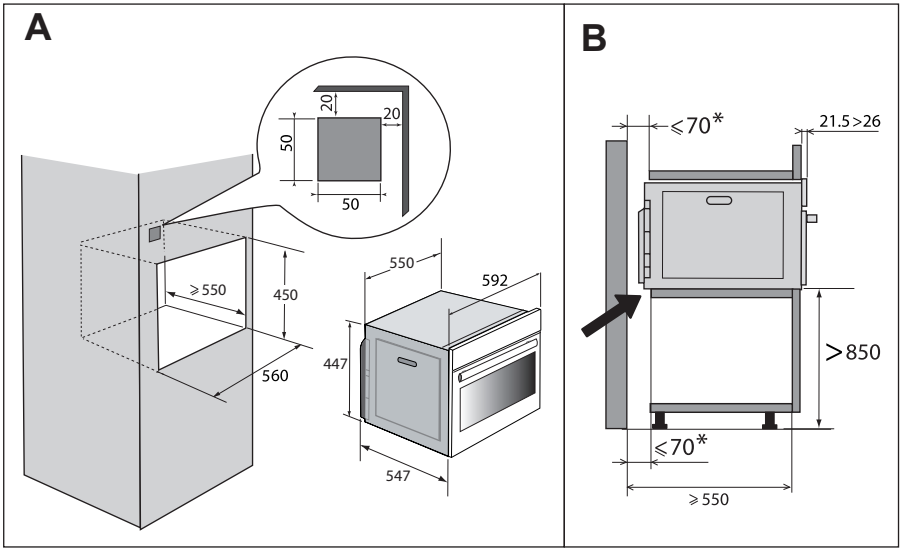
— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

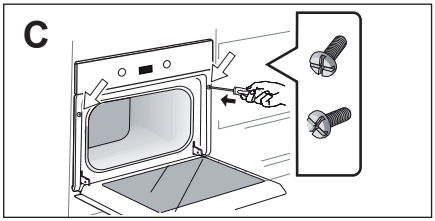
Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

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

• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT





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

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

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

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

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

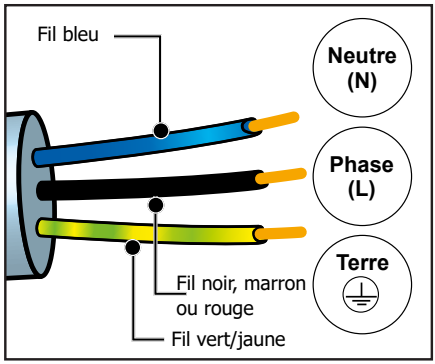
Conseil

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

• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



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

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

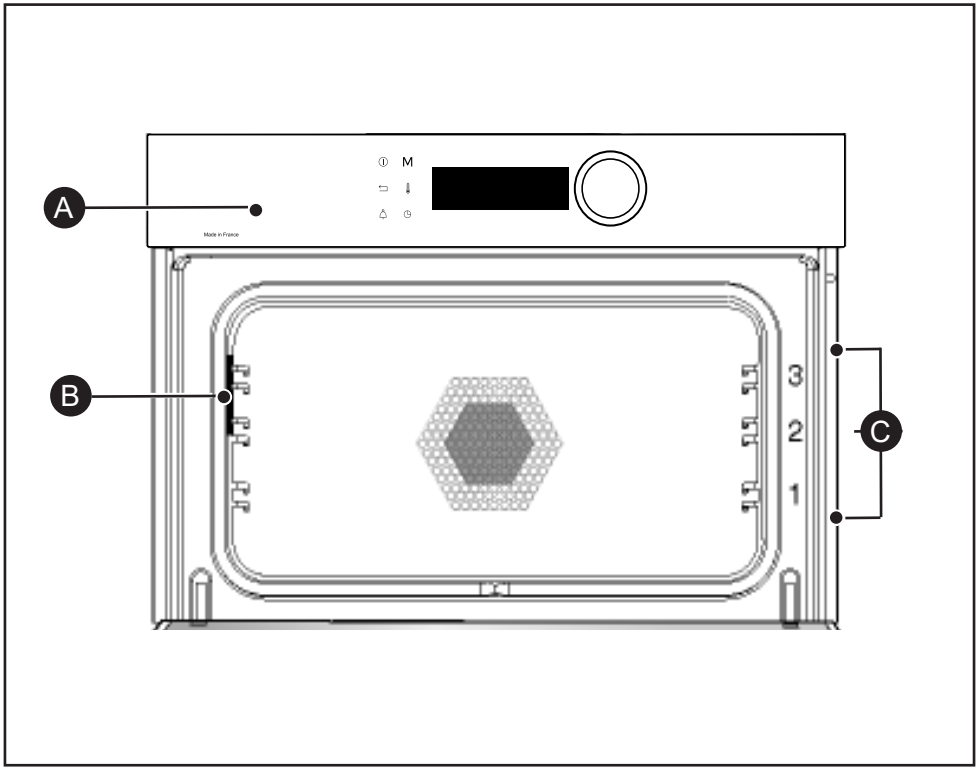


Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.

• 3 PRESENTATION DU FOUR



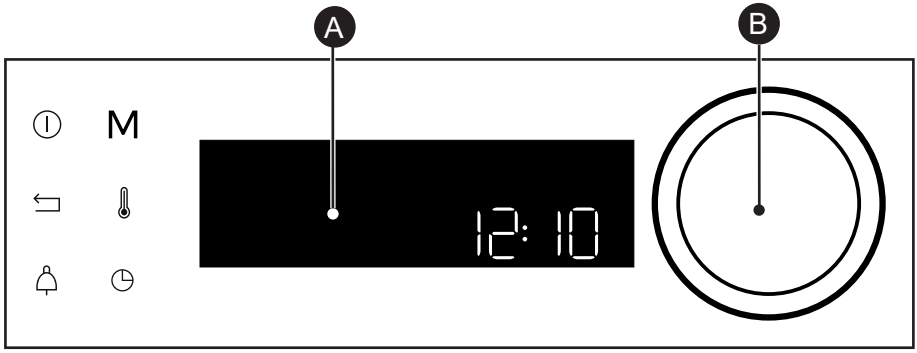
A **Bandeau de commande**

B **Lampe**

C **Gradins fils (3 hauteurs disponibles)**

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A **Afficheur**

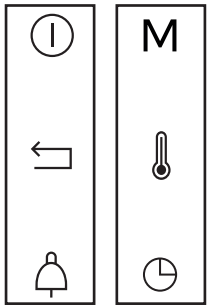
B **Manette rotative avec appui central (non démontable) :**

- permet de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer les valeurs en la tournant.
- Permet de valider chaque action en appuyant au centre.

Touche arrêt du four (appui long)

Touche retour

Touche minuterie



Touche d'accès direct au Mode MANUEL

Touche de température

Touche durée de cuisson/ départ différé

VERROUILLAGE DES TOUCHES

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

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

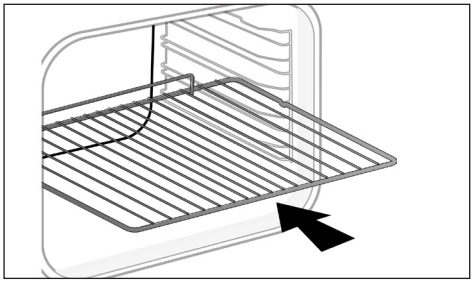
NOTA : seule la touche arrêt reste active.

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

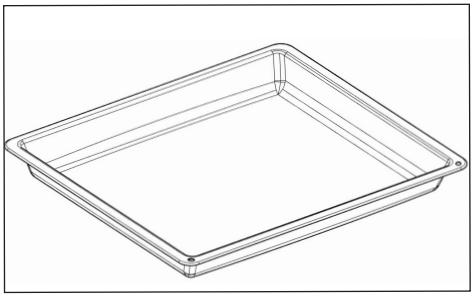
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

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



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm. Inséré dans les gradins ou fixé sur les rails télescopiques. Placé sous la grille, il recueille jus et graisses des grillades. ill peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



• 4 MISE EN SERVICE ET REGLAGES

PREMIERE MISE EN SERVICE

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

- Réglez l'heure
Réglez successivement heures et minutes en tournant la manette puis en appuyant pour les valider.

Votre four affiche l'heure.

MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

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

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

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

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

- Luminosité
Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

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

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

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

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

- La langue
Faites le choix de votre langue puis validez.

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

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

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

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

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

**** Préchauffez votre four a vide avant toute cuisson**

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 **Chaleur combinée ****	**180°C** **35°C - 230°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 **Chaleur Tournante * / ****	**190°C** **35°C - 250°C**	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 **Traditionnel ****	**200°C** **35°C - 275°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 **ECO***	**190°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 ****	**190°C** **100°C - 250°C**	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 **Sole ventilée ****	**180°C** **75°C - 250°C**	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 **Gril variable**	**4** **1 - 4**	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 **Maintien au chaud**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 **Décongélation**	**35°C** **30°C - 75°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).
 **Déshydratation**	**80°C** **35°C - 80°C**	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique P.16.

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

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

• 5 MODE DE CUISSON MANUEL

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMEDIATE

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

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

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche .

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

DUREE DE CUISSON

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

RÉGLAGE FIN DE CUISSON (départ différé)

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

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

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

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

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

«ARRETEZ» s'affiche à l'écran

Confirmez en sélectionnant appuyant sur la manette, ou un appuis long sur la touche arrêt du four.

• 6 CONSEILS DE CUISSON



FONCTION DÉSHYDRATATION

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

N'utilisez que des aliments frais. Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.
Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.
Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).
Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

TABLEAU INDICATIF POUR DÉSHYDRATER VOS ALIMENTS

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

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

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

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

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

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

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.

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

VIANDES
TERRINE DE VIANDE
EPAULE AGNEAU
COTES DE VEAU
ROTI DE VEAU
JARRET DE PORC
PORC ECHINE
ROTI DE PORC
ROTI DE BOEUF
POULET
CANARD
MAGRETS DE CANARD
CUISSE DE DINDE

POISSONS
TRUITE
SAUMON
GROS POISSONS
HOMARD
TERRINE DE POISSON

• 7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

PLATS
LÉGUMES FARCIS
TOMATES FARCIES
LASAGNES
TARTE SALÉE
TARTE AU FROMAGE
QUICHE
PIZZA
GRATIN DE POMMES DE TERRE
SOUFFLÉ

DESSERTS
GENOISE
GATEAU POMMES
CAKE
GATEAU CHOCOLAT
GATEAU AU YAOURT
CRUMBLE DE FRUITS
TARTE AUX FRUITS
SABLÉS/COOKIES
CUPCAKES
PÂTE A CHOUX
CRÈMES CARAMEL

PAIN ET PATES
BRIOCHE
BAGUETTES
PAIN
PÂTE BRISÉE
PÂTE FEUILLETÉE

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

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

CUISSON IMMEDIATE

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

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

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

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

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

• 8 AUTRES FONCTIONS

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

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

CROUSTILLANT

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

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

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

MAINTIEN AU CHAUD

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

AJOUTER 5 MIN (uniquemnt en mode manuel)

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

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

FONCTION MINUTERIE

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

- Appuyez sur la touche  .

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

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

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

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

• 9 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

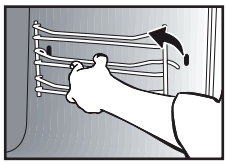
SURFACE EXTERIEURE

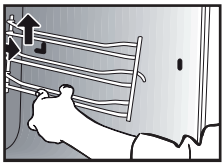
Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

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.





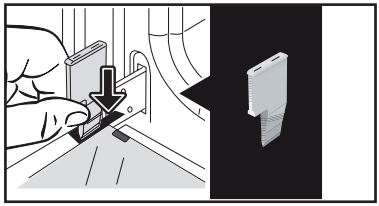
LES VITRES INTERIEURES

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

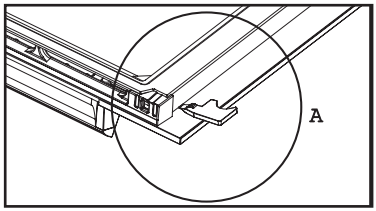
⚠ Mise en garde
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

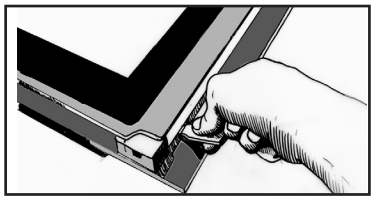
DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

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

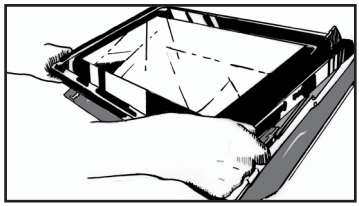


Afin de retirer l'ensemble cadre plus vitre, procédez de la manière suivante:
Insérez la butée dans son emplacement Ⓐ à droite prévus a cet effet .



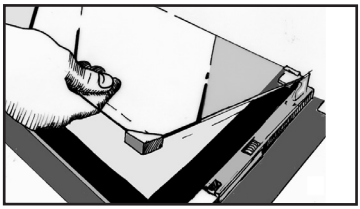


Faites levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa vitre. Effecteur la même opération a gauche



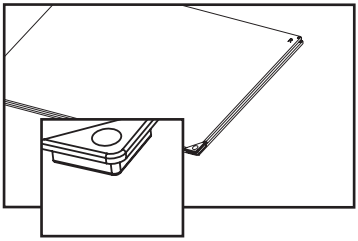
• 9 ENTRETIEN

Retirez le cadre et sa vitre.
Retirez l'ensemble des vitres intérieures de la porte en les faisant pivoter.



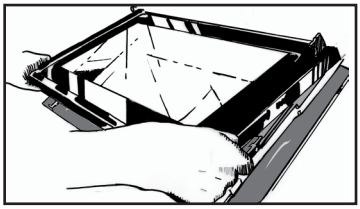
Cet ensemble est composé de 2 vitres, la 1ère possède 2 butées caoutchouc sur les 2 coins avant.

Nettoyez votre vitre à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.
Ne pas immerger la vitre dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponge abrasive. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.
Après nettoyage, replacez la 1ère vitre dans la porte.
Repositionnez les 2 butées noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2ème vitre:

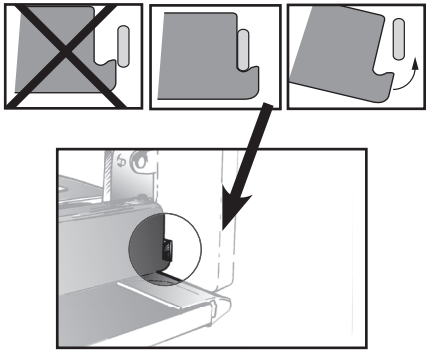


Replacez ensuite dans la porte cette 2ème vitre en la positionnant sur la première.

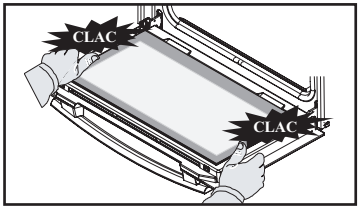
Replacez votre ensemble cadre de vitres extérieures dans la porte.



Prenez bien soin de correctement engager le cadre sous l'ergot à côté de la charnière.



Clippez votre cadre en le serrant avec la porte. Ne pas appuyer sur le cadre seul.



Votre appareil est de nouveau opérationnel.

• 9 ENTRETIEN

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage 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.

Retirez le plat et la grille avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse « vous pouvez laisser les gradins du four ».

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Cycles de pyrolyse proposés:

Pyro ECO de 1h30

Pyrolyse de 2h00

NETTOYAGE IMMEDIAT

Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.
Tournez le sélecteur de fonctions sur une des fonctions d'autonettoyage.
La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation (appui sur la manette).
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.

NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

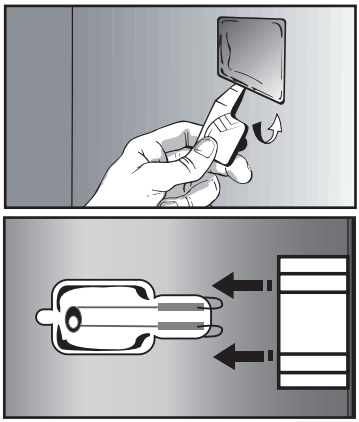
Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent puis réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez en appuyant sur la touche ◷. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin avec les touches + ou -. Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

• 9 ENTRETIEN

REMPLACEMENT DE LA LAMPE

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

Caractéristiques de l'ampoule:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Démontez tout d'abord le gradin latéral gauche.
La lampe est accessible à l'intérieur du four.
Faites levier sur le hublot à l'aide de la cale en plastique afin de le retirer.
Changez l'ampoule (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage) puis reclipsez le hublot.
Rebranchez votre four.

• 10 ANOMALIES ET SOLUTIONS

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

• 11 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> *consulter notre site :*
www.dedietrich-electromenager.com

> *nous écrire à l'adresse postale suivante :*
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

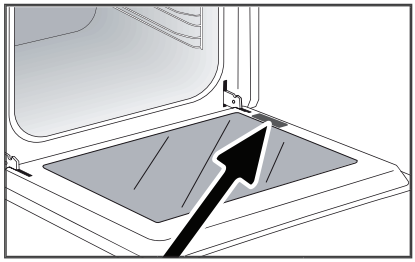
0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel

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

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE
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

ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION SELON LA NORME EN 60350 :

Essai	Séquence de cuisson	T°C	Gradin	Temps	Observations
Sablés (8.4.1)	Chaleur tournante	165	2	18-20 min	Plaque pâtisserie
	Tradition	200	2	20-23 min	Plaque pâtisserie lissium
	Chaleur tournante	165	3 / 1	22-25 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
Petits gâteaux (8.4.2)	Chaleur tournante	165	2	22-25 min	Plaque pâtisserie
	Chaleur tournante	160	3 / 1	22 min	Four préchauffé : -Plaque pâtisserie -Plat émaillé
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Chaleur tournante	170	1	35-40 min	Four préchauffé, moule sur grille + 5 min dans le four éteint sans préchauffage
	Tradition	175	1	45 min	2 niveaux (non applicable)
Tarte aux pommes (8.5.2)	Combiné	180	1	50-55 min	Moule 20 cm sur grille
	Chaleur tournante	180	3 / 1	50-55 min	Four préchauffé : -Plat émaillé 1er gradin
Surface gril (9.1)	Gril fort	P4	2	2-3 min	Préchauffage 5 min Pain sur grille Porte fermée

EN

DEAR CUSTOMER,

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

With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the "Origine France Garantie" label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.
This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indication of their provenance.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

EN

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS....4

1 INSTALLATION....6

Choice of location and fitting....6
Electrical connection....7

2 ENVIRONMENT....7

Caring for the environment....7

3 DESCRIPTION OF THE OVEN....8

The controls and display....9
Locking the controls....9
Accessories (depending on model)....10

4 FIRST USE AND SETTINGS....11

Using the oven for the first time....11
Settings menu (depending on model)....11

5 MANUAL COOKING MODE....12

Start a cooking programme....14

6 COOKING TIPS....15

Drying function....15

7 AUTOMATIC COOKING MODE....16

Presentation of the automatic mode....16
Presentation of dish categories....16
Starting an automatic cooking programme....18
Immediate cooking....18

8 OTHER FUNCTIONS....19

Cooking end options (according to the type of cooking)....19
Timer function....19

9 CARE....20

Cleaning and maintenance:....20
Pyrolytic self-cleaning....22
Replacing the light bulb....23

10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS....24

11 SUITABILITY TEST....25

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

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

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

 Important

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

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

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

 WARNING:

— The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful

not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must be kept away from the hob unless they are supervised at all times.

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

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

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

It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

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


WARNING:

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


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

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

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

— Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum gap of 10mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

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

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

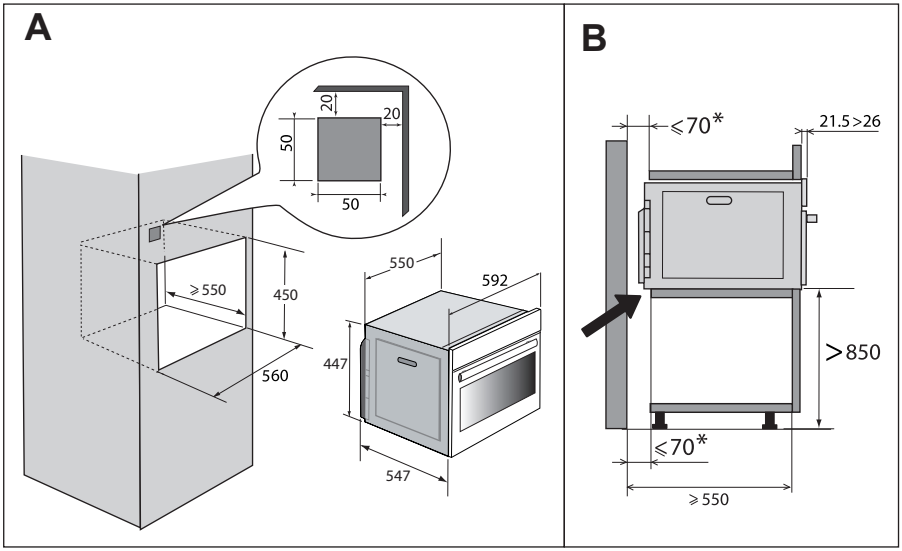
— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

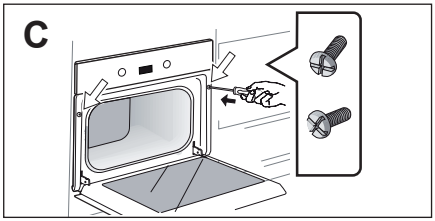
Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

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

1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING





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

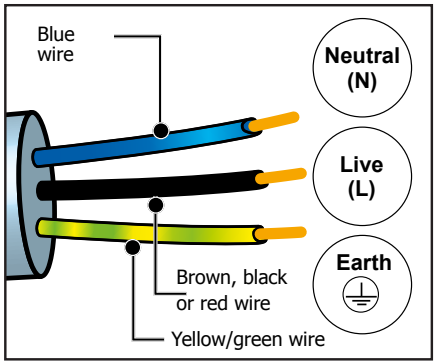
Install the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.

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

• 1 INSTALLATION

ELECTRIC CONNECTION

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V single-phase system by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the installation's earth. The fuse in your set-up must be 16 amperes.
We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing or non-compliant connection.



If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.

Important:
If the electrical installation of your home requires a modification to connect the appliance, call a qualified electrician.

• 2 ENVIRONMENT

CARING FOR THE ENVIRONMENT

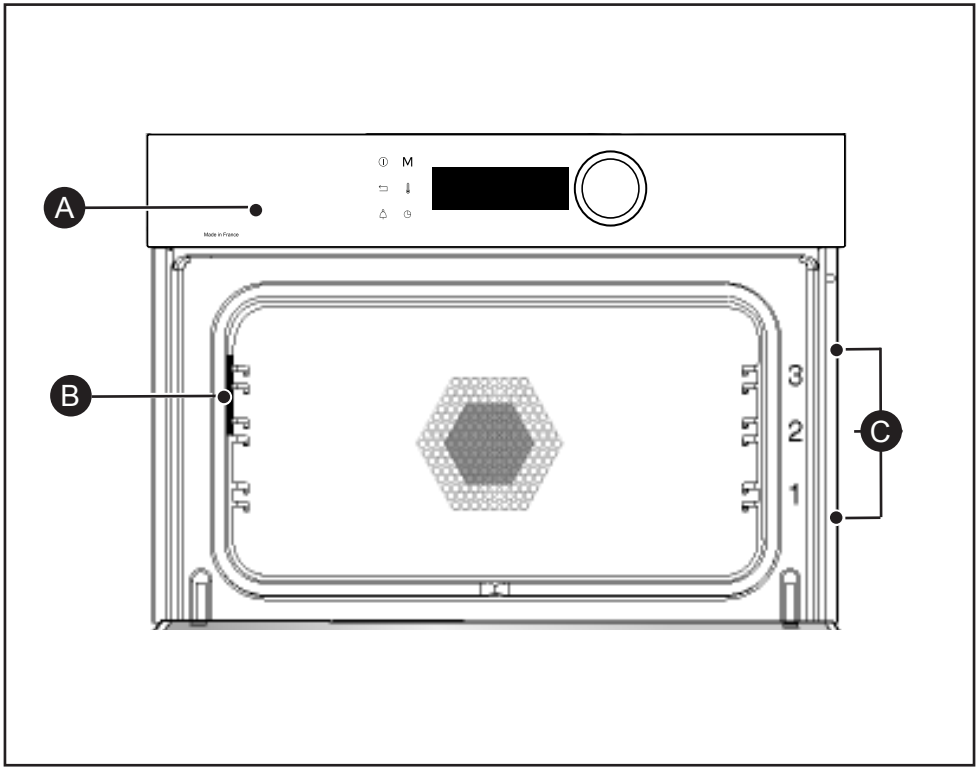
The packaging material of this appliance is recyclable. Please recycle it and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.
Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.



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

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

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN



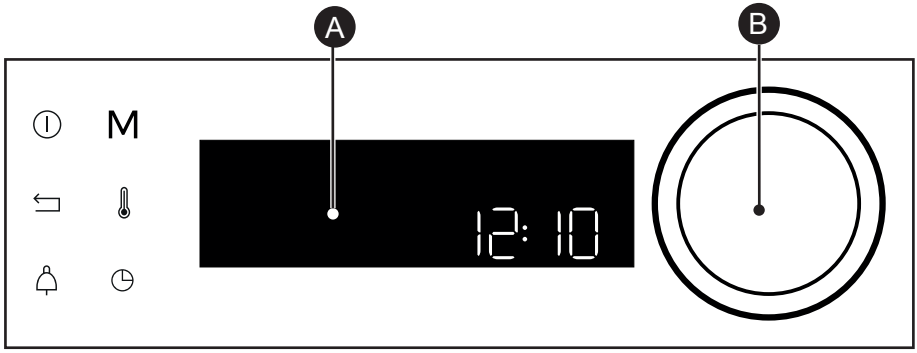
A **Control panel**

B **Light**

C **Shelf runners (3 heights available)**

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



A **Display**

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

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

Oven stop key (press and hold)

MANUAL Mode direct access key

Back key

Temperature button

Timer button

Cooking time / delayed start key

LOCKING THE CONTROLS

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

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

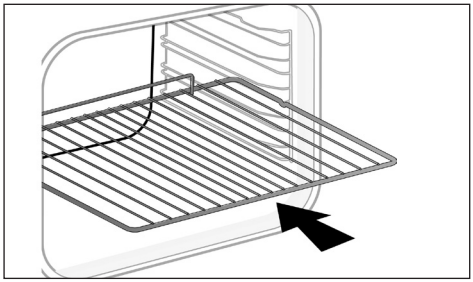
NOTE: only the stop key ⏻ remains active.

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

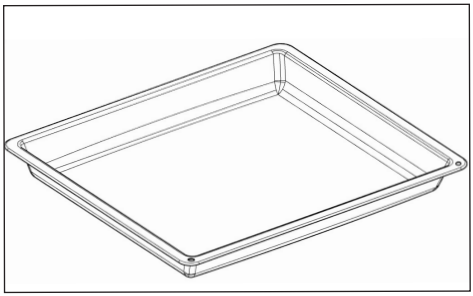
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

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



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



• 4 FIRST USE AND SETTINGS

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

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

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

Your oven displays the time.

SETTINGS MENU (DEPENDING ON MODEL)

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

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

Then set your parameters and confirm them.

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

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

- Brightness
Select the desired brightness level.

- Sleep mode
You can also put your display on standby:

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

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

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

- Language
Choose your language and confirm.

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

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

- Diagnostic
Access the Diagnostic menu if a problem occurs.

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

• 5 MANUAL COOKING MODE

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

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

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 **Combined heat ****	**180°C** **35°C - 230°C**	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 **Fan-assisted */****	**190°C** **35°C - 250°C**	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 **Traditional ****	**200°C** **35°C - 275°C**	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 **ECO***	**190°C** **35°C - 275°C**	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 **Ventilated grill ****	**190°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.
 **Ventilated floor ****	**180°C** **75°C - 250°C**	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 **Variable grill**	**4** **1 - 4**	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking controlled by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.

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

• 5 MANUAL COOKING MODE

Position	Recommended T°C mini - maxi	Use
 **Keep warm function**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 **Defrost**	**35°C** **30°C - 75°C**	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Defrost meat, bread rolls, etc. at 50°C (meat should be placed on the rack with a dish underneath to catch the drips).
 **Drying**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequence to dehydrate certain food items such as fruits, vegetables, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific table on P.16.

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

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

• 5 MANUAL COOKING MODE

STARTING A COOKING PROGRAMME

IMMEDIATE COOKING

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

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

CHANGING THE TEMPERATURE

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

This can be adjusted as follows:

- Press the key.

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

COOKING TIME

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

SETTING THE COOKING END TIME (delayed start)

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

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

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

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

STOPPING COOKING IN PROGRESS

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

“STOP” displays on the screen

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

• 6 COOKING TIPS

DRYING FUNCTION

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

Only use fresh food. Wash the food carefully, drain and wipe. Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top. Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3). Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

GUIDE TABLE TO DEHYDRATE YOUR FOOD

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

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF THE AUTOMATIC MODE

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

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

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

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

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

Tip

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

MEAT
MEAT TERRINE
SHOULDER OF LAMB
VEAL RIBS
VEAL ROAST
PORK SHANK
PORK LOIN
PORK ROAST
BEEF ROAST
Poultry
DUCK
DUCK BREAST
TURKEY LEG

FISH
TROUT
SALMON
LARGE FISH
LOBSTER
FISH TERRINE

• 7 AUTOMATIC COOKING MODE

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

TYPE OF FOOD
STUFFED VEGETABLES
STUFFED TOMATOES
LASAGNE
SAVOURY TART
CHEESE TART
QUICHE
PIZZA
POTATO GRATIN
SOUFFLÉ

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

BREAD AND DOUGHS
BRIOCHE
BAGUETTES
BREAD
SHORTCRUST PASTRY
PUFF PASTRY

7 AUTOMATIC COOKING MODE

STARTING AN AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

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

IMMEDIATE COOKING

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

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

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

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

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

8 OTHER FUNCTIONS

COOKING END OPTIONS (ACCORDING TO THE TYPE OF COOKING)

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

CRISP

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

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

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

KEEP WARM

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

ADD 5 MIN (only in manual mode)

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

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

TIMER FUNCTION

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

- Press the key.

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

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

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

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

• 9 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

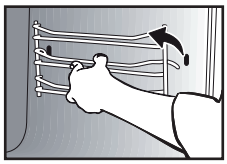
EXTERNAL SURFACE

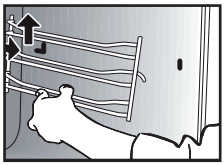
Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

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.





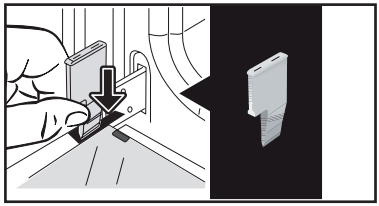
CLEANING THE INNER GLASS

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

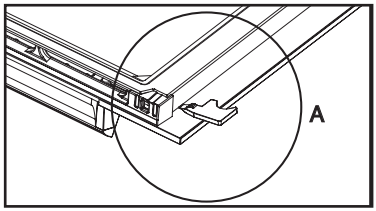
⚠ Warning
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

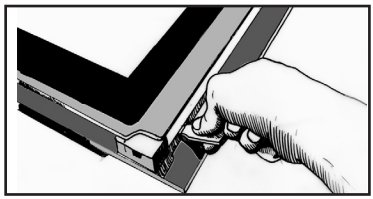
REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

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

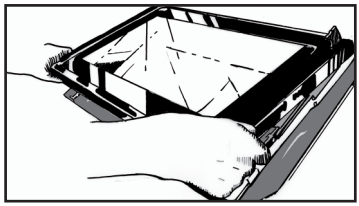


To remove the frame and glass assembly, proceed as follows:
Insert the stop in its intended slot Ⓐ on the right.



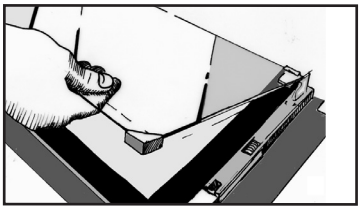


Lever the assembly to detach the frame and the glass. Conduct the same operation on the left



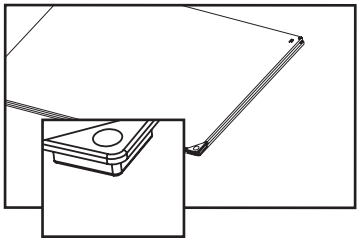
• 9 CARE

Remove the frame and the glass.
Remove all the door's interior windows by rotating them.



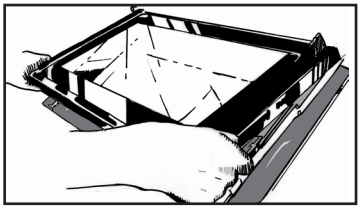
This assembly comprises 2 glass windows, the 1st of which has 2 rubber stops on the 2 front corners.

Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid.
Do not soak the glass panel in water.
Do not use abrasive creams or scouring sponges. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.
After cleaning, replace the 1st glass pane in the door.
Reposition the 2 black rubber stops on the front corners of the 2nd pane:

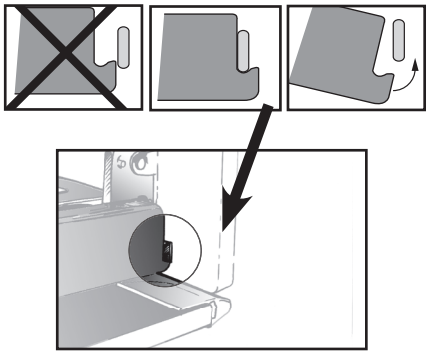


Then replace the door and the 2nd pane, positioning it onto the first.

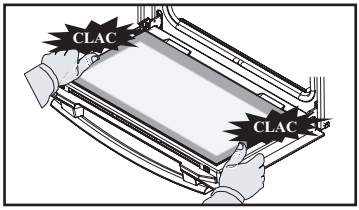
Place the external glass frame assembly back in the door.



Make sure you correctly slot the frame under the spigot next to the hinge.



Attach the frame by tightening it with the door. Do not press on the frame alone.



Your appliance is now ready to use again.

PYROLYTIC SELF-CLEANING

This oven is equipped with a pyrolysis 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.

Remove the dish and rack before starting a pyrolysis cycle. "You may leave the oven shelf runners in place".

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Proposed cycles:

Pyro ECO: in 1h30

2h pyrolysis

IMMEDIATE CLEANING

The timer must only display the time. It should not be flashing.
Turn the function selector to one of the self-cleaning functions.
The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down as soon as it is set (press the knob).
During pyrolysis, the symbol displays in the programmer to indicate that the door is locked.
After the pyrolysis, a cooling phase occurs during which your oven remains unavailable.

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

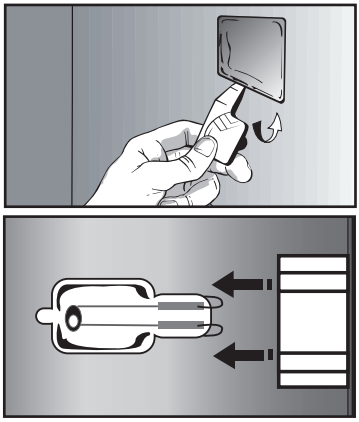
SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions in the previous paragraph, then set the pyrolysis end time you want by pressing the ◷ key. The display flashes. Set the end time with + and - . After these steps, the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time. When the pyrolysis cycle has finished, put the function selector back to 0.

REPLACING THE LIGHT BULB

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

Bulb specification:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. This product contains a light source with energy rating G.



You can replace the bulb yourself. First disassemble the left-hand side shelf support.
The bulb is accessible inside the oven.
Use the plastic stop as a lever to remove the glass.
Change the bulb (use a rubber glove to facilitate its removal) then reattach the glass.
Plug your oven back in.

• 10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

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

FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH THE EN 60350 STANDARD:

Test	Cooking sequence	T°C	Shelf position	Time	Observations
Short-bread (8.4.1)	Fan-assisted	165	2	18-20 min	Pastry tray
	Tradition	200	2	20-23 min	Lissium pastry tray
	Fan-assisted	165	3 / 1	22-25 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Small cakes (8.4.2)	Fan-assisted	165	2	22-25 min	Pastry tray
	Fan-assisted	160	3 / 1	22 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Savoy sponge (8.5.1)	Fan-assisted	170	1	35-40 min	Preheated oven, mould on the grid + 5 min in switched off oven without preheating
	Tradition	175	1	45 min	2 levels (not applicable)
Apple tart (8.5.2)	Combined	180	1	50-55 min	20 cm mould on the grid
	Fan-assisted	180	3 / 1	50-55 min	Preheated oven: -Enamel plate on 1st level
Surface grill (9.1)	High grill	P4	2	2-3 min	Preheat for 5 min Bread on grid with the door closed

Domestic Electric Oven - Product Fiche As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204	
Trade Mark	**DE DIETRICH**
Commercial code	**DKP4531***
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	**94,4**
Energy Efficiency Class	**A**
Energy consumption per cycle in conventional mode	**0,68kWh**
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	**1,01kWh**
Number of cavities	**1**
Heat source(s) per cavity	**Electric**
Volume of the cavity	**40l**
European Union eco-label	

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tato volba je důkazem vaší vysoké úrovně a lásky k francouzskému způsobu života.
Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, ztělesňují spojení designu, autenticity a technologie ve službách kulinářského umění. Naše spotřebiče jsou vyrobeny z těch nejlepších materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.
Jsme přesvědčeni, že tato vysoká kvalita zpracování umožní nadšencům do přípravy pokrmů uplatnit svůj talent.
V neustálé snaze o lepší uspokojení vašich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.
Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za vaši důvěru.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Vendôme, neustále usiluje o dokonalost a udržuje si výjimečné know-how při navrhování svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opatřeno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.
Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich sledovatelnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

CS

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ....4

1 INSTALACE....6

Výběr místa a vestavění....6
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ....7

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ....7

Ochrana životního prostředí....7

3 POPIS TROUBY....8

Ovládací tlačítka a displej....9
Uzamčení ovládacího panelu....9
Příslušenství (podle modelu)....10

4 UVEDENÍ DO PROVOZU A SEŘÍZENÍ....11

První uvedení do provozu....11
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)....11

5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ....12

Zahájení pečení....14

6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ....15

Funkce sušení....15

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ....16

Popis automatického režimu....16
Popis kategorií jídel....16
Zahájení automatického pečení....18
Okamžité pečení....18

8 DALŠÍ FUNKCE....19

Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení)....19
Funkce minutky....19

9 ÚDRŽBA....20

Čištění a údržba:....20
Samočištění pyrolýzou....22
Výměna žárovky....23

10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ....24

11 TEST ZPŮSOBILOSTI....25

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

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

 Důležité upozornění

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

 UPOZORNĚNÍ:

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

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

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

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

Dbejte na to, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

— Nepoužívejte spotřebič pro parní čištění.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

 UPOZORNĚNÍ:

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

 Musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě začleněním vypínače do pevného přívodu v souladu s pravidly pro elektroinstalace.

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

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

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomuto účelu.

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

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

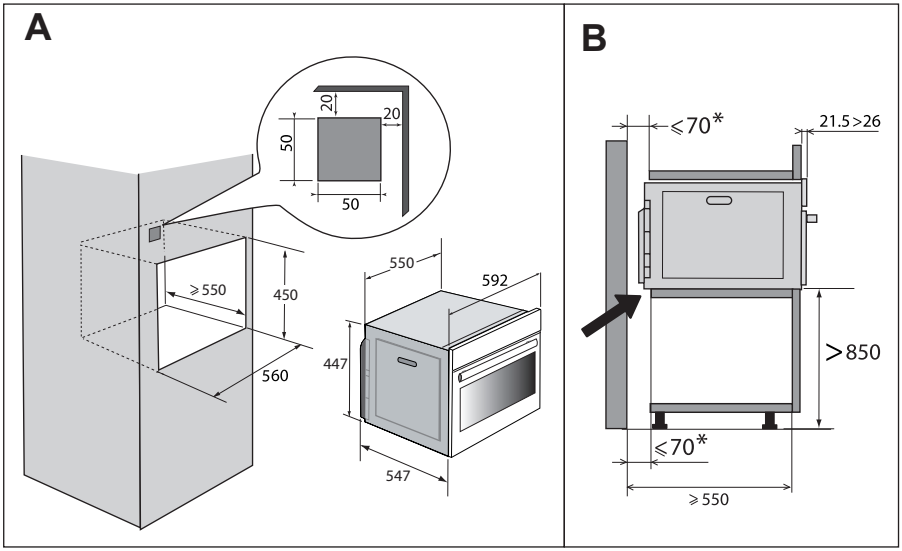
— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

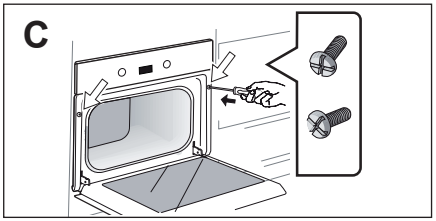
Neměňte funkce tohoto zařízení , protože by to pro vás mohlo být nebezpečné.

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

• 1 INSTALACE

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ





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

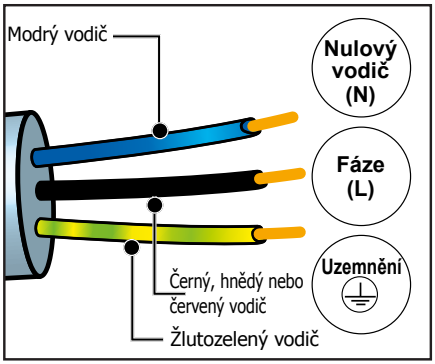
Připevněte troubu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtejte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštípnutí dřeva. Troubu připevněte 2 šrouby. Nasaďte zpět gumové patky**.**

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

• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k síti 220~240 V pomocí normalizované zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.
Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér.
Neodpovídáme za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.



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

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

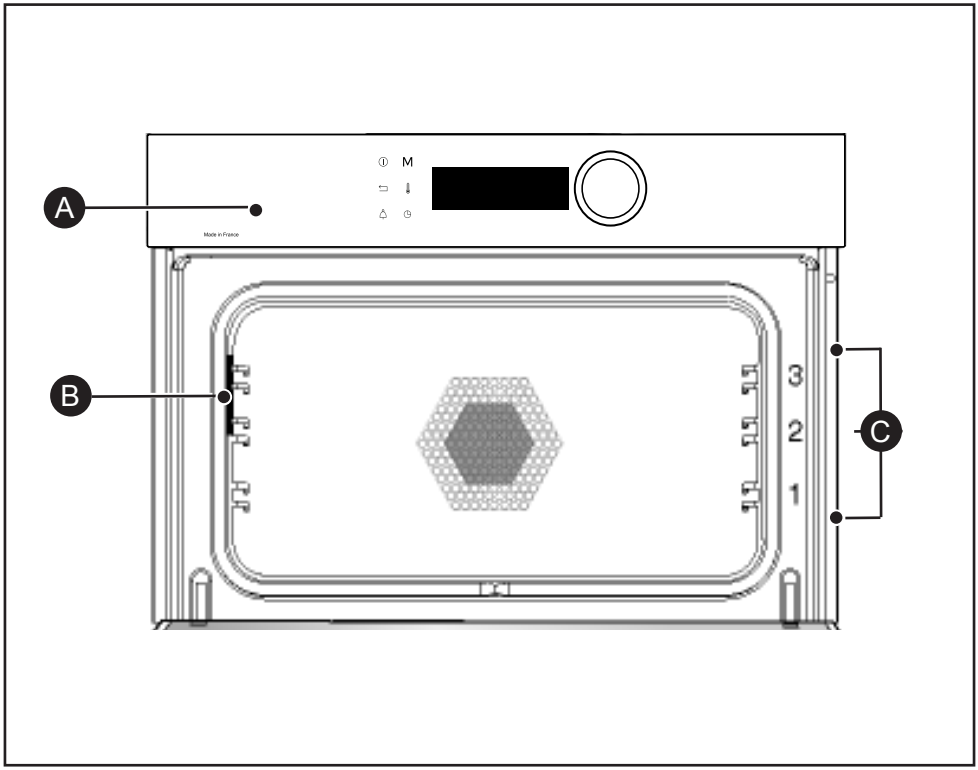
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení nesmí být mícháno s jiným odpadem.
Výrobce zařízení recykluje za nejlepších podmínek v souladu s evropskou směrnicí o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.
Podrobné informace o nejbližších sběrných místech pro vyřazená zařízení získáte na obecním úřadě nebo u prodejce.
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY



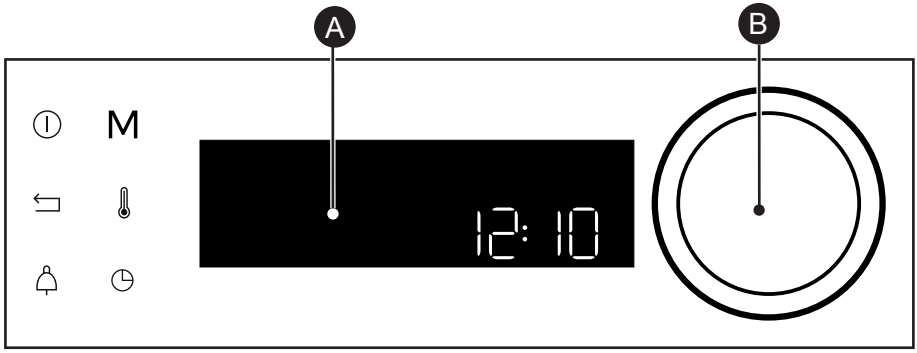
A **Ovládací panel**

B **Světlo**

C **Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)**

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A **Displej**

B **Otočný knoflík s tlačítkem uprostřed (nelze odmontovat):**

- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)

Tlačítko návrat

Tlačítko časovače

Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu

Tlačítko teploty

Tlačítko doby pečení/ odloženého startu

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

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

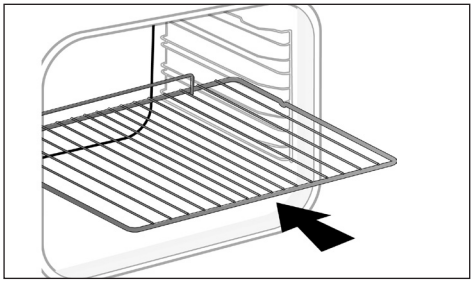
POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ⏻.

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

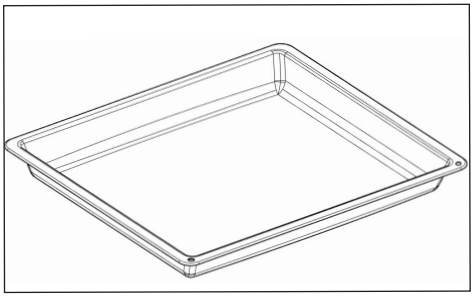
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

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



- Víceúčelový plech, odkapávací plech 45 mm. Vkládá se do vodítek nebo se upevní na teleskopické kolejničky, rukojeť směrem ke dvířkům trouby. Plech se vkládá pod rošt, zachytává šťávu a tuk při grilování, lze jej rovněž zpola naplnit vodou při pečení ve vodní lázni.



• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

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

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

Nyní trouba zobrazuje čas.

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.

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

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

- Jas
Vyberte požadovanou úroveň jasu.

- Režim spánku
Máte také možnost uvést displej do pohotovostního režimu:

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

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

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

- Jazyk
Vyberte si jazyk a potvrďte.

- Režim DEMO
Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

- Diagnostika
V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.

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

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

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

**** Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte**

Poloha	Doporučená teplota (°C) min. – max.	Použití
 **Kombinované pečení ****	**180 °C** **35 °C – 230 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 **Pečení s ventilátorem * / ****	**190 °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.
 **Konvenční pečení ****	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 **ECO***	**190 °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 ****	**190 °C** **100 °C – 250 °C**	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 **Spodní ohřev s ventilátorem ****	**180 °C** **75 °C – 250 °C**	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 **Gril s proměnlivým výkonem**	**4** **1 – 4**	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.

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

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min. – max.	Použití
 **Uchování v teple**	**60 °C** **35 °C – 100 °C**	Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Formu položit do spodní části, teplota nesmí přesáhnout teplotu 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 **Décongélation (Rozmrazování)**	**35 °C** **30 °C – 75 °C**	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem…). Rozmrazování masa apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 **Sušení**	**80 °C** **35 °C – 80 °C**	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Viz konkrétní tabulka na str. 16.

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

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

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: Spodní ohřev s ventilátorem, stiskněte páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání; Pípnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty. Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.

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

ÚPRAVA TEPLOTY

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

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Stiskněte tlačítko .

- Otáčením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

DOBA PEČENÍ

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

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ (odložený start)

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

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

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

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

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí **„ARRETEZ“** (Zastavit)

Potvrďte stisknutím páčky nebo stisknutím a podržením tlačítka zastavení trouby.

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

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

Používejte pouze čerstvé suroviny. Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.
Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.
Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, 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 blanšírovaná	80 °C	5-8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty
Aromatické bylinky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

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

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

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

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

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

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

MASO
MASOVÁ TERINA
JEHNĚČÍ PLEC
TELECÍ ŽEBRA
TELECÍ PEČENĚ
VEPŘOVÉ KOLENO
VEPŘOVÁ KRKOVICE
VEPŘOVÁ PEČENĚ
HOVĚZÍ PEČENĚ
KUŘE
KACHNA
KACHNÍ PRSA
KRŮTÍ STEHNA

RYBY
PSTRUH
LOSOS
VELKÉ RYBY
HUMR
RYBÍ TERINA

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

POKRMY
NADÍVANÁ ZELENINA
PLNĚNÁ RAJČATA
LASAGNE
SLANÝ KOLÁČ
SÝROVÝ KOLÁČ
QUICHE
PIZZA
GRATINOVANÉ BRAMBORY
SOUFFLÉ

DEZERTY
PIŠKOTOVÉ TĚSTO
JABLEČNÝ KOLÁČ
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK
ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA
JOGURTOVÁ BUCHTA
DROBENKOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ
KOLÁČ S OVOCEM
SUŠENKY
KOŠÍČKY
ODPALOVANÉ TĚSTO
KARAMELOVÝ KRÉM

CHLÉB A TĚSTOVINY
BRIOŠKA
BAGETY
CHLÉB
KŘEHKÉ TĚSTO
LISTOVÉ TĚSTO

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

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

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

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

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

• 8 DALŠÍ FUNKCE

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

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

KŘUPAVÝ POKRM

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

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

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

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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

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

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

FUNKCE MINUTKY

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

- Stiskněte tlačítko .

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky můžete změnit nebo zrušit.

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

• 9 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

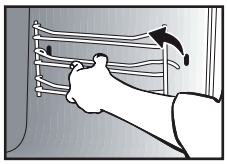
VNĚJŠÍ POVRCH

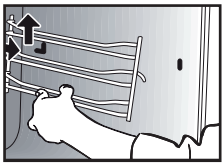
Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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





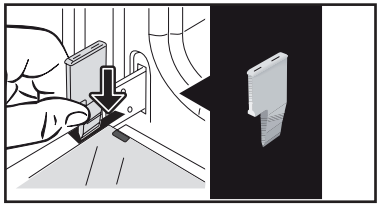
VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

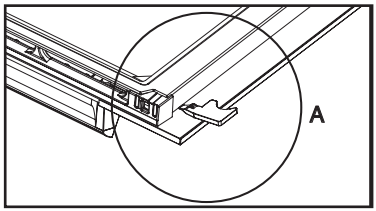
⚠ Upozornění
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.

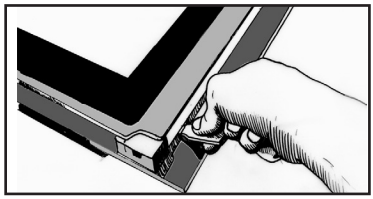
DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

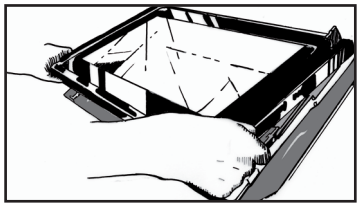


- Rám se sklem odstraníte takto:
Vložte zarážku na příslušné místo Ⓐ vpravo.



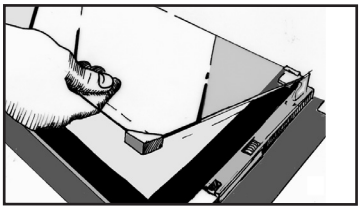


Použijte je jako páku k uvolnění rámu se sklem. Tentýž postup zopakujte vlevo



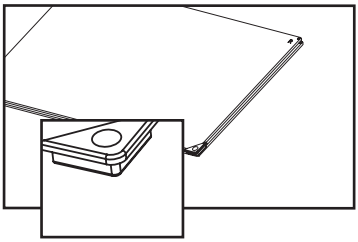
• 9 ÚDRŽBA

Vyjměte rám se sklem.
Vyjměte sestavu vnitřních skel dvířek jejich otočením.



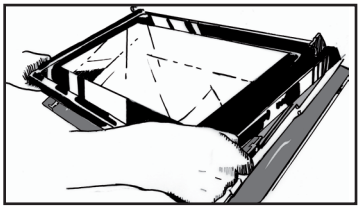
Tuto sestavu tvoří 2 skla, přičemž první má 2 pryžové zarážky ve 2 předních rozích.

Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.
Neponořujte sklo do vody.
Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drsné houby. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.
Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do dvířek.
Přemístěte 2 černé gumové zarážky na předních rozích 2. skla.

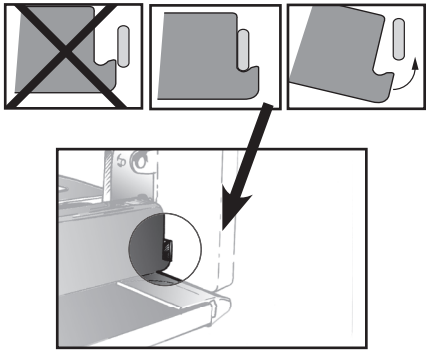


Poté vraťte do dvířek druhé sklo, umístěte ho na první sklo.

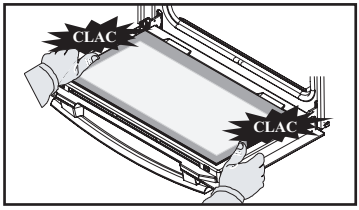
Vraťte do dvířek celý rám s vnějšími skly.



Dbejte na správné zasunutí rámu pod drážku u závěsu.



Přitiskněte rám k dvířkům, uslyšíte cvaknutí. Netlačte na samotný rám.



Váš spotřebič je opět provozuschopný.

9 ÚDRŽBA

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí čištění pyrolýzou:
Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty jako připečené kousky pokrmů nebo tuk.
Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.
V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

Před zahájením čištění pyrolýzou vyjměte nádobu a rošt, „vodicí lišty trouby v ní můžete nechat".

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

Dostupné cykly pyrolýzy:

Pyro ECO 1:30 h

Pyrolýza – 2 h

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.
Otočte voličem funkcí na některou z funkcí samočištění.
Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení (stisknutí otočného knoflíku).
Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.
Na konci pyrolýzy probíhá fáze ochlazování, po tuto dobu nelze troubu použít.

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

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

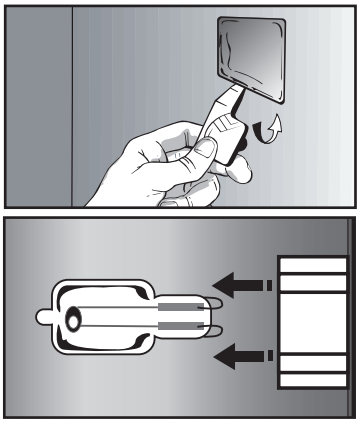
Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci a poté stisknutím tlačítka ◷ nastavte požadovaný čas konce pyrolýzy. Zobrazení bliká, nastavte čas konce pomocí tlačítek + a –. Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas. Po skončení pyrolýzy vraťte volič funkcí do polohy 0.

• 9 ÚDRŽBA

VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

Technické údaje žárovky:
25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9. Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami.
Nejprve odstraňte levou boční vodicí lištu.
Žárovka je přístupná zevnitř trouby.
Vyjměte ochranné sklo použitím plastové zarážky jako páky.
Vyměňte žárovku (pro snazší demontáž použijte gumové rukavice) a ochranné sklo znovu nacvakněte.
- Troubu znovu zapojte do sítě.

• 10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

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

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350:

Zkouška	Program pečení	Teplota (°C)	Úroveň vodicí lišty	Doba	Poznámky
Sušenky (8.4.1)	Pečení s ventilátorem	165	2	18-20 min	Cukrářský plech
	Konvenční pečení	200	2	20-23 min	Cukrářský plech Lissium
	Pečení s ventilátorem	165	3 / 1	22-25 min	Předehřátá trouba: - Cukrářský plech - Glazovaná miska
Čajové pečivo (8.4.2)	Pečení s ventilátorem	165	2	22-25 min	Cukrářský plech
	Pečení s ventilátorem	160	3 / 1	22 min	Předehřátá trouba: - Cukrářský plech - Glazovaná miska
Piškot (8.5.1)	Pečení s ventilátorem	170	1	35-40 min	Předehřátá trouba, forma na roštu + 5 min ve vypnuté troubě bez předehřevu
	Konvenční pečení	175	1	45 min	2 úrovně (nepoužije se)
Jablečný koláč (8.5.2)	Kombinované pečení	180	1	50-55 min	20 cm forma na roštu
	Pečení s ventilátorem	180	3 / 1	50-55 min	Předehřátá trouba: - Glazovaná miska – 1. úroveň
Plocha roštu (9.1)	Silný gril	P4	2	2-3 min	Předehřátí 5 min Chléb na roštu Zavřená dvířka

DA

KÆRE KUNDE,

Du har lige anskaffet et De Dietrich produkt. Dette valg afslører dine høje standarder lige så meget som din smag for fransk livskunst.
Som arvtagere til over 300 års knowhow er De Dietrichs kreationer indbegrebet af sammensmeltningen af design, autenticitet og teknologi i den kulinariske kunsts tjeneste. Vores apparater er fremstillet af de fineste materialer og tilbyder en upåklagelig finish i høj kvalitet.
Vi er sikre på, at denne høje kvalitet vil gøre det muligt for madlavningsentusiaster at udtrykke deres talenter fuldt ud.
De Dietrich Consumer Service står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og forslag, så vi bedre kan opfylde dine krav.
Vi er beærede over at være din nye partner i køkkenet og takker dig for din tillid.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER 4

1 INSTALLATION 6

Valg mellem placering og indbygning 6
Elektrisk tilslutning 7

2 MILJØ 7

Beskyttelse af miljøet 7

3 PRÆSENTATION AF OVNEN 8

Betjeninger og display 9
Låsning af tasterne 9
Tilbehør (ifølge modellen) 10

4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER 11

Første ibrugtagning 11
Menuen indstillinger (ifølge modellen) 11

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION 12

Start af en tilberedning 14

6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING 15

Funktionen tørring 15

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION 16

Præsentation af automatisk funktion 16
Præsentation af kategorier af retter 16
Start af en automatisk tilberedning 18
Øjeblikkelig tilberedning 18

8 ANDRE FUNKTIONER 19

Indstillinger for afslutning af tilberedning (afhængigt af tilberedningstype) 19
Funktion for minutur 19

9 VEDLIGEHOLDELSE 20

Rengøring og vedligeholdelse: 20
Selvrensning via pyrolyse 22
Udskiftning af pære 23

10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER 24

11 PRÆSTATIONSPRØVNING 25

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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

 Vigtigt

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

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

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

 PAS PÅ:

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

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

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

Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

 PAS PÅ:

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

 Det skal være muligt at frakoble apparatet fra elnettet ved at indsætte en afbryder i de faste ledninger i henhold til bestemmelserne for elektrisk installation.

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

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

— Sæt ovnen ind i et møbel, således at der er en minimal afstand på 10mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale). For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

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

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

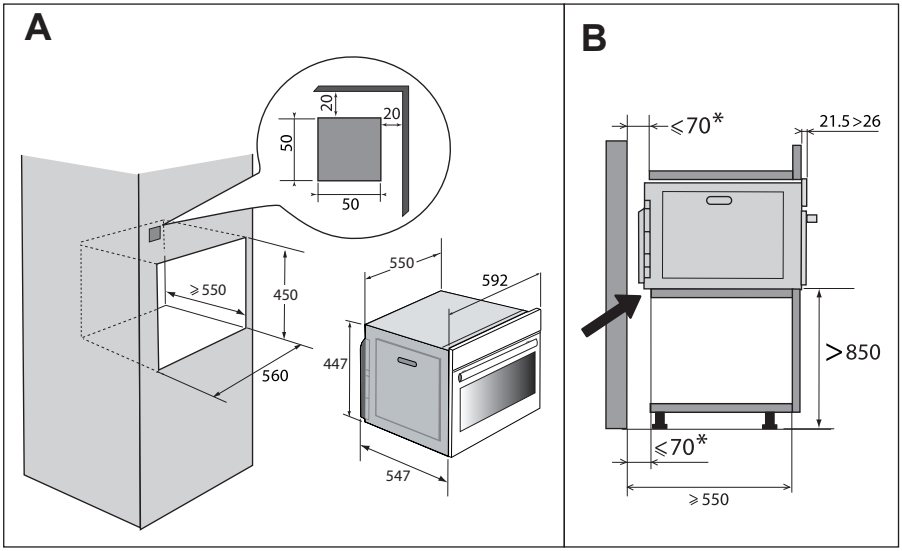
— Ovnen skal være standset, før enhver rengøring af ovnkammeret.

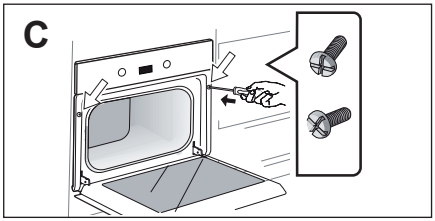
Apparatets specifikationer må ikke ændres, det udgør en fare for dig.

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

• 1 INSTALLATION

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING





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

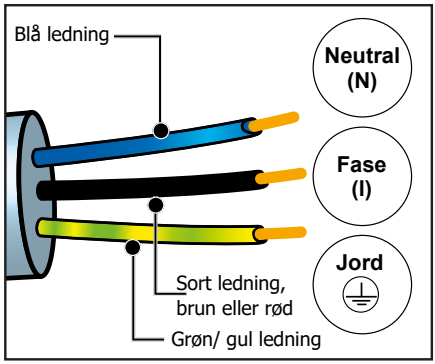
Fastgør ovnen i møblet. For at gøre dette tages gummiholderne ud, og der forbores et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. Fastgør ovnen ved hjælp af de 2 skruer. Sæt gummiholderne på plads igen.

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

• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovnen er forsynet med et strandardiseret forsyningkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220~240 volt ved hjælp af et standard stikkontakt i henhold til CEI 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.
Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens sikring skal være på 16 A.
Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.



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

• 2 MILJØ

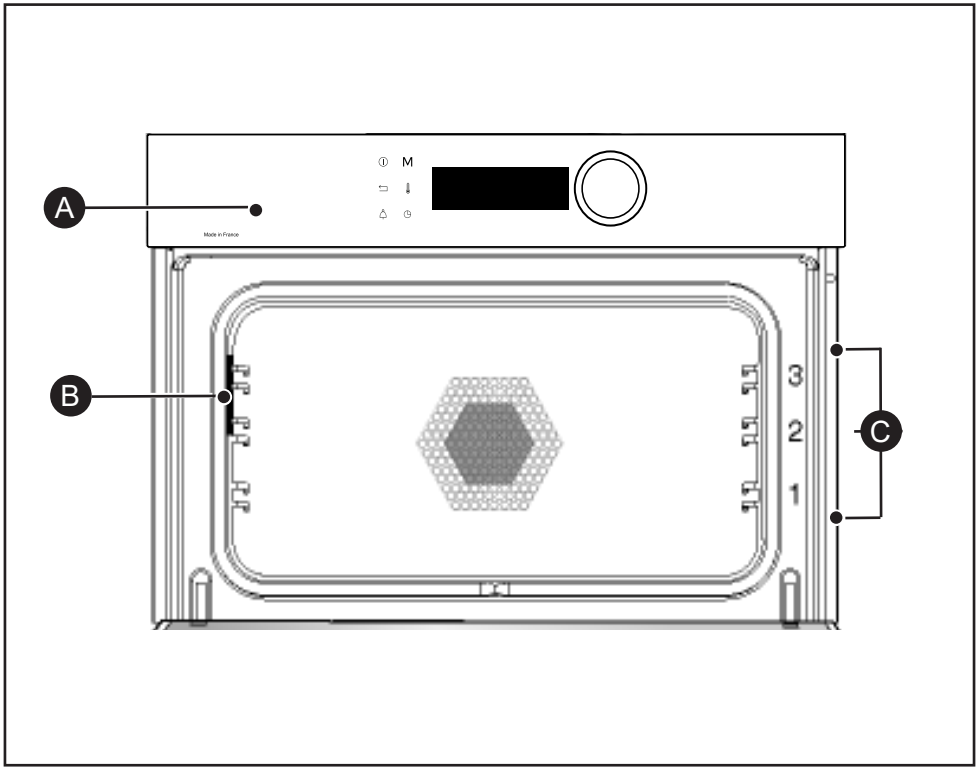
PAS PÅ MILJØET

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



Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.
Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN



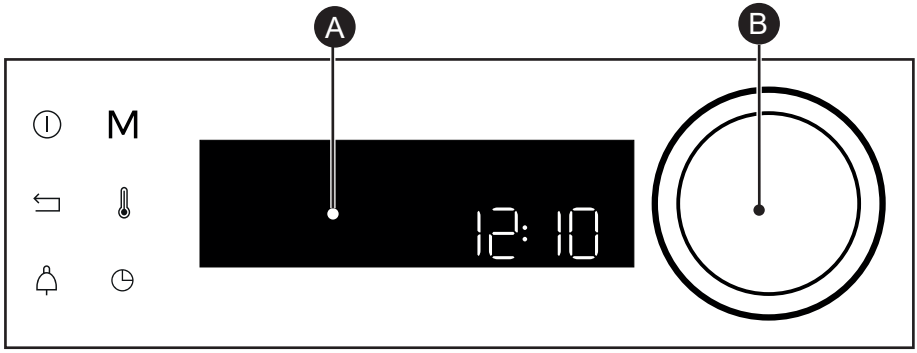
A **Betjeningspanel**

B **Lampe**

C **Ribber (3 disponible højder)**

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



A **Display**

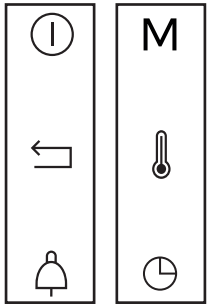
B **Drejeknap med trykfunktion i midten (kan ikke afmonteres):**

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

Stoptast til ovn (langt tryk)

Returtast

Tasten minutur



Tast til direkte adgang til MANUEL funktion

tast til temperatur

Tast til tilberedningstid/ udskudt start

LÅSNING AF TASTERNE

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

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

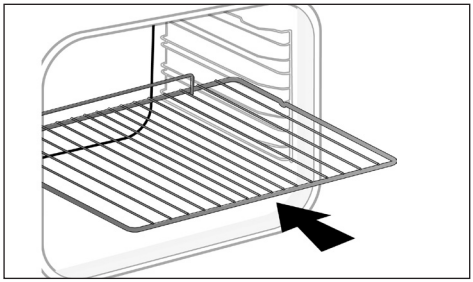
BEMÆRK: Kun tasten Stop ⏻ forbliver aktiv.

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

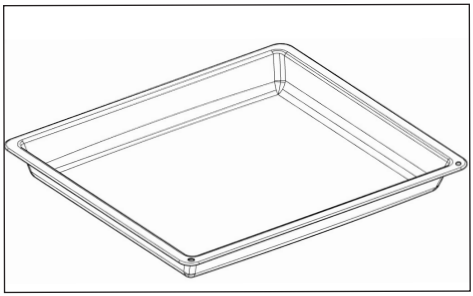
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

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



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



• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

FØRSTE IBRUGTAGNING

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

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

Ovnen viser klokken.

MENUEN INDSTILLINGER (IFØLGE MODELLEN)

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

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

Indstil derefter parametrene, og godkend dem.

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

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

- Belysning
Vælg den ønskede lysstyrke.

- Standby
Du kan også sætte displayet i standby:

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

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

- Sprog
Vælg dit sprog, og godkend.

- Tilstanden DEMO
Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

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

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

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

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

**** Forvarm ovnen tom før enhver tilberedning**

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 **Kombineret varme ****	**180 °C. 35 °C - 230 °C**	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 **Varmluft * / ****	**190 °C 35 °C - 250 °C**	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 **Traditionel ****	**200 °C 35 °C - 275 °C**	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 **ECO***	**190 °C 35 °C - 275 °C**	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 **Varmluft grill ****	**190 °C 100 °C - 250 °C**	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 **Ventileret under-varme ****	**180 °C 75 °C - 250 °C**	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 **Gril med variabel styrke**	**4 1 - 4**	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskiver, gambas-rejer som lægges på risten. Tilberedning sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 **Holde varm**	**60 °C** **35 °C - 100 °C**	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 **Optøning**	**35 °C** **30 °C - 75 °C**	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, små brød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med en bradepande nedenunder til at opsamle saften).
 **Tørring**	**80 °C** **35 °C - 80 °C**	Sekvens til tørring af visse madvarer såsom frugt, grøntsager, rodfrugter og krydderurter. Se den specifikke tabel S. 16.

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

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN TILBEREDNING

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, f.eks.: Tryk, med ventileret undervarme, på håndtaget for at bekræfte, og forvarmningen starter; et bip indikerer, at din ovn har nået den indstillede temperatur. Stil retten ind på den anbefalede højde.

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

ÆNDRING AF TEMPERATUREN

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

Den kan du ændre på følgende måde:

- Tryk på tasten .

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

TILBEREDNINGSVARIGHED

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

INDSTILLING AF TIDSPUNKT FOR FÆRDIG TILBEREDNING (udskudt start)

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

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

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

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

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

“**STOP”** vises på skærmen.

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

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING



FUNKTIONEN TØRRING

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

Brug kun friske madvarer. Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.
Dæk risten med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag.
Brug ribbe 1 (hvis du har flere riste sættes de på ribbe 1 og 3).
Meget saftige madvarer skal vendes en gang under tørringen. Værdierne i tabellen kan varierer i forhold til typen af madvare, der skal tørres, deres modenhed, tykkelse og fugtighedsmængde.

VEJLEDENDE TABEL FOR TØRRING AF MADVARER

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

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF AUTOMATISK FUNKTION

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

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

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

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

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

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

KØD
KØDPATÉ
LAMMEBOV
KALVEKOTELET
KALVESTEG
SVINESKANK
SVINEKAM
FLÆSKESTEG
OKSESTEG
KYLLING
AND
ANDEBRYST
KALKUNLÅR

FISK
ØRRED
LAKS
STORE FISK
HUMMER
FISKEPATÉ

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER

RETTER
FARSEREDE GRØNTSAGER
FARSEREDE TOMATER
LASAGNER
TÆRTER (SALTE)
OSTEKAGE
QUICHE
PIZZA
KARTOFFELGRATIN
SOUFFLÉ

DESSERTER
LAGKAGE
ÆBLEKAGE
CAKE
CHOKOLADEKAGE
YOGHURTKAGE
FRUGTKRUMBEL
FRUGTTÆRTE
SMÅKAGER
CUP CAKES
VANDBAKKELSER
KARAMELCREME

BRØD OG PASTA
BRIOCHE
FLUTE
BRØD
MØRDEJ
BUTTERDEJ

• 7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN AUTOMATISK TILBEREDNING

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

ØJEBLIKKELIG TILBEREDNING

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

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

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

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

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

• 8 ANDRE FUNKTIONER

MULIGHEDER VED SLUTNING AF TILBEREDNING (AFHÆNGIGT AF TILBEREDNINGSTYPE)

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

SPRØD

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

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

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

HOLDE VARM

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

TILFØJ 5 MIN (kun manuel funktion)

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

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

FUNKTIONEN MINUTUR

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

- Tryk på tasten  .

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

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

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

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

• 9 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

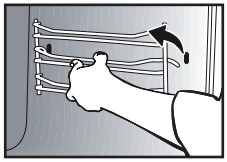
UDVENDIGE FLADER

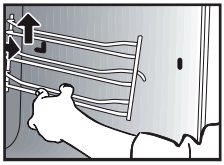
Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

UDTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

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





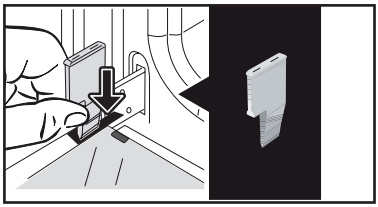
GLASRUDERNE INDVENDIGT

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

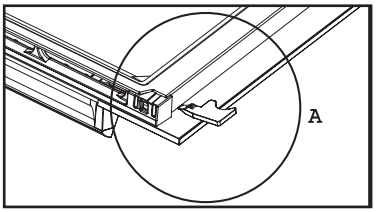
⚠ Advarsel
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

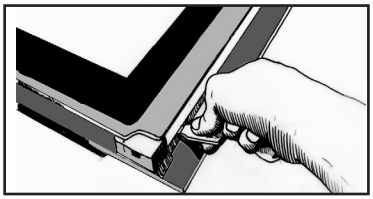
AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

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

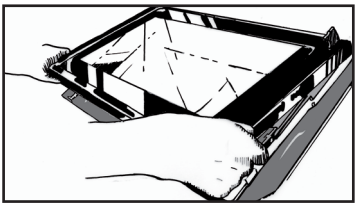


For at udtage hele rammen plus ruden gås frem på følgende måde:
Indsæt endestoppet på dens beregnede plads Ⓐ til højre.



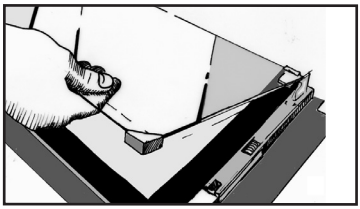


Løft det hele samlet for at afklipse rammen fra ruden. Udfør det samme til venstre



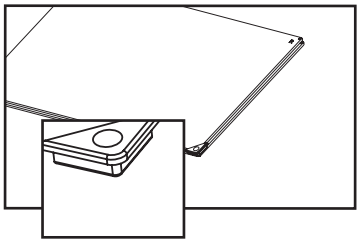
• 9 VEDLIGEHOLDELSE

Udtag rammen og ruden.
Udtag hele det indvendige rudemodul i lågen ved at dreje det.



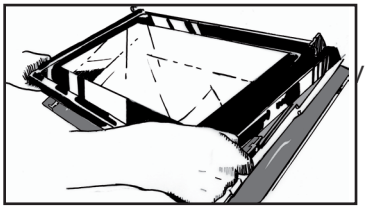
Dette modul består af 2 ruder hvor af det 1. har 2 gummiendestop i de 2 forreste hjørner.

Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel.
Ruden må ikke lægges i vand.
Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.
Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.
Efter rengøringen, sættes 1. rude i lågen.
Placer de 2 sorte gummiendestop igen i de forreste hjørner i 2. rude..



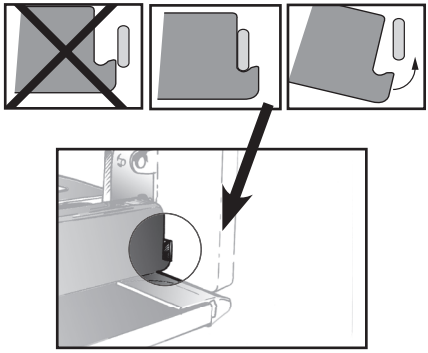
Sæt derefter denne 2. rude i lågen ved at placere den på den første.

Sæt rammemodulet for de udvendige ruder i lågen.

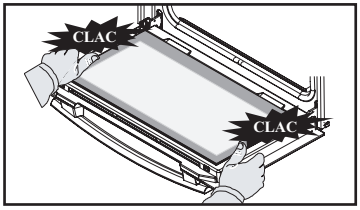


æ r

omhyggelig med at indsætte rammen i tapperne ved siden af hængslet.



Klips rammen ved at holde den stramt ind til lågen. Tryk ikke på rammen alene.



Nu er apparatet klar til brug igen.

9 VEDLIGEHOLDELSE

SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse rensefunktion:
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.

Fjern pladen og risten, før du starter en pyrolyse-rengøringsproces "du kan lade ovnribberne blive i ovnen".

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Foreslået pyrolyse-cyklus:

ECO Pyro tager 1 time og 30 min.

Pyrolyse på 2 timer

ØJEBLIKKELIG RENGØRING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.
Drej funktionsvælgeren på en af funktionerne for selvrensning.
Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen (tryk på drejeknappen).
Under pyrolysen vises symbolet i betjeningspanelets display for at angive, at ovndøren er låst.

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

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

RENGØRING MED UDSKUDT START

Følg instruktionerne beskrevet i forrige afsnit, og indstil tidspunktet for afslutning af pyrolyse efter ønske ved at trykke på tasten . Visningen blinker, indstil klokken for afslutning med tasten + eller -. Efter disse trin er pyrolysens start udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt. Når pyrolysen er afsluttet, sættes funktionsvælgeren tilbage på 0.

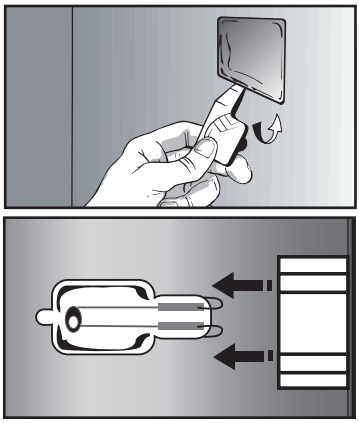
9 VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF PÆREN

Advarsel

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

Pærens egenskaber:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Dette produkt omfatter en lyskilde af energieffektivitetsklasse G.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. Afmonter først venstre sideribbe.
Lampen kan nås fra indvendigt i ovnen.
Løft lampeglasset ved brug af plastkilen for at tage lampeglasset ud.
Udskift pæren (brug en gummihandske, det gør det lettere at afmontere den), klips derefter lampedækslet på igen.
Tilslut ovnen igen.

• 10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

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

PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN EN 60350:

Prøvning	Tilbered-ningsse-kvens	T °C	Ribbe-ram-me	Tid	Observationer
Sandkage (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min.	Bageplade
	Traditionel	200	2	20-23 min.	Bageplade i lissium
	Varmluft	165	3/1	22-25 min.	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Små kager (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-25 min.	Bageplade
	Varmluft	160	3/1	22 min.	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Sukker-brødskage (8.5.1)	Varmluft	170	1	35-40 min.	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min. i slukket ovn uden forvarmning
	Traditionel	175	1	45 min.	2 niveauer (anvendes ikke)
Æbletærte (8.5.2)	Kombineret	180	1	50-55 min.	20 cm form på rist
	Varmluft	180	3/1	50-55 min.	Forvarmet ovn: -Emaljeret plade 1. ribbe
Grillens overflade (9.1)	Stærk grill	P4	2	2-3 min.	Forvarmning 5 min. Brød på rist Lågen lukket

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

Sie haben soeben ein De Dietrich Produkt erworben. Diese Wahl offenbart Ihre Ansprüche ebenso wie Ihre Vorliebe für die französische Lebensart.
Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpern die Kreationen von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst. Unsere Geräte sind aus edlen Materialien gefertigt und bieten eine hohe Verarbeitungsqualität.
Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochliebhabern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.
Der De Dietrich-Verbraucherservice steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.
Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Orléans und Vendôme, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und setzt sein außergewöhnliches Know-how in der Entwicklung von perfekt verarbeiteten Produkten fort. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel „Origine France Garantie“, eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich bescheinigt.
Dieses Siegel sichert nicht nur die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D’ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHALTSVERZEICHNIS

DE

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN 4

1 INSTALLATION 6

Wahl des Aufstellungsorts und Einbau.....6
Elektrischer Anschluss 7

2 UMWELT 7

Umweltschutz.....7

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS 8

Bedienelemente und Anzeige 9
Tastensperre 9
Zubehör (je nach Modell).....10

4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN 11

Erste Inbetriebnahme 11
Menü Einstellungen (je nach Modell).....11

5 MANUELLER GARMODUS 12

Starten eines Garvorgangs 14

6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN 15

Funktion Trocknen 15

7 AUTOMATISCHER GARMODUS 16

Beschreibung des automatischen Modus 16
Überblick über die Kategorien von Gerichten 16
Starten eines automatischen Garvorgangs.....18
Sofortiges Garen.....18

8 WEITERE FUNKTIONEN 19

Optionen für das Ende des Garvorgangs (je nach Garmodus).....19
Funktion Zeitschaltuhr.....19

9 PFLEGE 20

Reinigung und Pflege:.....20
Selbstreinigung durch Pyrolyse.....22
Austausch der Lampe 23

10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN.....24

11 EIGNUNGSVERSUCH 25

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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

 Wichtig

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

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

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

 WARNHINWEIS:

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

— Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

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

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

Kinder sollten ferngehalten werden.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

 WARNHINWEIS:

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

 Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen, indem ein Netzschalter in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsvorschriften eingebaut wird.

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

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

— Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Für eine höhere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

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

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

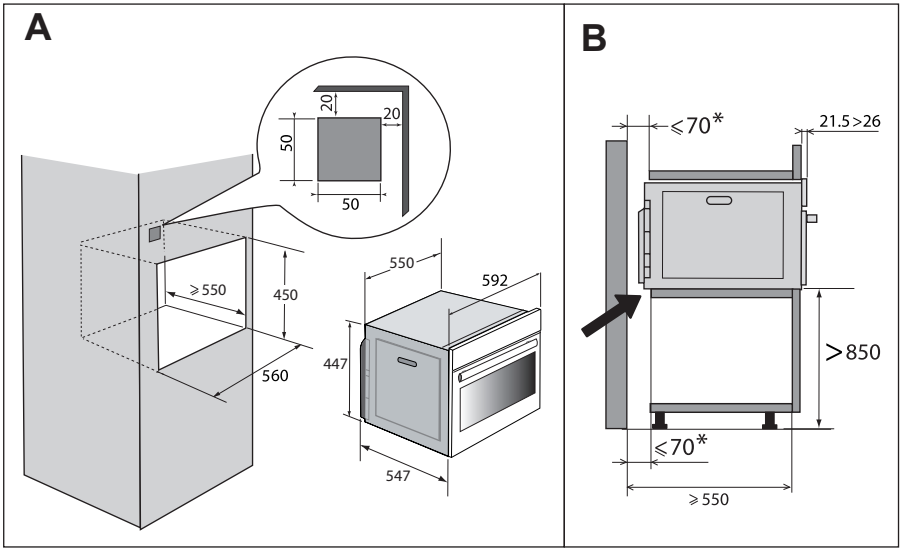
— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

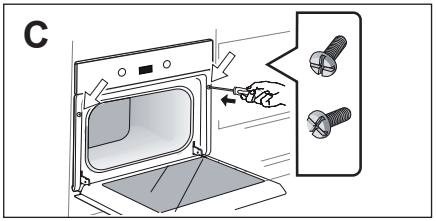
Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

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

1 EINBAU

WAHL DES AUFSTELLUNGSORTS UND EINBAU





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

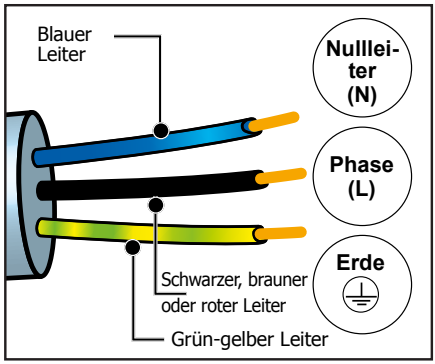
Das Gerät im Möbel befestigen. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Das Gerät mit den 2 Schrauben befestigen. Die Distanzstücke aus Gummi wieder einsetzen.

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

• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) ausgestattet, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220~240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.
Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16 Ampere-Sicherung.
Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.



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

• 2 UMWELT

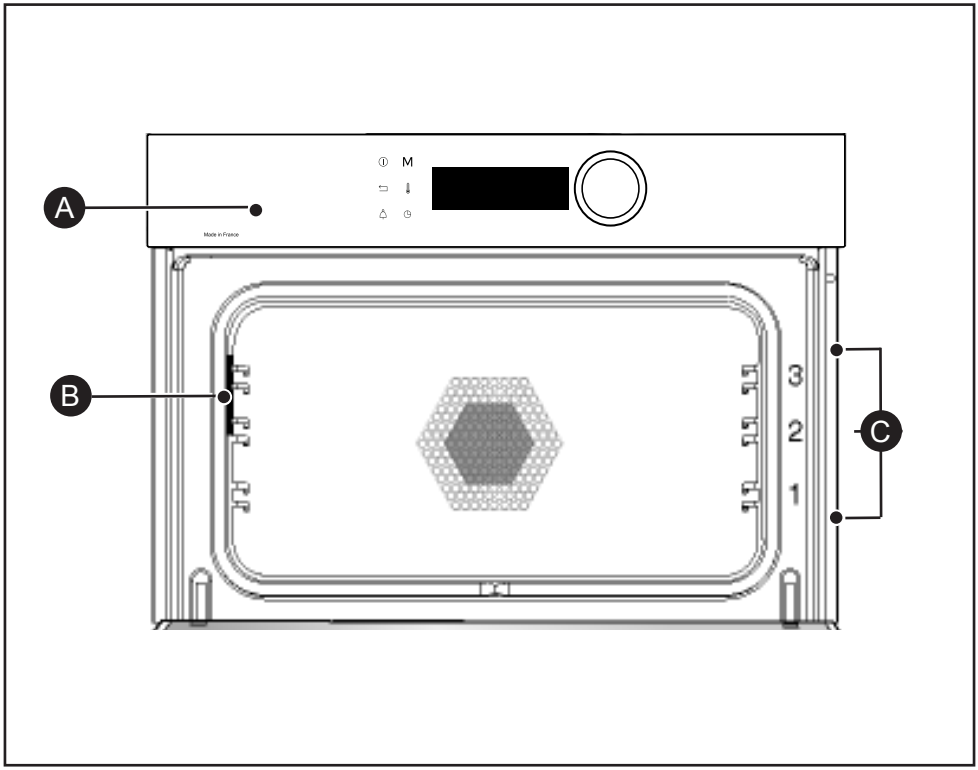
UMWELTSCHUTZ

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



In das Gerät wurden viele recyclingfähige Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen.
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.
Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.
Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



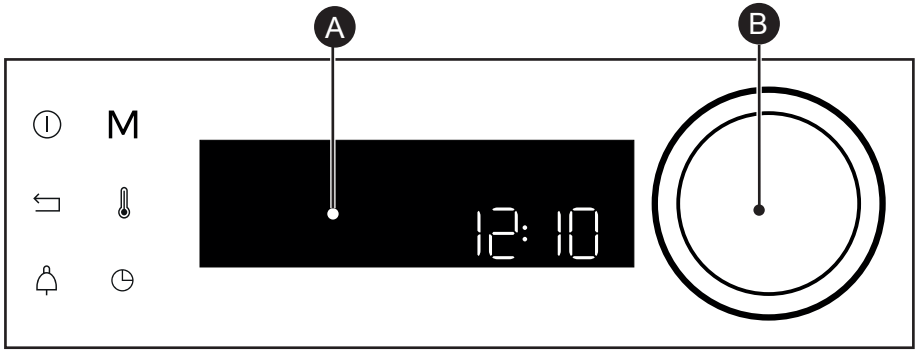
A **Bedienleiste**

B **Lampe**

C **Einschubleisten (3 Höhen verfügbar)**

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

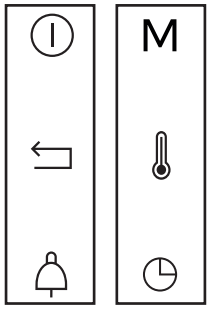
BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A **Anzeige**

B **Drehschalter für mittig ausgeübten Druck (nicht abnehmbar):**

- Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen.
- Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.



Ausschalttaste Backofen (lange drücken)

Taste zurück

Taste der Zeitschaltuhr

Taste für den direkten Zugriff auf den MANUELLEN Modus

Taste für Temperatur

Taste für Garzeit/ Startzeitvorwahl

TASTENSPERRE

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

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

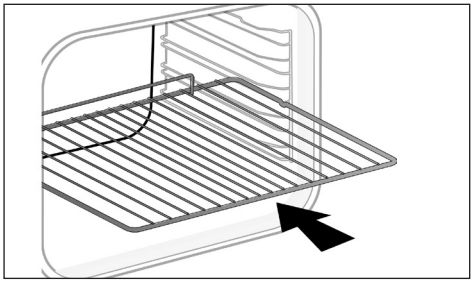
HINWEIS: Nur die Taste Stopp bleibt aktiv.

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

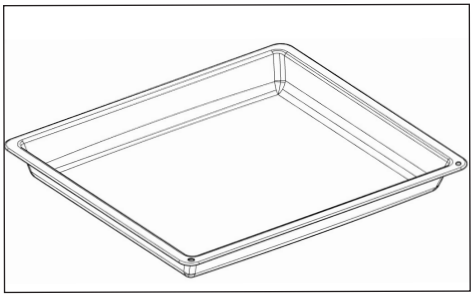
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

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



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



• 4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN

ERSTE INBETRIEBNAHME

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

- Einstellung der Uhrzeit
Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken.

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

MENÜ EINSTELLUNGEN (JE NACH MODELL)

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

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters den gewünschten Parameter aus und bestätigen Sie.

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.

- Uhrzeit
Die Stunden verändern, bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen. Wenn Ihr Ofen verbunden ist,wird die Uhrzeit automatisch aktualisiert.

- Ton
Bei der Betätigung der Tasten sendet Ihr Backöfen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.

- Helligkeit
Wählen Sie die gewünschte Helligkeitsstufe.

- Sleep mode
Sie haben auch Zugriff auf den Standby-Modus Ihres Displays:

Position ON, Ausschalten der Anzeige nach einer bestimmten Zeit.

Position OFF, Reduzierung der Helligkeit nach einer bestimmten Zeit.

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

- Sprache
Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.

- DEMO-Modus
Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, heizt der Backofen nicht auf.

- Diagnose
Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Diagnosemenü.

Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt.

• 5 MANUELLER GARMODUS

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

**** Heizen Sie Ihren Backofen vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor**

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 **Ober- und Unterhitze ****	**180°C** **35°C - 230°C**	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 **Heißluft * / ****	**190°C** **35°C - 250°C**	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 **Traditionell ****	**200°C** **35°C - 275°C**	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 **ECO***	**190°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 ****	**190°C** **100°C - 250°C**	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 **Unterhitze + Umluft ****	**180°C** **75°C - 250°C**	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 **Variable Grillfunktion**	**4** **1 - 4**	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.

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

• 5 MANUELLER GARMODUS

Position		Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
	**Warm halten**	**60°C** **35°C - 100°C**	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
	**Abtauen**	**35°C** **30°C - 75°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).
	**Trocknung**	**80°C** **35°C - 80°C**	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe spezielle Tabelle auf Seite 16.

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

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

• 5 MANUELLER GARMODUS

STARTEN EINES GARVORGANGS

SOFORTIGES GAREN

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

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

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

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

Diese kann wie folgt verändert werden:

- Drücken Sie die Taste .

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

GARZEIT

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

EINSTELLUNG DES ENDES DES GARVORGANGS (verzögerter Start)

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

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen. Das Garzeitende bleibt angezeigt.

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

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

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

„BEENDEN“ erscheint auf dem Bildschirm

Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Bedienschalters oder durch langes Drücken der Ausschalttaste des Ofens.

• 6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN



FUNKTION TROCKNEN

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

Nur frische Lebensmittel verwenden. Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.
Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen.
Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben).
Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

TABELLE MIT RICHTWERTEN FÜR DAS TROCKNEN IHRER LEBENSMITTEL

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

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS

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

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

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

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

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

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

FLEISCH
FLEISCHTERRINE
LAMMSCHULTER
KALBSKOTELETT
KALBSBRATEN
SCHWEINSHAXE
SCHWEINEKAMM
SCHWEINEBRATEN
RINDERBRATEN
HÄHNCHEN
ENTE
ENTENBRUST
PUTENSCHENKEL

FISCH
FORELLE
LACHS
GROSSE FISCHE
HUMMER
FISCHTERRINE

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

GERICHTE
GEFÜLLTES GEMÜSE
GEFÜLLTE TOMATEN
LASAGNE
SALZIGE TORTE
KÄSETORTE
SPECKKUCHEN
PIZZA
KARTOFFELGRATIN
SOUFFLÉ

DESSERTS
BISKUITKUCHEN
APFELKUCHEN
ENGLISCHER KUCHEN
SCHOKOLADENKUCHEN
JOGHURT-KUCHEN
OBST-CRUMBLE
OBSTKUCHEN
MÜRBEGEBÄCK/COOKIES
CUPCAKES
BRANDTEIGGEBÄCK
KARAMELLCREME

BROT UND NUDELN
BRIOCHE
BAGUETTES
BROT
MÜRBETEIG
BLÄTTERTEIG

• 7 AUTOMATISCHER GARMODUS

STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS

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

SOFORTIGES GAREN

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

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

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

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

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

• 8 WEITERE FUNKTIONEN

OPTIONEN FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS (JE NACH GARMODUS)

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

KNUSPRIG

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

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

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

WARMHALTEN

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

5 MIN. ZUGEBEN (nur im manuellen Modus)

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

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

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Drücken Sie die Taste 🔔 .

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

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

Hinweis: Sie können die Programmierung ändern oder annullieren.

Drücken Sie erneut die Taste 🔔 , passen Sie Ihre Zeit an oder stellen Sie sie auf 0m00s ein, um abzubrechen. Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie auch die Zeitschaltuhr.

• 9 PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE:

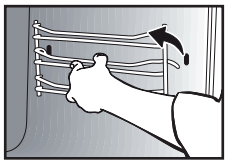
AUSSENFLÄCHE

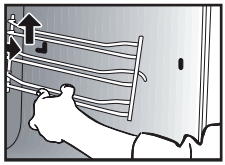
Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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





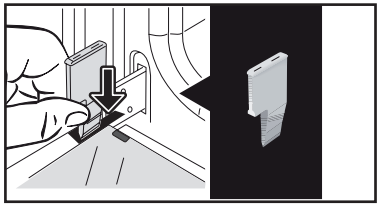
DIE INNEREN SCHEIBEN

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.

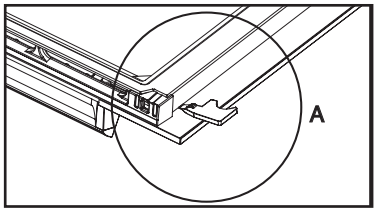
⚠ Warnung
Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

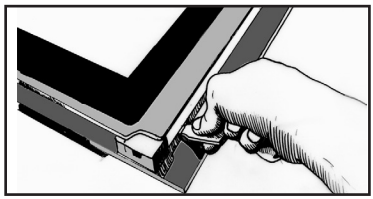
AUS- UND EINBAU DER TÜR

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

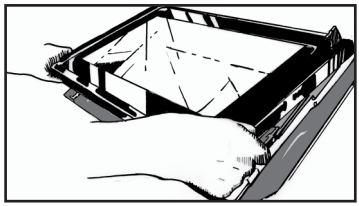


Zum Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:
Schieben Sie das Distanzstück in den dafür vorgesehenen Platz (A) auf der rechten Seite.



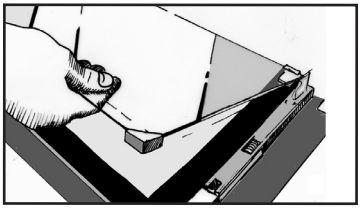


Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen. Führen Sie denselben Vorgang auf der linken Seite durch.



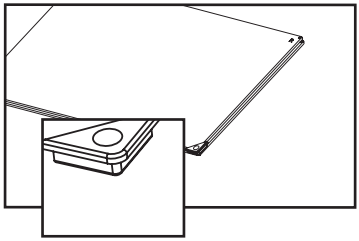
• 9 PFLEGE

Den Rahmen mit der Scheibe herausziehen.Die gesamte Glaseinheit aus dem Türinnern durch Schwenken herausnehmen.



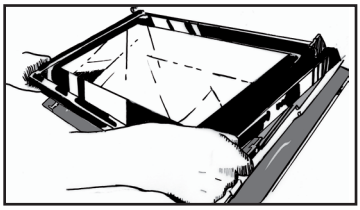
Die Einheit besteht aus 2 Scheiben, von denen die 1. Scheibe 2 Distanzstücke aus Gummi in den beiden vorderen Ecken hat.

Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.
Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.
Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.
Nach der Reinigung die 1. Scheibe wieder in die Tür einsetzen.
Die beiden schwarzen Distanzstücke aus Gummi wieder an den vorderen Ecken der 2. Scheibe anbringen:

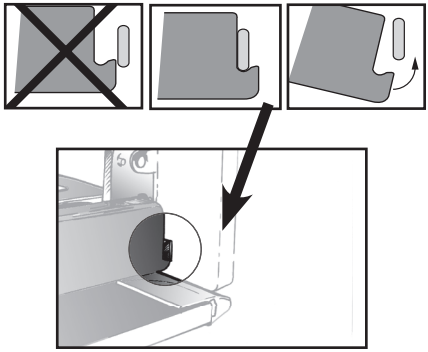


Anschließend diese 2. Scheibe wieder in die Tür einsetzen, indem sie auf die erste Scheibe gelegt wird.

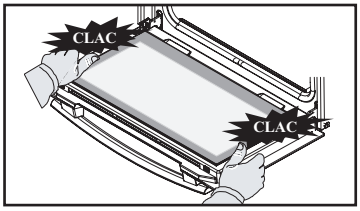
Die aus Rahmen und Außenscheiben bestehende Einheit wieder in die Tür einbauen.



Es ist darauf zu achten, dass der Rahmen richtig unter die Nase neben dem Scharnier greift.



Den Rahmen durch Drücken zusammen mit der Tür befestigen. Keine Kraft nur auf den Rahmen ausüben.



Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

• 9 PFLEGE

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Funktion Reinigung 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.

Entfernen Sie das Gefäß und den Rost, bevor Sie eine Pyrolyse-Reinigung starten „Sie können die Einschubleisten des Backofens lassen“.

EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Mögliche Pyrolysezyklen:

- Pyro ECO von 1,5 Stunden
- Pyrolyse von 2 Stunden

SOFORTREINIGUNG

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.
Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf eine der Selbstreinigungsfunktionen.
Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt (Drücken des Bedienschalters).

Im Verlauf der Pyrolyse blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.
Am Ende der Pyrolyse findet eine Abkühlphase statt, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist nun sauber und kann für einen neuen Garvorgang genutzt werden.

REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

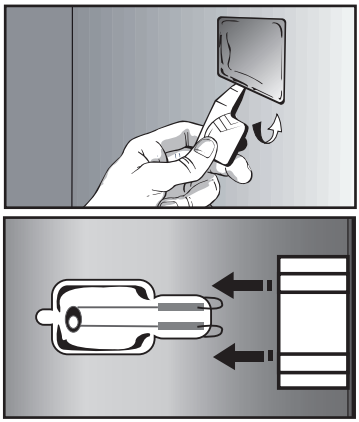
Befolgen Sie die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt und stellen Sie dann die gewünschte Uhrzeit für das Pyrolyseende ein, indem Sie die Taste drücken. Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit + oder - ein. Nach diesen Schritten wird der Beginn der Pyrolyse zeitlich so versetzt, dass diese zu der programmierten Uhrzeit abgeschlossen ist. Stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder auf 0 zurück, wenn Ihre Pyrolyse beendet ist.

• 9 PFLEGE

AUSWECHSELN DER LAMPE

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

Techn. Daten der Glühlampe:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle mit der Energieeffizienzklasse G.



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Zunächst die linke seitliche Einschubleiste ausbauen.
Die Lampe ist im Backofeninnern zugänglich.
Mit dem Plastikkeil unter der Abdeckung ansetzen, um sie abzuheben.
Die Glühlampe austauschen (zum leichteren Herausdrehen einen Gummihandschuh verwenden), die Abdeckung wieder aufclipsen.
Den Backofen wieder anschließen.

• 10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

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

EIGNUNGSVERSUCHE GEMÄSS DER NORM EN 60350:

Versuch	Garse-quenz	T°C	Ein-schubleis-te	Unge-fähre	Bemerkungen
Mürbege-bäck (8.4.1)	Heißluft	165	2	18-20 min	Backblech
	Tradition	200	2	20-23 min	Backblech Lis-sium
	Heißluft	165	3 / 1	22-25 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
Kleinge-bäck (8.4.2)	Heißluft	165	2	22-25 min	Backblech
	Heißluft	160	3 / 1	22 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
Biskuit (8.5.1)	Heißluft	170	1	35-40 min	Vorgeheiz-ter Backofen, Kuchenform auf dem Rost + 5 min im ausgeschal-teten Backofen ohne Vorheizen
	Tradition	175	1	45 min	2 Ebenen (nicht anwendbar)
Apfelku-chen (8.5.2)	Kombi	180	1	50-55 min	Form, 20 cm, auf Rost
	Heißluft	180	3 / 1	50-55 min	Vorgeheizter Backofen: -Emailliertes Blech, Einschubleiste 1
Grillfläche (9.1)	Grill stark	P4	2	2-3 min	Vorheizen 5 min Brot auf Rost Tür geschlossen

ES

Estimado/a cliente/a:

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

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

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

El Servicio de Atención al Cliente de De Dietrich está a su disposición para responder a todas sus preguntas y sugerencias con el fin de satisfacer aún mejor sus necesidades.

Nos sentimos honrados de ser su nuevo socio de cocinas y le agradecemos su confianza.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

ES

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES....4

1 INSTALACIÓN....6

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO....6
Conexión eléctrica....7

2 MEDIO AMBIENTE....7

Respeto del medio ambiente....7

3 PRESENTACIÓN DEL HORNO....8

Los mandos y el visualizador....9
Bloqueo de los mandos....9
Los accesorios (según el modelo)....10

4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES....11

Primera puesta en servicio....11
Menú Ajustes (según el modelo)....11

5 MODO DE COCCIÓN MANUAL....12

Inicio de cocción....14

6 CONSEJOS DE COCCIÓN....15

Función Deshidratación....15

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA....16

Presentación del modo automático....16
Presentación de las categorías de platos....16
Inicio de una cocción automática....18
Cocción inmediata....18

8 OTRAS FUNCIONES....19

Opciones de final de cocción (según el tipo de cocción)....19
Función minutero....19

9 MANTENIMIENTO....20

Limpieza y mantenimiento....20
Autolimpieza por pirólisis....22
Sustitución de la lámpara....23

10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES....24

11 PRUEBA DE APTITUD....25

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

 Importante

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

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

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

 ADVERTENCIA:

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

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

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

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

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES


ADVERTENCIA:

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


El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— Si el cable de alimentación resulta dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona con similar cualificación, para evitar cualquier peligro.

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

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

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

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

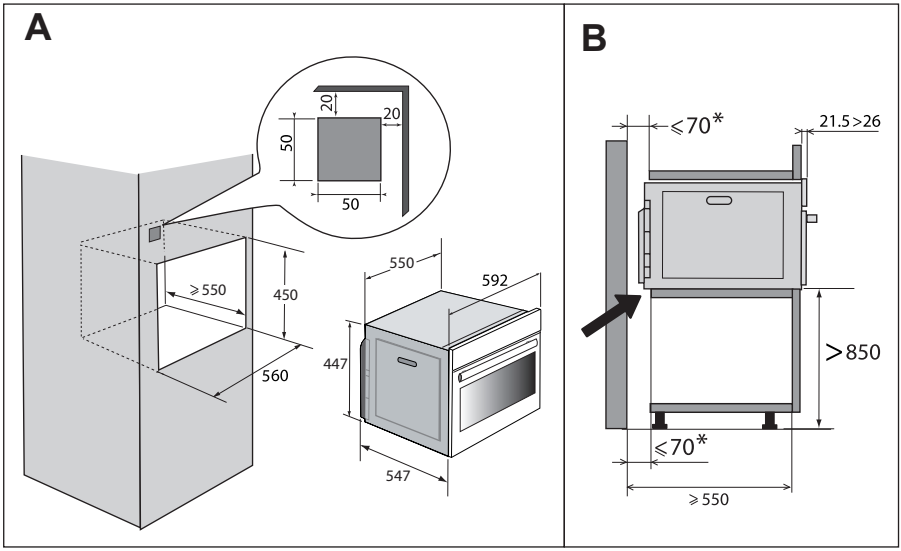
— Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.

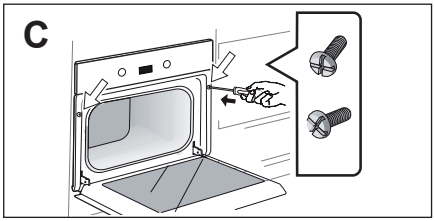
No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

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

• 1 INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO





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

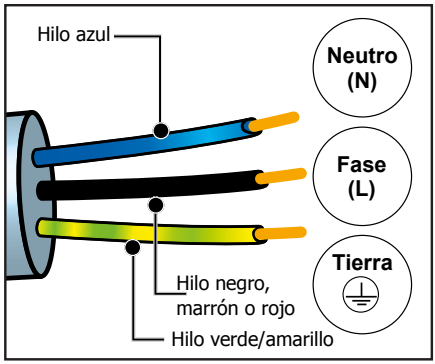
Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfore un orificio de Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.

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

• 1 INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.
El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.
No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



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

• 2 MEDIO AMBIENTE

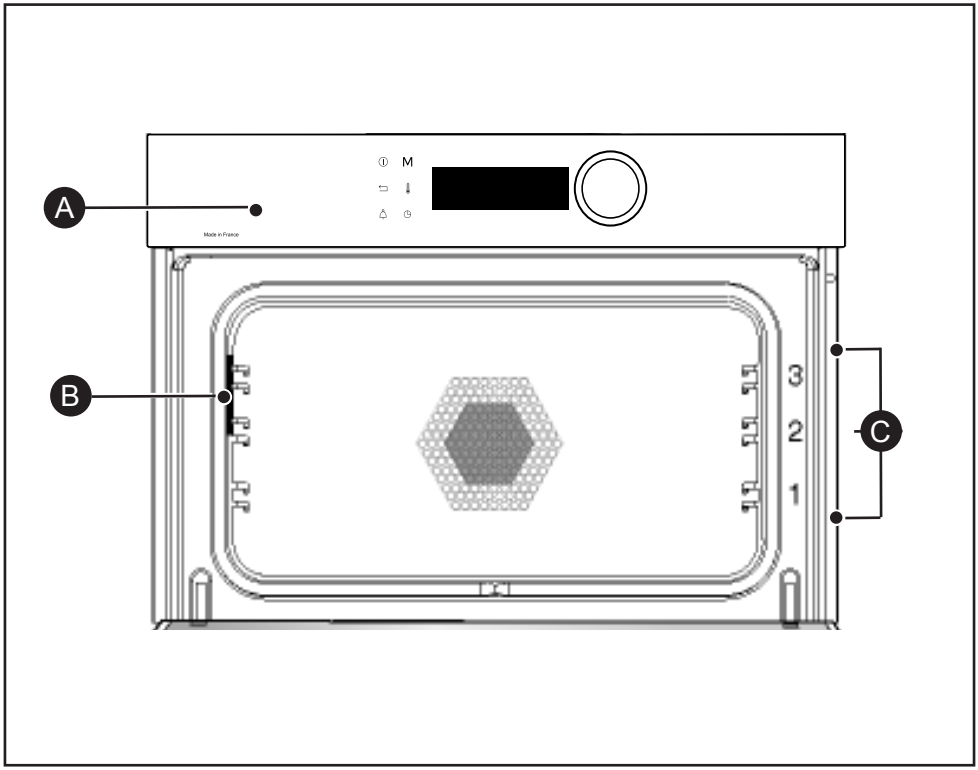
RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.
De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.
Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.
Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO



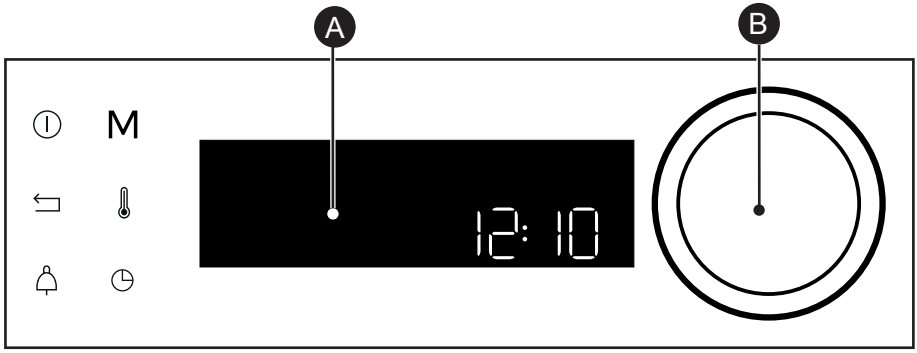
A **Panel de control**

B **Lámpara**

C **Niveles (3 alturas disponibles)**

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y EL VISUALIZADOR



A **Visualizador**

B **Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):**

- permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores
- permite validar cada acción pulsando en el centro

Botón parada de horno (pulsación larga)

Tecla de retorno

Botón Temporizador

Botón de acceso directo al modo MANUAL

Botón de temperatura

Botón de tiempo de cocción/ inicio diferido

BLOQUEO DE LOS MANDOS

Pulse simultáneamente los botones retorno y hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.

El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

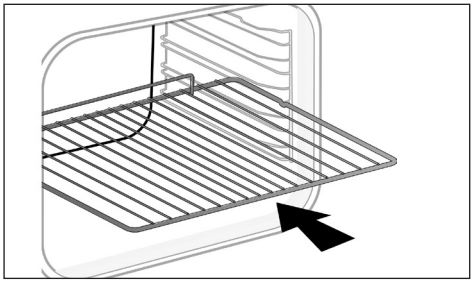
NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

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

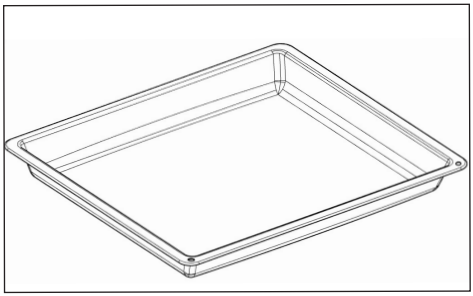
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

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



- Bandeja multiusos, grasera de 45 mm. Colóquela en los niveles o acóplela a las guías telescópicas. Si la coloca debajo de la parrilla, recogerá los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

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

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

El horno indica la hora.

MENÚ AJUSTES (SEGÚN EL MODELO)

Desde el menú general, seleccione la función **«AJUSTES»** girando la rueda y valide. Tiene varios ajustes disponibles.

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.

• Hora
Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar. Si el horno está encendido, la hora se actualiza automáticamente.

- Sonido
Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.

- Brillo
Seleccione el nivel de brillo deseado.

- Sleep mode
También puede poner el visualizador en modo de espera:

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

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

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

- Idioma
Seleccione el idioma y valide.

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

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

- Diagnóstico
En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.

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

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

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

**** Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción**

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 **Calor combinado ****	**180°C 35°C - 230°C**	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 **Calor giratorio */****	**190°C 35°C - 250°C**	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 **Tradicional ****	**200°C 35°C - 275°C**	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 **ECO***	**190°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 ****	**190°C 100°C - 250°C**	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 **Solera ventilada ****	**180°C 75°C - 250°C**	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 **Grill variable**	**4 1 - 4**	Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.

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

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 **Mantener caliente**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof, etc. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 **Descongelación**	**35°C** **30°C - 75°C**	Perfecto para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata…). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50 °C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 **Deshidratación**	**80°C** **35°C - 80°C**	Secuencia que permite la deshidratación de determinados alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, plantas de condimentación y aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica P.16.

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

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

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

INICIO DE COCCIÓN

COCCIÓN INMEDIATA

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

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

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

Puede modificarla de la siguiente forma:

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

TIEMPO DE COCCIÓN

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

AJUSTE DE FIN DE COCCIÓN (inicio diferido)

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

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

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

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

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

«APAGUE» aparecerá en la pantalla

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

• 6 CONSEJOS DE COCCIÓN



FUNCIÓN DESHIDRATACIÓN

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

Utilice únicamente alimentos frescos. Lávelos cuidadosamente, 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 ALIMENTOS

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

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DEL MODO AUTOMÁTICO

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

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

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

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

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

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

CARNES
PASTEL DE CARNE
PALETILLA DE CORDERO
COSTILLAS DE TERNERA
ASADO DE TERNERA
JARRETE DE CERDO
LOMO DE CERDO
ASADO DE CERDO
ASADO DE BUEY
POLLO
PATO
MAGRETS DE PATO
MUSLO DE PAVO

PESCADO
TRUCHA
SALMÓN
PESCADO GRANDE
LANGOSTA
PASTEL DE PESCADO

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

PLATOS
VERDURAS RELLENAS
TOMATES RELLENOS
LASAÑAS
TARTAS SALADAS
TARTA DE QUESO
QUICHE
PIZZA
PATATAS GRATINADAS
SUFLÉ

POSTRES
BIZCOCHO GENOVÉS
PASTEL DE MANZANA
CAKE
PASTEL DE CHOCOLATE
BIZCOCHO DE YOGUR
CRUMBLE DE FRUTAS
TARTA DE FRUTAS
SABLÉS/COOKIES
CUPCAKES
PASTA CHOUX
FLAN DE CARAMELO

PAN Y MASAS
BRIOCHE
BAGUETTE
PAN
MASA QUEBRADA
MASA DE HOJALDRE

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA

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

COCCIÓN INMEDIATA

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

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

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

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

⚠ **Para algunas recetas de AI, hay que precalentar el horno antes de introducir la bandeja.**
Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

• 8 OTRAS FUNCIONES

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

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

CRUJIENTE

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

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

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

CONSERVAR CALIENTE

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

AÑADIR 5 MIN (solo en modo manual)

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

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

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

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

- Pulse la tecla .

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

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

Nota: tiene la opción de modificar o anular la programación.

Vuelva a pulsar la tecla , ajuste el tiempo deseado o establézcalo en 0 m 00 s para anularlo. Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, también parará el temporizador.

• 9 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

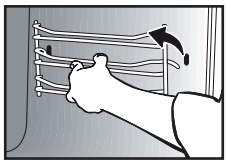
SUPERFICIE EXTERIOR

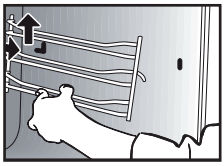
Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

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





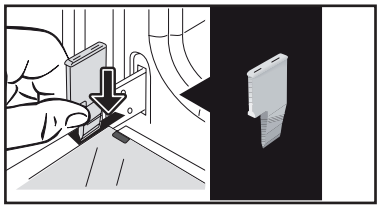
LOS CRISTALES INTERIORES

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.

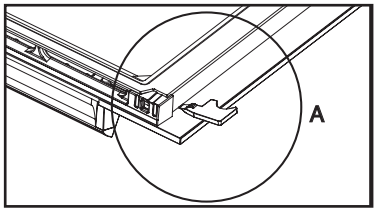
⚠ Advertencia
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

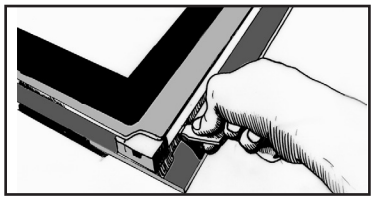
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

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

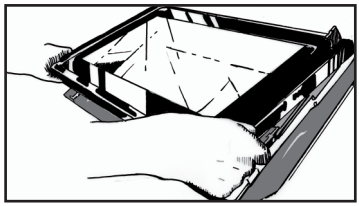


Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:
Introduzca el tope en la ranura prevista Ⓐ a la derecha.



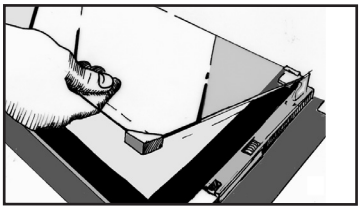


Haga palanca en el conjunto para soltar el marco y el cristal. Realice la misma operación en la izquierda.



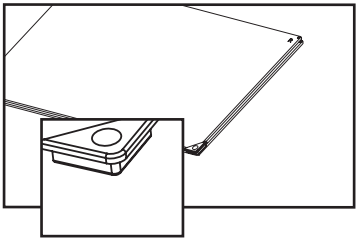
• 9 MANTENIMIENTO

Quite el marco y el cristal.
Saque los cristales interiores de la puerta haciéndolos girar.



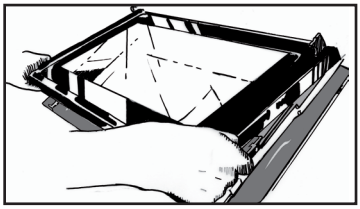
Este conjunto está formado por 2 cristales; el primero tiene 2 topes de goma en las 2 esquinas delanteras.

Limpie el cristal con una esponja suave y un producto líquido lavavajillas.
No sumerja el cristal en el agua.
No utilice cremas abrasivas ni estropajos.
Aclare con agua limpia y seque con un trapo que no suelte pelusa.
Una vez limpio, vuelva a colocar el primer cristal en la puerta.
Vuelva a colocar los 2 topes de goma negra en las esquinas delanteras del segundo cristal:

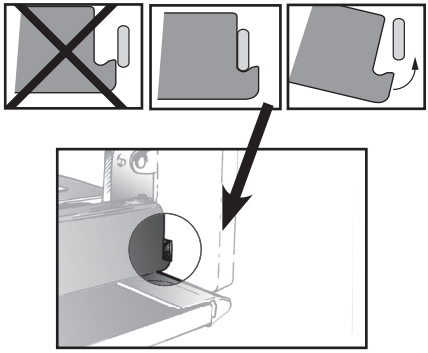


Ponga después este segundo cristal en la puerta, colocándolo sobre el primero.

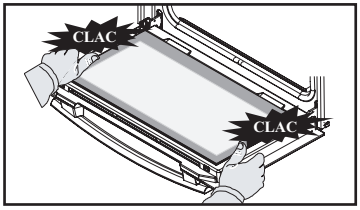
Vuelva a colocar el conjunto marco exterior de los cristales en la puerta.



Introduzca bien el marco en el gancho situado junto a la bisagra.



Enganche el marco apretándolo contra la puerta. No presione solo el marco.



El aparato ya está nuevamente operativo.

• 9 MANTENIMIENTO

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno está equipado con una función de limpieza por pirólisis:
la pirólisis es un ciclo de calentamiento de la cavidad del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos.
Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.
Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta (será imposible desbloquearla).

⚠ Retire la fuente y la rejilla antes de iniciar un proceso de limpieza por pirólisis. Puede dejar los niveles del horno.

EFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Ciclos de pirólisis disponibles:

- Pyro ECO de 1h30
- Pirólisis de 2 horas

LIMPIEZA INMEDIATA

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.
Gire el selector de funciones a una de las funciones de autolimpieza.
La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de la validación (pulsación de la rueda).
Durante la pirólisis, verá ⚿ en el programador para indicarle que la puerta está bloqueada.
Al final de la pirólisis, interviene una fase de enfriamiento y, durante este tiempo, el horno no está disponible.

Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a realizar la cocción que desee.

LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el párrafo anterior y después ajuste la hora de fin de pirólisis que desee pulsando la tecla ◷. El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin con las teclas + o -. Una vez hecho esto, el comienzo de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora programada. Cuando la pirólisis haya terminado, vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

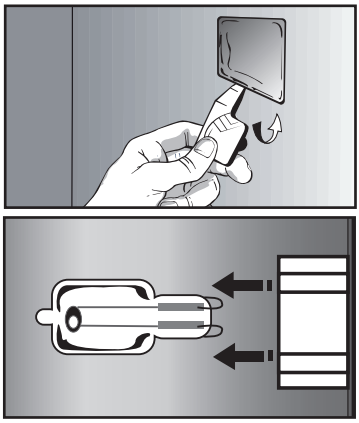
• 9 MANTENIMIENTO

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



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desmonte primero el panel de varillas lateral izquierdo.
La lámpara está en el interior del horno.
Haga palanca sobre el plafón con la cuña de plástico para quitarlo.
Cambie la bombilla (utilice un guante de goma que le facilitará el desmontaje) y vuelva a enganchar el plafón.
Conecte de nuevo el horno.

• 10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

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

PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN SEGÚN LA NORMA EN 60350:

Prueba	Secuencia de cocción	T°C	Nivel de altura	Tiempo	Notas
Sablés (8.4.1)	Calor giratorio	165	2	18-20 min	Placa de pastelería
	Tradición	200	2	20-23 min	Placa de pastelería Lissium
	Calor giratorio	165	3 / 1	22-25 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
Repostería (8.4.2)	Calor giratorio	165	2	22-25 min	Placa de pastelería
	Calor giratorio	160	3 / 1	22min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
Pastel de Savoya (8.5.1)	Calor giratorio	170	1	35-40 min	Horno precalentado, molde sobre parrilla + 5 min en horno apagado sin precalentamiento
	Tradición	175	1	45min	2 niveles (no aplicable)
Pastel de manzana (8.5.2)	Combinado	180	1	50-55 min	Molde 20 cm sobre parrilla
	Calor giratorio	180	3 / 1	50-55 min	Horno precalentado: - Bandeja esmaltada primer nivel
Superficie grill (9.1)	Grill fuerte	P4	2	2-3 min	Precalentamiento 5 min Pan sobre parrilla Puerta cerrada

EL

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

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

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BYCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

EL

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ 4

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 6

Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και εντοιχισμός 6
Ηλεκτρική σύνδεση 6

2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 7

Προστασία του περιβάλλοντος 7

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ 8

Οι εντολές και η οθόνη 8
Κλείδωμα των πλήκτρων 9
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο) 10

4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ 11

Πρώτη έναρξη λειτουργίας 11
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο) 11

5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 12

Έναρξη μαγειρέματος 14

6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 15

Λειτουργία αποξήρανσης 15

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 16

Παρουσίαση της αυτόματης λειτουργίας 16
Παρουσίαση των κατηγοριών φαγητών 16
Έναρξη αυτόματου μαγειρέματος 18
Άμεσο μαγείρεμα 18

8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 19

Επιλογές τέλους μαγειρέματος (ανάλογα τον τύπο μαγειρέματος) 19
Λειτουργία χρονοδιακόπτη 19

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 20

Καθαρισμός και συντήρηση 20
Αυτόματος καθαρισμός με πυρόλυση 22
Αντικατάσταση της λυχνίας 23

10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ 24

11 ΔΟΚΙΜΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ 25

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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

⚠ Προσοχή

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

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

 Πρέπει να είναι δυνατό να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, χρησιμοποιώντας έναν διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

— Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

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

— Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόσταση του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το εντοιχιζόμενο έπιπλο πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.

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

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

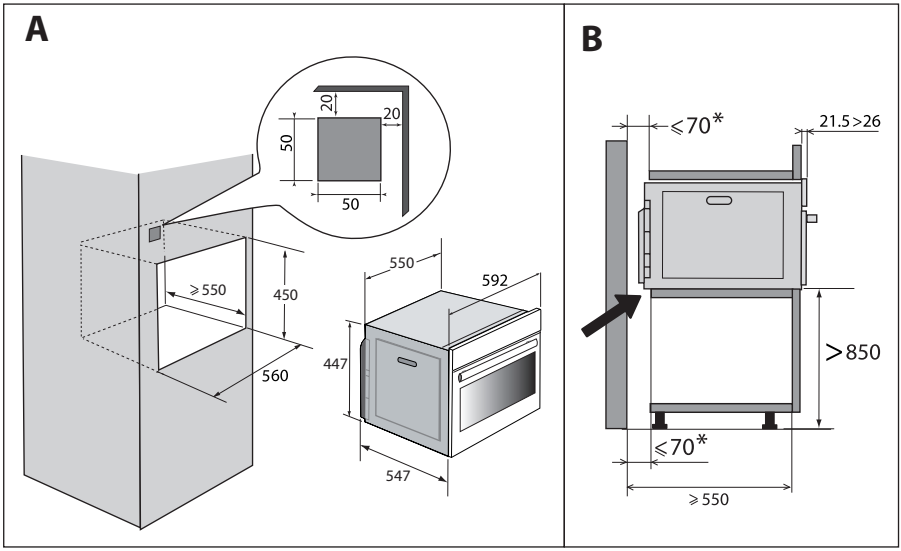
— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

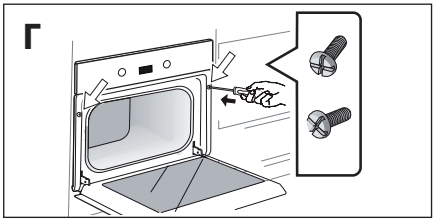
Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

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

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ





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

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

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

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

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

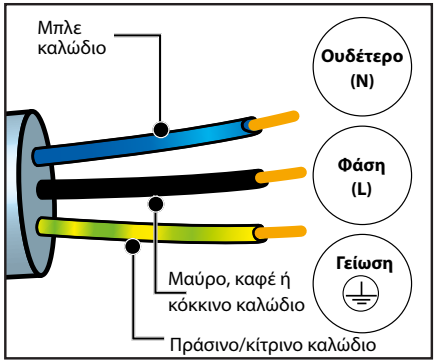
Συμβουλή

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

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm^2 (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.
Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.
Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.



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

• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

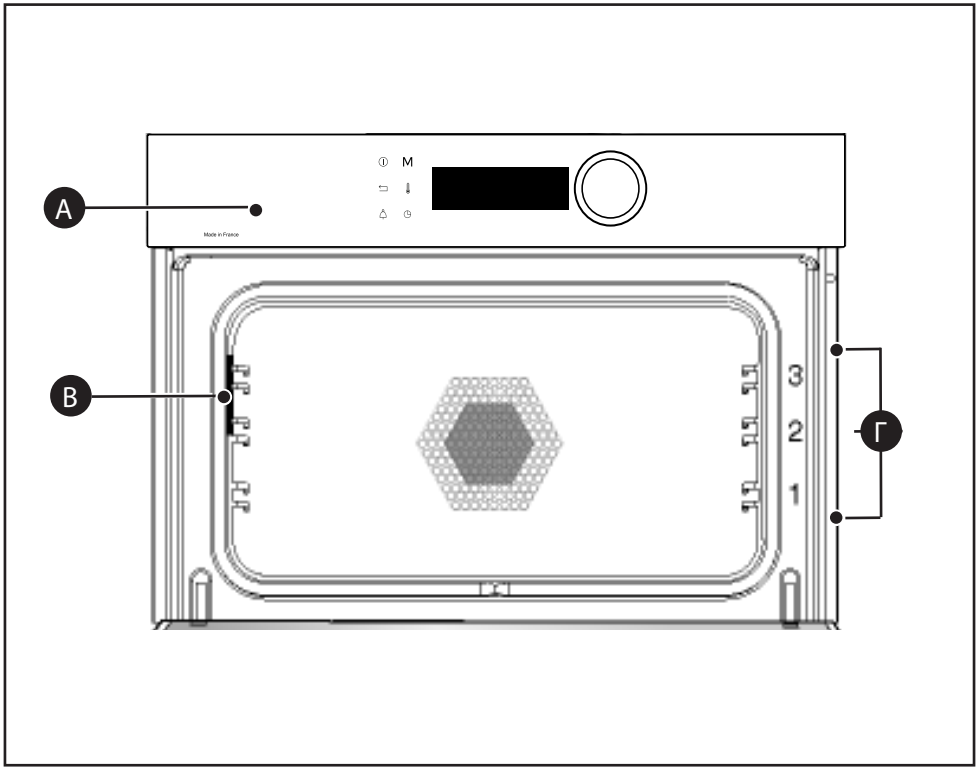
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.
Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.
Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.
Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



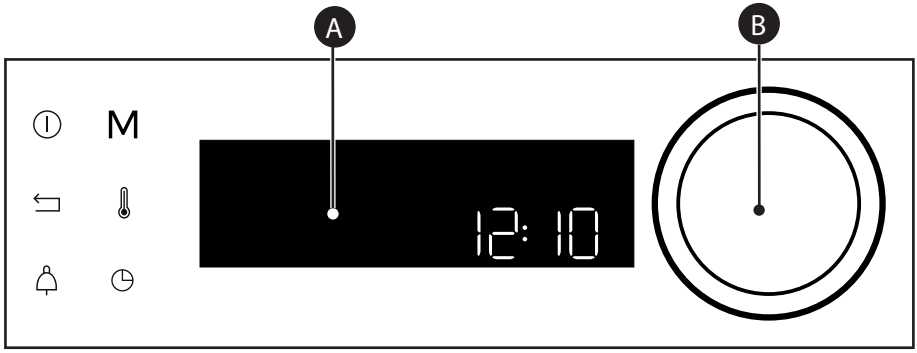
A **Πίνακας χειρισμού**

B **Λυχνία**

Γ **Ράγες στήριξης ταψιών (3 διαθέσιμα ύψη)**

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

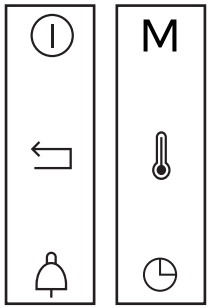
ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



A **Οθόνη**

B **Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):**

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



Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου (παρατεταμένο πάτημα)

Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία

Πλήκτρο «επιστροφή»

Πλήκτρο θερμοκρασίας

Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

Πλήκτρο διάρκειας μαγειρέματος/ καθυστέρησης εκκίνησης

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιστροφής και χρονοδιακόπτη έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη.

Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

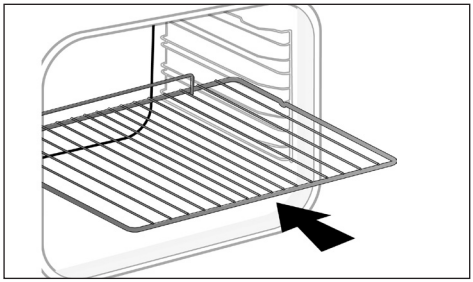
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

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

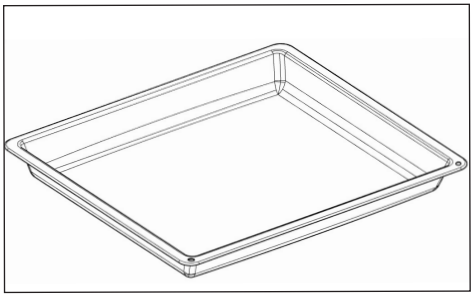
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

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



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



• 4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

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

- Ρύθμιση της ώρας

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

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «**ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις.

Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.

- Ώρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά. Εάν ο φούρνος σας είναι συνδεδεμένος σε παροχή ρεύματος, η ώρα ενημερώνεται αυτόματα.

- Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Φωτεινότητα

Επιλέξτε το επίπεδο φωτεινότητας που επιθυμείτε.

- Λειτουργία αναμονής

Έχετε, επίσης, πρόσβαση στη λειτουργία αναμονής της οθόνης:

Θέση ON, απενεργοποίηση της οθόνης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

Θέση OFF, μείωση της φωτεινότητας μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

- Ρύθμιση της λυχνίας

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

- Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

- Λειτουργία επίδειξης

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

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

- Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχετε πρόσβαση στο μενού διάγνωσης προβλημάτων.

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

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

**** Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα**

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 **Συνδυαστική θερμότητα ****	**180°C** **35°C - 230°C**	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 **Θερμός αέρας * / ****	**190°C** **35°C - 250°C**	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 **Κλασικό ****	**200°C** **35°C - 275°C**	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 **ECO***	**190°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 ****	**190°C** **100°C - 250°C**	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 **Κάτω επιφάνεια με αέρα ****	**180°C** **75°C - 250°C**	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 **Μεταβαλλόμενο γκριλ**	**4** **1 - 4**	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.

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

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 **Διατήρηση της θερμότητας**	**60°C** **35°C - 100°C**	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ κουγκλόφ. Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 **Ξεπάγωμα**	**35°C** **30°C - 75°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).
 **Αποξήρανση**	**80°C** **35°C - 80°C**	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον ειδικό πίνακα στη σελ. 16.

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

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

• 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

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

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Πατήστε το πλήκτρο .

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (καθυστέρηση εκκίνησης)

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

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

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

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

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **«ΔΙΑΚΟΠΗ»**.

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

• 6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

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

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

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

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

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

Συμβουλή

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

ΚΡΕΑΤΑ
ΤΕΡΙΝΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΩΜΟΣ ΑΡΝΙΟΥ
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ
ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ
ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ
ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ
ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΠΑΠΙΑ
ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ
ΜΠΟΥΤΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

ΨΑΡΙΑ
ΠΕΣΤΡΟΦΑ
ΣΟΛΩΜΟΣ
ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ
ΑΣΤΑΚΟΣ
ΤΕΡΙΝΑ ΨΑΡΙΟΥ

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΦΑΓΗΤΑ
ΓΕΜΙΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ
ΛΑΖΑΝΙΑ
ΑΛΜΥΡΗ ΤΑΡΤΑ
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ
ΚΙΣ
ΠΙΤΣΑ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
ΣΟΥΦΛΕ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ
ΜΗΛΟΠΙΤΑ
ΚΕΪΚ
ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΚΕΪΚ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
ΚΡΑΜΠΛ ΦΡΟΥΤΩΝ
ΤΑΡΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ
ΣΑΜΠΛΕ/ΜΠΙΣΚΟΤΑ
ΚΑΠΚΕΪΚ
ΣΟΥΔΑΚΙΑ
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ
ΜΠΡΙΟΣ
ΜΠΑΓΚΕΤΑ
ΨΩΜΙ
ΤΡΑΓΑΝΗ ΖΥΜΗ
ΣΦΟΛΙΑΤΑ

• 7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

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

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

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

⚠ Για ορισμένες συνταγές AI, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.
Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

• 8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

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

ΚΡΟΥΣΤΑ

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

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

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

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

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

ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ (μόνο στη μη αυτόματη λειτουργία)

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

- Πατήστε το πλήκτρο 🔔 .

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

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε τον προγραμματισμό.

Πατήστε ξανά το πλήκτρο 🔔 , ρυθμίστε τον χρόνο ή ορίστε τον στην ένδειξη 0m00s για ακύρωση. Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσετε και τον χρονοδιακόπτη.

• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

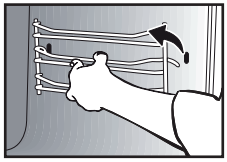
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

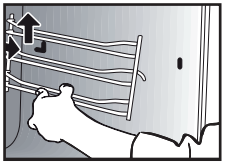
Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές κρέμες ή σκληρά σφουγγάρια.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

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





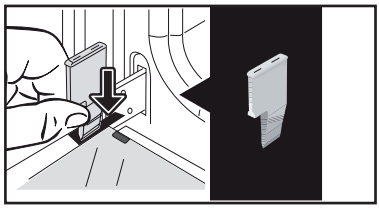
ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΤΖΑΜΙΑ

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.

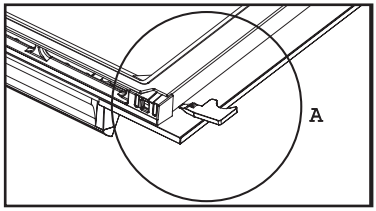
⚠ Προειδοποίηση
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

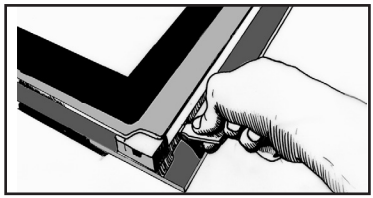
ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

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

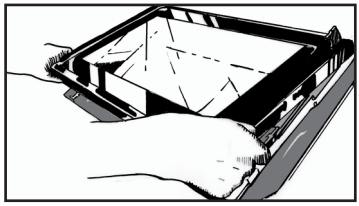


Προκειμένου να αφαιρέσετε το συγκρότημα του πλαισίου μαζί με το τζάμι, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:
Εισαγάγετε το στοπ μέσα στην υποδοχή Α στη δεξιά πλευρά που προορίζεται για αυτό τον σκοπό.



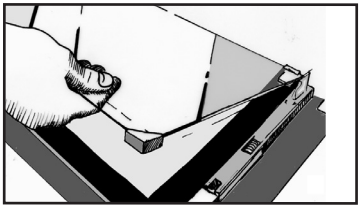


Ασκήστε πίεση στο συγκρότημα, ώστε να απασφαλίσετε το πλαίσιο μαζί με το τζάμι του. Πραγματοποιήστε την ίδια διαδικασία στην αριστερή πλευρά



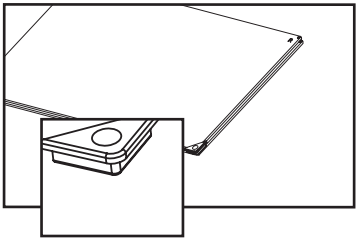
• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αφαιρέστε το πλαίσιο και το τζάμι του.
Αφαιρέστε το συγκρότημα των εσωτερικών τζαμιών από την πόρτα, ανασηκώνοντάς τα.



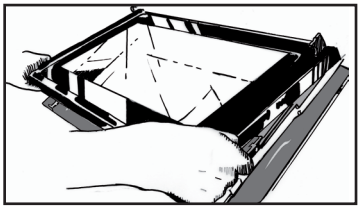
Το συγκρότημα αποτελείται από 2 τζάμια, εκ των οποίων το 1^{ο} διαθέτει 2 στοπ από καουτσούκ στις 2 εμπρός γωνίες.

Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
Μην βυθίζετε το τζάμι σε νερό.
Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές κρέμες καθαρισμού ή συρμάτινα σφουγγάρια. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.
Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το πρώτο τζάμι στην πόρτα.
Επανατοποθετήστε τα 2 μαύρα στοπ από καουτσούκ στις εμπρός γωνίες του 2^{ου} τζαμιού.

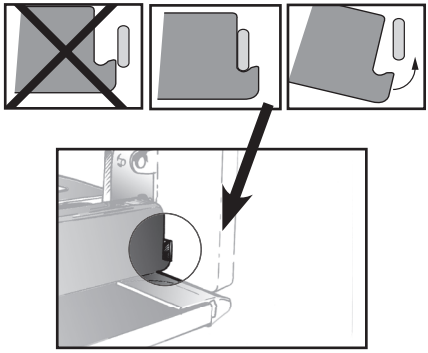


Στη συνέχεια τοποθετήστε το δεύτερο τζάμι στην πόρτα, πάνω από το πρώτο.

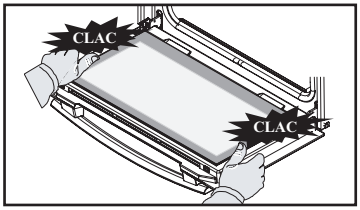
Επανατοποθετήστε το συγκρότημα του πλαισίου με τα εξωτερικά τζάμια στην πόρτα.



Φροντίστε να ασφαλίσετε σωστά το πλαίσιο κάτω από τη γλωττίδα, δίπλα στην άρθρωση.



Στερεώστε το πλαίσιο ώστε να «κουμπώσει» στην πόρτα. Μην πιέζετε μόνο πάνω στο πλαίσιο.



Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία καθαρισμού με πυρόλυση:
Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχείλισμα φαγητών.
Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.
Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

Αφαιρέστε το ταψί και τη σχάρα από τον φούρνο πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Μπορείτε να αφήσετε τις ράγες στήριξης μέσα στον φούρνο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΥΚΛΟΥ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Συνιστώμενοι κύκλοι πυρόλυσης:

Pyro ECO διάρκειας 1 ώρας και 30 λεπτών

Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών

ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.
Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε μία από τις λειτουργίες αυτόματου καθαρισμού.
Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση μέχρι την ολοκλήρωση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση (πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη).
Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, το σύμβολο εμφανίζεται στο χρονόμετρο υποδεικνύοντας ότι η πόρτα είναι ασφαλισμένη.
Στο τέλος της πυρόλυσης, πραγματοποιείται μια φάση ψύξης, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν είναι διαθέσιμος προς χρήση.

Μόλις ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι επιθυμείτε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

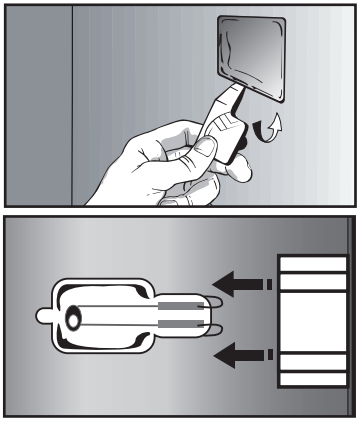
Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο και ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης πατώντας το πλήκτρο . Η ένδειξη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού με τα πλήκτρα + ή -. Μετά από αυτές τις ενέργειες, η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού. Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, επαναφέρετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

• 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

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

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.



Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Αρχικά αποσυναρμολογήστε την αριστερή πλαϊνή ράγα στήριξης.
Η λυχνία είναι προσπελάσιμη στο εσωτερικό του φούρνου.
Ασκήστε πίεση στο κάλυμμα χρησιμοποιώντας το πλαστικό στοπ, προκειμένου να το αφαιρέσετε.
Αλλάξτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε γάντι από καουτσούκ, καθώς θα σας διευκολύνει στην αφαίρεση) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.
Συνδέστε πάλι το φούρνο σας.

• 10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

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

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ EN 60350:

Δοκιμή	Πρόγραμμα μαγειρέματος	Θερμοκρασία (°C)	Θέση	Χρόνος	Παρατηρήσεις
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)	Θερμός αέρας	165	2	18-20 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Κλασικό	200	2	20-23 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής lissium
	Θερμός αέρας	165	3 / 1	22-25 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
Μικρά ατομικά γλυκά (8.4.2)	Θερμός αέρας	165	2	22-25 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Θερμός αέρας	160	3 / 1	22 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
Κέικ (8.5.1)	Θερμός αέρας	170	1	35-40 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος, φόρμα πάνω στη σχάρα + 5 λεπτά σε σβησμένο φούρνο χωρίς προθέρμανση
	Κλασικό	175	1	45 λεπτά	2 επίπεδα (δεν ισχύει)
Μηλόπιτα (8.5.2)	Συνδυαστική χρήση	180	1	50-55 λεπτά	Φόρμα 20 cm πάνω στη σχάρα
	Θερμός αέρας	180	3 / 1	50-55 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Εμαγιέ ταψί στο 1ο επίπεδο
Επιφανειακό ψήσιμο (9.1)	Δυνατό γκριλ	P4	2	2-3 λεπτά	Προθέρμανση 5 λεπτά Ψωμί πάνω στη σχάρα Πόρτα κλειστή

FI

HYVÄ ASIAKAS

Onnittelemme sinua De Dietrich -tuotteen valinnasta. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystäsi ranskalaiseen elämäntyyliin.
Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, aitouden ja teknologian kulinaarisen taiteen palvelukseen. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut laitteemme tarjoavat moitteetonta viimeistelyä.
Olemme varmoja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruoanlaiton ystäviä toteuttamaan kaikki toiveensa.
De Dietrichin asiakaspalvelu on aina valmiina vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta pystyisimme tyydyttämään kaikki tarpeesi ja odotuksesi.
Kiitämme luottamuksestasi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme keittiöösi.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

FI

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET 4

1 ASENNUS 6

Asennuspaikan ja kalusteasennuksen valinta 6
Sähköliitännät 7

2 YMPÄRISTÖ 7

Ympäristönsuojelu 7

3 UUNIN YLEISKUVAUS 8

Ohjauspainikkeet ja näyttö 9
Painikkeiden lukitseminen 9
Lisävarusteet (mallikohtaiset) 10

4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET 11

Ensimmäinen käyttöönotto 11
Asetusvalikko (mallikohtainen) 11

5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA 12

Kypsennyksen käynnistys 14

6 KYPSENNYSVINKIT 15

Kuivattamistoiminto 15

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA 16

Automaattisen tilan kuvaus 16
Ruoka-aineluokkien esittely 16
Automaattisen kypsennyksen käynnistys 18
Pikakypsennys 18

8 MUUT TOIMINNOT 19

Kypsennyksen päättymisvaihtoehdot (kypsennystyypin mukaan) 19
Ajastintoiminto 19

9 HUOLTOTOIMET 20

Puhdistus ja huoltotoimet: 20
Automaattinen pyrolyysipuhdistus 22
Valon vaihtaminen 23

10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS 24

11 SOVELTUVUUSTESTI 25

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

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

 Tärkeää

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

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

— Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.

 VAROITUS:

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

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä.

Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

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

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET



VAROITUS:

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



Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

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

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

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen ehkäisemiseksi.

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

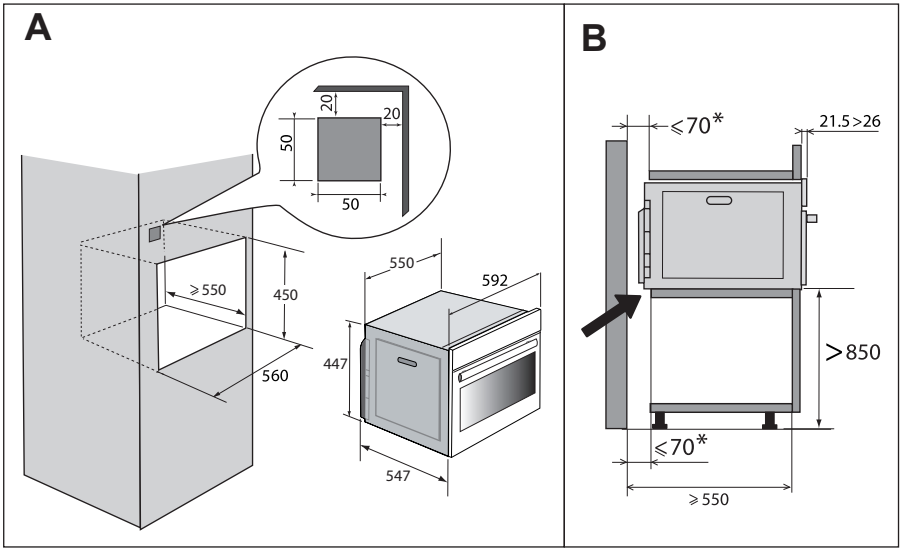
— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

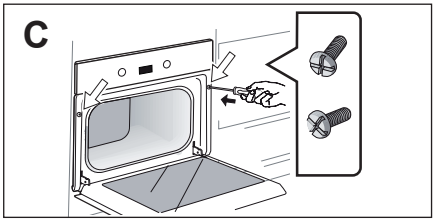
Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

• 1 ASENNUS

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA





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

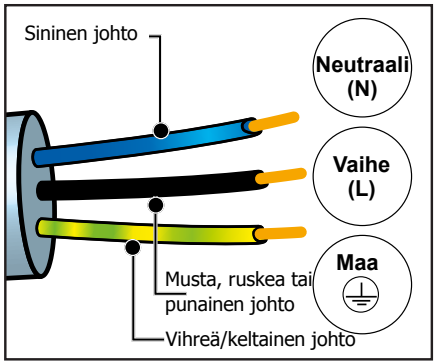
Kiinnitä uuni kalusteisiin. Irrota uunin kiinnitystä varten kumitulpat ja tee pienet reiät Ø 2 mm kalusteiden seiniin halkeamisen ehkäisemiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla. Asenna kumitulpat takaisin paikoilleen.

Vinkki
Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.

• 1 ASENNUS

SÄHKÖLIITÄNNÄT

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



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

• 2 YMPÄRISTÖ

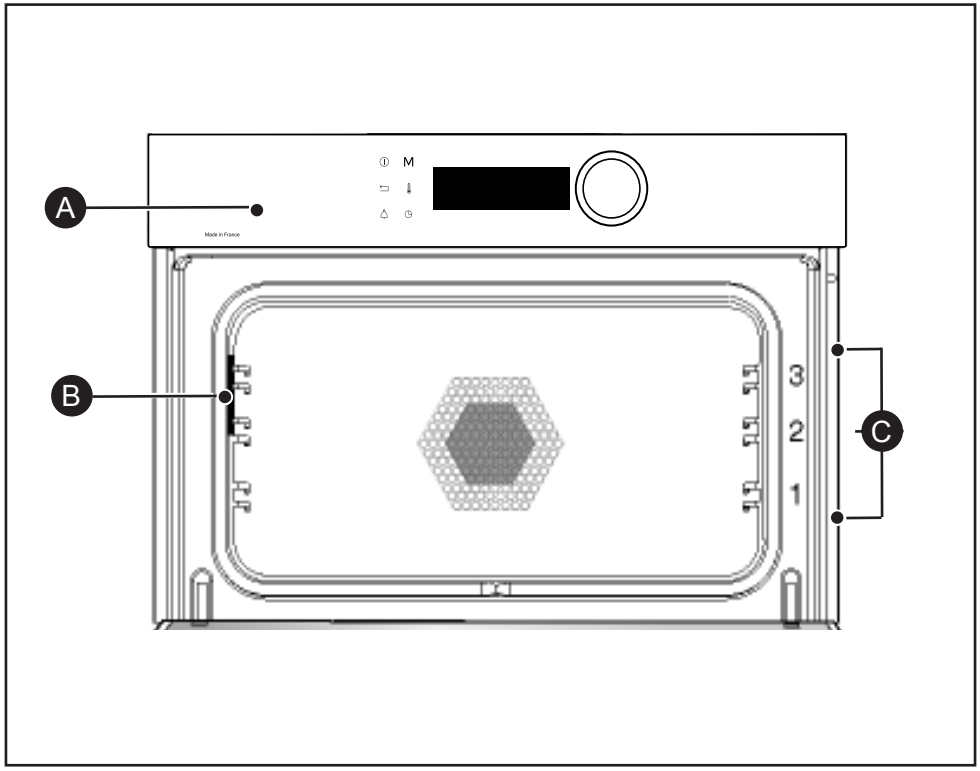
YMPÄRISTÖNSUOJELU

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.
Myös itse laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.



Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.
Ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi saadaksesi tietoa asuinpaikkasi lähellä sijaitsevista käytettyjen laitteiden keräyspisteistä.
Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS



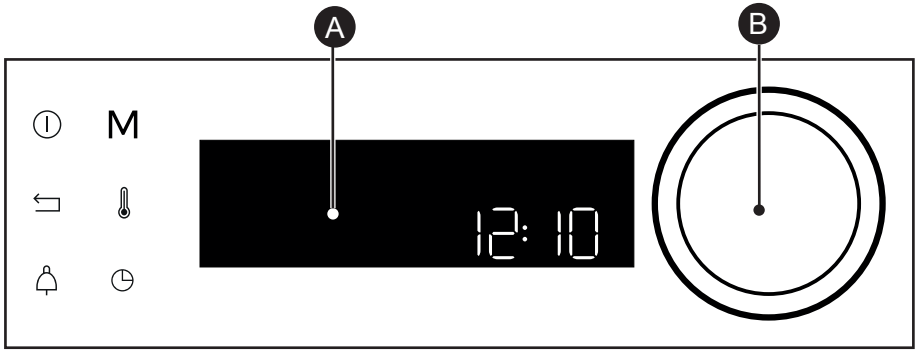
A **Ohjauspaneeli**

B **Valo**

C **Peltitasoritilät (3 korkeutta käytettävissä)**

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A **Näyttö**

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

- valintakiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.
- valintakiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

Uunin pysäytyspainike (pitkä painallus)

Paluupainike

Ajastinpainike

Suorapainike MANUAALISEEN tilaan

Lämpötilapainike

Kypsennyksen kesto / ohjelmoitu käynnistys -painike

PAINIKKEIDEN LUKITUS

Paina samanaikaisesti paluupainiketta ja -painiketta, kunnes symboli ilmestyy näyttöön.

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

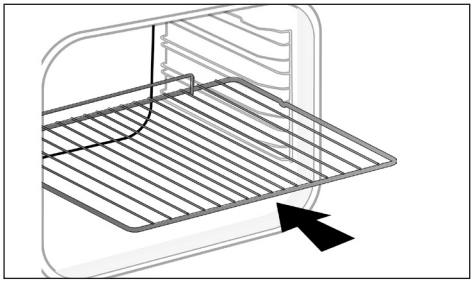
HUOMAA: vain pysäytyspainike on käytettävissä

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti paluupainiketta ja painiketta , kunnes lukkosymboli häviää näytöltä.

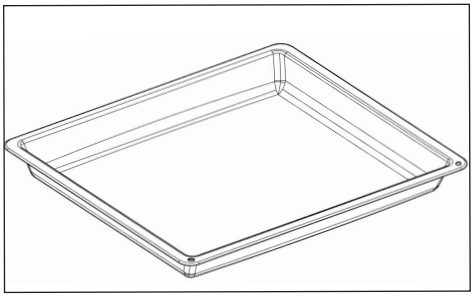
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

- Kaatumisen estävä ritilä. Peltitasoon asetettua ritilää voi käyttää kypsennettäviä tai gratinoitavia ruoka-aineita sisältävien astioiden ja vuokien asettamiseen tai grillattavien ruokien asettamiseen (suoraan ritilän päälle). Aseta kaatumista estävä pää uunin takaosaa vasten.



- Syvä monikäyttöinen paistopelti 45 mm. Asetetaan peltitasoille tai kiinnitetään teleskooppikiskojen päälle. Kun se asetetaan ritilän alle, se kerää grillattavien ruokien nesteet ja rasvat. Sitä voi myös käyttää vesihaudekypsennyksiin täyttämällä sen puoliksi vedellä.



• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli
Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakiekkoa ja painamalla sitä vahvistaaksesi valintasi.

- Kellonajan säätö
Säädä tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

Uunisi näyttää kellonajan.

ASETUSVALIKKO (MALLIKOHTAINEN)

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**ASETUKSET**" ja vahvista valinta. Voit tehdä useita asetuksia.

Valitse haluamasi asetus valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Säädä sitten asetukset ja vahvista ne.

- Kellonaika
Muokkaa kellonaikaa ja vahvista. Muokkaa sen jälkeen minuutit ja vahvista uudelleen. Jos uunisi on päällä, kellonaika päivittyy automaattisesti.

- Ääni
Uunistasi kuuluu ääniä, kun käytät painikkeita. Jos haluat pitää äänet päällä, valitse ON. Jos haluat poistaa äänet käytöstä, valitse OFF ja vahvista.

- Kirkkaus
Valitse haluamasi kirkkaustaso.

- Valmiustila
Voit myös säätää näytön valmiustilan:

ON-asento, näyttö sammuu tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus heikkenee tietyn ajan kuluttua.

- Lampun hallinta
Tarjolla on kaksi asetusvaihtoehtoa: ON-asento, lamppu palaa kaikkien kypsennystilojen aikana (paitsi ECO-toiminto). AUTO-asento, uunin lamppu sammuu tietyn ajan jälkeen kypsennyksen aikana. Valitse asento ja vahvista.

- Kieli
Valitse kieli ja vahvista.

- DEMO-tila
Uunisi oletustila on normaali kypsennystila.

Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupoissa käytetty tuotteiden esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

- Vianmääritys
Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääritys-valikkoa.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, sinulta kysytään vianmääritysvalikossa näkyviä koodeja.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika. Selaamisen aikana voit mennä suoraan tähän valikkoon painamalla ”M”-painiketta.

**** Esilämmitä uuni tyhjänä ennen kypsennystä**

Asento	T°C suositeltu mini - maxi	Käyttö
 **Kiertoilma + perinteinen ****	**180°C** **35°C - 230°C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 **Kiertoilma */****	**190°C** **35°C - 250°C**	Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeyden säilyttämiseen. Monen ruoan samanaikaiseen kypsennykseen enintään 3 tasossa.
 **Perinteinen ****	**200°C** **35°C - 275°C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 **EKO***	**190°C** **35°C - 275°C**	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tässä jaksossa kypsennykset voidaan tehdä ilman esilämmitystä.
 **Grilli + Puhallin ****	**190°C** **100°C - 250°C**	Linnunliha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen
 **Alalämpö + Puhallin ****	**180 °C** **75 °C–250 °C**	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 **Vaihteleva grilli**	**4** **1–4**	Suositellaan grillille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaamiseen. Ylempi osa kypsentää ruoan. Grilli peittää lähes koko ritilän pinnan.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Asento	L °C suositeltu mini - maxi	Käyttö
 **Lämpimänä pito**	**60°C** **35°C - 100°C**	Suositellaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
 **Sulatus**	**35°C** **30°C - 75°C**	Ihanteellinen herkkien ruokien (hedelmäpiirakat, kermaa sisältävät piirakat) valmistukseen. Liha, sämpylät jne. sulatetaan 50 °C:ssa (liha asetetaan ritilälle ja sen alle asetetaan nestettä keräävä pelti).
 **Kuivattaminen**	**80°C** **35°C - 80°C**	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso lisää taulukosta, s. 16.

Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan kanssa, sillä kerääntyvä kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

Energiansäästöohje.
Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

PIKAKYPSENNYS

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoiminnon, esimerkiksi: Alalämpö + Puhallin, vahvista painamalla valintakiekkoa, esilämmitys käynnistyy: uunista kuuluu äänimerkki, kun se on saavuttanut ohjelämpötilan. Voit laittaa ruoan uuniin suositellulle tasolle.

HUOM: Jotkut valinnat ovat muokattavissa ennen kypsentämisen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kestoaika ja ohjelmoitu käynnistys). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN MUOKKAUS

Riippuen valitusta kypsennystyypistä voit myös säätää uunin lämpötilaa.

Tätä voi muokata seuraavalla tavalla:

- Paina painiketta .

- Muokkaa lämpötilaa kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista sitten valintasi.

KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit valita ruoan kypsennyksen kestoajan painikkeella ◷. Valitse sitten kypsennyksen kestoaika kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISEN SÄÄTÖ (ohjelmoitu käynnistys)

Voit muokata tätä kypsennyksen päättymisaikaa, jos haluat, että se ohjelmoidaan, painamalla kaksi kertaa painiketta ◷. Syötä sitten kypsennyksen päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta. Kypsennyksen lopetusaika näkyy edelleen näytöllä.

HUOM: Voit käynnistää kypsennyksen valitsematta kestoa tai päättymisaikaa.

Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale ”Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen”).

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa.

Näyttöön ilmestyy **«LOPETA»**

Vahvista valinta painamalla valintakiekkoa tai painamalla pitkään uunin pysäytyspainiketta.

• 6 RUOANLAITTOVINKIT



KUIVATTAMISTOIMINTO

Kuivattaminen on yksi ruoka-aineiden vanhimmista säilytysmenetelmistä. Tarkoitus on poistaa ruoka-aineista vesi osittain tai kokonaan elintarvikkeiden säilymiseksi ja mikrobien kehittymisen estämiseksi. Kuivattaminen säilyttää ruoka-aineiden ravintoarvot (mineraalit, proteiinit ja muut vitamiinit). Kuivattaminen mahdollistaa elintarvikkeiden optimaalisen säilyttämisen pienentämällä niiden kokoa ja helpottamalla niiden käyttöä kuivattamisen jälkeen.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita. Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.
Peitä ritilä leivinpaperilla ja aseta paloitellut ruoka-aineet tasaisesti sen päälle.
Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3).
Käännä erittäin mehukkaat ruoka-aineet useamman kerran kuivattamisen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella kuivattavan ruoka-ainetyypin, kypsyyden, paksuuden ja kosteustason mukaan.

VIITTEELLINEN TAULUKKO RUOKA-AINEIDEN KUIVATTAMISEEN

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Kesto tunneissa	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm paksuisina viipaleina, 200 g per ritilä)	80°C	5–9	1 tai 2 ritilää
Kivihedelmät (luumu)	80°C	8–10	1 tai 2 ritilää
Syötävät juuret (porkkana, palsternakka) raastettuna ja ryöpättynä	80°C	5–8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaloituina	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60°C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaloituna	60°C	6	1 tai 2 ritilää
Yrtit	60°C	6	1 tai 2 ritilää

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN TILAN KUVAUS

AUTOMAATTISESSA tilassa löydät erilaisia luokittain järjestettyjä reseptejä, joita voit valmistaa eri tavoilla. Älykäs uuni ehdottaa helposti automaattisesti esivalitun kypsennystilan tai valittavat vaihtoehdot selainliittymässä.

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa "**AUTO**" ja vahvista valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

- Liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat.

Valitse asetuksesi valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista.

Vinkki
Mitä tahansa ruoka-ainetta kypsennät, ennen kuin laitat ruoan uuniin, uuni ilmoittaa sinulle peltitason, johon sinun tulee ruoka asettaa

LIHARUUAT
LIHATERRIINI
LAMPAANLAPA
VASIKANKYLJYKSET
VASIKANPAISTI
KINKKU
PORSAAN ULKOFILEE
PORSAANPAISTI
NAUDANPAISTI
KANA
ANKKA
ANKANRINTA
KALKKUNANKOIPI

KALA
TAIMEN
LOHI
SUURET KALAT
HUMMERI
KALATERRIINI

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

RUOKALAJIT
TÄYTETYT VIHANNEKSET
TÄYTETYT TOMAATIT
LASAGNE
SUOLAISET PIIRAKAT
JUUSTOPIIRAS
PIIRAAT
PIZZA
PERUNAGRATIINI
KOHOKKAAT

JÄLKIRUOAT
SOKERIKAKUT
OMENATORTUT
KAKKU
SUKLAAKAKUT
JUGURTTIKAKUT
HEDELMÄ | CRUMBLE
MAKEAT PIIRAAT
KEKSIT/PIKKULEIVÄT
KUPPIKAKUT
TUULIHATUT
KARAMELLIVANUKAS

LEIPÄ JA TAIKINAT
BRIOSSI
PATONKI
LEIPÄ
MUROTAIKINA
VOITAIKINA

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN KYPSENNYKSEN KÄYNNISTYS

«AUTO» -toiminto valitsee sinulle sopivan kypsennystilan valmistettavan ruoka-aineen mukaan.

PIKAKYPSENNYS

- Valitse **«AUTO»**-tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni ehdottaa sinulle useita ruoka-aineluokkia (liha, kala, ruoka-aine, leipä ja taikinat, jälkiruoat):

AI-tila ehdottaa valitun ruoka-aineen mukaan automaattisesti painon, jota sinun on muokattava tarvittaessa ennen vahvistamista. Uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan asetukset. Peltitason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja vahvista.

- Uunista kuuluu äänimerkki ja se sammuu valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruoan olevan valmis.

⚠ Jotkut AI-reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruoan laittamista uuniin.
Voit avata uunin luukun ja kostuttaa ruokaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

• 8 MUUT TOIMINNOT

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISVAIHTOEHDOT (KYPSENNYSTYYPIN MUKAAN)

Manuaalisen tai automaattisen kypsennystilan lopussa uuni ehdottaa kolmea vaihtoehtoa, joilla voi mukauttaa haluttua lopputulosta: RAPEA, LÄMPIMÄNÄ PITO ja LISÄÄ 5 MIN.

RAPEA

Voit gratinoida ruoan kypsennyksen lopussa **«Rapea»**-toiminnolla.

Valitse kypsennystoiminto, säädä lämpötilaa ja ohjelmoi kypsennyskesto. Kypsennyksen lopussa valitse **«Rapea»** -toiminto ja hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Kypsennys käynnistyy. Grilli käynnistyy automaattisesti kypsennyksen 5 viimeisen minuutin ajaksi.

LÄMPIMÄNÄ PITO

Kypsennyksen lopussa voit valita vaihtoehdon ”LÄMPIMÄNÄ PITO”, jonka avulla voit jättää ruoan uuniin ilman että siitä tulee ylikypsää. Uunin lämpötila säädetään maistamislämpötilaan, kunnes olet valmis.

LISÄÄ 5 MIN (vain manuaalinen tila)

Voit valita vaihtoehdon ”LISÄÄ 5 MIN” kypsennyksen lopussa ohjelmoidulla kestolla. Kun aktivoit ”LISÄÄ 5 MIN” -toiminnon, uuni palauttaa kypsennystilan ja lämpötilan asetukset 5 minuutiksi. Toiminnon voi toistaa tarvittaessa.

BON APPETIT (HYVÄÄ RUOKAHALUA): kypsennyksen jälkeen uunissa näkyy ”BON APPETIT”. Voit poistaa ruoan uunista. Sammuta uuni painamalla valintakiekkoa tai uunin pysäytyspainiketta.

AJASTINTOIMINTO

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

- Paina painiketta .

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta se painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOM: Voit muuttaa tai peruuttaa ohjelmoinnin.

Paina uudelleen painiketta , muokkaa aikaa tai peruuta säätämällä 0m00s. Voit pysäyttää myös ajastimen sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 9 HUOLTOTOIMET

PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

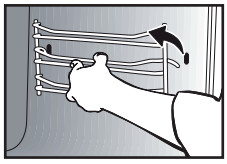
ULKOPINTA

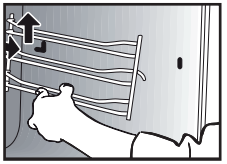
Käytä pehmeää liinaa, joka on upotettu lasinpesuaineeseen. Älä käytä hankausaineita tai hankaavaa sientä.

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin työnnä ristikkoa ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoa itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota näin 2 ristikkoa.





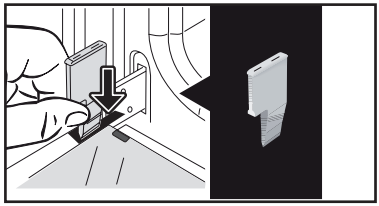
UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

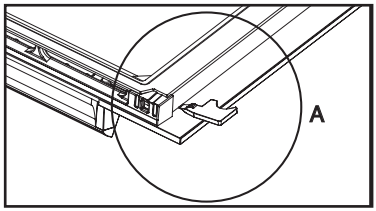
⚠ Varoitus
Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

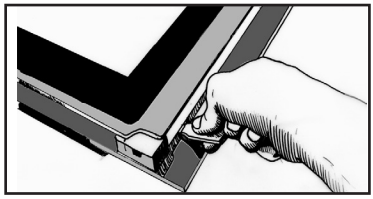
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

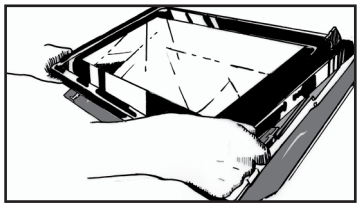


Poista sekä kehys että lasi seuraavalla tavalla: Aseta pidäke paikoilleen oikealle puolelle Ⓐ.



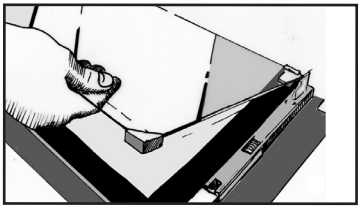


Nosta kokonaisuutta kehyksen ja lasin irrottamiseksi. Tee sama vasemmalla



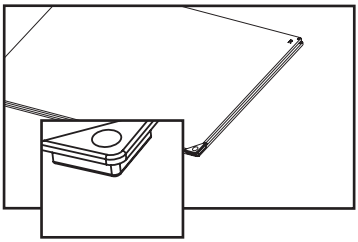
• 9 HUOLTOTOIMET

Poista kehys ja lasi.
Poista luukun sisälasit kääntämällä niitä.



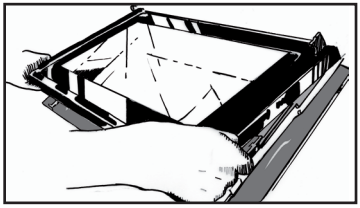
Tämä kokonaisuus koostuu 2 lasista, joista ensimmäisessä on 2 kumipidikettä 2 etukulmassa.

Puhdista lasi pehmeällä pesusienellä ja astianpesuaineella.
Älä upota lasia veteen.
Älä käytä hankausvoiteita tai hankaavaa pesusientä. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.
Puhdistuksen jälkeen aseta ensimmäinen lasi takaisin luukkuun.
Aseta 2 mustaa kumipidikettä uudelleen toisen lasin etukulmiin..

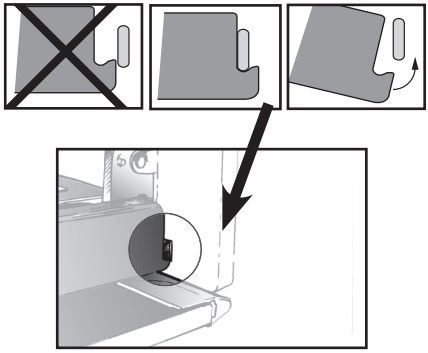


Aseta sitten toinen lasi luukkuun ensimmäisen lasin päälle.

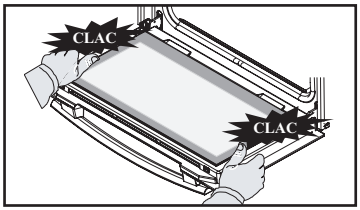
Aseta ulkolasikehys luukkuun.



Tarkista, että asetat kehyksen oikein saranan vieressä olevan vasteen alle.



Napsauta kehys paikoilleen puristamalla sitä luukkua vasten. Älä paina pelkkää kehystä.



Laite on jälleen toimintavalmis.

9 HUOLTOTOIMET

AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu pyrolyysipuhdistuksella:
Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.
Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.
Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

Poista astia ja ritilä ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista « voit jättää peltitasot uuniin ».

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN

Ehdotetut pyrolyysijaksot:

Ekopyro: 1h30

Pyrolyysi 2 tuntia

PIKAPUHDISTUS

Näytössä saa näkyä vain kello. Se ei saa vilkkua.
Käännä valintakiekkoa yhteen automaattisista puhdistustoiminnoista.
Pyrolyysipuhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kestoaika alkaa pienentyä vahvistuksen jälkeen (painamalla valintakiekkoa).

Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli, joka ilmaisee luukun olevan lukittu.
Pyrolyysin lopussa tapahtuu jäähdytysvaihe, jonka aikana uunia ei voi käyttää.

Uunin jäähdyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas, ja sitä voi jälleen käyttää ruoanlaittoon.

PUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

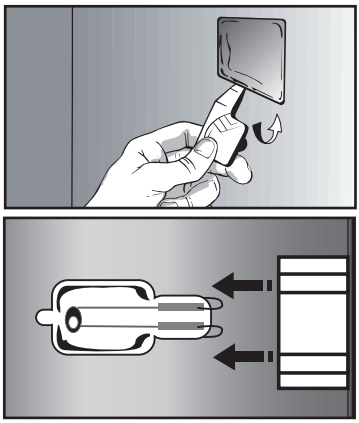
Noudata kappaleessa annettuja ohjeita ja säädä haluamasi pyrolyysin päättymisaika painamalla painiketta. Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika painikkeilla + tai -. Näiden toimenpiteiden jälkeen pyrolyysin käynnistysaika siirtyy niin, että se päättyy ohjelmoituna aikana. Kun pyrolyysi on päättynyt, aseta valintakiekko takaisin arvoon 0.

9 HUOLTOTOIMET

LAMPUN VAIHTAMINEN

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

Lampun tyyppi:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatehokkuusluokka on G.



Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse.
Pura ensin vasen sivupeltitaso.
Valo on uunin sisäpuolella.
Nosta ikkunaa muovikiilan avulla ja poista se.
Vaihda lamppu (käytä kumihanskoja, jotka helpottavat irrottamista) ja napsauta ikkuna takaisin paikoilleen.
Kytke uuni takaisin päälle.

• 10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ratkaisut
- Näytöllä näkyy ”AS” (Auto Stop -järjestelmä).	Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.
- Näytöllä näkyy kirjaimella ”F” alkava vikakoodi.	Uunissasi on havaittu häiriötä. Sammuta uuni 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”**DEMO**”-tilaan (katso asetukset-valikko).
- Uunin lamppu ei toimi.	Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.
- ”Luukun lukitus” -symboli vilkkuu näytöllä.	Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

TOIMINTATESTAUS IA-NORMIN MUKAISESTI EN 60350:

Testi	Kypsennysjakso	T°C	Peltitaso	Aika	Huomiot
Murokeksit (8.4.1)	Kiertoilma	165	2	18-20 min	Leivinpelti
	Perinteinen	200	2	20-23 min	Lissium-leivinpelti
	Kiertoilma	165	3 / 1	22-25 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
Pikkuleivät (8.4.2)	Kiertoilma	165	2	22-25 min	Leivinpelti
	Kiertoilma	160	3 / 1	22 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
Savoien keksi (8.5.1)	Kiertoilma	170	1	35-40 min	Esilämmitetty uuni, vuoka ritilällä + 5 min. sammutetussa uunissa ilman esilämmitystä
	Perinteinen	175	1	45 min	2 tasoa (ei käytössä)
Omenatortut (8.5.2)	Yhdistetty	180	1	50-55 min	Vuoka 20 cm ritilällä
	Kiertoilma	180	3 / 1	50-55 min	Esilämmitetty uuni: -Emaloitu vuoka ensimmäisellä peltitasolla
Ritilän pinta (9.1)	Voimakas grilli	P4	2	2-3 min	Esilämmitys 5 min Leipä ritilällä Luukku kiinni

HU

KEDVES ÜGYFELÜNK!
KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most vásárolt egy De Dietrich terméket. Ez a választás éppúgy tükrözi az Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód iránti fogékonyságát.
A vállalat több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme letéteményeseként a De Dietrich alkotásai a konyhaművészet szolgálatában a tervezés, a hitelesség és a technológia egységét testesítik meg. Készülékeink a legkiválóbb anyagokból, kifogástalan kivitelezési minőséggel készülnek.
Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelezés lehetővé teszi a konyhaművészet szerelmeseinek, hogy kifejezzék tehetségüket.
A De Dietrich fogyasztói ügyfélszolgálata a rendelkezésére áll, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesítését.
Megtiszteltetés számunkra, hogy partnerei lehetünk a konyhában, és köszönjük a belénk vetett bizalmát.

ORIGINE FRANCE GARANTIE® BVCert.6011825

A franciaországi Orléansban és Vendôme-ban található gyáraiban a De Dietrich folyamatosan a kiválóságra törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kivételes szakértelmet örökíti meg. Számos háztartási készülékünk rendelkezik az Origine France Garantie tanúsítvánnyal, ami azt jelzi, hogy a termékek Franciaországban készültek.
Ez a jelölés nemcsak a készülékeink minőségét és tartósságát garantálja, hanem a nyomon követhetőséget is, így egyértelmű és objektív módon jelzi a származásukat.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

HU

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK 4

1 TELEPÍTÉS 6

Az elhelyezés megválasztása és beépítés 6
Bekötés az elektromos hálózatba 7

2 KÖRNYEZET 7

A környezet tiszteletben tartása 7

3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA 8

A vezérlés és a kijelző 9
Vezérlés reteszelése 9
Tartozékok (modelltől függően) 10

4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK 11

Első üzembe helyezés 11
Beállítások menü (modelltől függően) 11

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD 12

Sütés indítása 14

6 SÜTÉSI TANÁCSOK 15

Dehidratálás funkció 15

7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD 16

Az automata üzemód bemutatása 16
Ételfajták bemutatása 16
Automatikus sütés indítása 18
Azonnali sütés 18

8 EGYÉB FUNKCIÓK 19

A sütés befejezésének lehetőségei (a sütés típusától függően) 19
Időzítő funkció 19

9 KARBANTARTÁS 20

Tisztítás és karbantartás: 20
Öntisztítás pirolízissel 22
A lámpa cseréje 23

10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK 24

11 ALKALMASSÁGI VIZSGÁLAT 25

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

Amikor megkapja a készüléket, csomagolja vagy csomagoltassa ki azonnal. Ellenőrizze az általános megjelenését. Tegye meg az esetleges írásos megjegyzéseket a szállítójegyen, amelynek megőrzi egy példányát.

 Fontos

Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, amennyiben biztonságos módon megtanították a készülék használatára és tisztában van az esetleges kockázatokkal.

— Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

— Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.

 FIGYELMEZTETÉS:

— A készülék és elérhető részei felforrósodnak a használat során. Legyen óvatos a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse meg. A 8 év alatti gyermekek a készüléktől távol tartandók, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

— A készülék zárt ajtó mellett végzett főzésre alkalmas.

Mielőtt nekifogna a sütő pirolízises tisztításához, vegyen ki minden tartozékot és távolítsa el a jelentősebb szennyfoltokat.

— A tisztítási funkcióban a felületek sokkal forróbbá válhatnak, mint a szokásos használatnál.

Ajánlatos a kisgyermekeket távol tartani.

— Gőztisztító készüléket ne használjon.

— A sütő üvegajtajának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethetne

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

 FIGYELMEZTETÉS:

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

 Biztosítani kell a készülék lecsatlakoztatását a villamos hálózatról, egy kapcsoló beépítésével a fix vezetékekbe, a felszerelési útmutatónak megfelelően.

— Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

— A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pultra vagy függőleges elrendezésű bútorba, a szerelési ábrának megfelelően.

— A sütőt helyezze a bútorban középre, biztosítva legalább 10 mm távolságot a szomszédos bútortól. A beépítésre szolgáló bútor anyagának hőállónak kell lennie (vagy ilyen bevonattal kell rendelkeznie). A fokozottabb stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a bútorhoz 2 csavarral a sütő oldalsó tartóin erre a célra szolgáló furatokon keresztül.

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

— A készülék háztartási vagy annak megfelelő jellegű használatra szolgál, például: üzletek, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelységben való használat; üzemekben való használat; szállodák, motelek és egyéb, szálláshely jellegű környezetek vendégei általi használat; vendégszoba típusú szálláshelyeken történő használat.

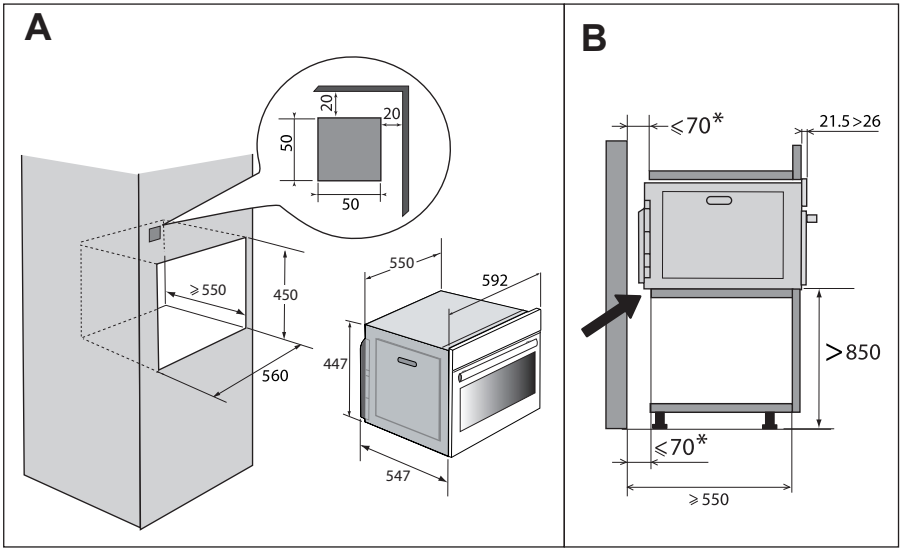
— A sütő üregében végzett minden tisztítási beavatkozáshoz ki kell kapcsolni a sütőt.

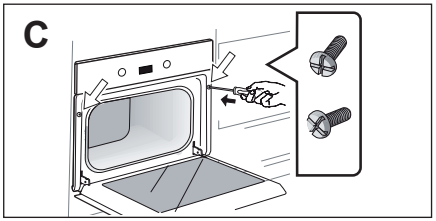
Ne módosítsa a készülék jellemzőit, mert ez veszélyt jelenthet Önre.

Ne használja a sütőt éléskamraként vagy bármilyen alkotóelem tárolására a használat után.

1 TELEPÍTÉS

AZ ELHELYEZÉS MEGVÁLASZTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS





Az ábrák megmutatják a bútor azon részeit, melyek lehetővé teszik a sütő beszerelését. A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pult alá (**A ábra**) vagy függőleges elrendezésű bútorba (**B ábra**).
Figyelem: ha a bútor alja nyitott (pult alatt vagy függőleges elrendezésű bútorban), a fal és a sütőt tartó vízszintes bútorfelület, közötti távolságnak legfeljebb 70 mm-nek* kell lennie (**C ábra**).
Ha a bútor hátul zárt, készítsen egy 50 x 50 mm-es nyílást az elektromos kábel átvezetéséhez.

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

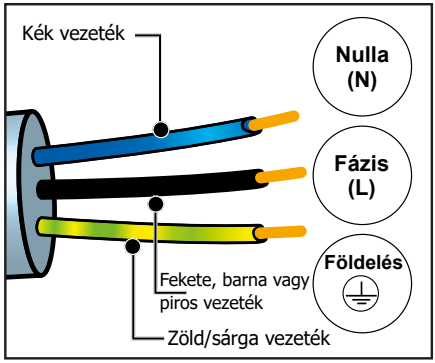
Tanács
Annak érdekében, hogy biztosított legyen a megfelelő beszerelés, ne habozzon háztartásigép-szerelőt hívni.

• 1 TELEPÍTÉS

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A sütő szabványos tápkábellel van felszerelve, amely három 1,5 mm² keresztmetszetű vezetéket tartalmaz (1 fázis + 1 nulla + földelés), amelyet a 220~240 voltos hálózatra kell csatlakoztatni szabványos IEC 60083 csatlakozóaljzaton vagy omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül, a telepítési előírásoknak megfelelően.

A védővezeték (zöld-sárga) a készülék kapcsához van csatlakoztatva, és a beszerelésnél földelni kell. A berendezés biztosítékának 16 amperesnek kell lennie.
Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következik be.



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

• 2 KÖRNYEZET

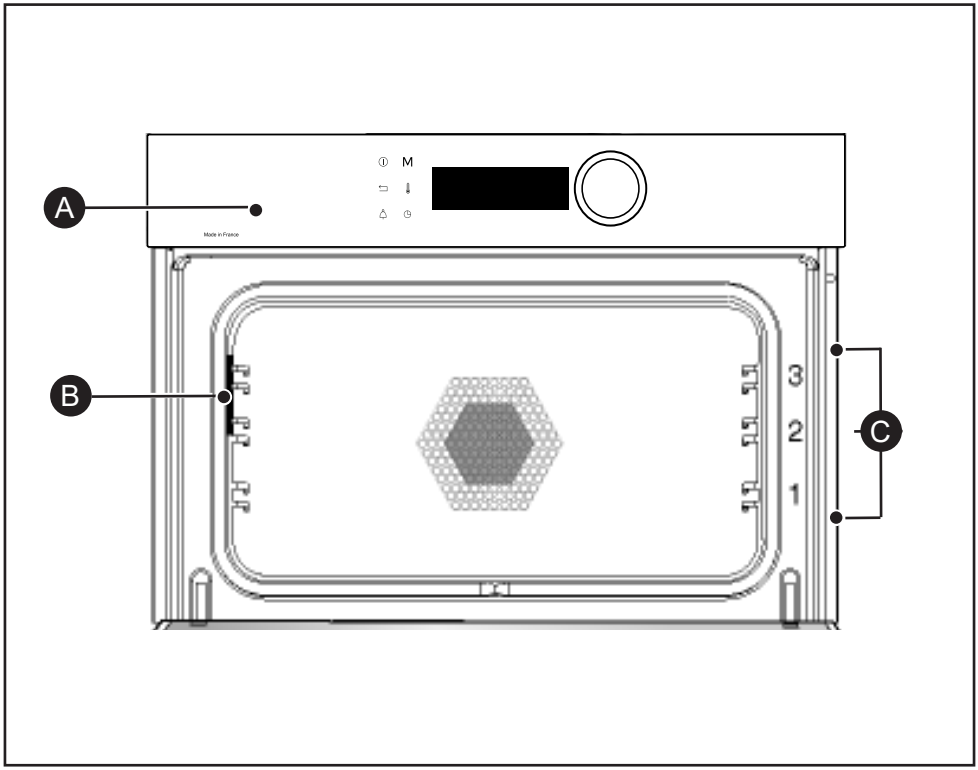
A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA

A mosógép csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőkbe dobja ki ezeket.



Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért van ezzel a logóval megjelölve, ami azt jelzi Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad a többi hulladék közé tenni.
A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelvnek megfelelően.
A lakóhelyéhez legközelebb eső elhasznált készülékek gyűjtőpontjairól érdeklődjön a helyi önkormányzatnál vagy a viszonteladójánál.
Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA



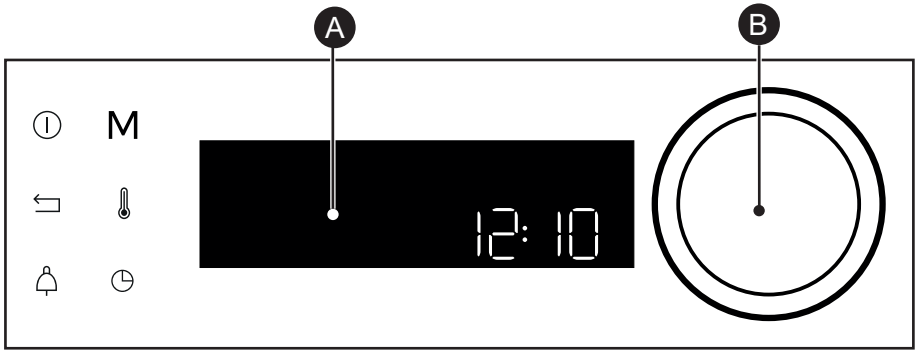
A **Kezelőpanel**

B **Lámpa**

C **Szintemelők (3 elérhető magasság)**

• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELZŐ



A **Kijelző**

B **Forgógomb középen megnyomható (nem leszerelhető):**

- elforgatásával kiválaszthatók a programok, illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők
- középen történő megnyomásával jóváhagyhatók az egyes műveletek.

A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)	⏻	M	**A MANUÁL üzemmód közvetlen eléréséhez szükséges gomb**
Vissza gomb	⮌	🌡	**Hőmérséklet gomb**
Időzítő gomb	🔔	◔	**Sütési idő/késleltetett indítás gomb**

GOMBOK RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a Vissza ⮌ és a 🔔 gombot egészen addig, amíg meg nem jelenik a 🔒 kijelzőn.

A vezérlés reteszelése sütés alatt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

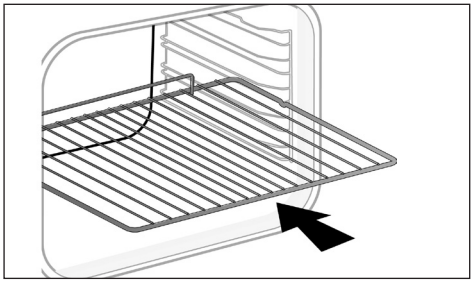
MEGJEGYZÉS: ilyenkor csak a ⏻ kikapcsoló gomb marad aktív.

A vezérlés reteszelésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a Vissza ⮌ és a 🔔 gombot, egészen addig, amíg a Lakat 🔒 el nem tűnik a kijelzőről.

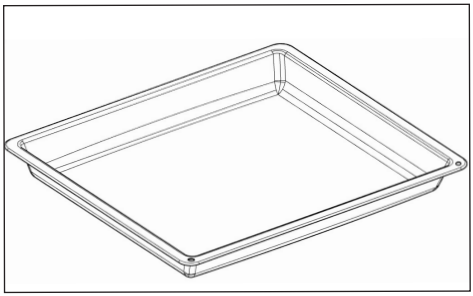
• 3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- Billenésbiztos grillrács. A szintemelőkbe behelyezve a rács használható a sütésre vagy gratinírozásra szánt ételeket tartalmazó edények és formák megtartására, vagy grillezésre (közvetlenül ráhelyezve). A billentésgátló ütköző a sütő hátsó része felé néz.



- Többcélú tálca, 45 mm-es tepsi. A szintemelőkbe helyezve vagy a teleszkópos sínekre rögzítve. A grillrács alá helyezve összegyűjti a grillezésnél lecsöpögő szaftot és zsírt. Vízzel félig megtöltve használható vízgőzben sütésre.



• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Nyelv kiválasztása
Első üzembe helyezéskor válassza ki a nyelvet a gomb elforgatásával majd a választás jóváhagyásához nyomja meg.

- Időbeállítás
Állítsa be egymás után az órát és a percet a forgógomb elfordításával, majd a megnyomásával hagyja jóvá.

A sütő kijelzi az időt.

BEÁLLÍTÁSOK MENÜ (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

A főmenüben a forgógomb elforgatásával válassza ki a **„BEÁLLÍTÁSOK”** funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző beállítások között választhat.

A forgógomb elforgatásával válassza ki a kívánt paramétert, majd hagyja jóvá.

Ezután állítsa be a paramétereket, és hagyja jóvá azokat.

- Óra
Módosítsa az órát, hagyja jóvá, majd módosítsa a perceket, és hagyja jóvá újra. Ha a sütő áram alatt van, az idő kijelzése automatikusan frissül.

- A hang
A gombok használatakor a sütő hangjelzéseket ad. Ha meg szeretné tartani ezeket a hangokat, válassza az ON-t, ellenkező esetben válassza az OFF-ot, amivel kikapcsolhatja ezeket, majd hagyja jóvá.

- Fényerő
Válassza ki a kívánt fényerőt.

- Készenléti üzemmód
A kijelzőt készenléti üzemmódba is helyezheti.

ON állásban a kijelző egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

OFF állásban a kijelző fényereje egy bizonyos idő elteltével csökken.

- A lámpa kezelése
Két beállítás közül választhat: ON állásban a lámpa minden sütési művelet alatt égve marad (kivéve az ECO funkciót); AUTO állásban a sütő lámpája egy bizonyos idő után kikapcsol a sütési műveletek alatt. Válassza ki az állást és hagyja jóvá.

- A nyelv
Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

- DEMO mód
Alapértelmezésben a sütő normál fűtési módra van állítva.

DEMO üzemmódban (ON pozíció), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sütő nem melegszik.

- Diagnosztika
Probléma esetén rendelkezésére áll a Diagnosztika menü.

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

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az összes sütési paramétert: hőmérséklet, sütés típusa, sütési idő, saját maga állítsa be. Navigálás közben az „M” gomb megnyomásával közvetlenül is elérheti ezt a menüt.

**** Minden sütés előtt melegítse elő a sütőt üresen.**

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
 **Kombinált hő ****	**180°C** **35–230°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 **Hőlégkeverés * / ****	**190°C** **35–250°C**	Ajánlott a fehér húsok, halak és zöldségek omlósságának megőrzésére. Akár három szinten történő, többszörös főzéshez.
 **Hagyományos ****	**200°C** **35–275°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 **ECO***	**190°C** **35–275°C**	Ezzel a pozícióval energiát lehet megtakarítani, a sütés minőségének megőrzése mellett. Ebben a szakaszban a sütés előmelegítés nélkül végezhető.
 **Grill szellőzéssel ****	**190°C** **100–250°C**	Minden oldalán szaftos és ropogós szárnyasok és sültek. Csúsztassa a csepegtető tálcát az alsó polcra. Minden szárnyashoz vagy sülthöz javasolt, marhaláb és -borda ki- és átsütéséhez. Hogy megőrizzük a halszeletek omlósságát.
 **Szellőztetett alj ****	**180°C** **75–250°C**	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálban.
 **Változtatható grill**	**4** **1–4**	Ajánlott bordaszeletek, kolbászok, kenyérszeletek, grillrácsra helyezett garnélarák grillezésére. A sütés a felső elemen keresztül történik. A grillezés a rács teljes felületét lefedi.

*Az EN 60350-1:2016 szabvány előírásai szerint végzett sütési mód az energetikai címkézésre vonatkozó EU/65/2014 európai szabályrendelet követelményeinek való megfelelés bizonyítására.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Pozíció	Javasolt T°C min.–max.	Használat
 **Melegen tartás**	**60°C 35–100°C**	Ajánlott kenyér-, briós- és kuglóf tészta kelesztéséhez. Helyezze a formát a sütőbe, de ne lépje túl a 40°C-ot (tányérmelegítő, kiolvasztás).
 **Kiolvasztás**	**35°C 30–75°C**	Ideális delikát ételekhez (gyümölcstorta, krémtorta stb.). A húsok, zsemle stb. 50°C-on kiolvasztható (a hús a grillrácson, alatta egy, a szaftot felfogó tálca).
 **Dehidratálás**	**80°C 35–80°C**	Sorrend bizonyos élelmiszerek, például gyümölcsök, zöldségek, gyökerek, fűszerek és aromaanyagok dehidratálásához. Lásd a külön táblázatot 16. o.

Soha ne tegyen alumíniumfóliát közvetlenül a tűzhely aljára, mert a felgyülemlett hő hatására a zománc megromolhat.

Energiamegtakarítást segítő tanács.
A hőveszteség elkerülése érdekében sütés közben lehetőleg ne nyissa ki az ajtót.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

AZONNALI SÜTÉS

Miután kiválasztotta és jóváhagyta a sütési funkciót, például: Alsó rész szellőztetése, nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz, az előmelegítés megkezdődik; egy hangjelzés jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Beteheti a tálcát a sütőbe az ajánlott szinten.

Megjegyzés: Néhány paraméter (hőmérséklet, sütési idő és késleltetett indítás) a sütés megkezdése előtt módosítható. lásd a következő fejezeteket.

A HŐMÉRSÉKLET MEGVÁLTOZTATÁSA

A sütő a kiválasztott sütési módtól függően javasolja az ideális sütési hőmérsékletet.

Ez az alábbiak szerint változtatható:

- Nyomja meg a gombot.
- Forgassa el a forgógombot a hőmérséklet megváltoztatásához, majd hagyja jóvá a választást.

A SÜTÉS IDŐTARTAMA

A ◷ gombbal kiválaszthatja az étel elkészítés idejét, majd a gomb elforgatásával adja meg a főzési időt, végül hagyja jóvá.

ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE BEÁLLÍTÁSA (késleltetett indítás)

A sütés végi időt megváltoztathatja, ha késleltetni szeretné, nyomja meg kétszer a ◷ gombot, majd a forgógomb elforgatásával adja meg a sütés végének idejét, majd hagyja jóvá.

Miután beállította a főzési idő végét, hagyja jóvá. A sütés végi idő a kijelzőn marad.

Megjegyzés: Elkezdheti a főzést anélkül, hogy kiválasztaná az időtartamot vagy a befejezési időt.

Ebben az esetben, ha elegendőnek találta az étel elkészítésére szánt időt, állítsa le a főzést (lásd a „Folyamatban lévő főzés leállítása” fejezetet).

FOLYAMATBAN LÉVŐ FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

Folyamatban lévő főzés leállításához nyomja meg a forgógombot.

Az **„ARRETEZ”** felirat jelenik meg a képernyőn

Hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával, vagy a sütő leállítása gomb megnyomásával és nyomva tartásával.

• 6 SÜTÉSI TANÁCSOK



DEHIDRATÁLÁS FUNKCIÓ

A dehidratálás az élelmiszerek tartósításának egyik legrégebbi módja. A cél az élelmiszerekben lévő minden víz vagy egy részének eltávolítása az élelmiszerek konzerválása és a mikrobiális fejlődés megakadályozása érdekében. A szárítás megőrzi az élelmiszerek tápértékét (ásványi anyagok, fehérjék és egyéb vitaminok). Lehetővé teszi az élelmiszerek optimális tárolását azáltal, hogy csökkenti térfogatukat, és biztosítja rehidratálás utáni egyszerű felhasználásukat.

Csak friss élelmiszert használjon. Gondosan mossa meg, csepegtesse le és törölje szárazra.
Fedje le a grillrácsot sütőpapírral, és egyenletesen helyezze rá a szeletekre vágott ételt.
Használja az 1. polcszintet (ha több rács van, helyezze azokat az 1. és 3. polcra).
Szárításkor forgassa meg többször a nagyon lédús ételeket. A táblázatban megadott értékek a dehidratálandó élelmiszer típusától, érettségétől, vastagságától és nedvességtartalmától függően változhatnak.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT AZ ÉTELEK DEHIDRATÁLÁSÁHOZ

Gyümölcsök, zöldségek és fűszerek	Hőmérséklet	Időtartam órában	Tartozékok
Almafélék (3 mm vastagságú szeletekben, rácsonként 200 g)	80°C	5–9	1 vagy 2 grillrács
Csonthéjas gyümölcsök (szilva)	80°C	8–10	1 vagy 2 grillrács
Reszelt, blansírozott étkezési gyökérfélék (sárgarépa, paszternák)	80°C	5–8	1 vagy 2 grillrács
Gombaszeletek	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Paradicsom, mangó, narancs, banán	60°C	8	1 vagy 2 grillrács
Cékla, csíkokban	60°C	6	1 vagy 2 grillrács
Fűszernövények	60°C	6	1 vagy 2 grillrács

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AZ AUTOMATA ÜZEMÓD ISMERTETÉSE

AUTO módban sokféle különféle módon elkészíthető receptet találhat típus szerint rendezve. A sütő mesterséges intelligenciája automatikusan javasol egy előre kiválasztott sütési módot vagy alternatívákat, amelyek egyszerűen kiválaszthatók a navigációs felületen.

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben a forgógomb forgatásával válassza ki az **„AUTO”** funkciót, majd hagyja jóvá. Különböző fajtájú ételeket kínálunk Önnek:

- Húsok, Halak, Tálételek, Kenyér és tésztafélék, Desszertek.

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.

Tanács
Minden sütésnél a tálca behelyezése előtt a sütő jelzi, hogy melyik polcszintre helyezendő be a tálca.

HÚSOK
HÚS TERRINE
BÁRÁNY LAPOCKA
BORJÚBORDA
BORJÚSÜLT
HÁTSÓ CSÜLÖK
SERTÉSTARJA
SERTÉSSÜLT
MARHASÜLT
CSIRKE
KACSA
KACSAMELL
PULYKACOMB

HALAK
PISZTRÁNG
LAZAC
NAGY TESTŰ HALAK
HOMÁR
HAL TERRINE

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

ÉTELEK
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK
TÖLTÖTT PARADICSOM
LASAGNA
SÓS LEPÉNY
SAJTTORTA
QUICHE LEPÉNY
PIZZA
CSŐBEN SÜLT BURGONYA
FELFÚJT

DESSZERTEK
PISKÓTATÉSZTA
ALMÁS SÜTEMÉNY
PÜSPÖKKENYÉR
CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY
JOGHURTOS SÜTEMÉNY
GYÜMÖLCSMORZSA
GYÜMÖLCSTORTA
SÓS SÜTEMÉNY/KEKSZ
CUPCAKE
POGÁCSÁK
KARAMELLKRÉM

KENYÉR ÉS TÉSZTÁK
BRIÓS
BAGETT
KENYÉR
OMLÓS TÉSZTA
LEVELES TÉSZTA

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AUTOMATIKUS SÜTÉS INDÍTÁSA

Az **„AUTO”** funkció az elkészítendő ételtől függően kiválasztja a megfelelő sütési módot.

AZONNALI SÜTÉS

- Válassza ki az **„AUTO”** üzemmódot, amikor a főmenüben van, majd hagyja jóvá.

A sütő több ételtípust (Hús, Hal, Készétel, Kenyér és tésztafélék, Desszertek) javasol:

A kiválasztott ételtől függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyt javasol, amelyet szükség esetén a jóváhagyás előtt módosítania kell. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési idő és hőmérséklet beállításokat. Megjelenik a polc magassága, helyezze be a tálcát és hagyja jóvá.

- A sütő hangjelzést ad, és amikor a sütési idő letelt, leáll; a kijelző ekkor jelzi, hogy az étel elkészült.

⚠ Egyes AI receptek esetében, mielőtt az ételt a sütőbe tenné, előmelegítésre van szükség.
A sütőt a sütés közben bármikor kinyithatja, hogy meglocsolja az ételt.

• 8 EGYÉB FUNKCIÓK

A SÜTÉS BEFEJEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI (A SÜTÉS TÍPUSÁTÓL FÜGGŐEN)

A sütő a kézi vagy Auto üzemmódban történő sütés végén három opciót kínál a kívánt eredmény eléréséhez: CROUSTILLANT (ROPOGÓS), MELEGEN TARTÁS és TOVÁBBI 5 PERC.

CROUSTILLANT

A **„Croustillant”** funkcióval a sütés végén ropogósra sütheti az ételt.

Válasszon ki egy sütési funkciót, állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt. A sütés végén válassza ki a **„Croustillant”** funkciót, és hagyja jóvá a forgógomb megnyomásával.

A sütés megkezdődik. A grillezés a sütési idő utolsó 5 percében automatikusan indul.

MELEGEN TARTÁS (MAINTIEN AU CHAUD)

A sütés végén kiválaszthatja a „MAINTIEN AU CHAUD” opciót. Ez lehetővé teszi, hogy az ételét a sütőben hagyja anélkül, hogy túlsütné. A sütő hőmérséklete olyan szintre csökken, hogy bármikor ehető legyen, amikor kívánja.

TOVÁBBI 5 PERC (csak kézi üzemmódban)

A beprogramozott sütési idő végén választhatja az „AJOUTER 5 MIN” opciót. Az „AJOUTER 5 MIN” aktiválásakor a sütő 5 percig folytatja a sütést és megtartja a hőmérséklet-beállításokat. Mindez szükség esetén megismételhető.

BON APPÉTIT: a sütő a sütés végén a Bon Appétit szöveget mutatja, kiveheti az ételt a sütőből. A sütő kikapcsolásához nyomja meg a forgógombot vagy a sütő kikapcsoló gombját.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

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

- Nyomja meg a 🔔 -t

Állítsa be a gomb elforgatásával az időzítőt, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul.

Az idő eltelte után hangjelzés hallható. A leállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

Megjegyzés: Az időzítő programbeállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.

Nyomja meg újra a 🔔 gombot, állítsa be az időt, vagy állítsa 0 óra 00 másodpercre a törléshez. Ha visszaszámlálás közben megnyomja a forgógombot, az időzítőt is leállítja.

• 9 KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

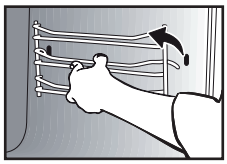
Külső felület

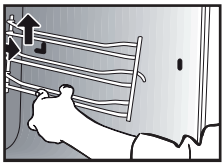
Használjon ablaktisztítóval átitatott puha rongyot. Ne használjon súrolókrémet vagy fém dörzsit.

POLCOK LESZERELÉSE

Oldalsó falak szintemelőkkel

A szintemelők kivételéhez emelje fel a szintemelő elülső részét, és mozdítsa ki az elülső akasztót a helyéről. Utána finoman húzza meg saját maga felé a polcegységet, hogy ki tudja mozdítani a hátulsó akasztókat a helyükről. Így vegye ki a 2 szintemelőt.





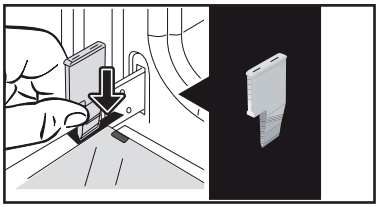
BELSŐ ÜVEGEK

A belső üvegek tisztításához szerelje le az ajtót. Az üvegek leszerelése előtt egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt a belső üvegről.

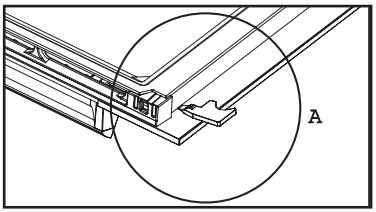
⚠ Figyelmeztetés:
Az üvegajtó tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsit, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétpattanásához vezethet.

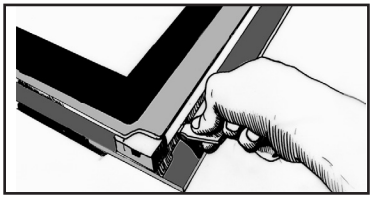
AZ AJTÓ LE- ÉS VISSZASZERELÉSE

Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelt műanyag tasakban található műanyag ékek egyikével.

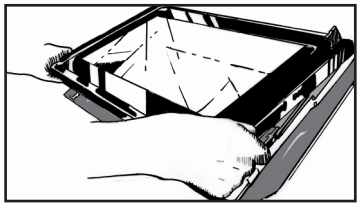


A keret + üveg együttes levételéhez a következő módon járjon el:
Helyezze be az ütközőt az erre szolgáló jobb oldali nyílásba Ⓐ.



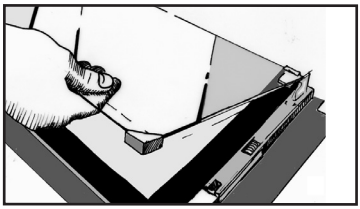


Fejtsen ki emelő hatást az egységre, hogy kiakassza a keretet és az üveget. Végezze el ugyanezt a műveletet a bal oldalon



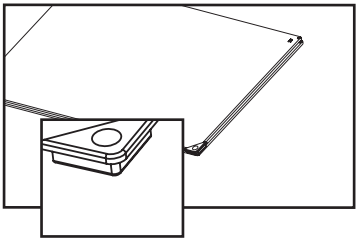
• 9 KARBANTARTÁS

Távolítsa el a keretet és az üvegét.
Vegye le az ajtó belső üvegeinek együttesét, megfordítva őket.



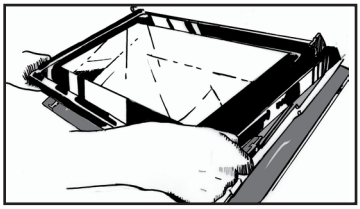
Ez az egység 2 üvegből áll, az 1. a 2 elülső sarkában 2 gumiütközővel rendelkezik.

Tisztítsa meg az üveget egy puha szivacs és mosogatószer segítségével.
Ne merítse az üveget vízbe.
Ne használjon se folyékony súrolószert, se súrolószivacsot. Öblítse le tisztí vízzel, és törölje át nem szöszölõdõ ronggyal.
A tisztítás után helyezze vissza az ajtóba az 1. üveget.
Helyezze vissza a 2 fekete gumiütközőt a 2. üveg elülső sarkaira:

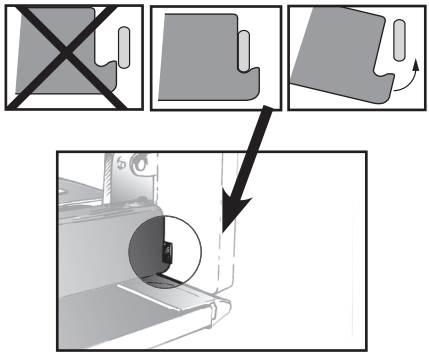


Utána helyezze vissza az ajtóba a 2. üveget, ráhelyezve az elsőre.

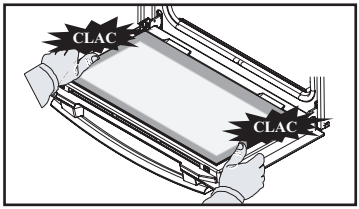
Helyezze vissza a külső üvegek keretének együttesét az ajtóba.



Nagyon ügyeljen arra, hogy helyesen illessze be a keretet csuklóspánt melletti bütyök alá.



Pattintsa be a keretet, az ajtóhoz szorítva azt. Ne nyomja meg kizárólag a keretet.



Készüléke ismét mûködõképes.

• 9 KARBANTARTÁS

ÖNTISZTÍTÁS PIROLÍZISSEL

A sütő önmagát pirolízissel tisztító funkcióval rendelkezik:
A pirolízis a sütõ üregének nagyon magas hõfokú melegítési ciklusa, ami lehetõvé teszi, hogy az összes szennyezõdést eltávolítsa, amelyek az ételek kifröccsenésével vagy kifutásával keletkeztek.
Mielőtt folytatná a sütő pirolízises tisztítását, távolítson el minden jelentős túlfolyást. Távolítsa el nedves szivaccsal az ajtóról a lerakódott zsírt.
Biztonsági intézkedésként a tisztítási műveletre csak az ajtó automatikus blokkolása után kerül sor, ekkor már nem lehet kinyitni az ajtót.

⚠ Távolítsa el a tálcát és a rácsot a pirolitikus tisztítás megkezdése előtt „a szintemelőket a sütőben hagyhatja”.

ÖNTISZTÍTÁSI CIKLUS FUTTATÁSA

Felajánlott pirolízis ciklusok:

1h30 időtartamú Pyro ECO

2h00 időtartamú pirolízis

AZONNALI TISZTÍTÁS

A programozónak csak az óraállást kell beállítania. Ez utóbbinak nem szabad villognia.
Forgassa a funkcióválasztót az egyik öntisztítási funkcióra.
Megkezdődik a pirolízis. Az idő visszaszámlálása a jóváhagyás után azonnal megkezdődik (a forgógomb megnyomása).
Pirolízis közben a ⚿ikon jelenik meg a beállításoknál, jelezve, hogy az ajtó be van zárva.
A pirolízis végén lehűtési program fut le; a sütő ez idő alatt nem elérhető.

Amikor a sütő lehűlt, nedves ruhával távolítsa el a fehér hamut. A sütő tiszta, és újra felhasználható az Ön által választott főzéshez.

TISZTÍTÁS KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

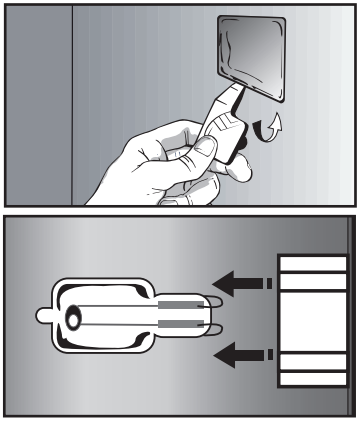
Kövesse az előző bekezdésben leírt utasításokat, majd a gomb ◷ megnyomásával állítsa be a pirolízis végének kívánt idejét. A kijelzés villog, a + vagy - gombokkal állítsa be a művelet végének idejét. Ezen műveletek után a pirolízis kezdete eltolódik, hogy a beprogramozott időpontban fejeződjék be. Ha a pirolízis befejeződött, forgassa vissza a funkcióválasztót 0-ra.

• 9 KARBANTARTÁS

A LÁMPA CSERÉJE

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

Az izzó jellemzõi:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.



A lámpát saját maga is kicserélheti, ha kiégett. Először távolítsa el a bal oldali szintemelőt.
A lámpához a sütő belsejében lehet hozzáférni.
Használja a műanyag éket az üvegburán, az eltávolításához.
Cserélje ki az izzót (a könnyebb eltávolítás érdekében használjon gumikesztyűt), majd pattintsa vissza az üvegburát.
Csatlakoztassa újra a sütőt.

• 10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és Megoldások
- „AS” jelenik meg (Auto Stop rendszer).	Ez a funkció lekapcsolja a sütő fűtését, ha megfeledkezik róla. Állítsa a sütőt az ARRET-re.
- „F” betűvel kezdődő hibakód.	A sütő zavart észlelt. Kapcsolja ki a sütőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, szüntesse meg az áramellátást legalább egy percre. Ha a hiba továbbra sem szűnik meg, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A sütő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítéka nem hibás-e. Ellenőrizze, hogy a sütő nincs-e **„DEMO”** módra állítva (lásd a beállítások menüt).
- A sütő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően kapcsolódik. Lásd a lámpa cseréje című fejezetet.
- A hűtőventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.	Ez normális, a ventilátor a főzés befejezése után legfeljebb egy óráig tovább működhet a sütő szellőztetése céljából. Ha ennél tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.
- Az „ajtó reteszelés" szimbóluma villog a kijelzőn.	Az ajtó záródásának hibája, forduljon a vevőszolgálathoz.

MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK A SZABVÁNY ALAPJÁN: EN 60350:

Teszt	Sütési sorrend	T°C	Szint	Idő	Megjegyzések
Omlós sütemények (8.4.1)	Hőlégkeverés	165	2	18-20 perc	Sütőlemez
	Hagyományos	200	2	20-23 perc	Lissium sütőlemez
	Hőlégkeverés	165	3/1	22–25 perc	Előmelegített sütő: -Sütőlemez -Zománcozott tál
Kis sütemények (8.4.2)	Hőlégkeverés	165	2	22–25 perc	Sütőlemez
	Hőlégkeverés	160	3/1	22 min	Előmelegített sütő: -Sütőlemez -Zománcozott tál
Szavojai piskóta (8.5.1)	Hőlégkeverés	170	1	35–40 perc	Előmelegített sütő, forma a rácson + 5 perc kikapcsolt sütőben előmelegítés nélkül.
	Hagyományos	175	1	45 perc	2 szint (nem alkalmazható)
Almatorta (8.5.2)	Kombinált	180	1	50-55 perc	20 cm-es forma a rácson
	Hőlégkeverés	180	3/1	50-55 perc	Előmelegített sütő: -Zománcozott tál, 1. szint
Grill felület (9.1)	Erős grillezés	P4	2	2-3 perc	Előmelegítés 5 perc Kenyér a rácson Zárt ajtó

IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua esigenza e il Suo gusto per lo stile francese.
Con la sua tradizione di oltre 300 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.
Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.
Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter soddisfare al meglio le Sue necessità.
Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Con i suoi stabilimenti in Francia, a Orléans e Vendôme, De Dietrich è alla costante ricerca dell'eccellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.
Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SOMMARIO

IT

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI 4

1 INSTALLAZIONE 6

Scelta della collocazione e incasso 6
Collegamento elettrico 7

2 AMBIENTE 7

Rispetto dell'ambiente 7

3 PRESENTAZIONE DEL FORNO 8

I comandi e il display 9
Blocco dei tasti 9
Gli accessori (a seconda del modello) 10

4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI 11

Prima messa in servizio 11
Menu regolazioni (a seconda del modello) 11

5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE 12

Avvio di una cottura 14

6 CONSIGLI DI COTTURA 15

Funzione di disidratazione 15

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA 16

Presentazione della modalità automatica 16
Presentazione delle categorie dei piatti 16
Avvio di una cottura automatica 18
Cottura immediata 18

8 ALTRE FUNZIONI 19

pzioni di fine cottura (a seconda del tipo di cottura) 19
Funzione timer 19

9 MANUTENZIONE 20

Pulizia e manutenzione: 20
Pulizia automatica tramite pirolisi 22
Sostituzione della lampada 23

10 ANOMALIE E SOLUZIONI 24

11 TEST DI IDONEITÀ 25

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.

 Importante

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

 AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione

a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più importante.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI


AVVERTENZA:

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


Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

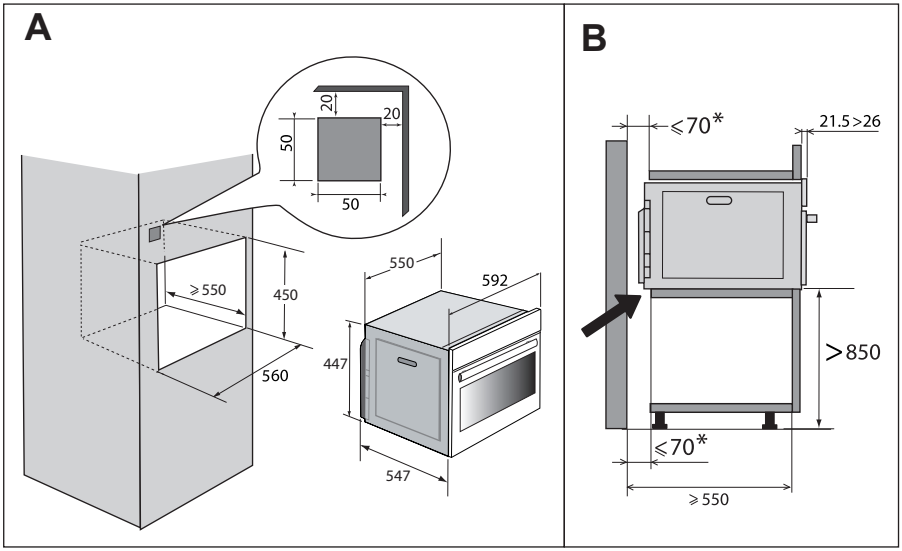
— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

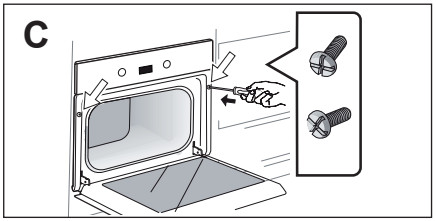
Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

1 INSTALLAZIONE

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO





Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno. L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (**fig. A**) o in un mobile a colonna (**fig. B**).
Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (**fig. C**).
Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.

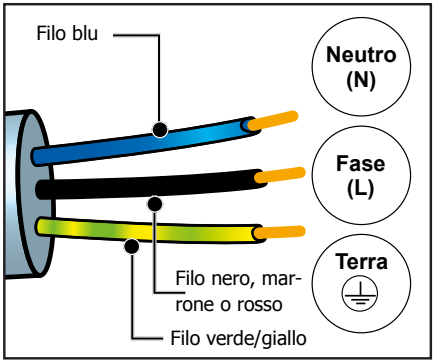
Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di Ø 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.

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

• 1 INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 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

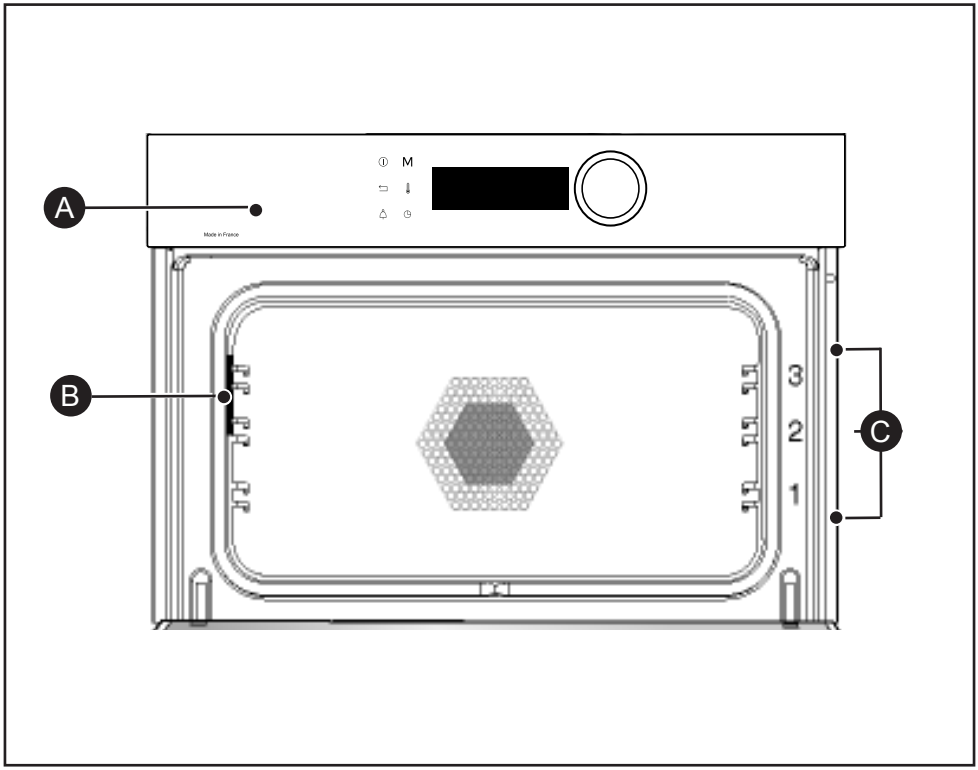
TUTELA DELL'AMBIENTE

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. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.
La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO



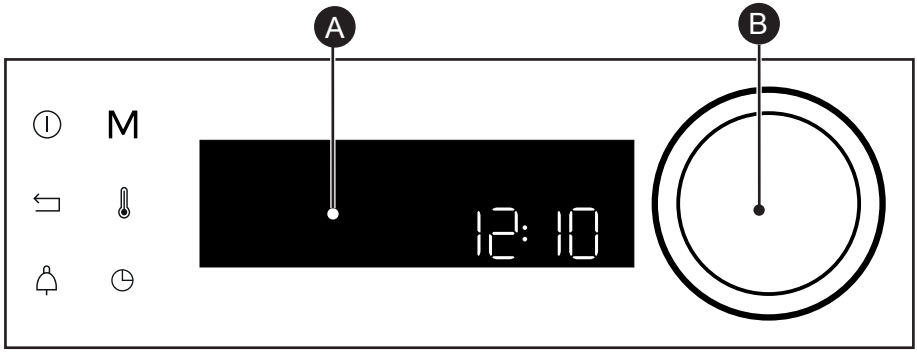
A **Pannello dei comandi**

B **Lampada**

C **Supporti ripiani (3 altezze disponibili)**

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



A **Display**

B **Manopola rotativa con pulsante centrale (non smontabile):**

- permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola.
- Permette di confermare ogni azione premendo al centro.

Tasto di spegnimento del forno (pressione lunga)

Tasto indietro

Tasto timer

Tasto di accesso diretto alla modalità MANUALE

Tasto di temperatura

Tasto durata di cottura/partenza differita

BLOCCO DEI TASTI

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

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

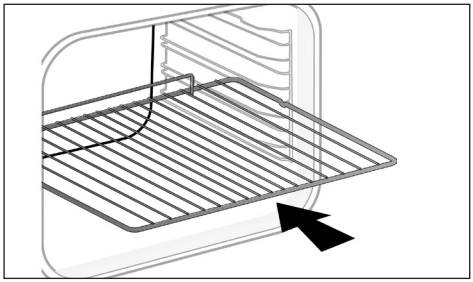
NOTA: solo il tasto di spegnimento resta attivo.

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

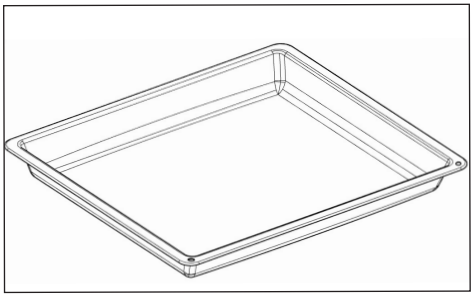
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

- Griglia antiribaltamento. Inserita nei ripiani, la griglia può essere usata per sostenere i piatti e gli stampi contenenti alimenti da cuocere o gratinare o per le grigliate (da poggiare direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Teglia multiuso, leccarda 45 mm. Inserita nei ripiani o fissata sulle guide telescopiche. Posizionata sotto la griglia, questa raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



• 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua
Alla prima messa in servizio selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per confermare la scelta.

- Regolare l'ora
Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

Il forno visualizza l'ora.

MENU REGOLAZIONI (A SECONDA DEL MODELLO)

Nel menu generale, selezionare la funzione "**REGOLAZIONI**" ruotando la manopola, poi confermare. Vengono proposte differenti regolazioni.

Selezionare il parametro desiderato ruotando la manopola, poi confermare.

Poi regolare i parametri e convalidarli.

- Ora
Modificare l'ora, confermare poi modificare i minuti e confermare nuovamente. Se il forno è connesso, l'ora si aggiorna automaticamente.

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

- Luminosità
Selezionare il livello di luminosità desiderato.

- Sleep mode
È possibile anche accedere allo stand-by del display.

Posizione ON, spegnimento del display dopo un certo periodo di tempo.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo un certo periodo di tempo.

- Gestione della lampada
Sono proposte due scelte di regolazione: Posizione ON, la lampadina resta accesa durante tutte le cotture (tranne con la funzione ECO). Posizione AUTO, la lampadina del forno si spegne dopo un certo tempo durante la cottura. Scegliere la posizione e confermare.

- Lingua
Scegliere la lingua e poi convalidare.

- Modalità DEMO
Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

- Diagnostica
In caso di problemi è possibile accedere al menu Diagnostica.

Durante una consulenza con il SPV verranno chiesti i codici presenti nella diagnostica.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura. Durante la navigazione è possibile accedere direttamente a questo menu premendo il tasto “M”.

**** Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura**

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 **Calore combinato****	**180°C 35°C - 230°C**	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 **Termoventilazione * / ****	**190°C 35°C - 250°C**	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 **Tradizionale ****	**200°C 35°C - 275°C**	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 **ECO***	**190°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 ****	**190°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 terracotta.
 **Grill variabile**	**4 1 - 4**	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 **Mantenimento al caldo**	**60°C** **35°C - 100°C**	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 **Scongelamento**	**35°C** **30°C - 75°C**	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento di carne, piccole pagnotte, ecc. viene fatto a 50 °C (carne messa sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 **Disidratazione**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, piante da condimento e aromatiche. Fare riferimento alla tabella specifica P.16.

Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

Consiglio per risparmiare energia.
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA

COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, premere sulla manopola per confermare. Si avvia il preriscaldamento. Un bip segnala che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. - Infornare il piatto al livello consigliato.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima dell'avvio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Premere il tasto .

- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi confermare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del piatto selezionando la durata con il tasto ◷ poi inserire la durata di cottura ruotando la manopola, infine confermare.

REGOLAZIONE DI FINE COTTURA (partenza differita)

È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa venga differita. Premere due volte il tasto ◷, poi inserire la fine della cottura ruotando la manopola e confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare. L'ora di fine cottura resta visualizzata.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura.

In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

"**ARRESTO**" appare sullo schermo

Confermare e selezionare premendo la manopola o con una pressione lunga sul tasto di spegnimento del forno.

• 6 CONSIGLI DI COTTURA



FUNZIONE DISIDRATAZIONE

La disidratazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi. Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli. Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.
Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).
Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

TABELLA INDICATIVA PER DISIDRATARE GLI ALIMENTI

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLA MODALITÀ AUTOMATICA

Nella modalità AUTO sono presenti moltissime ricette diverse classificate per categoria che possono essere cucinare in differenti modi. L'intelligenza del forno proporrà automaticamente una modalità di cottura preselezionata o alternative da selezionare comodamente nell'interfaccia di navigazione.

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione "**AUTO**" ruotando la manopola, poi confermare. Verranno proposte differenti categorie di piatti:

- Carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert.

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.

Consiglio
Per tutte le cotture, prima di inserire la teglia, il forno indica il livello di ripiano su cui inserire il piatto

CARNE
TERRINA DI CARNE
SPALLA D'AGNELLO
COSTATA DI VITELLO
ARROSTO DI VITELLO
STINCO DI MAIALE
LOMBATA DI MAIALE
MAIALE ARROSTO
ARROSTO DI MANZO
POLLO
ANATRA
FILETTO D'ANATRA
COSCIA DI TACCHINO

PESCE
TROTA
SALMONE
PESCI GRANDI
ASTICE
TERRINA DI PESCE

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

PIATTI
VERDURE FARCITE
POMODORI RIPIENI
LASAGNE
TORTA SALATA
TORTA AL FORMAGGIO
QUICHE
PIZZA
GRATIN DI PATATE
SOUFFLÉ

DESSERT
TORTA GENOVESE
TORTA DI MELE
PLUM-CAKE
TORTA AL CIOCCOLATO
TORTA ALLO YOGURT
CRUMBLE DI FRUTTA
TORTA ALLA FRUTTA
BISCOTTI SABLÉ/COOKIE
CUPCAKE
PASTA CHOUX
CRÈME CARAMEL

PANE E PASTA
BRIOCHE
BAGUETTE
PANE
PASTA FROLLA
PASTA SFOGLIA

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA

La funzione “**AUTO**” seleziona la modalità di cottura appropriata in funzione dell’alimento da preparare.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “**AUTO”** nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie di alimenti (carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert):

In funzione del piatto selezionato, la modalità AI propone un peso predefinito che dovrà essere regolato prima di confermare. Il forno calcola automaticamente i parametri di tempo e temperatura di cottura. L’altezza del ripiano viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

⚠ Per alcune ricette AI è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.
È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

• 8 ALTRE FUNZIONI

OPZIONI DI FINE COTTURA (A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA)

Alla fine della cottura in modalità manuale o in modalità Auto, il forno propone tre opzioni per adattarsi al risultato atteso: CROCCANTE, MANTENIMENTO AL CALDO e AGGIUNGERE 5 MIN.

CROCCANTE

È possibile gratinare un piatto a fine cottura con la funzione "**Croccante**".

Selezionare una funzione di cottura, regolare la temperatura e programmare una durata di cottura. A fine cottura selezionare la funzione "**Croccante**" e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. Il grill si avvierà automaticamente per gli ultimi 5 minuti di cottura.

MANTENIMENTO AL CALDO

A fine cottura è possibile selezionare l'opzione "MANTENIMENTO AL CALDO", che permetterà di lasciare il piatto in forno senza cuocerlo eccessivamente. La temperatura del forno si regola a una temperatura di degustazione fino a quando non si è pronti per mangiare.

AGGIUNGERE 5 MIN (solo in modalità manuale)

È possibile selezionare l'opzione "AGGIUNGERE 5 MIN" a fine cottura con una durata programmata. Attivando "AGGIUNGERE 5 MIN" il forno riprende le regolazioni della modalità di cottura e di temperatura per 5 minuti, ripetibili se necessario.

BUON APPETITO: a fine cottura il forno mostra la scritta "Buon appetito". È possibile estrarre il piatto dal forno. Per spegnere il forno premere la manopola o il tasto di spegnimento del forno.

FUNZIONE TIMER

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

- Premere il tasto  .

Regolare il timer ruotando la manopola, quindi premerla per confermare e avviare il conto alla rovescia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione.

Premere nuovamente il tasto , regolare il tempo o impostarlo a 0m00s per annullare. Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, anche il timer si arresta.

• 9 MANUTENZIONE

PULIZIA E MANUTENZIONE:

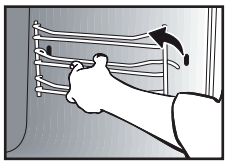
SUPERFICIE ESTERNA

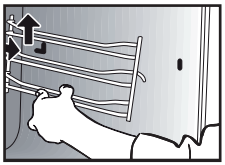
Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevare la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.





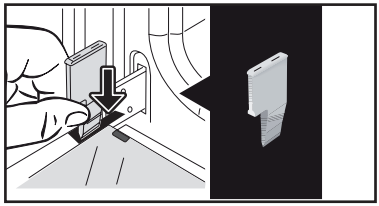
I VETRI INTERNI

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.

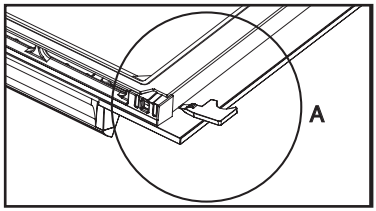
⚠ Avvertenza
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

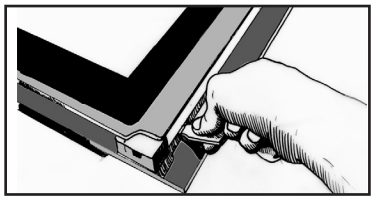
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

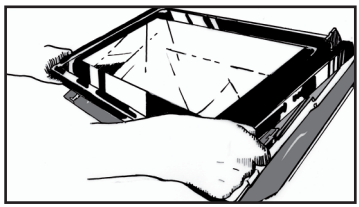


Per rimuovere l'insieme cornice e vetro, procedere in questo modo:
Inserire l'arresto nella sua sede Ⓐ a destra.



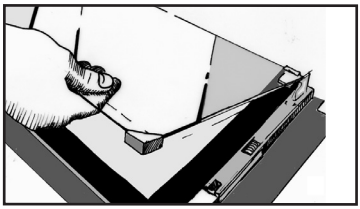


Fare leva sull'insieme per sganciare la cornice e il vetro. Ripetere l'operazione a sinistra



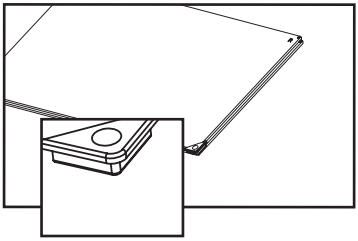
• 9 MANUTENZIONE

Rimuovere la cornice e il vetro.
Rimuovere l'insieme dei vetri interni della porta facendoli ruotare.



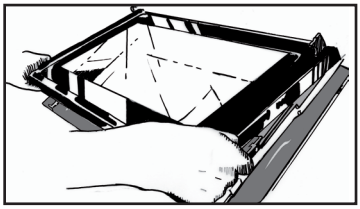
Questo insieme è composto da 2 vetri di cui il primo possiede 2 arresti in gomma sui 2 angoli anteriori.

Pulire il vetro con una spugna morbida e un po' di detersivo per stoviglie.
Non immergere il vetro nell'acqua.
Non usare creme per lucidare o spugne abrasive. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.
Dopo la pulizia, rimettere il primo vetro nella porta.
Riposizionare i 2 arresti neri in gomma sugli angoli anteriori prima del 2° vetro.

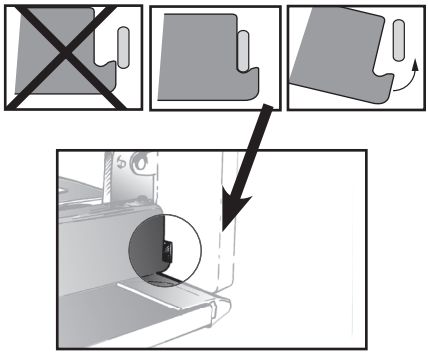


Rimettere nella porta il 2° vetro posizionandolo sul primo.

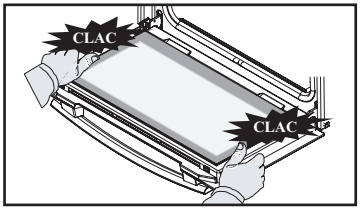
Rimettere l'insieme cornice dei vetri esterni nella porta.



Fare attenzione a inserire correttamente la cornice sotto il perno a lato della cerniera.



Fissare la cornice serrandola con la porta.
Non premere solo sulla cornice.



L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

• 9 MANUTENZIONE

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia 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.

Rimuovere la teglia e la griglia prima di avviare una pulizia mediante pirolisi "è possibile lasciare i ripiani del forno".

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Cicli di pirolisi proposti:

Pyro ECO di 1 ora 30 min

Pirolisi di 2 ore

PULIZIA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.
Ruotare il selettore delle funzioni su una delle funzioni di pulizia automatica.
La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida (pressione sulla manopola).
Durante la pirolisi, il simbolo appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.
Al termine della pirolisi c'è la fase di raffreddamento. Durante questa fase il forno non può essere utilizzato.

Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nel paragrafo precedente, poi regolare l'ora di fine pirolisi che si desidera premendo il tasto ◷. Il display lampeggia, regolare l'ora di fine con i tasti + o -. Dopo queste azioni l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata. Quando la pirolisi è terminata, riportare il selettore di funzione a 0.

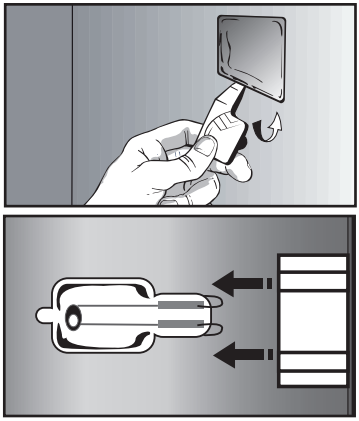
• 9 MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Avvertenza

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

Caratteristiche della lampada:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica G.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Smontare innanzitutto il ripiano laterale sinistro.
La lampada è accessibile all'interno del forno.
Fare leva sul coperchio con l'aiuto dello spessore in plastica per rimuoverlo.
Sostituire la lampadina (utilizzare un guanto in gomma che faciliterà lo smontaggio) poi riagganciare il coperchio.
Ricollegare il forno alla corrente elettrica.

• 10 ANOMALIE E SOLUZIONI

Domande	Risposte e soluzioni
- **Appare "AS" (sistema Auto Stop).**	Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.
- Codice guasto che comincia per "F".	Il forno ha rilevato un'anomalia. Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto. Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.
- Il forno non riscalda.	Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "**DEMO**" (vedere menu regolazioni).
- La lampadina del forno non funziona.	Sostituire la lampada o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Vedere il capitolo "Sostituzione della lampadina".
- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.
- Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display.	Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

TEST DI IDONEITÀ AL FUNZIONAMENTO SECONDO LA NORMA EN 60350:

Verifica	Sequenza di cottura	T °C	Ripiano	Durata	Osservazioni
Biscotti sablé (8.4.1)	Termoventilazione	165	2	18-20 min	Teglia per dolci
	Tradizione	200	2	20-23 min	Teglia per dolci Lissium
	Termoventilazione	165	3/1	22-25 min	Forno preriscaldato: - Teglia per dolci - Teglia smaltata
Piccoli dolci (8.4.2)	Termoventilazione	165	2	22-25 min	Teglia per dolci
	Termoventilazione	160	3/1	22 min	Forno preriscaldato: - Teglia per dolci - Teglia smaltata
Savoiardi (8.5.1)	Termoventilazione	170	1	35-40 min	Forno preriscaldato, stampo su griglia + 5 min nel forno spento senza preriscaldamento
	Tradizione	175	1	45 min	2 livelli (non applicabile)
Torta di mele (8.5.2)	Combinato	180	1	50-55 min	Stampo di 20 cm sulla griglia
	Termoventilazione	180	3/1	50-55 min	Forno preriscaldato: - Teglia smaltata 1° ripiano
Superficie grill (9.1)	Grill forte	P4	2	2-3 min	Preriscaldamento 5 min Pane sulla griglia Porta chiusa

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangeschaft. Deze keuze toont uw veeleisendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.
Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpen van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culinaire hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met edele materialen en bieden een afwerking van een onberispelijke kwaliteit.
Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke productie iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooien.
De Consumentenservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om altijd zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.
Wij zijn vereerd uw nieuwe keukenpartner te zijn en danken u voor uw vertrouwen.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

In zijn fabrieken in het Franse Orléans en Vendôme is De Dietrich doorlopend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitzonderlijke vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.
Dit keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

NL

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN 4

1 INSTALLATIE 6

Keuze van de plaatsing en inbouw 6
Elektrische aansluiting 7

2 MILIEU 7

Respect voor het milieu 7

3 VOORSTELLING VAN DE OVEN 8

De bedieningsknoppen en het display 9
Vergrendeling van de toetsen 9
De accessoires (afhankelijk van het model) 10

4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN 11

Eerste ingebruikname 11
Menu instellingen (afhankelijk van het model) 11

5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE 12

Starten van een bereiding 14

6 BEREIDINGSADVIEZEN 15

Droogfunctie 15

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE 16

Voorstelling van de automatische modus 16
Voorstelling van de categorieën gerechten 16
Starten van een automatische bereiding 18
Onmiddellijk bereiding 18

8 ANDERE FUNCTIES 19

Opties voor het einde van de bereiding (afhankelijk van het type bereiding) 19
Timerfunctie 19

9 ONDERHOUD 20

Reiniging en onderhoud: 20
Zelfreiniging d.m.v. pyrolyse 22
Vervanging van de lamp 23

10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN 24

11 BEKWAAMHEIDSPROEF 25

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.

 Belangrijk

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

 WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolysereiniging van uw oven start.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN

 WAARSCHUWING:

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

 Om het apparaat van het elektriciteitsnet te kunnen afkoppelen, moet er een schakelaar aangebracht worden tussen de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

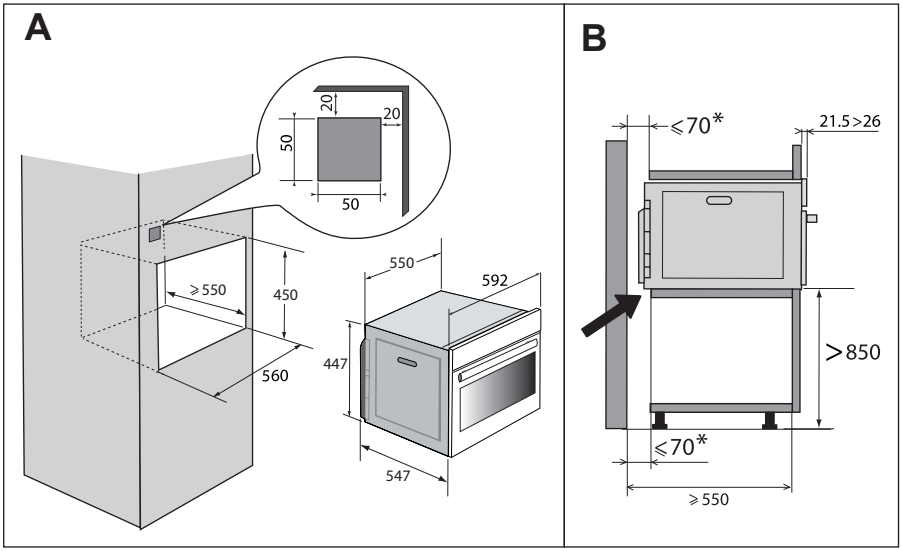
— Voor alle reiniging in de ovenruimte moet de oven uitgeschakeld zijn.

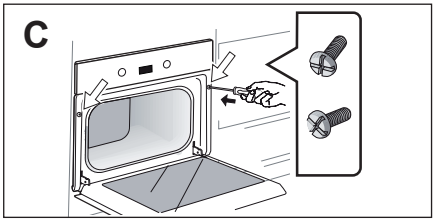
Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

1 INSTALLATIE

KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW





De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.
Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (**fig. A**) als in een inbouwkast (**fig. B**) worden geïnstalleerd.
Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een inbouwkast), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (**fig. C**).
Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.

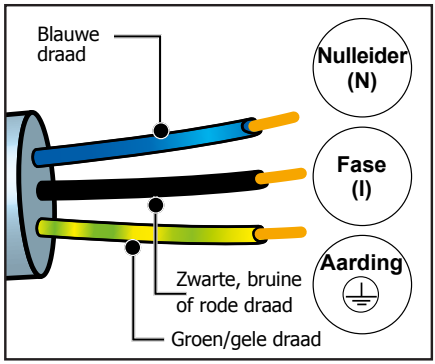
Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.

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

• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform de norm IEC 60083 of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.
De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.
Onze aansprakelijkheid kan niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.



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

• 2 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

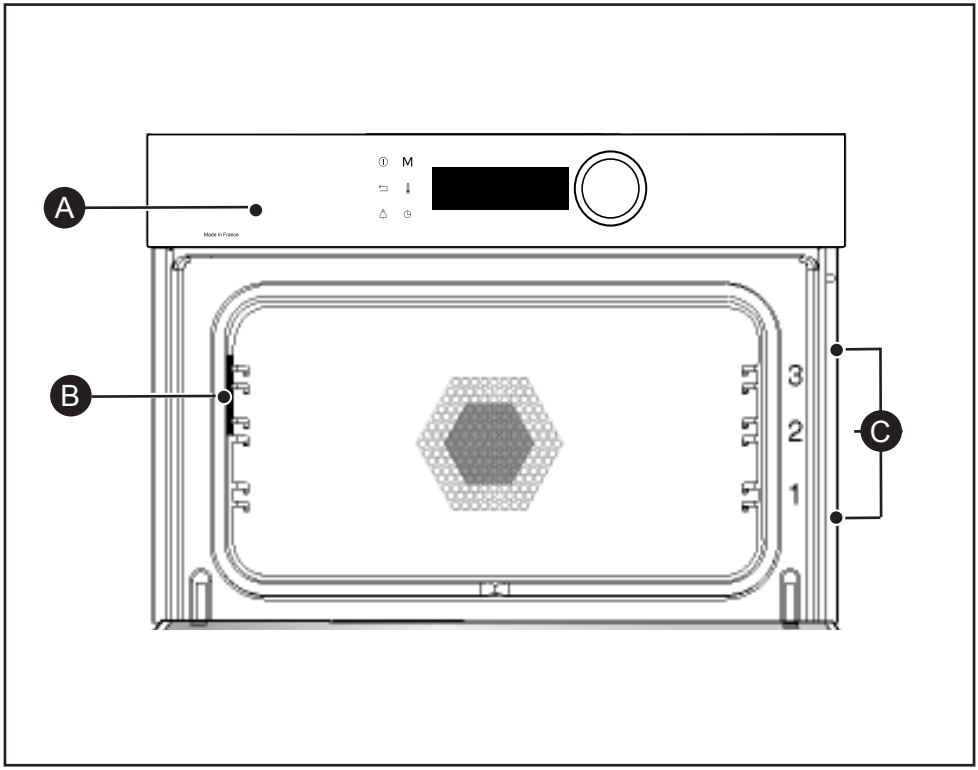
Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.
De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.
Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN



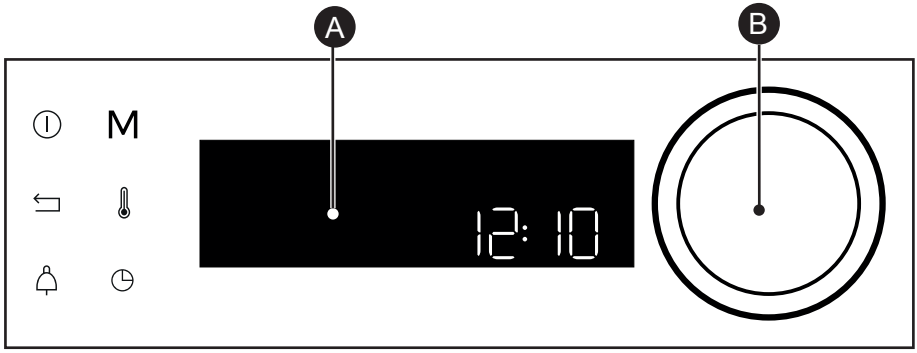
A **Bedieningspaneel**

B **Lamp**

C **Niveauhouders (3 hoogtes beschikbaar)**

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A **Display**

B **Draaiknop met drukzone in het midden (niet demonteerbaar):**

- voor het kiezen van de programma's of het verhogen of verlagen van de waarden, door hier aan te draaien.
- Voor het valideren van iedere handeling door in het midden te drukken.

Stoptoets van de oven (lang drukken)

Terugkeertoets

Timertoets

Toets voor directe toegang in de HANDBEDIENDE modus

Temperatuurtoets

Toets bereidingstijd/ geprogrammeerde inschakeling

VERGRENDELING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen ⮌ en 🔔 totdat het symbool 🔒 wordt weergegeven op het scherm.

De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.

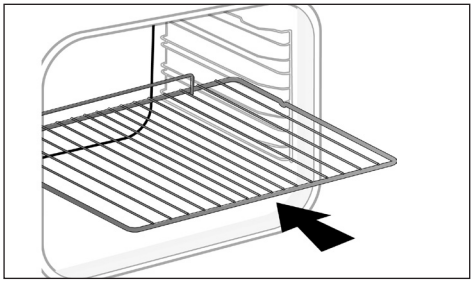
N.B.: alleen de uittoets ⏻ blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen ⮌ en 🔔 totdat het hangslotsymbool 🔒 van het scherm verdwijnt.

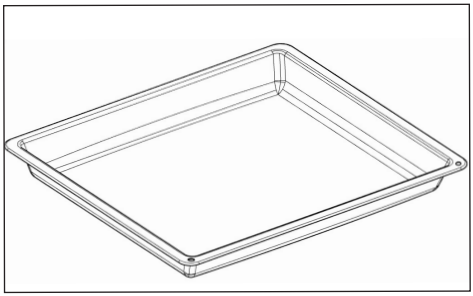
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- Rooster met kantelbeveiliging. Het in de niveauhouders geplaatste rooster kan gebruikt worden om schalen en bakvormen met te bereiden of te gratineren voedsel op te plaatsen of voor gegrilde gerechten (die er rechtstreeks op geplaatst worden). Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm. Geplaatst in de niveauhouders of bevestigd op de uitschuifbare rails. Geplaatst onder de grill om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen. Deze kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



• 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

EERSTE INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal
Selecteer bij de eerste ingebruikname uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

- Stel de tijd in
Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

MENU INSTELLINGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Selecteer in het algemene menu de functie **"INSTELLINGEN"** door aan de knop te draaien en valideer. U kunt uit verschillende instellingen kiezen.

Selecteer de gewenste parameter door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.

- De tijd
Wijzig de tijd, valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw. Als u een smart oven heeft, wordt de tijd automatisch bijgesteld.

- Het geluid
Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.

- Lichtsterkte
De gewenste lichtsterkte selecteren.

- Sleep modus
U heeft eveneens toegang tot de sluimerstand van uw display:

Stand ON, het display schakelt na een bepaalde tijd uit.

Stand OFF, vermindering van de lichtsterkte na een bepaalde tijd.

- Beheer van de lamp
U kunt uit twee instellingen kiezen: Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na enige tijd tijdens het bereiden. Kies de gewenste stand en valideer.

- De taal
Kies uw taal en valideer.

- De DEMO modus
De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

- Diagnose
In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Diagnose.

Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, zal men u vragen welke codes in de diagnose worden weergegeven.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

Met deze modus kunt u zelf alle bereidingsparameters instellen: temperatuur, bereidingstype, bereidingstijd. Tijdens het navigeren heeft u rechtstreeks toegang tot dit menu door op de toets “M” te drukken.

**** Verwarm voor iedere bereiding uw oven leeg voor**

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 **Gecombineerde warmte ****	**180°C 35°C - 230°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 **Hetelucht-functie * / ****	**190°C 35°C - 250°C**	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 **Traditioneel ****	**200°C 35°C - 275°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 **ECO***	**190°C 35°C - 275°C**	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 **Geventileerde grill ****	**190°C 100°C - 250°C**	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 **Geventileerde bodem ****	**180°C 75°C - 250°C**	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 **Variabele grill**	**4 1 - 4**	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het grillen gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.

*Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 **Warmhouden**	**60°C** **35°C - 100°C**	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 **Ontdooien**	**35°C** **30°C - 75°C**	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruit-taarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz. gebeurt bij 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 **Drogen**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie de speciale tabel P.16.

Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

Tip voor energiebesparing.
Vermijd om tijdens het bereiden de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN BEREIDING

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

Wanneer u uw bereidingsfunctie geselecteerd en gevalideerd heeft, bijvoorbeeld: Geventileerde bodem, drukt u op de knop om te valideren, waarna het voorverwarmen start; een pieptoon geeft aan dat uw oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. U kunt uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau plaatsen.

N.B.: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden voordat het bereiden begint (temperatuur, baktijd en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het soort bereiding dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale temperatuur voor.

Deze kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Druk op de toets .

- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BEREIDINGSTIJD

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht invoeren door de tijdsduur te selecteren met behulp van de toets ◷ en vervolgens de bereidingstijd invoeren met behulp van de draaiknop en daarna valideren.

INSTELLING EINDE BEREIDINGSTIJD (geprogrammeerde inschakeling)

U kunt dit einde van de bereidingstijd wijzigen als u de inschakeling hiervan wilt programmeren; druk tweemaal op de toets ◷ en voer het einde van de bereidingstijd in door aan de knop te draaien en valideer uw keuze.

Valideer na het instellen van het einde van de bereidingstijd. Het einde van de bereidingstijd blijft weergegeven.

N.B.: U kunt een bereidingswijze starten zonder de tijdsduur of de eindtijd te selecteren.

In dat geval stopt u het bereiden wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gaar is (zie hoofdstuk “Uitschakelen tijdens het bereiden”).

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BEREIDEN

Om tijdens het bereiden te stoppen, drukt u op de knop.

“UITSCHAKELEN” wordt weergegeven op het scherm.

Bevestig uw keuze en druk nogmaals op de knop, of houd de stoptoets van de oven lang ingedrukt.

• 6 BEREIDINGSADVIEZEN



DROOGFUNCTIE

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen. Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.
Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.
Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).
Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen.
De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

INDICATIEVE TABEL VOOR HET DROGEN VAN UW VOEDINGSMIDDELEN

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE AUTOMATISCHE MODUS

In de AUTO modus vindt u talrijke gevarieerde recepten, geklasseerd op categorie, die u verschillende manieren kunt bereiden. De intelligente modus van de oven stelt u automatisch een voorgeselecteerde bereidingswijze of alternatieven voor die eenvoudig in de navigatie-interface te selecteren zijn.

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie **"AUTO"** door aan de knop te draaien en valideer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld:

- Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts.

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valideer.

Advies
Voor alle bereidingen geeft de oven u, voordat u uw schaal in de oven zet, op welk niveau de schaal moet worden geplaatst

VLEES
VLEESTERRINE
LAMSSCHOUDER
KALFSRIBBEN
KALFSGEBRAAD
VARKENSSCHENKEL
VARKENSRUG
VARKENSGEBRAAD
RUNDERGEBRAAD
KIP
EEND
EENDENBORSTFILET
KALKOENBOUT

VIS
FOREL
ZALM
GROTE VISSEN
KREEFT
VISTERRINE

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

GERECHTEN
GEVULDE GROENTEN
GEVULDE TOMATEN
LASAGNE
HARTIGE TAART
KAASTAART
QUICHE
PIZZA
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN
SOUFFLÉ

DESSERTS
CAKETAART
APPELGEBAK
CAKE
CHOCOLADEGEBAK
YOGHURTGEBAK
FRUITCRUMBLE
FRUITTAART
ZANDKOEKJES/COOKIES
CUPCAKES
SOEZENDEEG
CRÈME CARAMEL

BROOD EN DEEG
BRIOCHE
STOKBROOD
BROOD
KRUIMELDEEG
BLADERDEEG

• 7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN AUTOMATISCHE BEREIDING

De **“AUTO”**-functie selecteert voor u de juiste bereidingswijze aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

- Selecteer de **“AUTO”** modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voedingsmiddelen voor (Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts):

Aan de hand van het geselecteerde gerecht stelt de Ai-modus een standaard gewicht voor dat u indien nodig kunt aanpassen alvorens te valideren. De oven berekent automatisch de parameters bereidingstijd en -temperatuur. De hoogte van de niveauhouder wordt weergegeven, zet uw gerecht in de oven en valideer.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de bereidingstijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

⚠ Voor sommige AI gerechten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.
U kunt uw oven openen en uw gerecht tijdens de bereiding op ieder willekeurig moment begieten.

• 8 ANDERE FUNCTIES

OPTIES VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING (AFHANKELIJK VAN HET TYPE BEREIDING)

Aan het einde van de bereidingstijd in de handbediende of Auto modus stelt de oven u drie opties voor voor het gewenste eindresultaat: KROKANT, WARM HOUDEN en 5 MIN TOEVOEGEN.

KROKANT

Aan het einde van de bereiding kunt u een gerecht gratineren met de functie **"Krokant"**.

Selecteer een bereidingsfunctie, pas de temperatuur aan en programmeer een bereidingstijd. Selecteer aan het einde van de bereiding de functie "**Krokant"** en valideer door op de knop te drukken.

Het bereiden start. De grill zal tijdens de laatste 5 minuten van uw bereiding automatisch gaan werken.

WARM HOUDEN

Aan het einde van de bereiding kunt u de optie "WARM HOUDEN" selecteren, om uw gerecht warm te houden zonder langer te bakken. De temperatuur van de oven gaat over op een zodanige temperatuur dat u het gerecht meteen kunt eten wanneer u aan tafel kunt.

5 MIN TOEVOEGEN (uitsluitend in de handbediende modus)

Aan het einde van uw bereiding kunt u met geprogrammeerde tijdsduur de optie "5 MIN TOEVOEGEN" selecteren. Door "5 MIN TOEVOEGEN" te activeren, hervat de oven de instellingen van de bereidingswijze en de temperatuur gedurende 5 minuten en u kunt dit indien nodig nogmaals herhalen.

EET SMAKELIJK: aan het einde van de bereiding toont uw oven Eet Smakelijk, u kunt uw gerecht uit de oven halen. Om uw oven uit te schakelen drukt u op de knop of op de stoptoets van de oven.

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan gebruikt worden wanneer de oven uit staat of tijdens een bereiding.

- Druk op de toets 🔔 .

Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te valideren, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om de programmering te wijzigen of te annuleren.

Druk nogmaals op de toets 🔔, wijzig de tijd of stel deze in op 0m00s om te annuleren. Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u ook de timer.

• 9 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

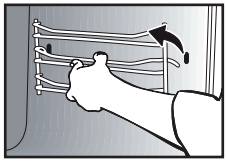
BUITENOPPERVLAK

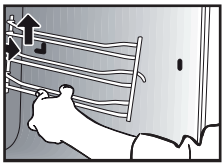
Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel of een schuurspons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveauhouders.





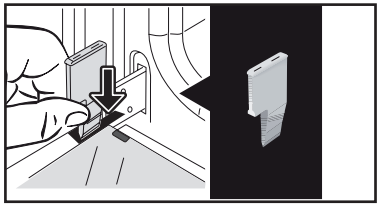
BINNENKANT VAN DE RUITEN

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.

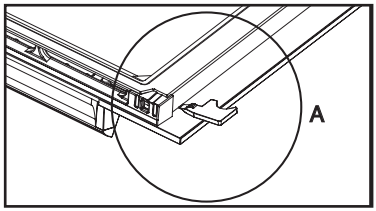
⚠ Waarschuwing
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

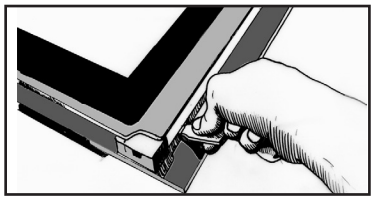
DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.

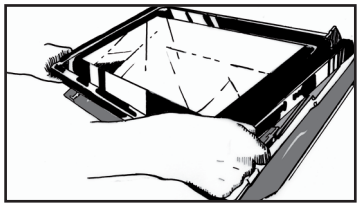


Om het lijstgeheel en het glas te verwijderen, ga als volgt te werk:
Steek het blokje in de hiervoor bedoelde ruimte Ⓐ aan de rechterkant.



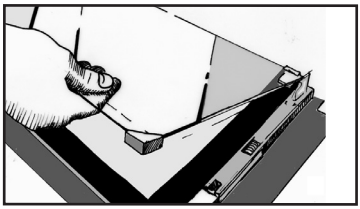


Wip het lijstgeheel en het glas los. Voer dezelfde handeling links uit



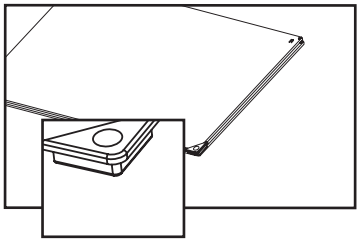
• 9 ONDERHOUD

Verwijder het lijstgeheel en het glas.
Verwijder alle binnenglas van de deur door deze te laten draaien.



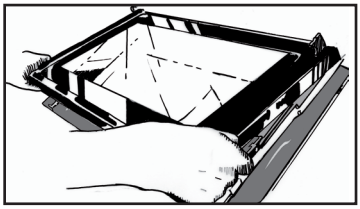
Dit geheel bestaat uit 2 ruiten waarvan de 1e beschikt over 2 rubber blokjes op de 2 voorste hoeken.

- Reinig het glas met een zachte spons en afwasproduct.
Dompel het glas niet onder in het water.
Gebruik geen schuurmiddelen noch schuurspons. Spoel ze af met water en droog ze af met een niet pluizende doek.
Na het reinigen, vervang het eerste glas in de deur.
Zet de 2 blokjes van zwart rubber terug op de voorste hoeken van de 2e ruit:

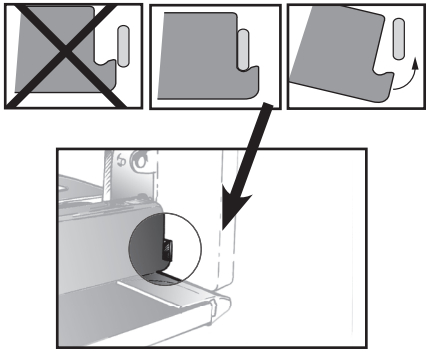


Plaats vervolgens in de deur het tweede glas door het positioneren op het eerste.

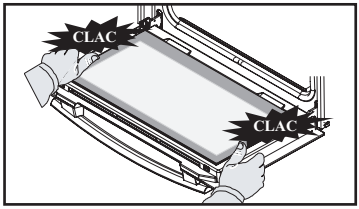
Vervang uw buitenlijstgeheel en het glas in de deur.



Zorg ervoor op de juiste manier de lijst onder de pen naast de scharnier te bevestigen.



Klik uw lijst vast door de deur te sluiten.
Druk niet enkel op de lijst.



Uw apparaat is opnieuw operationeel.

• 9 ONDERHOUD

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een pyrolysereinigingsfunctie:
Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vlekken die afkomstig zijn van spatten of morsen worden geëlimineerd.
Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.
Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

Verwijder de plaat en het rooster alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten "u kunt de niveauhouders in de oven laten".

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

Voorgestelde pyrolysecycli:

Pyro ECO van 1.30 u

Pyrolyse van 2.00 u

ONMIDDELLIJKE REINIGING

Op de timer wordt alleen het uur weergegeven. Dit uur mag niet knipperen.
Draai de functieschakelaar op een van de zelfreinigingsfuncties.
De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging (druk op de knop).
Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool in de programmakiezer om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Aan het einde van de pyrolyse vindt er een afkoelingsfase plaats, uw oven kan gedurende die tijd niet gebruikt worden.

Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar voor de bereiding van uw keuze.

REINIGING MET UITGESTELDE START

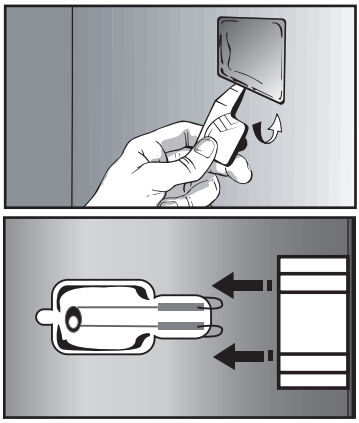
Volg de instructies beschreven in de vorige paragraaf en stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in door een druk op de toets . De weergave knippert, stel de eindtijd in met de toetsen + of -. Na deze acties wordt de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd. Zet na de pyrolyse de functieschakelaar terug op 0

• 9 ONDERHOUD

VERVANGING VAN DE LAMP

Waarschuwing
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Dit product bevat een lichtbron van de energie-efficiëntieklasse G.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Demonteer eerst het links niveau.
De lamp is bereikbaar in de oven.
Klik het glas los met behulp van de plastic spie om dit te verwijderen.
Vervang de gloeilamp (gebruik een rubber handschoen om de demontage te vergemakkelijken) en klik vervolgens het glas terug.
Sluit uw oven opnieuw aan op het elektriciteitsnet.

• 10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
- "AS" wordt weergegeven (Auto Stop systeem).	Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.
- Foutcode beginnend met een "F".	Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Zet de oven 30 minuten uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.
- De oven wordt niet warm.	Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de "**DEMO"** modus staat (zie menu instellingen).
- De lamp van de oven werkt niet.	Vervang de lamp of zekering. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten. Zie het hoofdstuk vervanging van de lamp.
- De koelventilator blijft na het uitschakelen van de oven draaien.	Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het gebruik blijven werken om de oven te ventileren. Neem bij langer dan een uur contact op met de servicedienst.
- Het symbool "deurslot" knippert op het display.	Deurslot defect, bel de servicedienst.

BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS IA NORM EN 60350:

Test	Baksequentie	T°C	Ni-veau	Tijd	Opmerkingen
Zandkoekjes (8.4.1)	Heteluchtfunctie	165	2	18-20 min	Plaat gebak
	Traditie	200	2	20-23 min	Plaat lissium gebak
	Heteluchtfunctie	165	3 / 1	22-25 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Kleine gebakjes (8.4.2)	Heteluchtfunctie	165	2	22-25 min	Plaat gebak
	Heteluchtfunctie	160	3 / 1	22 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Sponscake - Luchtige cake (8.5.1)	Heteluchtfunctie	170	1	35-40 min	Voorverwarmde oven, vorm op rooster + 5 minuten in de oven uitgedoofd zonder voorverwarming
	Traditie	175	1	45 min	2 niveaus (n.v.t.)
Appeltaart (8.5.2)	Gecombineerd	180	1	50-55 min	Vorm 20 cm op rooster
	Heteluchtfunctie	180	3 / 1	50-55 min	Voorverwarmde oven: -Geëmailleerde plaat 1e niveau
Oppervlakkige grill (9.1)	Krachtige grill	P4	2	2-3 min	Voorverwarmen 5 min Brood op rooster Deur gesloten

NO

KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette valget viser at du stiller høye krav og at du har sans for franskinspirert stil.
De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk vare og teknologi til bruk på det gode kjøkken. Våre apparater bygges med edle materialer og tilbyr feilfri kvalitet og finish.
Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten faller i smak hos alle talenter på kjøkkenet.
Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsette å oppfylle dine krav på best mulig måte.
Vi har gleden av å være din partner på kjøkkenet, og takker for tilliten.



På sine produksjonsanlegg i Frankrike, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og faglige ekspertise for å utvikle perfekte produkter ned til minste detalj. En rekke av våre husholdningsapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.
Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sporbarhet og gir klar og objektiv informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER 3

1 INSTALLASJON 5

Valg av installasjonssted og nedfelling 5
Elektriske koblinger 6

2 MILJØ 6

Miljøvern 6

3 PRESENTASJON AV STEKEOVNEN 7

Kontroller og display 8
Tastelås 8
Tilbehør (avhengig av modell) 9

4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER 10

Første gangs bruk 10
Innstillingsmeny (avhengig av modell) 10

5 MANUELL MODUS 11

Starte en tilberedning 11

6 RÅD OG ANBEFALINGER 14

Tørking 14

7 AUTOMATISK MODUS 15

Presentasjon av automatisk modus 15
Presentasjon av kategoriene med retter 15
Starte en tilberedning i automatisk modus 17
Umiddelbar start 17

8 ANDRE FUNKSJONER 18

Valg for stekeslutt (avhengig av steketype) 18
Tidsur 18

9 VEDLIKEHOLD 19

Rengjøring og vedlikehold: 19
Selvrengjøring med pyrolyse 21
Bytte lyspære 22

10 FEIL OG LØSNINGER 23

11 SAMSVARSTEST 25

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.

 Viktig

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

 ADVARSEL:

— Apparatet og de berørbare delene kan bli varme under bruk. Pass

på at du ikke berører varmeelementene inni ovnen. Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de ikke blir holdt øye med hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Før det foretas pyrolyserengjøring av ovnen, ta ut alt tilbehøret og fjern det verste sølet.

— Når rengjøringsfunksjonen er i gang, kan overflatene bli varmere enn ved normal bruk.

Barn bør derfor holdes på avstand.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon.

— Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER



ADVARSEL:

Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.



Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømnettet ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnettet i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å forhindre at det oppstår problemer.

— Dette apparatet kan monteres både på en flate og i en søyle som vist i monteringsskjemaet.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrus inn i hullene på sidestolpene.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

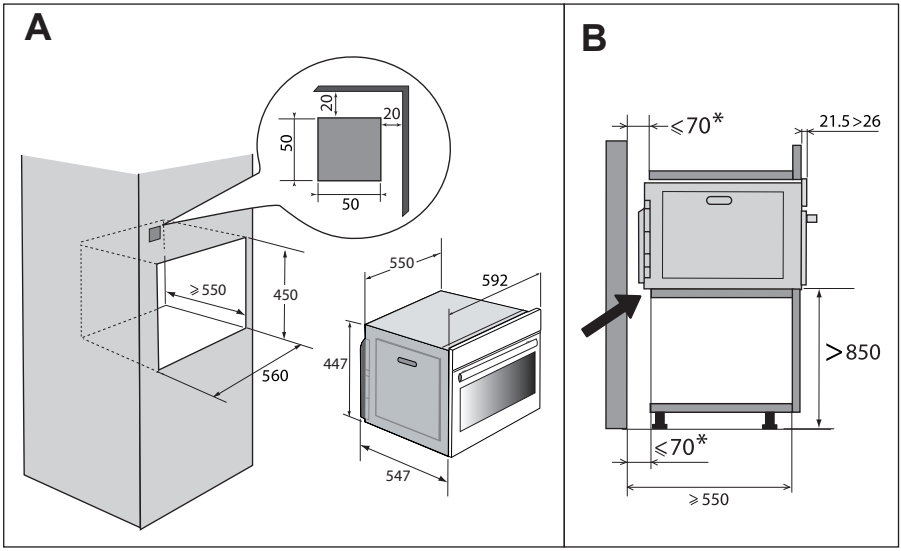
— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

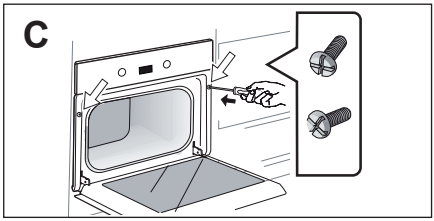
Dette apparatets karakteristikker må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

1 INSTALLASJON

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG NEDFELLING





Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.
Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (**fig. A**) eller i et høyskap (**fig. B**).
Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom veggen og overflaten ovnen settes på (**fig. C**).
Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.

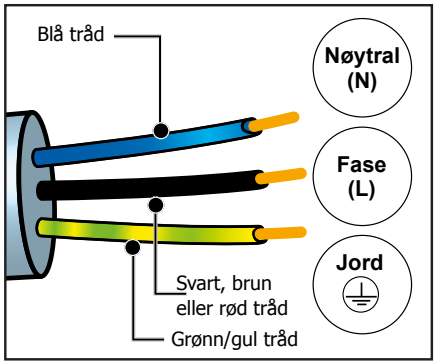
Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne.

Råd
Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.

• 1 INSTALLASJON

ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnen er utstyrt med en godkjent strømkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220~240 Volt ved hjelp av en godkjent stikkontakt IEC 60083 eller en avbrytermekanisme for alle poler i samsvar med installasjonsforskriftene.
Jordledningen (grønn-gul) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.
Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

Viktig:
Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis

• 2 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

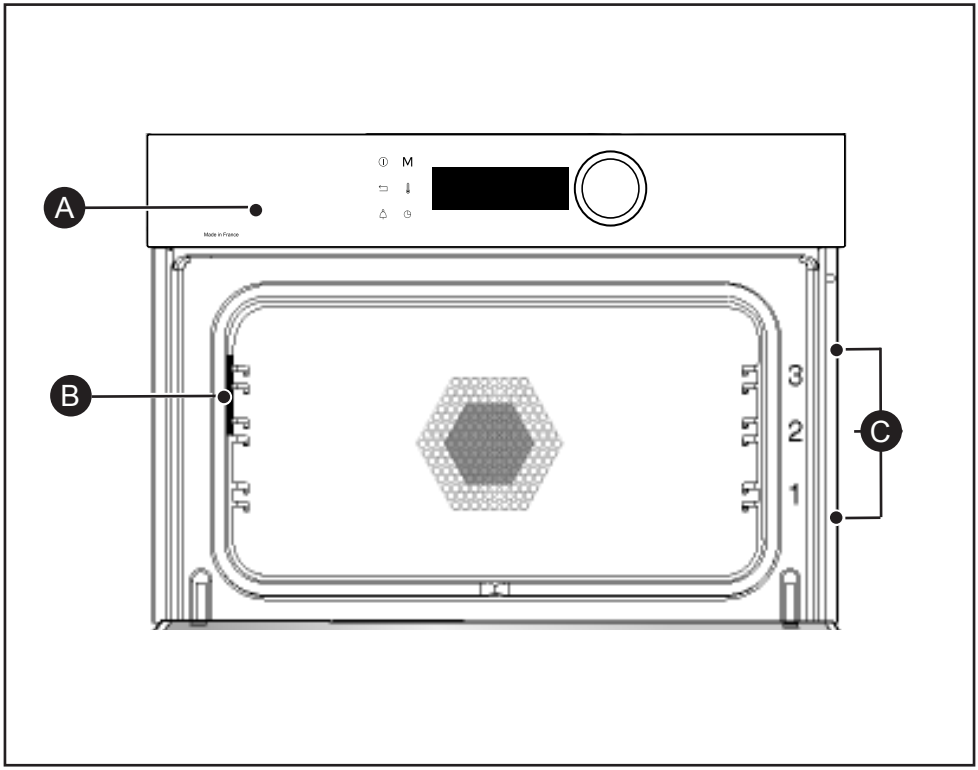
Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.
Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN



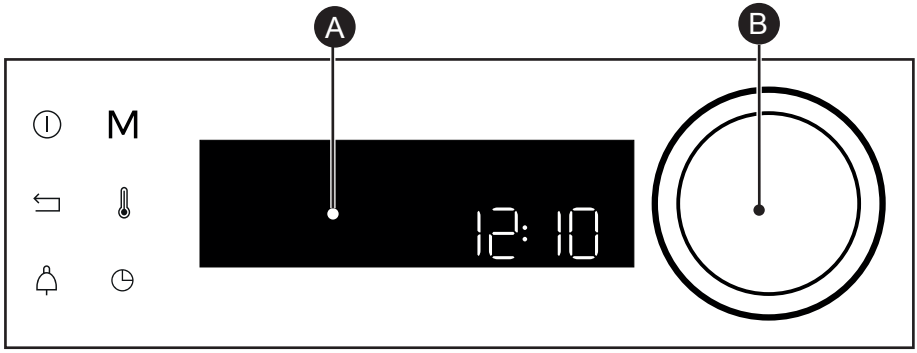
A **Kontrollpanel**

B **Lampe**

C **Riller (3 posisjoner)**

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

KONTROLLER OG DISPLAY



A **Display**

B **Dreiebryter med midtstilt tast (kan ikke demonteres):**

- dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.
- Trykk i midten for å bekrefte et valg.

Tast for å slå av ovnen (langt trykk)

Tilbaketast

Tidsur-tast

Direkte tilgang til MANUELL modus.

Tast for temperatur

Tast for steketid/utsatt start

TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten og inntil symbolet vises på skjermen.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

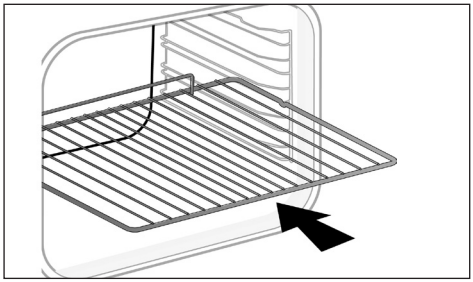
NB: bare av-tasten kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten og inntil hengelåsen forsvinner fra displayet.

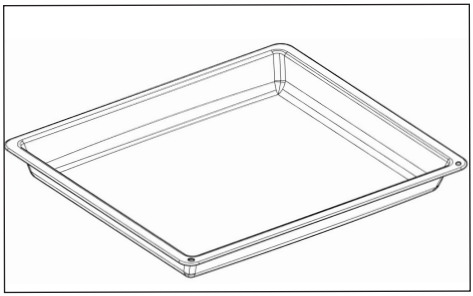
• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

- Rist som hindrer velting. Risten settes i rillene og kan brukes til panner og former med retter som skal stekes eller gratineres, eller til grilling (grillmaten legges direkte på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm. Pannen settes i rillene eller festes på teleskopskinnene. Pannen brukes under risten. Den samler opp kraft og fett fra grillmaten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

FØRSTE GANGS BRUK

- Velg språk
Første gang du bruker ovnen, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Still inn klokken
Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

INNSTILLINGSMENY (AVHENGIG AV MODELL)

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**INNSTILLINGER**" og bekreft. Du kan foreta ulike innstillinger.

Vri bryteren for å velge en innstilling og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.

- Klokkeslett
Endre klokkeslettet og bekreft. Endre minuttene og bekreft på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk.

- Lyd
Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.

- Lys
Velg ønsket lysstyrke.

- Dvalemodus
Du kan også sette displayet på dvalemodus:

ON betyr at displayet slås av etter en viss tid.

OFF betyr at lysstyrken minker etter en viss tid.

- Lampe
Det finnes to innstillingsvalg: Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO). Posisjon AUTO: lampen i stekeovnen slukkes etter en viss tid under tilberedningen. Velg posisjon og bekreft.

- Språk
Velg ditt språk og bekreft.

- Demomodus
Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varmes opp. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

- Diagnose
Hvis det oppstår et problem, har du tilgang til Diagnose-modus.

Når du kontakter kundeservice, kan de be om kodene som vises i denne modusen.

• 5 MANUELL MODUS

Med denne modusen kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid. Når du navigerer i menyen, kan du gå direkte til denne menyen ved å trykke på tasten "M".

****Forvarm ovnen tom før du steker eller baker**

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 **Varmluft + tradisjonell ****	**180°C** **35°C - 230°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 **Varmluft * / ****	**190°C** **35°C - 250°C**	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking i opptil 3 nivåer samtidig.
 **Tradisjonell ****	**200°C** **35°C - 275°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 **ECO***	**190°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 ****	**190°C** **100°C - 250°C**	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker , for "forsegling" og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 **Undervarme + vifte ****	**180°C** **75°C - 250°C**	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 **Variabel grill**	**4** **1 - 4**	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.

• 5 MANUELL MODUS

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 **Varmeskap-funksjon**	**60°C** **35°C - 100°C**	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 **Tining**	**35°C** **30°C - 75°C**	Spesielt godt egnet til skjøre matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50 °C (kjøtt legges på risten med en panne under slik at kraften samles opp).
 **Tørking**	**80°C** **35°C - 80°C**	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, rotfrukter, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen for dette på s.16.

Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen, da den ekstra varmen kan ødelegge emaljen.

Råd for energisparing.
Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 5 MANUELL MODUS

STARTE EN TILBEREDNING

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, f.eks. Undervarme + vifte, trykk på dreiebryteren for å bekrefte. Ovnen forvarmes. En pipelyd varsler om at ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.

NB: Enkelte innstillinger kan endres før du slår på ovnen (temperatur, steketid og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Trykk på tasten .

- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legg inn steketiden ved å velge varigheten med tasten ◷. Vri bryteren for å legge inn steketiden og bekreft.

INNSTILLE SLUTTID (utsatt start)

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil innstille en utsatt start. Da trykker du to ganger på tasten ◷. Vri bryteren for å legge inn stekeslutt og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen. Klokkeslettet for stekeslutt vises på skjermen.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge varighet eller sluttid.

Når du mener at maten er klar, kan du slå av ovnen (se kapittel "Stoppe en pågående tilberedning").

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

"**STOPP**" vises på skjermen

Bekreft ved å trykke på bryteren eller med et langt trykk på av-tasten på ovnen.

• 6 RÅD OG ANBEFALINGER



TØRKING

Tørking en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer. Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.
Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.
Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).
Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

VEILEDENDE TABELL FOR 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

• 7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV AUTOMATISK MODUS

I AUTO-modus finner du mange ulike oppskrifter sortert etter kategori som du kan lage på forskjellige måter. Systemet i stekeovnen vil automatisk komme med forslag til forhåndsvalgt stekemodus eller alternativer som du enkelt kan velge i brukergrensesnittet.

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "**AUTO**" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter:

- Kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter.

Vri bryteren for å velge og bekreft.

Råd

Alle stekemoduser: Før du setter formen inn i ovnen, vil ovnen oppgi hvilken rille du skal sette formen på

KJØTT
KJØTTERRIN
LAMMEBOG
KALVEKOTELETTER
KALVESTEK
SVINESKANK
SVINEKAM
SVINESTEK
OKSESTEK
KYLLING
AND
ANDEBRYST
KALKUNLÅR

FISK
ØRRET
LAKS
STOR FISK
HUMMER
FISKEGRYTE

• 7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

RETTER
FYLTE GRØNNSAKER
FYLTE TOMATER
LASAGNE
MIDDAGSPAI
OSTEPAI
EGGEPAI
PIZZA
FLØTEGRATINERTE POTETER
SUFFLÉ

DESSERT
BLØTKAKEBUNN
EPLEKAKE
KAKE
SJOKOLADEKAKE
YOGHURTKAKE
FRUKT-CRUMBLE
FRUKTPAI
KJEKS/SMÅKAKER
CUPCAKES
VANNBAKKELS
KARAMELLKREM

BRØD OG PASTA
BOLLER
BAGUETTER
BRØD
MØRDEIG
BUTTERDEIG

7 AUTOMATISK MODUS

STARTE EN TILBEREDNING I AUTOMATISK MODUS

Funksjonen "**AUTO**" velger stekemodusen som egner seg for retten du vil lage.

UMIDDELBAR START

- Velg modusen "**AUTO**" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen vil foreslå flere kategorier med matvarer (kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter):

Avhengig av matretten som velges, foreslår AI-modusen en standard vekt som du må justere om nødvendig før du bekrefter. Ovnen beregner automatisk steketid og -temperatur. Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen viser at retten er klar.

⚠ **For enkelte AI-retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen. Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.**

• 8 ANDRE FUNKSJONER

VALG FOR STEKESLUTT (AVHENGIG AV STEKETYPE)

Ved slutten av stekingen i manuell eller automatisk modus, vil ovnen foreslå tre valg for sluttresultatet: GRATINERE, HOLD VARM og LEGG TIL 5 MIN.

GRATINERE

Du kan gratinere en matrett ved stekeslutt med funksjonen "**Gratinere**".

Velg en stekemodus, juster temperaturen og programmer en steketid. Ved stekeslutt, velg funksjonen "**Gratinere**" og vri bryteren for å bekrefte.

Stekingen starter. Grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av stekingen.

HOLD VARM

Ved stekeslutt kan du velge "HOLD VARM" for å holde retten varm i ovnen uten å oversteke den. Temperaturen i ovnen holder maten varm frem til den serveres

LEGG TIL 5 MIN (kun i manuell modus)

Du kan velge "LEGG TIL 5 MIN" ved slutten av en programmert steketid. Når du velger "LEGG TIL 5 MIN", fortsetter ovnen de innstilte steke- og temperaturinnstillingene i 5 minutter. Du kan fornye dette valget om nødvendig for å fortsette i 5 minutter til.

BON APPETIT: Ved stekeslutt ønsker skjermen deg Bon Appétit (Velkommen til bords). Du kan nå ta retten ut av ovnen. Trykk på bryteren eller på av-tasten på ovnen for å slå den av.

TIDSUR

Denne funksjonen kan brukes når stekeovnen er slått av eller under steking.

- Trykk på tasten .

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan endre eller avbryte den programmerte tiden.

Trykk på nytt på tasten , innstill tiden eller still den på 0m00s for å avbryte. Hvis du trykker på bryteren under nedtellingen, stopper du også tidsuret.

• 9 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

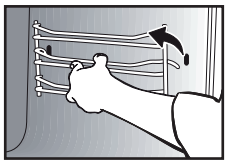
YTRE OVERFLATE

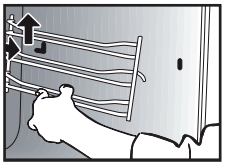
Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de 2 rillene på denne måten.





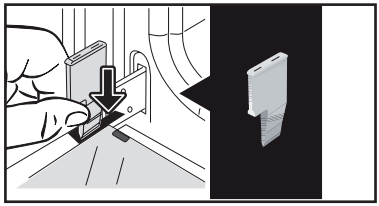
INNVENDIGE GLASSRUTER

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.

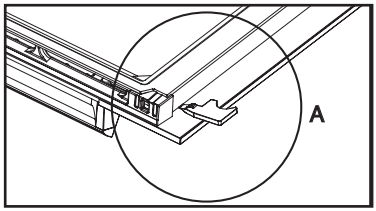
⚠ Advarsel
Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

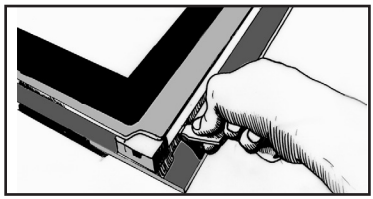
DEMONTERE OG TILBAKEMONTERE OVNSDØREN

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.

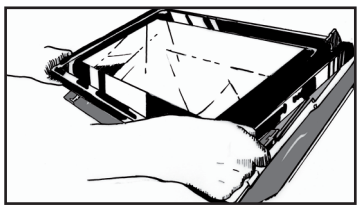


Slik gjør du for å ta av rammen og ruten sammen:
Stikk stopperen på stedet Ⓐ til høyre som er beregnet på dette.



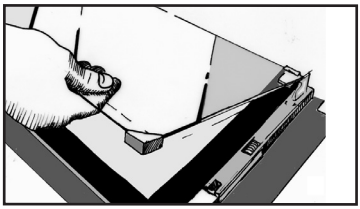


Trykk oppover for å frigjøre rammen og ruten. Gjør det samme på venstre side



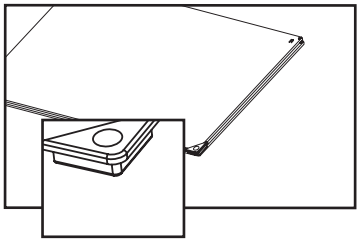
• 9 VEDLIKEHOLD

Ta av rammen og ruten.
Vipp opp de innvendige rutene på døren for å ta dem av.



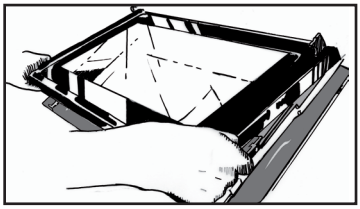
Denne enheten består av 2 ruter. Den første har 2 gummistoppere på de 2 hjørnene foran.

Rengjør ruten med en myk svamp og oppvaskmiddel.
Legg ikke ruten ned i vann.
Ikke bruk skurekremer eller skuresvamper.
Skyll med rent vann og tørk med en lofri klut.
Etter rengjøring, sett den første ruten i døren.
Sett de 2 svarte gummistopperne på hjørnene foran på den andre ruten:

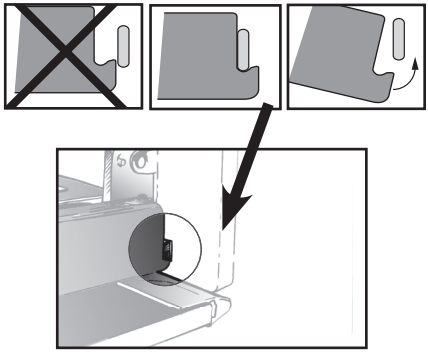


Sett deretter denne andre ruten oppå den første.

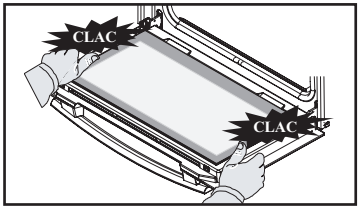
Sett tilbake enheten med ramme og utvendige ruter i døren.



Sørg for at rammen settes godt fast under tappen ved siden av hengselet.



Klips rammen fast ved å klemme den inntil døren. Ikke trykk kun på rammen.



Nå er ovnen klar til bruk igjen.

9 VEDLIKEHOLD

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et rengjøringsprogram 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.

Ta ut brettet og risten før du rengjør ovnen med pyrolyse. Du kan la rillene stå igjen.

STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM

Ovnen tilbyr disse pyrolyseprogrammene:

Pyro ECO: 1,5 timer

Pyrolysen varer i 2 timer

RENGJØRING MED UMIDDELBAR START

Displayet skal kun vise klokkeslettet. Klokkeslettet skal ikke blinke.
Vri valgbryteren til et av programmene for selvrengjøring.
Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft (på bryteren).
I løpet av pyrolysen, vises symbolet ⚿ på displayet. Det betyr at døren er låst.

Ved slutten av pyrolysen senkes temperaturen i ovnen. Den kan ikke brukes mens dette skjer.

Når ovnen er kald, tørk ut den hvite asken med en våt klut. Ovnen er nå ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

RENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige avsnitt og still inn klokkeslettet for slutten av pyrolysen ved å trykke på tasten ◷. Displayet blinker. Still inn klokken for slutten av programmet med tastene + eller -. Når du har gjort dette, utsettes starttidspunktet for pyrolysen slik at pyrolysen er ferdig på det programmerte klokkeslettet. Når pyrolysen er ferdig, sett funksjonsvelgeren tilbake på 0.

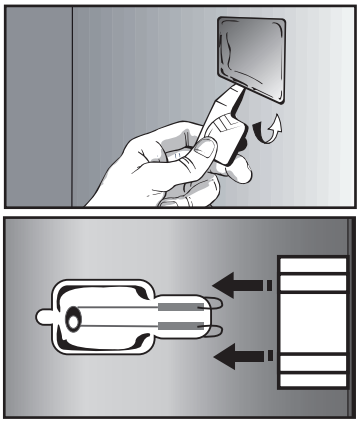
9 VEDLIKEHOLD

BYTTE LYSPÆRE

Advarsel

Sørg for at apparatet er koblet fra strøm før du skifter lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Bytt lyspæren når apparatet er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse G.



Du kan selv bytte lyspæren når den ikke lenger fungerer. Demonter først venstre siderille.
Lampen er tilgjengelig på innsiden av ovnen.
Trykk på beskyttelsesglasset ved hjelp av plastkilen for å ta den av.
Bytt lyspæren (bruk en gummihanske for å få bedre grep) og trykk beskyttelsesglasset inn igjen.
Sett støpselet tilbake i stikkontakten igjen.

• 10 FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
- "AS" (Auto Stopp) vises på displayet.	Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.
- Feilkoden begynner på bokstaven "F".	Ovnen har oppdaget et problem. Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.
- Ovnen blir ikke varm.	Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "**DEMO**" (se innstillingsmeny).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Skift lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapittelet Bytte lyspære.
- Kjøleviften fortsetter å gå etter at du har skrudd av ovnen.	Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.
- Symbolet "låst dør" blinker på displayet.	Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD EN 60350:

Test	Stekepro-gram	T°C	Rille	Tid	Observasjo-ner
Sandkaker (8.4.1)	Varmluft	165	2	18 - 20 min	Bakebrett
	Tradisjonell	200	2	20 - 23 min	Bakebrett med lissiumbelegg
	Varmluft	165	3 / 1	22 - 25 min	Forvarmet ovn: - Bakebrett - Emaljert brett
Småkaker (8.4.2)	Varmluft	165	2	22 - 25 min	Bakebrett
	Varmluft	160	3 / 1	22 min	Forvarmet ovn: - Bakebrett - Emaljert brett
Bløtkake-bunn (8.5.1)	Varmluft	170	1	35 - 40 min	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min i avslått ovn uten forvarming
	Tradisjonell	175	1	45 min	2 nivåer (ikke relevant)
Epleterte (8.5.2)	Kombinert	180	1	50 - 55 min	Form 20 cm på rist
	Varmluft	180	3 / 1	50 - 55 min	Forvarmet ovn: - Emaljert form rille 1
Overflate-grill (9.1)	Kraftig grill	P4	2	2 - 3 min	Forvarming 5 min Brød på rist Lukket dør

PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.
Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.
Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.
Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.
Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie", stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.
Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

PL

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....4

1 INSTALACJA.....6

Wybór miejsca instalacji i wbudowania.....6
Podłączenie elektryczne.....7

2 OCHRONA ŚRODOWISKA.....7

Ochrona środowiska.....7

3 PREZENTACJA PIEKARNIKA.....8

Elementy sterowania i wyświetlacz.....9
Blokada przycisków.....9
Akcesoria (w zależności od modelu).....10

4 URUCHOMIENIE I REGULACJA.....11

Pierwsze uruchomienie.....11
Menu ustawień (w zależności od modelu).....11

5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....12

Rozpoczęcie pieczenia.....14

6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA.....15

Funkcja suszenia.....15

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....16

Prezentacja trybu automatycznego.....16
Przedstawienie kategorii dań.....16
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego.....18
Pieczenie natychmiastowe.....18

8 INNE FUNKCJE.....19

Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia).....19
Funkcja minutnika.....19

9 UTRZYMANIE.....20

Czyszczenie i konserwacja:.....20
Czyszczenie pirolizą.....22
Wymiana lampki.....23

10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....24

11 TEST ZDOLNOŚCI.....25

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.

 Ważne

z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

 OSTRZEŻENIE:

— Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić urządzenie z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

 OSTRZEŻENIE.

Przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Do odkręcania oprawy i lampy używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

 Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach rurowych zgodnie z zasadami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak: sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

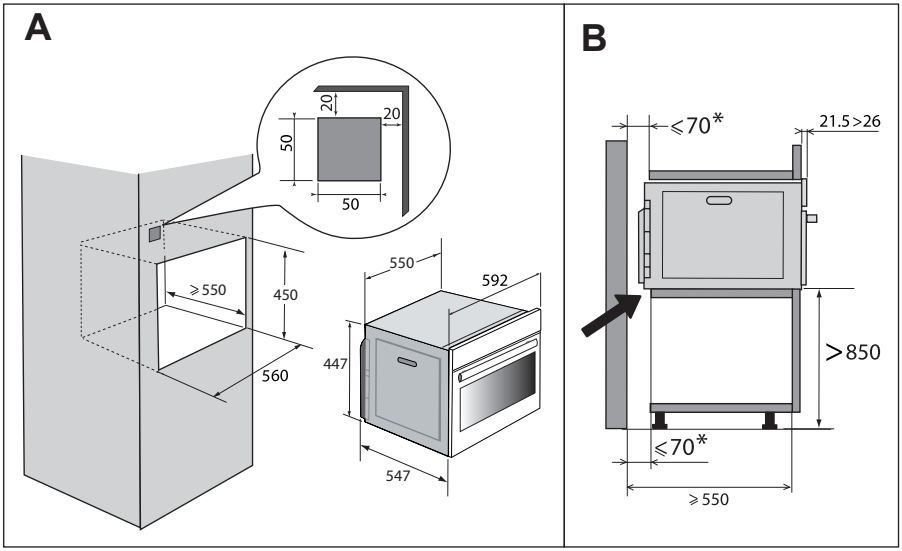
— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

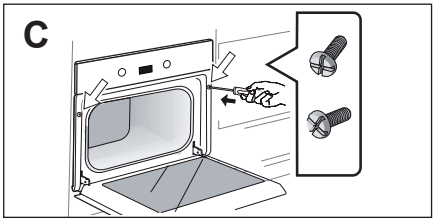
Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA





Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany.
Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (**rys. A**) lub w kolumnie (**rys. B**).
Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik, musi wynosić maksymalnie 70 mm* (**rys. C**).
Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

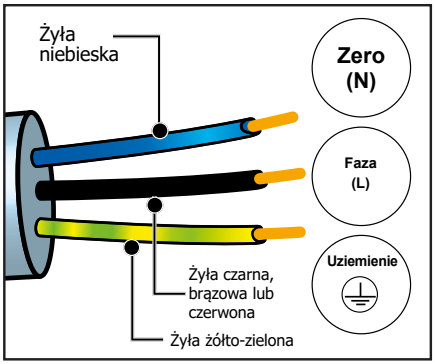
Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

Porada
Aby zapewnić zgodność instalacji, w razie należy potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.

• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju 1,5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.
Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 A.
Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:
jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnik należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

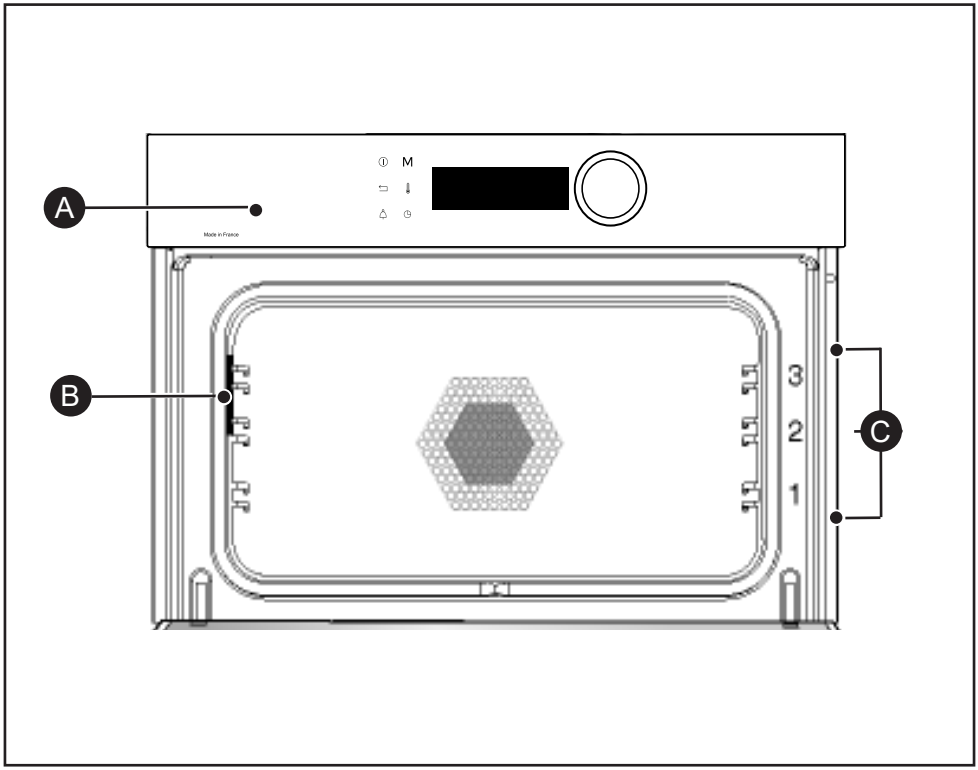
OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.
Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.
Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA



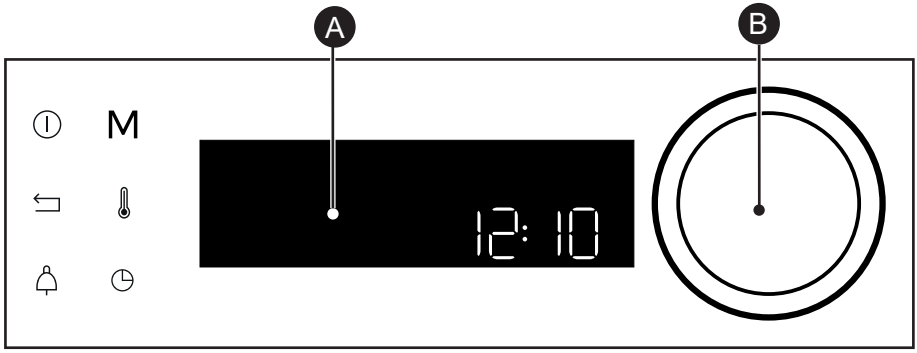
A **Pasek elementów sterowania**

B **Lampka**

C **Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)**

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A **Wyświetlacz**

B **Pokrętło z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):**

- Wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętła.
- Umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

Przycisk wyłączania piekarnika (dłuższe naciśnięcie)

Przycisk powrotu

Przycisk minutnika

Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO

Przycisk temperatury

Przycisk czas pieczenia / rozpoczęcie z opóźnieniem

BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu ⮌ i 🔔 do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol 🔒 .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączania ⏻ pozostaje aktywny.

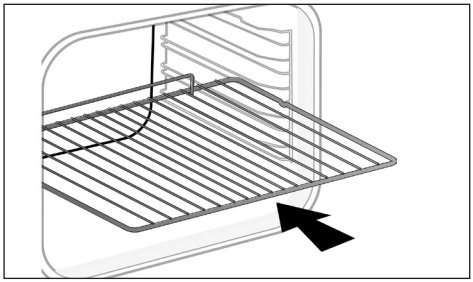
Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu ⮌ i 🔔 do chwili, kiedy symbol kłódki 🔒 zniknie z ekranu.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

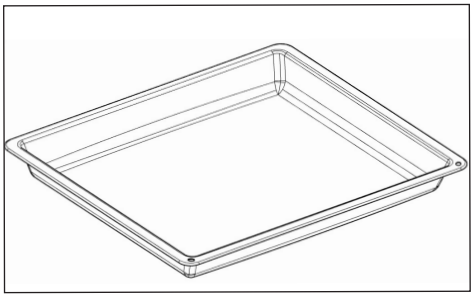
- Kratka zabezpieczająca przed przewróceniem się.

Po umieszczeniu na stopniach kratka może być wykorzystywana do ustawiania naczyń i form zawierających produkty do gotowania, zapiekania lub grillowania (ustawione bezpośrednio na niej). Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

Mocowane na stopniach lub na szynach teleskopowych. Po umieszczeniu pod kratką służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka
Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny
Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym wybrać funkcję **„USTAWIENIA”** za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Godzina
Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli piekarnik jest połączony z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

- Dźwięk
Podczas wciskania klawiszy przez użytkownika piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.

- Jasność
Wybór żądanego poziomu jakości.

- Tryb gotowości
Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

- Zarządzanie lampką
Dostępne są dwie opcje wyboru: W pozycji WŁ. lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po pewnym czasie. Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.

- Język
Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO
Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewać.

- Diagnostyka
W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia. Podczas nawigacji można uzyskać bezpośredni dostęp do tego menu, naciskając przycisk „M”.

**** Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów**

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 **Grzanie mieszane ****	**180°C 35°C - 230°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 **Termoobieg */****	**190°C 35°C–250°C**	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 **Tradycyjne ****	**200°C 35°C - 275°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 **ECO***	**190°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 ****	**190°C 100°C–250°C**	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 **Grzanie od dołu + wentylator ****	**180°C 75°C–250°C**	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 **Grill zmienny**	**4 1–4**	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 **Utrzymywanie w 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 - 75°C**	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, z kremem itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 **Suszenie**	**80°C 35°C–80°C**	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz w odpowiedniej tabeli na stronie 16.

Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Porada dotycząca oszczędności energii.
Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu: nacisnąć pokrętło, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie do piekarnika na wskazany poziom.

UWAGA: niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) – patrz w następnych rozdziałach.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wcisnąć przycisk .

- Przekręcić pokrętło, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas pieczenia za pomocą przycisku ◷, a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętło i zatwierdzić.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

Godzina zakończenia pieczenia może zostać zmodyfikowana – aby została opóźniona, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk ◷, a następnie wprowadzić godzinę zakończenia pieczenia, obracając pokrętło i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia należy ją zatwierdzić. Godzina zakończenia pieczenia pozostaje nadal wyświetlana.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia").

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętło.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie **„ZAKOŃCZ"**.

Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętło lub poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyłączania piekarnika.

• 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych. Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.
Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.
Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).
Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

TABELA ZAWIERA JEDYNIE ORIENTACYJNE DANE DOTYCZĄCE SUSZENIA PRODUKTÓW

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Inteligentny piekarnik automatycznie zaproponuje wstępnie wybrany tryb pieczenia lub tryby alternatywne, które można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję **„AUTO”** za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań:

- mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Porada
W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie

MIĘSA
PASZTET MIĘSNY
ŁOPATKA JAGNIĘCA
ŻEBERKA CIELĘCE
PIECZEŃ CIELĘCA
SZYNKA WIEPRZOWA
POLĘDWICA WIEPRZOWA
PIECZEŃ WIEPRZOWA
PIECZEŃ WOŁOWA
KURCZAK
KACZKA
PIERSI Z KACZKI
UDO INDYKA

RYBY
PSTRĄGI
ŁOSOŚ
DUŻE RYBY
HOMARY
PASZTET RYBNY

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

DANIA
WARZYWA FASZEROWANE
POMIDORY FASZEROWANE
LAZANIA
TARTA NA SŁONO
TARTA Z SEREM
QUICHE
PIZZA
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
SUFLET

DESERY
CIASTO BISZKOPTOWE
SZARLOTKA
CIASTKA
CIASTO CZEKOLADOWE
CIASTO JOGURTOWE
CIASTO OWOCOWE
TARTA OWOCOWA
CIASTECZKA KRUCHE/MAŚLANE
CUPCAKES
PTYSIE
KREM KARMELOWY

PIECZYWO I MAKARON
BRIOSZKA
BAGIETKA
PIECZYWO
CIASTO KRUCHE
CIASTO FRANCUSKIE

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Funkcja **„AUTO”** wybiera najbardziej odpowiedni tryb pieczenia na podstawie dania, które ma zostać przygotowane.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb **„AUTO”** w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery):

W zależności od wybranego dania tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

⚠ W przypadku niektórych przepisów AI przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.
W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

• 8 INNE FUNKCJE

OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik proponuje trzy opcje umożliwiające uzyskanie oczekiwanego rezultatu: CHRUPIĄCE, UTRZYMYWANIE W CIEPLE i DODAJ 5 MIN.

CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji **„Chrupiące”**.

Wybrać funkcję pieczenia, ustawić temperaturę i zaprogramować czas pieczenia. Na koniec pieczenia wybrać funkcję **„Chrupiące”** i zatwierdzić wybór naciskając pokrętło.

Pieczenie rozpoczyna się. Grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „UTRZYMYWANIE W CIEPLE”, która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego rozgotowania. Temperatura piekarnika jest regulowana automatycznie do temperatury degustacji, aż użytkownik będzie gotowy.

DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „DODAJ 5 MIN”. Po wybraniu „DODAJ 5 MIN” piekarnik wznawia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut, z możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

SMACZNEGO: po zakończeniu pieczenia piekarnik wyświetli komunikat „Smacznego” – można wyjąć danie z piekarnika. Aby wyłączyć piekarnik, należy nacisnąć pokrętło lub przycisk wyłączania piekarnika.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy piekarnik jest wyłączony lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.

• 9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

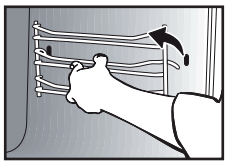
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

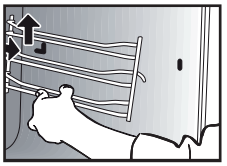
Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.





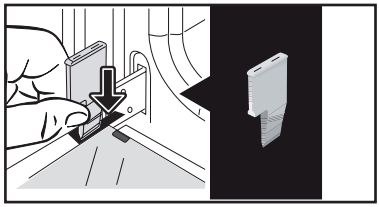
SZYBY WEWNĘTRZNE

Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

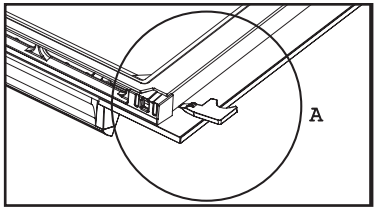
⚠ Ostrzeżenie
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

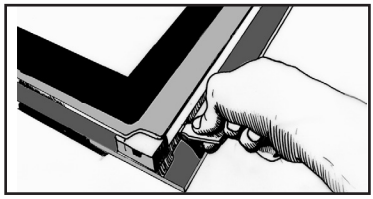
DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

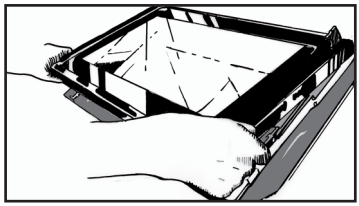


- Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący:
Włożyć ogranicznik na miejsce Ⓐ przeznaczone do tego celu z prawej strony.



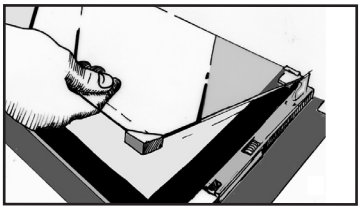


Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę. Wykonać tę samą czynność z lewej strony.



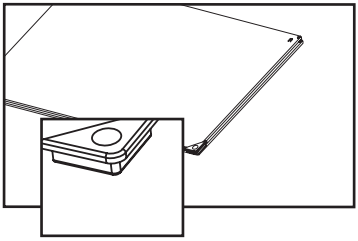
• 9 KONSERWACJA

Zdjąć ramę i szybę.
Zdjąć wszystkie wewnętrzne szyby drzwiczek, obracając je.



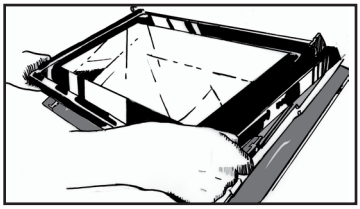
Zespół ten obejmuje 2 szyby – pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.

Umyć szybę używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.
Nie zanurzać szyby w wodzie.
Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.
Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.
Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.
Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w narożnikach przednich drugiej szyby:

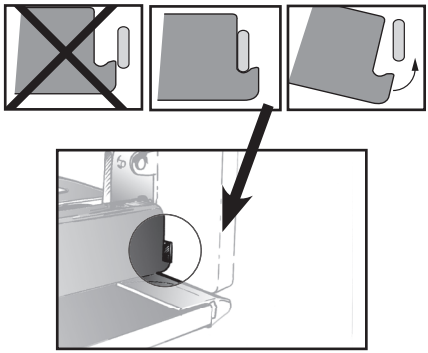


Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.

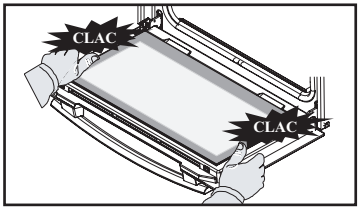
Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.



Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo włożyć ramę pod kołek, który znajduje się z boku zawiasów.



Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy.



Urządzenie może być używane ponownie.

• 9 KONSERWACJA

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 czyszczeniem piekarnika pirolizą usunąć wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.
Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć płytę i ruszty, natomiast stopnie można pozostawić w piekarniku.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Proponowane cykle czyszczenia pirolizą:

Pyro EKO w czasie 1,5 godz.

Piroliza w czasie 2 godz.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.
Ustawić pokrętło wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego.
Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętła).

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.
Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania – podczas tego czasu piekarnik nie może być używany.

Po ostygnięciu piekarnika wilgotną szmatką usunąć biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

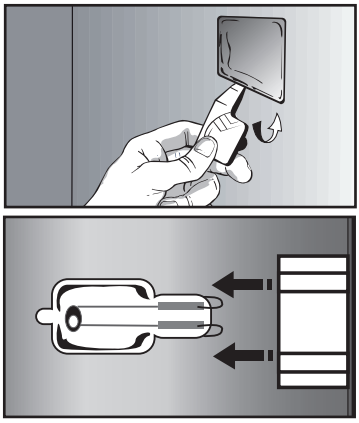
Wykonać czynności opisane w poprzednim paragrafie, a następnie ustawić godzinę zakończenia pirolizy, wciskając przycisk ◷. Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia za pomocą przycisków + i -. Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji 0.

• 9 KONSERWACJA

WYMIANA LAMPKI

Ostrzeżenie
Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:
25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.
Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz piekarnika.
Użyć efektu dźwigni, podważając szybę za pomocą plastikowego klina, aby ją wyjąć.
Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej zdemontowanie), a następnie ponownie zamontować szybę.
Ponownie podłączyć piekarnik.

• 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop)	Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Piekarnik wykrył błąd. Wyłącz piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie **„DEMO”** (patrz menu ustawień).
- Lampka piekarnika nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.	Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ IA EN 60350:

Test	Sekwencja pieczenia	T°C	Stopień	Czas	Uwagi
Ciasteczka kruche (8.4.1)	Termoobieg	165	2	18–20 min	Foremki do ciasta
	Pieczenie tradycyjne	200	2	20–23 min	Foremki do ciasta gładkie
	Termoobieg	165	3/1	22–25 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Małe ciasteczka (8.4.2)	Termoobieg	165	2	22–25 min	Foremki do ciasta
	Termoobieg	160	3/1	22 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Biszkopt (8.5.1)	Termoobieg	170	1	35–40 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wstępnego
	Pieczenie tradycyjne	175	1	45 min	2 poziomy (nie dotyczy)
Tarta jabłkowa (8.5.2)	Tryb kombinowany	180	1	50–55 min	Forma 20 cm na kratce
	Termoobieg	180	3/1	50–55 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu
Powierzchnia kratki (9.1)	Grill mocny	P4	2	2–3 min	Rozgrzewanie wstępne przez 5 min Pieczywo na kratce Drzwiczki zamknięte

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.
Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.
Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.
O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.
Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.
Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

PT

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES 3

1 INSTALAÇÃO 5

Escolha de posicionamento e encastramento 5
Ligação elétrica 6

2 MEIO AMBIENTE 6

Respeito do meio ambiente 6

3 APRESENTAÇÃO DO FORNO 7

Comandos e visor 8
Bloqueio dos botões 8
Acessórios (conforme o modelo) 9

4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES 10

Primeira colocação em serviço 10
Menu de configurações (conforme o modelo) 10

5 MODO DE COZEDURA MANUAL 11

Início de uma cozedura 13

6 CONSELHOS DE COZEDURA 14

Função de desidratação 14

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA 15

Apresentação do modo automático 15
Apresentação das categorias de pratos 15
Início de uma cozedura automática 17
Cozedura imediata 17

8 OUTRAS FUNÇÕES 18

Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura) 18
Função de temporizador 18

9 CONSERVAÇÃO 19

Limpeza e manutenção: 19
Autolimpeza pirolítica 21
Substituição da lâmpada 22

10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES 23

11 TESTES DE APTIDÃO 25

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

 Importante

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

 ADVERTÊNCIA:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha atenção para não tocar nos elementos de aquecimento situados no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES


ADVERTÊNCIA:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.


Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

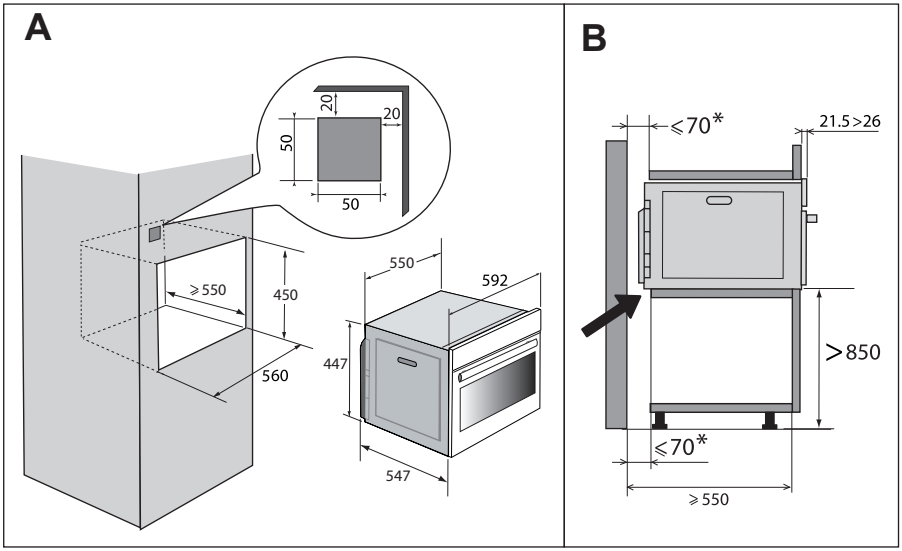
Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

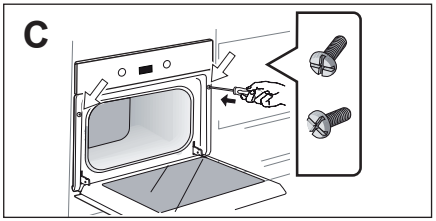
Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO





Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.
Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig**. A**) ou em coluna (fig**. B**).
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (**fig. C**).
Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

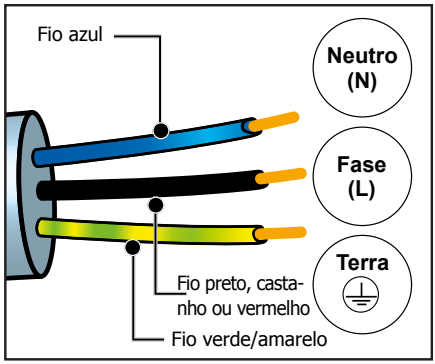
Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

Conselho
De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.

• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.
O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.
Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



Atenção:
Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 2 MEIO AMBIENTE

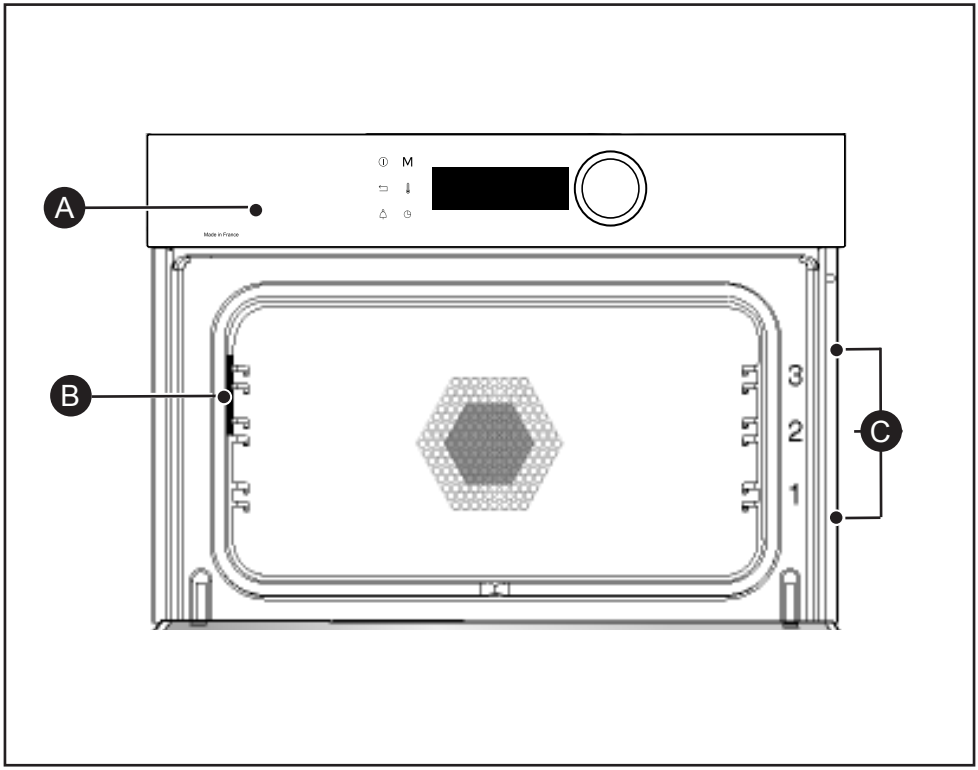
RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.
A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.
Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.
Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO



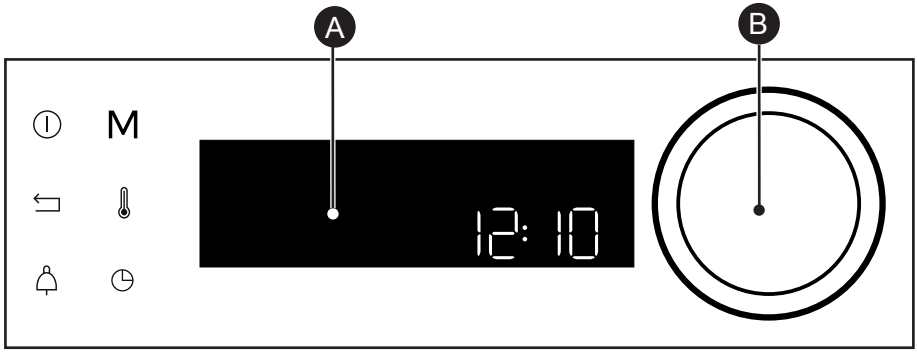
A **Módulo de comandos**

B **Lâmpada**

C **Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)**

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

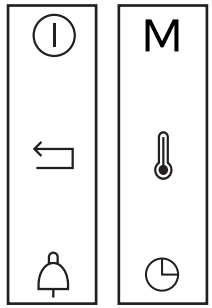
COMANDOS E VISOR



A **Visualizador**

B **Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):**

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.
- Permite validar cada ação pressionando o centro.



Botão de paragem do forno (pressão longa)

Botão de acesso ao Modo MANUAL

Tecla de retorno

Botão de temperatura

Botões do temporizador

Botão de duração de cozedura/ início diferido

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno ⮌ e 🔔 até aparecer o símbolo 🔒 no ecrã.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

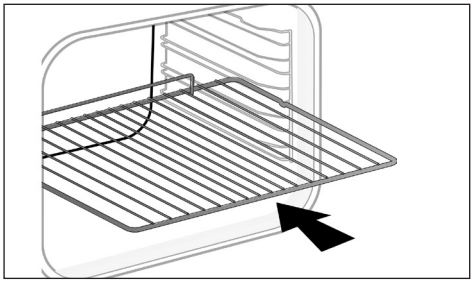
NOTA: apenas o botão de paragem ⏻ fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno ⮌ e 🔔 até que este símbolo de bloqueio 🔒 desapareça do ecrã.

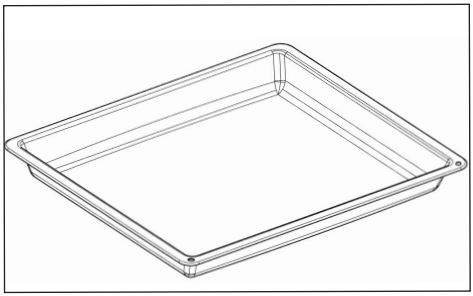
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Grelha anti-inclinação. Inserida nos diferentes níveis, a grelha pode ser usada para suportar os pratos e moldes que contenham alimentos a cozer ou gratinar ou para grelhados (a colocar diretamente por cima). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Prato multiusos, pingadeira de 45 mm. A inserir nos níveis ou fixado nas calhas telescópicas Colocado sob a grelha, recolhe o líquido e gordura dos grelhados. Pode ser usado meio-cheio com água para cozinhar em banho-maria.



• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma
Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Configure a hora
Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO)

No menu geral, selecione a função **"ACERTOS"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Hora
Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente.

- Som
Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.

- Luminosidade
Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Modo de suspensão
Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- Gestão da lâmpada
Há duas opções de acerto: Na posição ON, a lâmpada mantém-se acesa durante todas as cozeduras (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de algum tempo durante a cozedura. Escolha a posição e valide.

- Idioma
Escolha o seu idioma e valide.

- Modo DEMO
Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

- Diagnóstico
No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Durante a navegação, pode aceder diretamente a este menu pressionando o botão “M”.

**** Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação**

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 **Calor combinado ****	**180°C** **35°C - 230°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 **Calor ventilado */****	**190°C** **35°C - 250°C**	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 **Tradicional ****	**200°C** **35°C - 275°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 **ECO***	**190°C** **35°C - 275°C**	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 **Grelha ventilada ****	**190°C** **100°C - 250°C**	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 **Fundo ventilado ****	**180°C** **75°C - 250°C**	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 **Grelha variável**	**4** **1 - 4**	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Posição	Temperatura indicada min - max	Utilização
 **Manter quente**	**60°C** **35°C - 100°C**	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40ºC (aquece-pratos, descongelação).
 **Descongelação**	**35°C** **30°C - 75°C**	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50ºC (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 **Desidratação**	**80°C** **35°C - 80°C**	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Consulte a tabela específica. P. 16

Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

Conselho de poupança de energia.
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver selecionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Com o fundo ventilado, pressione o botão para validar e inicia-se o pré-aquecimento. Soa um sinal sonoro a indicar que o forno atingiu a temperatura indicada. Pode colocar o prato no forno nos níveis aconselhados.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozedura (temperatura, duração da cozedura e início diferido); consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Pressione o botão .
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do prato selecionando a duração com a ajuda do botão ◷ e depois, inserir a duração da cozedura girando o manípulo e validando.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Pode modificar a hora de fim de cozedura se desejar que esta seja diferida, bastando pressionar duas vezes o botão ◷e depois, inserir o fim de cozedura girando o manípulo e validando.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide. A hora de fim de cozedura fica indicada.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar a duração nem a hora de fim.

Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo "Paragem de uma cozedura em curso").

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

"PARAR" aparece no ecrã

Confirme selecionando e pressionando o botão, ou efetuando uma pressão longa no botão de paragem do forno.

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA



FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escorra e seque.
Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.
Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).
Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

TABELA INDICATIVA PARA DESIDRATAR OS SEUS ALIMENTOS.

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodelas de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raizes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

No modo AUTO, encontrará uma série de receitas variadas classificadas por categorias que poderá cozinhar de diferentes maneiras. A inteligência do forno sugere automaticamente um modo de cozedura pré-selecionado ou alternativas a selecionar facilmente na interface de navegação.

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função **"AUTO"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

- Carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Recomendação
Para toda as cozeduras, antes de inserir o prato, o forno indica o nível onde deve inserir o prato

CARNES
TERRINA DE CARNE
COSTELETA DE BORREGO
COSTELETAS DE VITELA
ASSADO DE VITELA
JOELHO DE PORCO
LOMBO DE PORCO
LOMBO DE PORCO ASSADO
LOMBO DE VACA ASSADO
FRANGO
PATO
MAGRET DE PATO
COXA DE PERU

PEIXE
TRUTA
SALMÃO
PEIXES GRANDES
LAGOSTA
TERRINA DE PEIXE

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PRATOS
LEGUMES RECHEADOS
TOMATES RECHEADOS
LASANHAS
TARTE SALGADA
TARTE DE QUEIJO
QUICHE
PIZZA
BATATAS GRATINADAS
SOUFFLÉ

SOBREMESAS
GÉNOISE
BOLO DE MAÇÃ
BOLO INGLÊS
BOLO DE CHOCOLATE
BOLO DE IOGURTE
CRUMBLE DE FRUTA
TARTE DE FRUTOS
AREIAS/BISCOITOS
CUPCAKES
MASSA DE SONHOS
PUDIM FLÃ

PÃO E MASSAS
BRIOCHE
BAGUETES
PÃO
MASSA QUEBRADA
MASSA FOLHADA

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA

A função **"AUTO"** seleciona o modo de cozedura apropriado em função do alimento a preparar.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo **"AUTO"** quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas) :

Em função do prato selecionado, o modo IA propõe um peso predefinido que deverá ajustar se necessário antes de validar. O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.
Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

• 8 OUTRAS FUNÇÕES

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA (CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No fim da cozedura do modo manual ou Auto, o forno propõe três opções para se adaptar ao resultado esperado: CROCANTE; MANTER QUENTE, ACRESCENTAR 5 MIN.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função **"Crocante"**.

Selecione uma função de cozedura, ajuste a temperatura e programe uma duração de cozedura. No final da cozedura, selecione a função **"Crocante"** e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. A grelha começa a rodar automaticamente durante os últimos 5 minutos da cozedura.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode selecionar a opção "MANTER QUENTE", o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode selecionar a opção "ADICIONAR 5 MIN" no final da cozedura com duração programada. Ao ativar "ADICIONAR 5 MIN", o forno retoma as configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos, recondutíveis se necessário.

BOM APETITE: no fim da cozedura, o forno mostra as palavras "Bon Appétit" (Bom apetite) e já pode retirar o prato do forno. Para desligar forno, basta pressionar o manípulo ou o botão de desligar o forno.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão  .

Ajuste o temporizador girando o manípulo e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação.

Volte a pressionar o botão  , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.

• 9 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

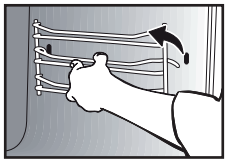
SUPERFÍCIE EXTERIOR

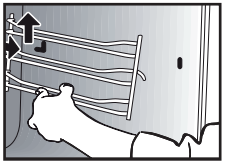
Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.





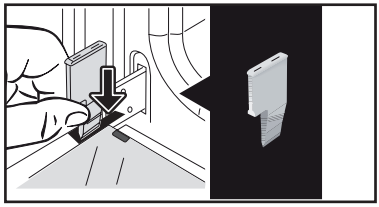
VIDROS INTERIORES

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.

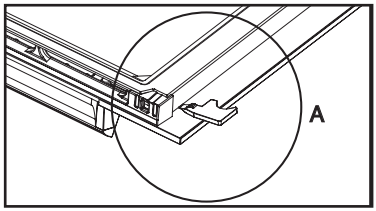
⚠ Cuidado
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

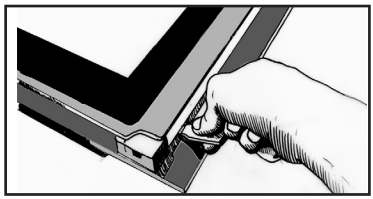
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

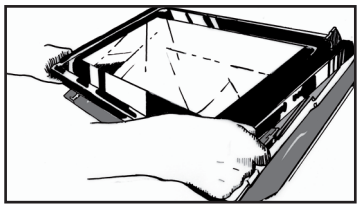


Para retirar o painel e o vidro, proceda da seguinte forma:
Insira o batente no seu local (A) à direita, previsto para o efeito.



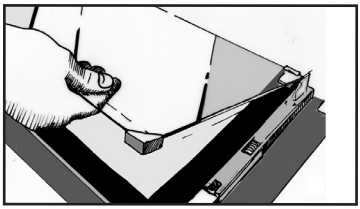


Alavanque o conjunto antes de desencaixar o painel e o vidro. Efetuar a mesma operação no lado esquerdo



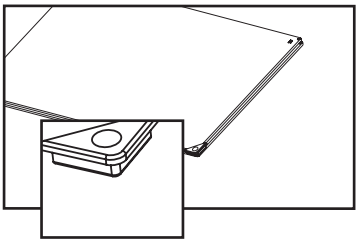
• 9 CONSERVAÇÃO

Retire o painel e o vidro.
Retire o conjunto dos vidros interiores da porta, girando-os.



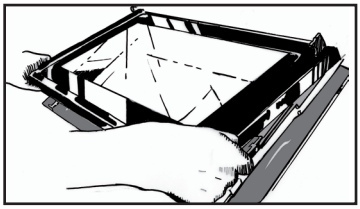
Este conjunto é composto por 2 vidros, o primeiro tem 2 batentes de borracha nos 2 cantos dianteiros.

Limpe o vidro com a ajuda de uma esponja macia e detergente da loiça.
Não imerja o vidro em água.
Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.
Após a limpeza, substitua o primeiro vidro da porta.
Reposicione os 2 batentes pretos de borracha nos cantos dianteiros do segundo vidro:

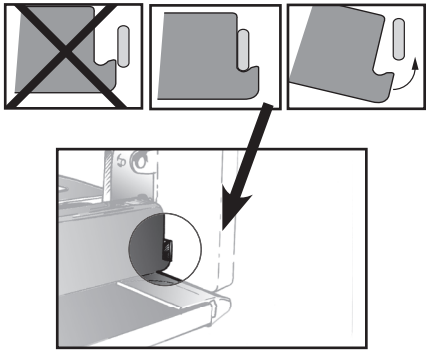


Em seguida, substitua o 2º vidro da porta, posicionando-o sobre o primeiro.

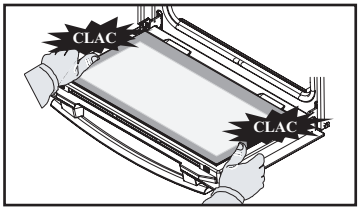
Substitua o conjunto dos painéis de vidros exteriores da porta.



Tenha cuidado para colocar o painel sobre a cravagem ao lado da dobradiça.



Encaixe o painel apertando-o juntamente com a porta. Não apoiar unicamente sobre o painel.



O seu aparelho está novamente operacional.

• 9 CONSERVAÇÃO

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de limpeza por pirólise:
A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.
Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.
Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

Retire o prato e a grelha antes de iniciar uma limpeza por pirólise "pode deixar os encaixes do forno".

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Ciclos de pirólise propostos:

Pirólise ECO: em 1h30m

Pirólise de 2h00

LIMPEZA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.
Gire o seletor de funções em uma das funções de autolimpeza.
Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação (pressione o manípulo).
Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está bloqueada.
No fim da pirólise, decorre uma fase de refrigeração e o forno fica indisponível durante esta altura.

Quando o forno estiver frio, use um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está pronto a ser utilizado para fazer uma cozedura à sua escolha.

LIMPEZA COM ARRANQUE DIFERIDO

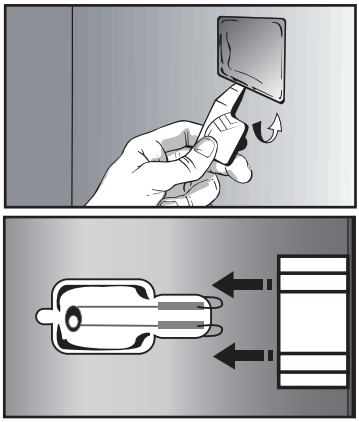
Siga as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajuste a hora de fim da pirólise que desejarpressionando o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim com + ou -. Após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada. Quando a pirólise tiver terminado, volte a colocar o seletor de funções no 0.

• 9 CONSERVAÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Atenção
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. Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética G.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Primeiro, desmonte o encaixe lateral esquerdo.
A lâmpada pode ser acedida no interior do forno.
Alavanque o visor com a ajuda da calha de plástico para o retirar.
Troque a lâmpada (use uma luva de borracha que facilitará a desmontagem) e depois, volte a colocar o visor.
Volte a ligar o forno.

• 10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
- "AS" aparece no visor (sistema Auto Stop).	Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.
- Código de avaria que começa por "F".	O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
- O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo **"DEMO"** (ver menu de acertos).
- A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno.	É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.
- O símbolo de "bloqueio da porta" pista no visor.	Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO DE ACORDO COM A NORMA IA EN 60350:

Teste	Sequência de cozedura	T°C	Encai-xe	Tempo	Observações
Areados (8.4.1)	Calor ventilado	165	2	18-20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200	2	20-23 min	Placa de pastelaria Lissium
	Calor ventilado	165	3 / 1	22-25 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Petits gâteaux (8.4.2)	Calor ventilado	165	2	22-25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160	3 / 1	22 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Pão-de-ló (8.5.1)	Calor ventilado	170	1	35-40 min	Forno pré-aquecido, forma sobre a grelha + 5 min. com o forno apagado sem pré-aquecimento
	Tradição	175	1	45 min	2 níveis (não aplicável)
Tarte de maçã (8.5.2)	Combinado	180	1	50-55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180	3 / 1	50-55 min	Forno pré-aquecido: - Prato esmaltado no 1º encaixe
Superfície da grelha (9.1)	Grelha forte	P4	2	2-3 min	Pré-aquecimento 5 min Pão na grelha Porta fechada

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА,

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу взыскательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.
Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет, создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, аутентичность и ноу-хау, ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из благородных материалов и имеют отделку безупречного качества.
Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам кулинарии применить все свои таланты.
Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет.
Благодарим за доверие и надеемся, что наше изделие станет вашим верным помощником на кухне.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE BVCert.6011825

Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать свое производство во Франции, а именно в Орлеане и Вандоме, увековечивая эксклюзивную технологию в изделиях превосходного качества. Большинство наших электроприборов имеет сертифицированный логотип Origine France Garantie (гарантированное место происхождения товара — Франция). Это знак, который подтверждает, что изделие было изготовлено во Франции.
Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их отслеживаемость, то есть указывает точное и четкое место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

СОДЕРЖАНИЕ

RU

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ...4

1 УСТАНОВКА 6

Выбор места и установка 6
Электрическое подключение 7

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 7

Охрана окружающей среды 7

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 8

Панель управления и дисплей 9
Блокировка кнопок 9
Принадлежности (в соответствии с моделью) 10

4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА 11

Первый запуск 11
Меню настроек (в соответствии с моделью) 11

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12

Начало приготовления 14

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 15

Функция дегидратации 15

7 АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 16

Описание автоматического режима 16
Описание категорий блюд 16
Начало автоматического приготовления 18
Обычный режим приготовления 18

8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ 19

Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления) 19
Функция таймера 19

9 УХОД 20

Очистка и уход 20
Самоочистка при помощи пиролиза 22
Замена лампочки 23

10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 24

11 ТЕСТЫ ПРИГОДНОСТИ 25

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

 Важно!

Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

 ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

— Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны

и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролитической очистки духового шкафа извлеките из него все принадлежности и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Рекомендуется не подпускать к устройству детей.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку

из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.

 ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе. Для снятия стекла и лампочки используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

 Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Этот прибор может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

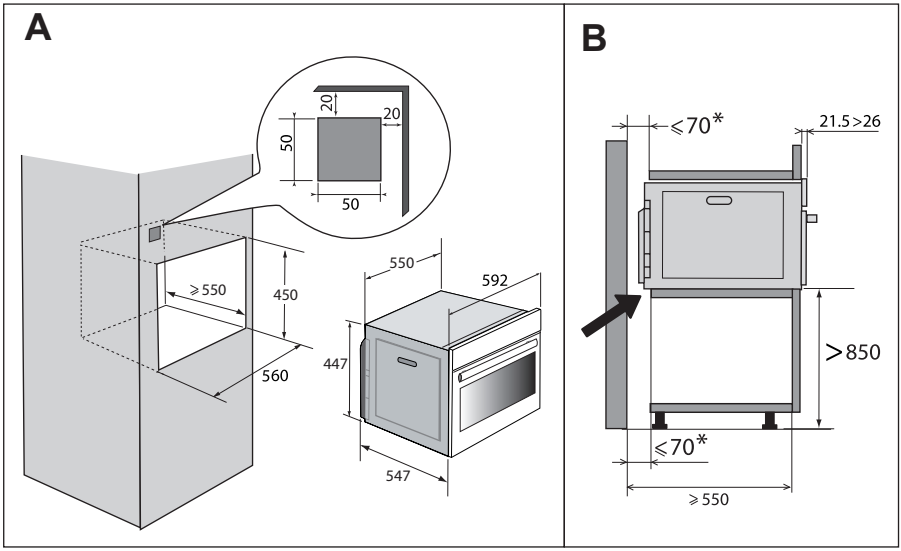
— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

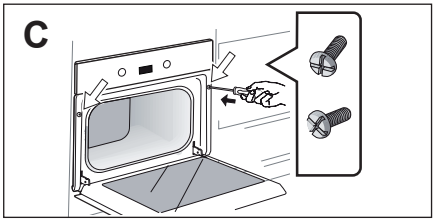
Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ





На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.
Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (**рис. A**) или над ней (**рис. B**).
Внимание! Если мебель не имеет задней стенки (под рабочей поверхностью или над ней), расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (**рис. C**).
Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.

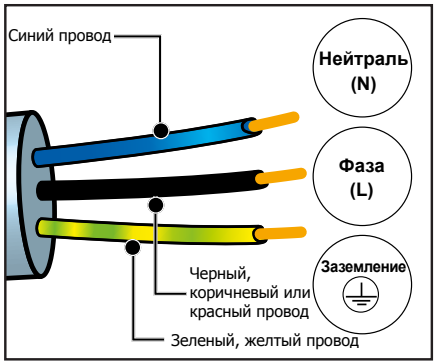
Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов. Установите резиновые упоры на место.

Рекомендация
Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.

• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.
Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Значение плавкого предохранителя должно составлять 16 ампер.
Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.



Внимание!
Если для подключения прибора требуется внести изменения в электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

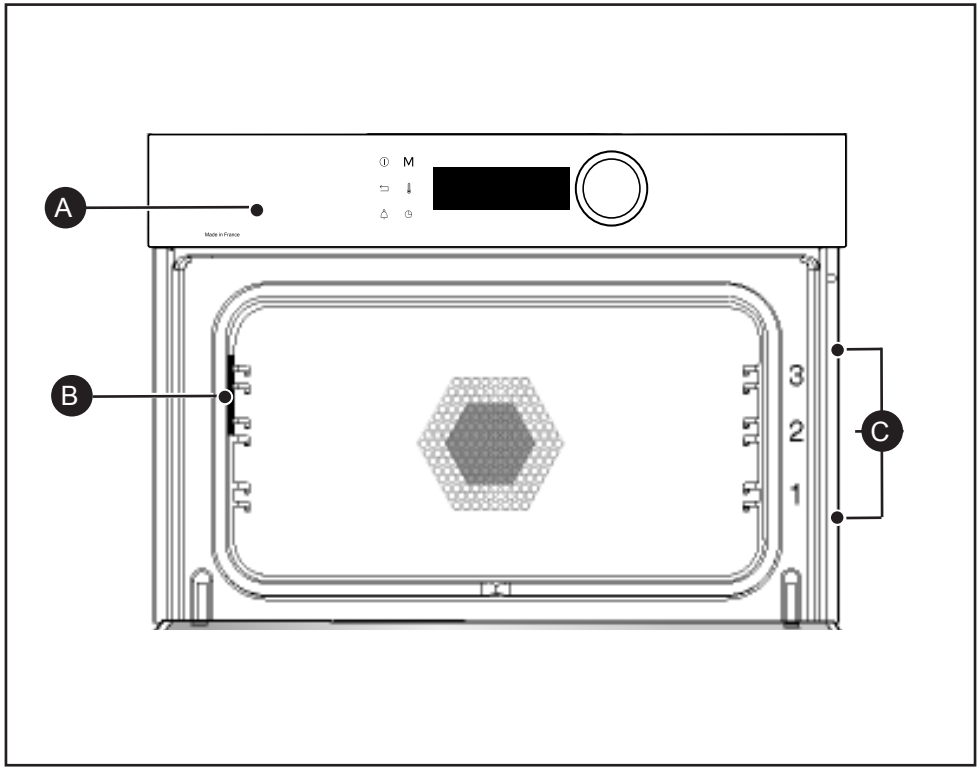
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.



Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.
Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.
Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации.
Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



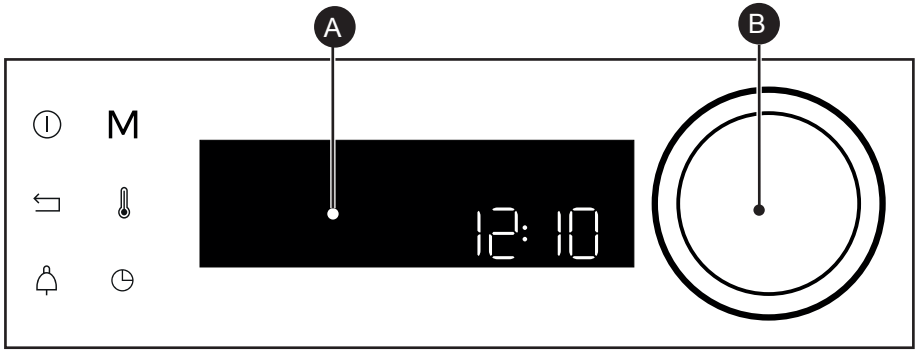
A **Панель управления**

B **Лампочка**

C **Проволочные решетки (3 варианта высоты)**

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A **Дисплей**

B **Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):**

-поворачивая ее, можно выбрать программы, увеличивать или уменьшать значения;

-подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)

Клавиша возврата

Кнопка таймера

Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму

Кнопка температуры

Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до отображения символа на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

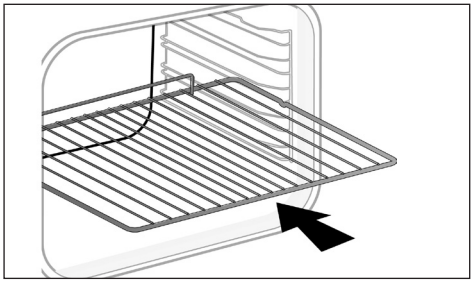
ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата и и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка с экрана.

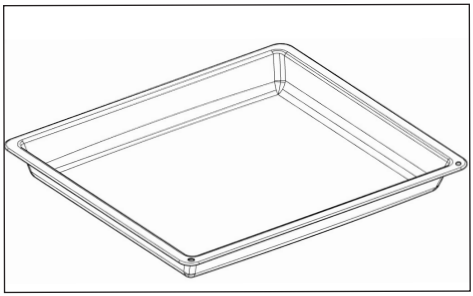
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Решетка, препятствующая опрокидыванию. Решетка вставляется в направляющие, на нее можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки, запекания или жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Универсальный поддон толщиной 45 мм. Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие. Если его установить под решеткой, он служит для сбора сока и жира с жарящегося мяса. Его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык
При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройте время
Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

В главном меню выберите функцию **НАСТРОЙКИ**, повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время
Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Звук
При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этих звуков выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения выберите ОТКЛ., затем подтвердите.

- Освещенность
Выберите желаемый уровень освещенности.

- Режим ожидания
Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Управление лампочкой
Вам предлагают два выбора настройки: В положении ВКЛ. лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО). В положении АВТО лампочка духовки гаснет по истечении определенного времени приготовления. Выберите положение и подтвердите.

- Язык
Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим
По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

- Диагностика
В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления. Во время навигации вы можете напрямую перейти в это меню, нажав кнопку «M».

**** Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф**

Положение	Рекомендуемая T°C от минимальной до максимальной	Применение
 **Комбинированный нагрев****	**180 °C** **35–230 °C**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 **Конвектор*/****	**190 °C** **35–250 °C**	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 **Конвекционный режим****	**200 °C** **35–275 °C**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 **ЭКО***	**190 °C** **35–275 °C**	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 **Вентилируемый гриль****	**190 °C** **100–250 °C**	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 **Вентилируемый верхний нагрев****	**180 °C** **75–250 °C**	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 **Изменяемый гриль**	**4** **1–4**	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям этикетирования электрических приборов по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение	Рекомендуемая T °C от минимальной до максимальной	Применение
 **Поддержание тепла**	**60 °C** **35–100 °C**	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 **Разморозка**	**35 °C** **30–75 °C**	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50 °C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 **Дегидратация**	**80 °C** **35–80 °C**	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 16.

Ни в коем случае не кладите фольгу прямо на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

Рекомендации в отношении экономии энергии.
Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрачивать тепло.

• 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку, и начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в печь на рекомендованный уровень.

Примечание. Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие разделы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить, как описано ниже.

-Нажмите кнопку .

-Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав настройку продолжительности с помощью кнопки ◷, затем ввести продолжительность, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку ◷, введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Время окончания приготовления остается на дисплее.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления.

В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

Подтвердите выбор, нажав на ручку или удерживая нажатой кнопку остановки работы.

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

Дегидратация — один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части содержащейся воды в продуктах, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Используйте только свежие продукты. Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.
Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.
Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).
При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжитель-ность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80 °C	5–9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80 °C	8–10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80 °C	5–8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60 °C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60 °C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60 °C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60 °C	6	1 или 2 решетки

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, сгруппированных по категориям, и готовить разными способами. Интеллектуальный духовой шкаф автоматически предложит вам предварительно заданный режим приготовления или альтернативные варианты, которые можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию **АВТО**, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд:

- мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные изделия, десерты.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.

Рекомендация

При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить противень, духовой шкаф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
СВИНАЯ ГОЛЯШКА
СВИНОЕ ФИЛЕ
СВИНОЕ ЖАРКОЕ
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ
КУРИЦА
УТКА
УТИНОЕ ФИЛЕ
БЕДРО ИНДЕЙКИ

РЫБА
ФОРЕЛЬ
ЛОСОСЬ
КРУПНАЯ РЫБА
ЛОБСТЕР
РЫБНЫЙ ПИРОГ

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ВТОРЫЕ БЛЮДА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ
ЛАЗАНЬЯ
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ
СЫРНЫЙ ПИРОГ
КИШ
ПИЦЦА
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН
СУФЛЕ

ДЕСЕРТЫ
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ
ПЕЧЕНЬЕ
КЕКСЫ
ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ
БУЛОЧКИ
БАГЕТ
ХЛЕБ
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция **АВТО** выбирает за вас режим приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим **АВТО** в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты).

В зависимости от выбранного блюда режим ИИ предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью ИИ, необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.
Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.

• 8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в ручном или автоматическом режиме духовой шкаф предлагает вам три варианта адаптации для достижения ожидаемого результата: ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА и ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН.

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюдо с помощью функции **Хрустящая корочка**.

Выберите функцию приготовления, настройте температуру и запрограммируйте продолжительность приготовления. По завершении приготовления выберите функцию **Хрустящая корочка** и подтвердите выбор нажатием ручки.

Начинается приготовление. Гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В конце приготовления вы можете выбрать функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, которая позволит оставить блюдо в духовом шкафу, не пережарив его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

Вы можете выбрать функцию ДОБАВИТЬ 5 МИН в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции ДОБАВИТЬ 5 МИН духовка возобновляет режим приготовления и настройки температуры на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА: по окончании приготовления на дисплее духовки появится надпись «Приятного аппетита», и блюдо можно вынимать из духовки. Чтобы выключить духовку, нажмите ручку или кнопку остановки духовки.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку  .

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку  еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

• 9 УХОД

ОЧИСТКА И УХОД

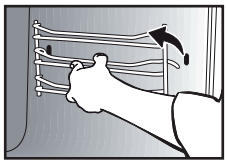
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

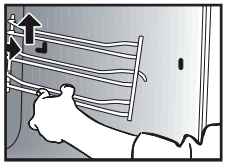
Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

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 проволочные решетки.





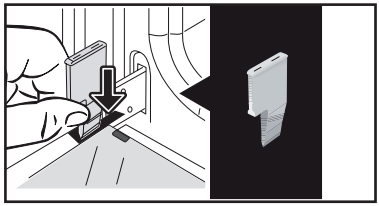
ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

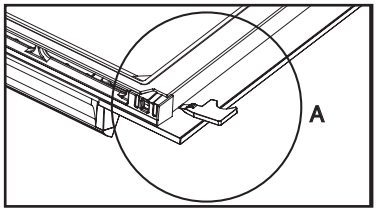
Предостережение.
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

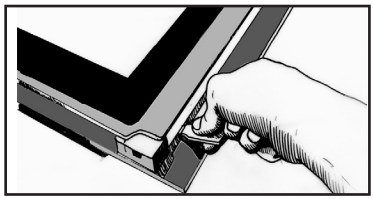
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

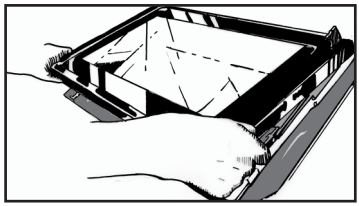


Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:
Вставьте упор в предусмотренное для него место Ⓐ справа.



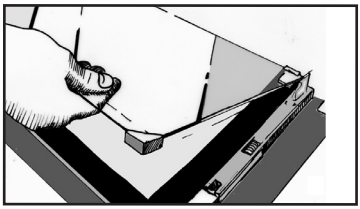


Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом. Выполните аналогичные действия слева.



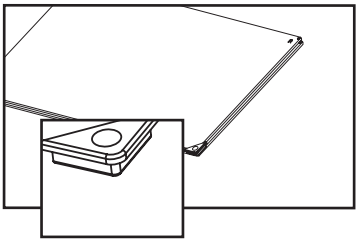
• 9 УХОД

Вытащите каркас со стеклом.
Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



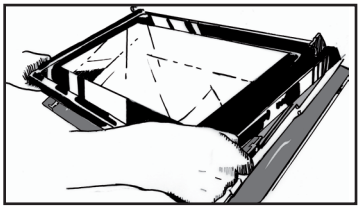
Сюда входят 2 стекла, у первого имеются 2 резиновых упора на двух передних углах.

Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.
Не опускайте стекло в воду.
Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.
После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.
Установите два черных резиновых упора на передние углы второго стекла:

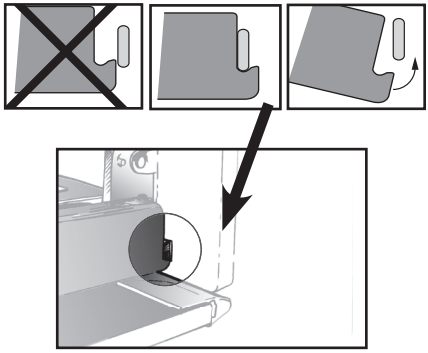


Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

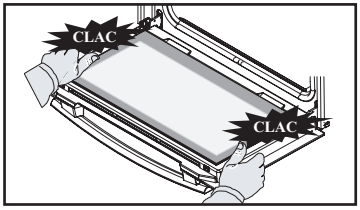
Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.



Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.



Защелкните каркас, придавив его дверцей. Не нажимайте только на каркас.



Ваш прибор снова готов к работе.

9 УХОД

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 пиролитической очистке духового шкафа, удалите основные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки.
Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

Перед началом очистки пиролизом достаньте противень и решетку. Вы можете оставить направляющие в духовом шкафу.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются циклы пиролиза:

Режим пиролиза ЭКО на 1 час 30 минут

Пиролиз на 2 часа

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.
Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.
Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения (нажатия на ручку) начинается обратный отсчет времени.
Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.
По окончании пиролиза наступает фаза охлаждения, и в это время духовой шкаф остается недоступным.

После охлаждения духовки удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

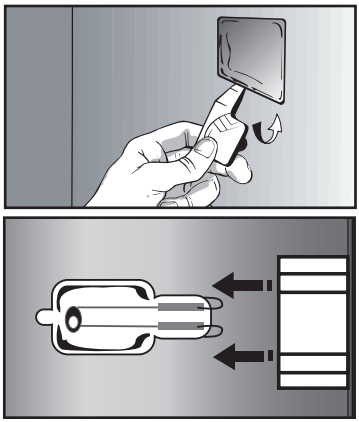
Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем пункте, затем установите желаемое время окончания пиролиза , нажав кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

9 УХОД

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Предостережение.
Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:
25 Вт, 220–240 В~, 300 °C, G9. Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.
Доступ к лампочке внутри духового шкафа.
Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластмассового клина.
Замените лампочку (используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь закрепите светильник.
Подключите духовой шкаф.

• 10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
-Появляется надпись «AS» (система автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.
-Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
-Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим **ДЕМО** (см. меню настроек).
-Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
-Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.
- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.	Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350:

Испытание	Последовательность приготовления	T°C	Уровень	Время	Замечания
Песочное тесто (8.4.1)	Конвектор	165	2	18–20 мин	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20–23 мин	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3/1	22–25 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвектор	165	2	22–25 мин	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3/1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский пирог (8.5.1)	Конвектор	170	1	35–40 мин	Предварительно разогретый духовой шкаф, форма на решетке + 5 мин в выключенном духовом шкафу без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня (неприменимо)
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев	180	1	50–55 мин	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	3/1	50–55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Гриль высокой мощности	P4	2	2–3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.
Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 300-ročného know-how, stelesňujú spojenie dizajnu, autenticity a technológie v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezchybnú povrchovú úpravu.
Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania umožní milovníkom prípravy jedál uplatniť svoj talent.
V neustálej snahe lepšie uspokojovať vaše požiadavky oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti De Dietrich odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.
Je nám cťou byť vaším novým partnerom v kuchyni. Ďakujeme vám za prejavenú dôveru.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné závody vo Francúzsku, Orléans a Vendôme, sa pri navrhovaní svojich výnimočných výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si výnimočné know-how. Mnohé z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.
Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

OBSAH

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA.....4

1 INŠTALÁCIA.....6

Voľba miesta a zabudovanie.....6
Elektrické zapojenie.....7

2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE.....7

Ochrana životného prostredia.....7

3 PREDSTAVENIE RÚRY.....8

Ovládacie prvky a displej.....9
Zamknutie tlačidiel.....9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu).....10

4 SPUSTENIE A NASTAVENIA.....11

Prvé uvedenie do prevádzky.....11
Menu nastavenia (v závislosti od modelu).....11

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA.....12

Spustenie varenia.....14

6 RADY NA VARENIE.....15

Funkcia sušenia.....15

7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA.....16

Predstavenie automatického režimu.....16
Predstavenie kategórií jedál.....16
Spustenie automatického varenia.....18
Rýchle varenie.....18

8 ĎALŠIE FUNKCIE.....19

Možnosti ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia).....19
Funkcia časovača.....19

9 ÚDRŽBA.....20

Čistenie a údržba:.....20
Automatické čistenie pyrolýzou.....22
Výmena svetla.....23

10 PORUCHY A RIEŠENIA.....24

11 TEST SPÔSOBILOSTI.....25

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Dôležité

Deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a vedomosti, môžu toto zariadenie používať iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dohliadnite na to, aby sa so zariadením nehrali deti.



VAROVANIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor,

aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred pyrolytickým čistením rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte všetky hrubé nečistoty.

Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu zohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA



UPOZORNENIE:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka montáži vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pre väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Toto zariadenie je určené výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch, ako sú hosťovské izby.

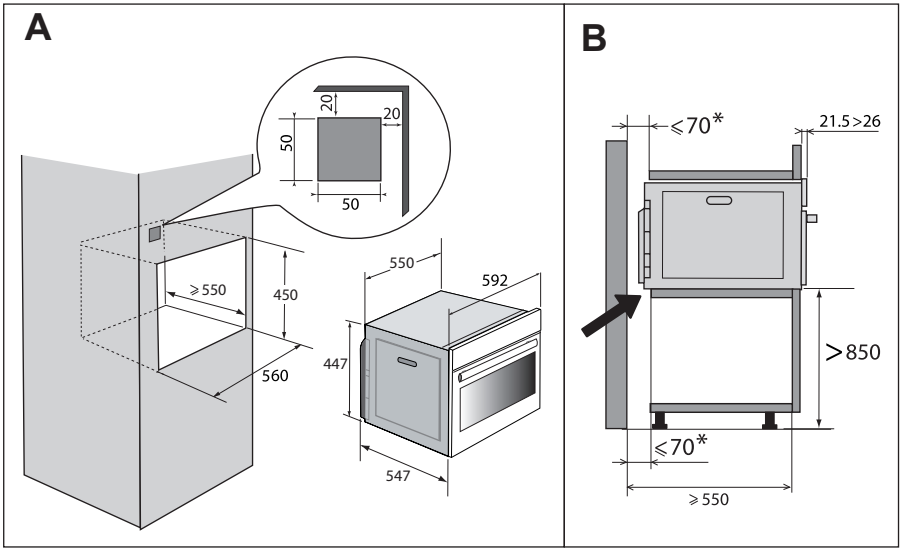
— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

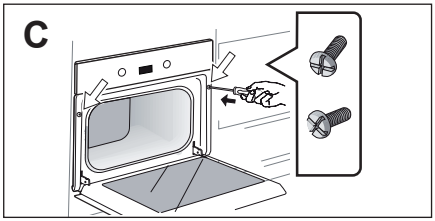
Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA





Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.
Toto zariadenie možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).
Pozor: ak je spodná časť nábytku otvorená (pod pracovnou doskou alebo vo vstavanom nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je rúra položená, musí byť maximálne 70 mm* (**obr. C**).
Keď je nábytok vzadu zatvorený, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

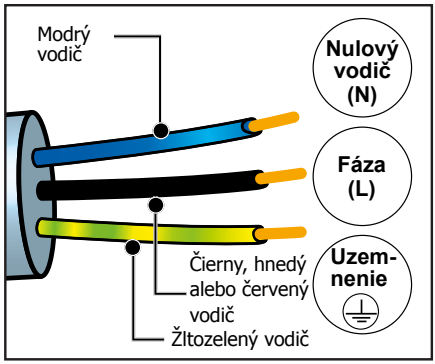
Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstránenie gumené pätky a prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasaďte gumené pätky**.**

Odporúčanie
S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.

• 1 INŠTALÁCIA

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.
Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov.
Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.



Pozor:
Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

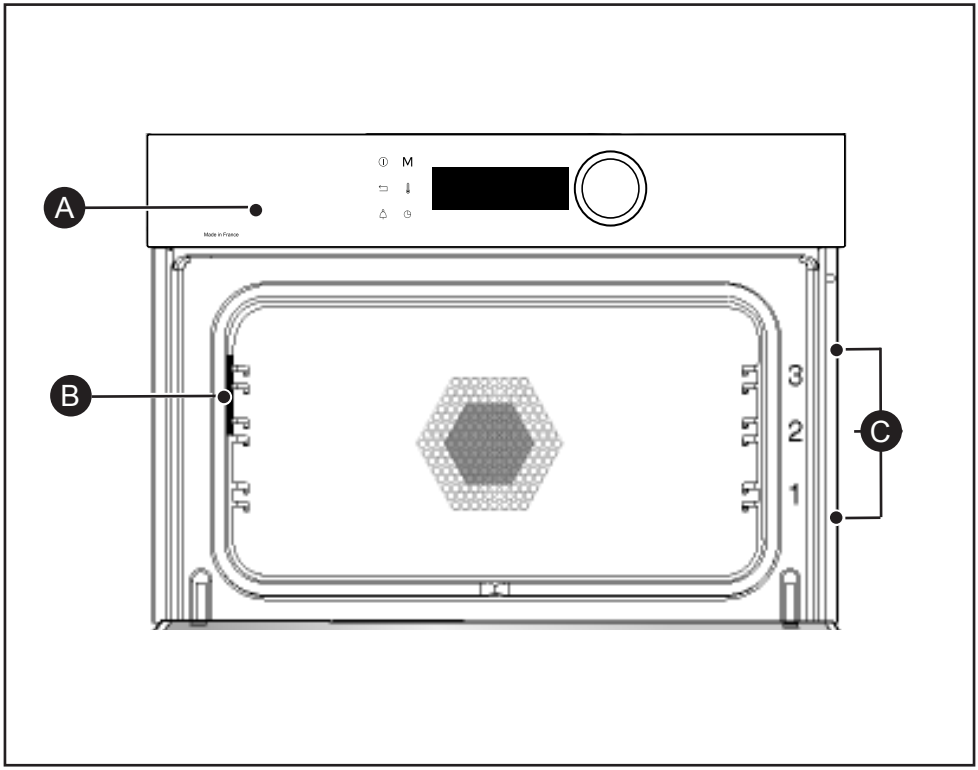
Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.
Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.
Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY



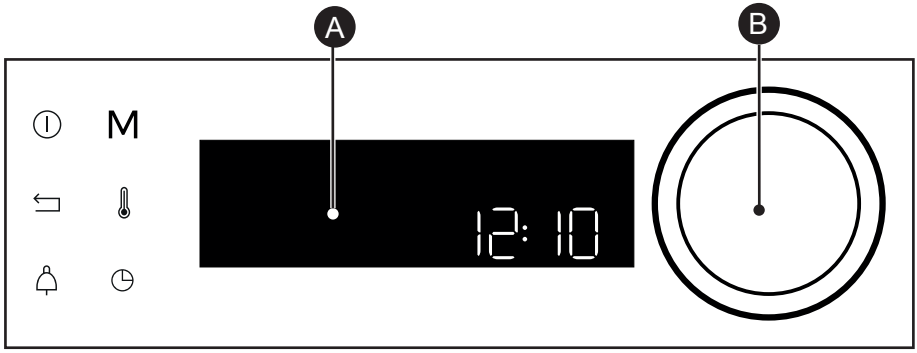
A **Ovládací panel**

B **Svetlo**

C **Stupňovité držiaky (3 možné výšky)**

• 3 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



A **Displej**

B **Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):**

– umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otáčaním,

– umožňuje potvrdiť každý krok stredovým stlačením.

Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)

Tlačidlo priameho prístupu do MANUÁLNEHO režimu

Tlačidlo späť

Tlačidlo teploty

Tlačidlo časovača

Tlačidlo doby trvania varenia / odloženého štartu

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá ⮌ a 🔔, až kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒.

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

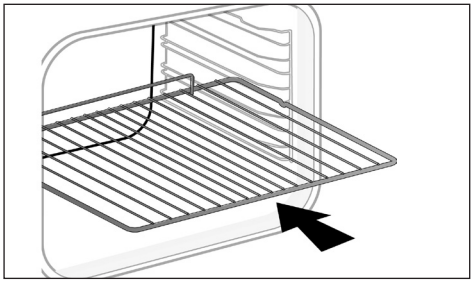
POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia ⏻.

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá späť ⮌ a 🔔, až kým na obrazovke nezmizne symbol visacieho zámku 🔒.

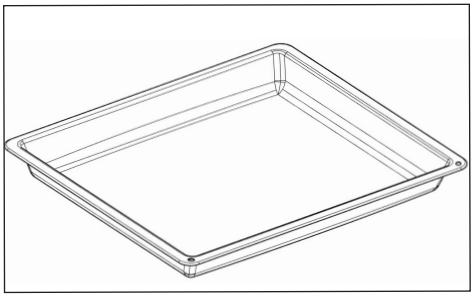
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

–Bezpečnostná mriežka proti preklopeniu Po jej vložení do etáží možno mriežku použiť na podopretie riadu a foriem obsahujúcich potraviny určené na varenie, zapekanie alebo grilovanie (umiestnené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



–Viacúčelová miska, odkvapkávač 45 mm. Vkladá sa do etáží alebo sa upevňuje na teleskopické koľajničky. Misa po vsunutí do niektorej z etáží pod mriežkou umožňuje zachytávanie šťavy a tuku, ktoré odkvapkávajú z grilovaných pokrmov. Taktiež ju možno do polovice naplniť vodou a použiť na varenie vo vodnom kúpeli.



• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku napájaní si vyberte svoj jazyk otáčaním páčky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte.

– Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrďte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvoľte funkciu **„NASTAVENIA“** otáčaním ovládača a voľbu následne potvrďte. Na výber máte rôzne nastavenia.

Požadovanú funkciu zvolíte otočením páčky, potom potvrďte.

Potom upravte nastavenia a potvrďte ich.

- Čas

Zmeňte hodiny, potvrďte a zmeňte minúty a následne ich znova potvrďte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky.

- Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrďte.

- Jas

Vyberte požadovanú úroveň jasu.

- Režim spánku

Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu:

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

- Správa žiarovky

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: V polohe ON zostane svetlo svietiť počas celej doby varenia (okrem funkcie ECO).V polohe AUTO sa osvetlenie rúry po určitom čase varenia vypne. Zvoľte si svoju polohu a potvrďte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrďte.

Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazované v diagnostike.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia. Pri prehliadaní môžete priamo vstúpiť do tejto ponuky stlačením tlačidla „M“.

****Pred každým pečením rúru predhrejte**

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 **Kombinovaný ohrev****	**180 °C** **35 °C – 230 °C**	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie vložené do kameninovej nádoby.
 **Rotujúce teplo*/****	**190 °C** **35 °C – 250 °C**	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 **Tradičné****	**200 °C** **35 °C – 275 °C**	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 **ECO***	**190 °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****	**190 °C** **100 °C – 250 °C**	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 **Odvetrávaná podkladová doska****	**180 °C** **75 °C – 250 °C**	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 **Variabilný gril**	**4** **1 – 4**	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zakrýva celý povrch mriežky.

*Režim varenia prebieha podľa požiadaviek noriem EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Poloha	Odporúčaná T °C mini – maxi	Používanie
 **Udržiavanie teploty**	**60 °C** **35 °C – 100 °C**	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 **Rozmrazovanie**	**35 °C** **30 °C – 75 °C**	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s plechom vloženým pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 **Vysušenie**	**80 °C** **35 °C – 80 °C**	Krk, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si konkrétnu tabuľku s.16.

Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

Rady na úsporu energie.
Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

SPUSTENIE VARENIA

RÝCHLE PEČENIE

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Pri odvetrávanej doske stlačte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Pípnutie signalizuje, že vaša rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte plech na odporúčanú výšku.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Toto je možné nastaviť nasledovným spôsobom:

–Stlačte tlačidlo .

–Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrďte.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla ◷, potom zadajte čas varenia otáčaním páčky a potvrďte.

KONIEC VARENIA (odložený štart)

Čas ukončenia varenia môžete upraviť. Ak chcete koniec varenia odložiť, stlačte tlačidlo dvakrát ◷, potom zadajte koniec varenia otočením páčky a potvrďte.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte. Zostane zobrazený koniec doby varenia.

Poznámka : Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia.

Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Na displeji sa zobrazí ,,**ZASTAVTE**”.

Voľbu potvrdíte stlačením páčky alebo dlhým stlačením tlačidla na zastavenia rúry.

• 6 RADY NA VARENIE



FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.
Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.
Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).
Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otočte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

ORIENTAČNÁ TABUĽKA NA SUŠENIE VAŠICH POTRAVÍN

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80 °C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80 °C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrájané na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrájaná na prúžky	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické byliny	60 °C	6	1 alebo 2 mriežky

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligencia rúry vám automaticky ponúkne predvolený režim varenia alebo alternatívy, ktoré si jednoducho vyberiete v navigačnom rozhraní.

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním páčky na funkciu **„AUTO“** a výber potom potvrďte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

- Mäso, Ryby, Jedlá, Chlieb a cestoviny, Dezerty.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrďte.

Odporúčanie
Pri každom varení vám rúra pred vložením pokrmu oznámi úroveň etáže, do ktorej sa má plech vložiť

MÄSO
MÄSOVÁ TERINA
JAHŇACIE PLIECKO
TEĽACIE REBIERKA
TEĽACIA PEČIENKA
BRAVČOVÉ KOLENO
BRAVČOVÁ KRKOVIČKA
BRAVČOVÁ PEČIENKA
HOVÄDZIA PEČIENKA
KURA
KAČKA
KAČACIE PRSIA
MORČACIE STEHNO

RYBY
PSTRUH
LOSOS
VEĽKÉ RYBY
HOMÁR
RYBACIA TERINA

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

JEDLÁ
PLNENÁ ZELENINA
PLNENÉ PARADAJKY
LASAGNE
SLANÝ KOLÁČ
SYROVÝ KOLÁČ
QUICHE
PIZZA
ZAPEKANÉ ZEMIAKY
SUFLÉ

DEZERTY
PIŠKÓTOVÉ CESTO
JABLKOVÝ KOLÁČ
CAKE
ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ
JOGURTOVÝ KOLÁČ
RYŽOVÝ NÁKYP
OVOCNÁ TORTA
KREHKÉ PEČIVO/COOKIES
CUPCAKES
VETERNÍKY
KARAMELOVÝ KRÉM

PEČIVO A CESTOVINY
BRIOŠKA
BAGETY
CHLIEB
MASLOVÉ CESTO
LÍSTKOVÉ CESTO

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia **„AUTO“** zvolí vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať a jej hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENIE

–V hlavnom menu zvoľte režim **„AUTO“** a potom ho potvrďte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (mäso, ryby, jedlá, chlieb a cestoviny, dezerty):

V závislosti od zvoleného jedla ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť. Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložte plech a potvrďte.

–Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Displej vás informuje, že jedlo je hotové.

Pri niektorých AI receptoch sa vyžaduje predohrev ešte predtým, než vložíte plech do rúry.
Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom režime alebo automatickom režime vám rúra ponúka tri možnosti prispôsobenia sa očakávanému výsledku: CHRUMKAVÉ, UDRŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLA a PRIDANIE 5 MIN

CHRUMKAVÉ

Na konci pečenia môžete pokrm zhnednúť pomocou funkcie **„Chrumkavé“** .

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte dobu trvania pečenia. Na konci pečenia zvoľte funkciu **„Chrumkavé“** a potvrďte stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. Gril sa automaticky zapne počas posledných 5 minút vášho pečenia.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „UDRŽAŤ JEDLO TEPLÉ“, ktorá vám umožní ponechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na chuťovú teplotu, až kým nebudete pripravení.

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „PRIDAŤ 5 MIN“. Spustením funkcie „PRIDAŤ 5 MIN“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút, ktoré možno v prípade potreby obnoviť.

DOBRÚ CHUŤ: na konci pečenia vaša rúra zobrazí hlásenie Dobrú Chuť, vtedy môžete jedlo z rúry vybrať von. Ak chcete rúru vypnúť, stlačte gombík alebo tlačidlo vypnutia rúry.

FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť pri vypnutej rúre alebo počas varenia.

- Stlačte tlačidlo  .

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrďte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Časovač máte možnosť upravovať, alebo zrušiť.

Znova stlačte tlačidlo  , nastavte čas alebo ho nastavte na 0 m 00 s, ak ho chcete zrušiť. Ak stlačíte páčku počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

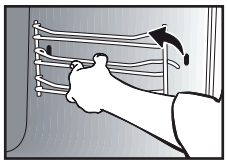
VONKAJŠÍ POVRCH

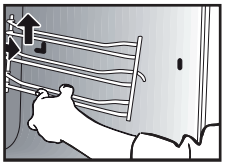
Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

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.





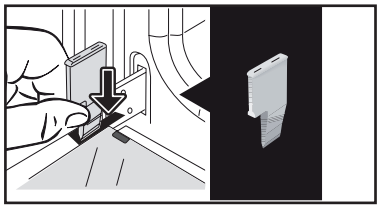
VNÚTORNÉ OKNÁ

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

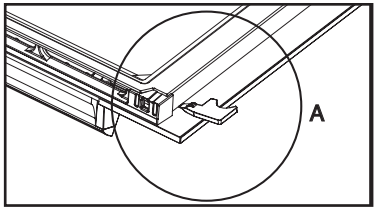
⚠ Upozornenie
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

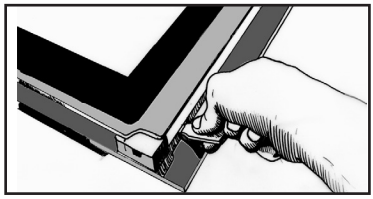
ROZOBRATIE A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

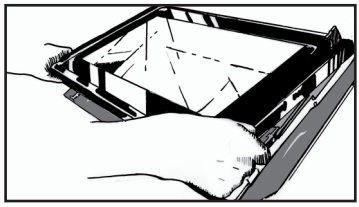


Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:
Doraz založte na svoje miesto Ⓐ vpravo určené pre tento účel.



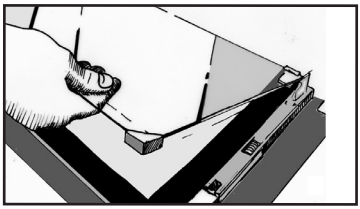


Zdvihnite zostavu na odpojenie rámu a skla. To isté spravte vľavo.



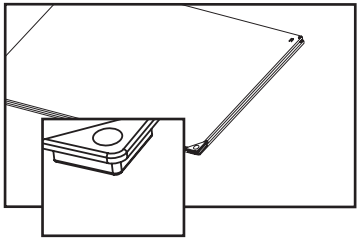
• 9 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.
Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.



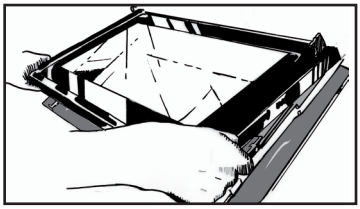
Táto sústava pozostáva z 2 skiel, pričom to 1. má 2 gumové dorazy v 2 predných rohoch.

Vyčistite sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.
Sklo neponárajte do vody.
Na čistenie nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.
Po vyčistení nasaďte späť 1. sklo.
Znova stavte polohu 2 čiernych gumových dorazov v predných rohoch 2. skla:

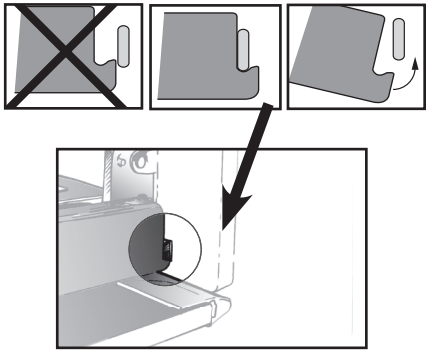


Potom vráťte do dvierok toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.

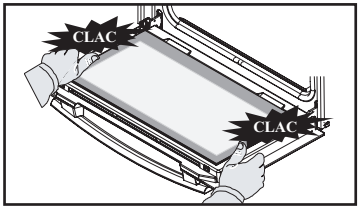
Potom vráťte do dvierok celú zostavu vonkajšieho skla.



Dávajte pozor na správne zapojenie rámu pod kolík v rohu závesu.



Zacvaknite rám utiahnutím s dvierkami. Nezatláčajte samotný rám.



Prístroj je znova pripravený na použitie.

• 9 ÚDRŽBA

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou čistenia pyrolýzou:
Pyrolýza je ohrevný cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstránia všetky nečistoty od striekancov a vyliatych pokrmov.
Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.
Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

Pred začatím čistenia pyrolýzou odstráňte riad a stojan „police rúry môžete ponechať na mieste“.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Navrhované cykly pyrolýzy:

Pyro ECO 1 h 30 min

Pyrolýza 2 h

OKAMŽITÉ ČISTENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.
Volič funkcií prepnite na jednu z funkcií samočistenia.
Odložená pyrolýza. Odpočítavanie sa začne hneď po potvrdení (stlačení ovládača).
Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol ⚿, ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy prebieha fáza chladnutia; vaša rúra zostáva počas tejto doby nedostupná.

Keď je rúra vyhladne, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov opísaných v predchádzajúcom odseku a potom nastavte požadovaný čas konca pyrolýzy stlačením tlačidla ◷. Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pomocou tlačidiel + alebo –. Po týchto krokoch sa začiatok pyrolýzy odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase. Keď sa vaša pyrolýza skončí, vráťte volič do polohy 0.

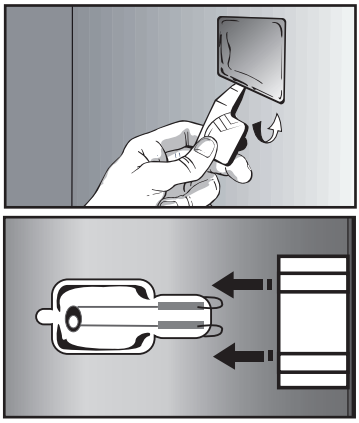
• 9 ÚDRŽBA

VÝMENA ŽIAROVKY

Výstraha

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristiky žiarovky:
25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9. Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Najprv vyberte držiak na ľavej strane. Žiarovka je prístupná len vnútri rúry.
Vypáčte sklo pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať.
Vymeňte žiarovku (použite gumené rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž), potom kryt vráťte naspäť.
Znova zapnite rúru.

• 10 PORUCHY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
- Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).	Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.
- Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.	Vaša rúra zistila poruchu. Vypnite rúru na 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na záručný servis.
- **Rúra sa nezohrieva.**	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je poistka zariadenia mimo prevádzku. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu **„DEMO“** (pozrite si menu nastavení).
– Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená. Pozrite si kapitolu pre výmenu žiarovky.
- Ventilátor chladenia sa naďalej točí aj po vypnutí rúry na pečenie.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.
- Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.	Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IA EN 60350:

Skúška	Sekvencia pečenia	T°C	Držiak	Časy	Poznámky
Sušienky (8.4.1)	Ohrev s ventilátorom	165	2	18 – 20 min	Plechy na pečenie
	Tradícia	200	2	20 – 23 min	Plechy na pečenie Lissium
	Ohrev s ventilátorom	165	3 / 1	22 – 25 min	Predhriata rúra: – Plechy na pečenie – Smaltovaný plech
Malé košíčky (8.4.2)	Ohrev s ventilátorom	165	2	22 – 25 min	Plechy na pečenie
	Ohrev s ventilátorom	160	3 / 1	22 min	Predhriata rúra: – Plechy na pečenie – Smaltovaný plech
Savojské sušienky (8.5.1)	Ohrev s ventilátorom	170	1	35 – 40 min	Predhriata rúra, forma na mriežke + 5 min v rúre, ktorá nebola predhrievaná
	Tradícia	175	1	45 min	2 úrovne (nepoužíva sa)
Jablkový koláč (8.5.2)	Kombinované	180	1	50 – 55 min	20 cm forma na mriežke
	Ohrev s ventilátorom	180	3 / 1	50 – 55 min	Predhriata rúra: – Emailový plech 1. držiak
Grilovací povrch (9.1)	Silný gril	P4	2	2 – 3 min	Predhrievanie 5 min Hrianky Zatvorené dvere

SV

KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett val som visar både att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.
Produkter från De Dietrich faller tillbaka på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förening av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de ädlaste material och ger en oklanderlig kvalitet i utförandet.
Vi är övertygade om att dess utförande i högsta standard ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för all sin talang.
De Dietrich kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och reagera på alla era förslag för att i ständigt högre grad motsvara era krav.
Vi är hedrade av att bli din nya partner i köket och vill tacka för förtroendet.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert.6011825

Med sina tillverkningsanläggningar i Orléans och Vendôme i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta och upprätthålla ett kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra hushållsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkats i Frankrike.
Denna märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är spårbara, med tydligt och objektivt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER 4

1 INSTALLATION 6

Val av plats och inbyggnad 6
Elanslutning 7

2 MILJÖ 7

Miljöaspekter 7

3 PRESENTATION AV UGNEN 8

Reglage och skärm 9
Låsa knapparna 9
Tillbehör (beroende på modell) 10

4 START OCH INSTÄLLNINGAR 11

Första användning 11
Inställningsmeny (beroende på modell) 11

5 MANUELL TILLAGNING 12

Starta en tillagning 14

6 TILLAGNINGSRÅD 15

Torkningsfunktion 15

7 AUTOMATISK TILLAGNING 16

Presentation av autoläget 16
Presentation av olika typer av rätter 16
Starta en automatisk tillagning 18
Omedelbar tillagning 18

8 ÖVRIGA FUNKTIONER 19

Alternativ för när tillagningen är klar (beroende på typ av tillagning) 19
Timerfunktion 19

9 UNDERHÅLL 20

Rengöring och underhåll: 20
Självrengöring med pyrolys 22
Byta ugnslampa 23

10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR 24

11 FUNKTIONSPROVNING 25

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Verifiera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.

 Viktigt

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker hen löper.

– Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

– Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

 VARNING:

– Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

– Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

– Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys.

– När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.

Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

– Använd inte apparater för rengöring med ånga.

– Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.


VARNING:

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.


Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

– Är nätsladden skadad ska den för att undvika fara bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

– Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

– Centrera ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för att den ska stå stadigare.

För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

– Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. i köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

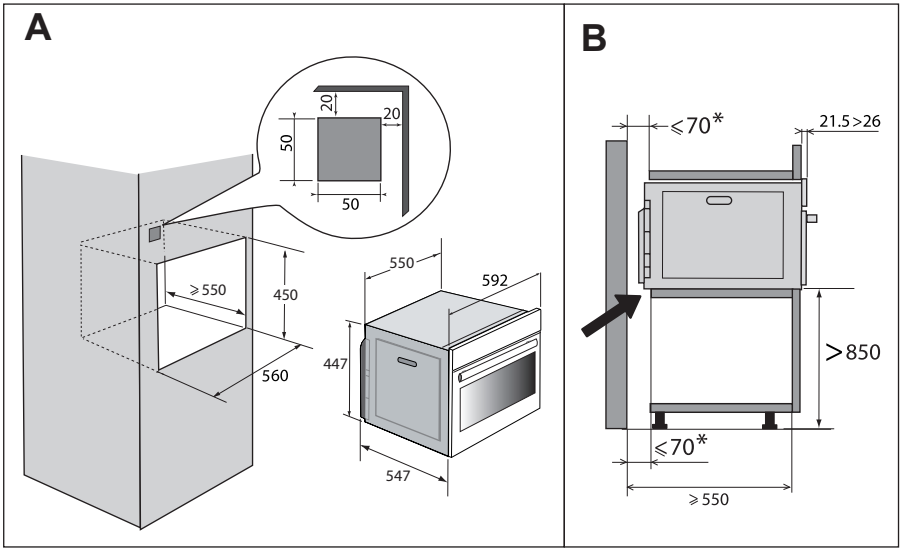
– Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.

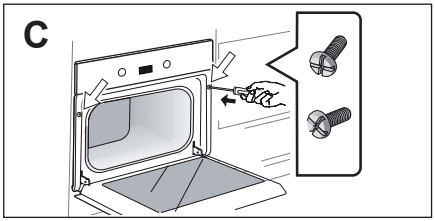
Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av matvaror eller för att förvara delar i efter användning.

1 INSTALLATION

VAL AV PLATS OCH INBYGGNAD





I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen.
Apparaten kan installeras under en bänk (**Fig. A**) eller på höjden (**Fig. B**).
OBS! Är möbelns botten öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen står på vara högst 70 mm * (**Fig. C**).
Är möbeln sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

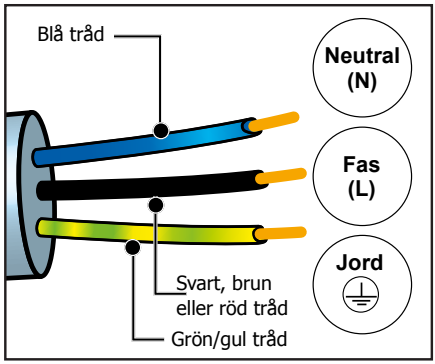
Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med Ø 2 mm i möbelns vägg för att undvika att virket spricker. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummibussningarna.

Råd
Tveka inte att kontakta en specialist på hushållsapparater för att vara säker på att installationen utförs korrekt.

• 1 INSTALLATION

ELANSLUTNING

Ugnen är utrustad med en standardiserad matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard IEC TR 60083 eller en allpolig frånskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.
Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint och ska anslutas till installationens jordning. Installationen ska ha en säkring på 16 A.
Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.



OBS!
Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ifrån apparaten eller ta ut motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

• 2 MILJÖ

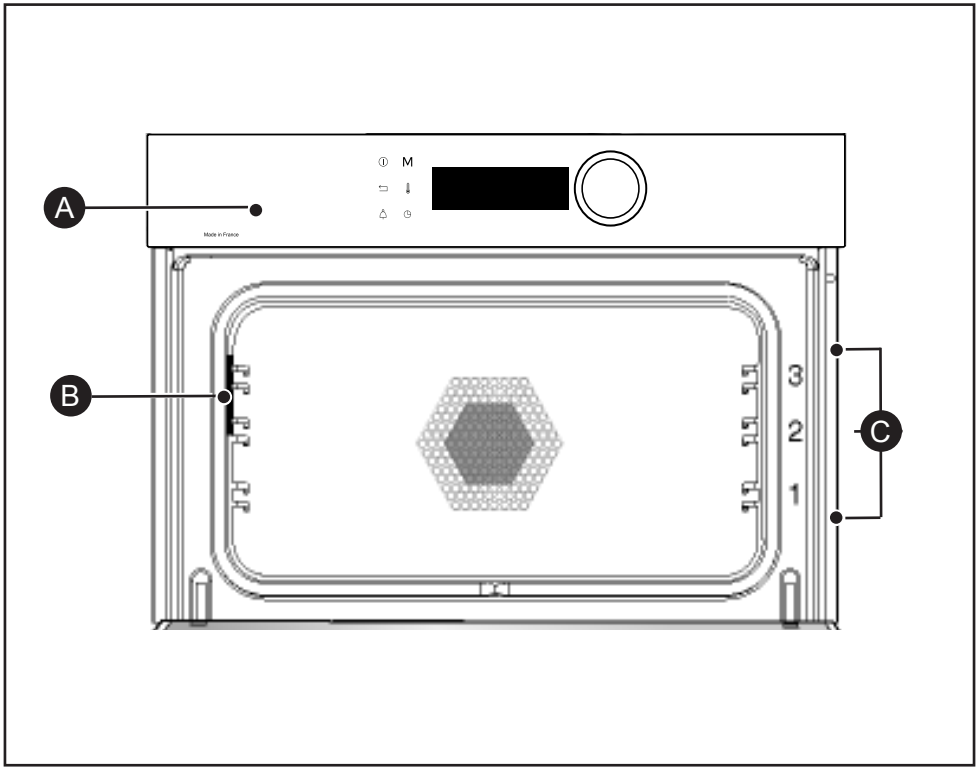
RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och därmed till att skydda miljön, genom att lämna det i härför avsedd kommunal container.



Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.
I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras på bästa sätt.
Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.
Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN



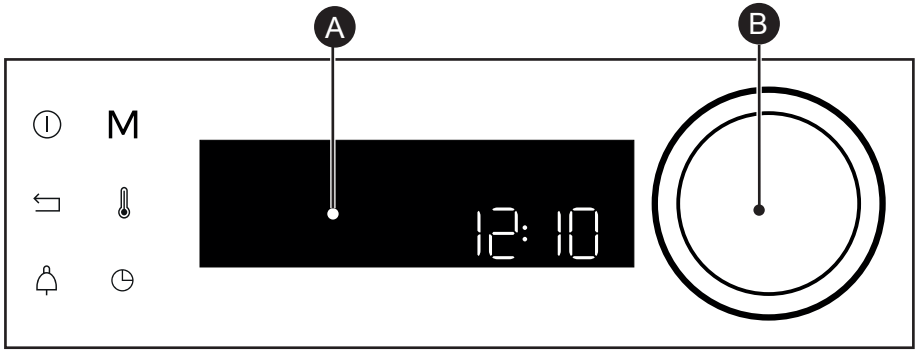
A **Reglagepanel**

B **Lampa**

C **Ugnsstegar (tre höjder finns)**

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH DISPLAY



A **Display**

B **Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):**

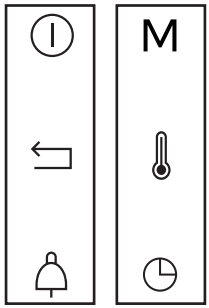
–För att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.

–För att bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)

Returknapp

Timerknapp



Knapp för att gå direkt till manuellt läge

Knapp för temperatur

Knapp för tillagningstid/ fördröjd start

LÅSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur och tills symbolen visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

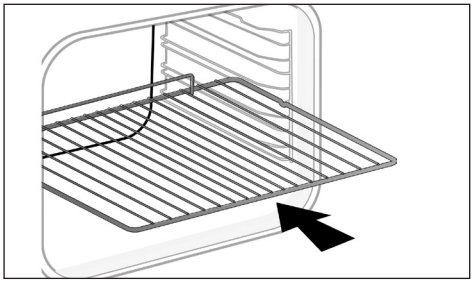
ANMÄRKNING: endast stoppknappen förblir aktiv.

Lås upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur och tills låssymbolen försvinner från skärmen.

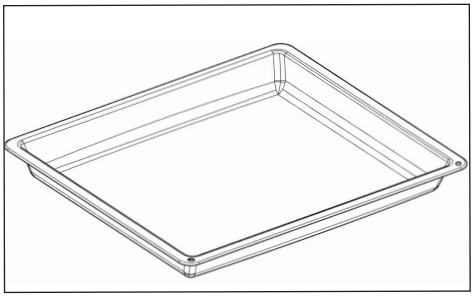
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

–Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning. Med gallret inskjutet i ugnsstegarna kan det användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på (ställs direkt på gallret). Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



–Universal//dropplåt 45 mm. Skjuts in i stegarna eller fästs på teleskopskenorna. Med plåten ställd under gallret samlar den upp sky och stekfett. Den kan även användas halvfylld med vatten för tillagning i vattenbad.



• 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

FÖRSTA ANVÄNDNING

– Välj språk
Välj språk vid första användningen genom att vrida på vredet och sedan trycka för att bekräfta ditt val.

– Ställ in klockslag
Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

INSTÄLLNINGSMENY (BEROENDE PÅ MODELL)

Välj i huvudmenyn funktionen **Inställningar** genom att vrida på vredet och bekräfta. Man kan göra flera olika inställningar.

Välj önskad inställning genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.

– Klockslag
Ställ in timmar, bekräfta, ställ sedan in minuter och bekräfta igen. Är ugnen ansluten till internet ställs klockslag in automatiskt.

– Ljud
Ugnen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.

– Ljusstyrka
Välj önskad nivå på ljusstyrkan.

– Sleep mode
Man kan även ställa in så att displayen har ett vänteläge:

Med läget ON slocknar displayen efter en viss tid.

Med läget OFF sänks ljusstyrkan efter en viss tid.

– Lampinställningar
Två inställningar kan göras: Med läget ON lyser lampan under all tillagning (utom ECO-funktionen). Med läge AUTO slocknar ugnslampan en viss tid efter tillagning. Välj läge och bekräfta.

– Språk
Välj språk och bekräfta.

– DEMO-läge
Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

– Felsökning
Om problem uppstår finns menyn Felsökning.

Tar du kontakt med kundtjänst kommer de att fråga efter de koder som visas vid en felsökning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid. Under navigering kan man gå direkt till denna meny genom att trycka på knappen M.

**** Förvärm ugnen tom före varje tillagning**

Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 **Varmluft + traditionell ****	**180 °C 35-230 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
 **Varmluft */****	**190 °C 35-250 °C**	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 **Traditionell ****	**200 °C 35-275 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast form.
 **ECO ***	**190 °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 ****	**190 °C 100-250 °C**	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in droppplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 **Undervärme + fläkt ****	**180 °C 75-250 °C**	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnsfast keramikform.
 **Variabel grill**	**4 1-4**	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödskivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.

* Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard SS-EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 **Varmhållning**	**60 °C** **35-100 °C**	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på bottnen och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, upptining).
 **Upptining**	**35 °C** **30-75 °C**	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas med 50 °C (kött läggs på gallret med ett fat under för att samla upp vätskan).
 **Torkning**	**80 °C** **35-80 °C**	Tillagningssekvens för att torka vissa matvaror som frukt, grönsaker, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen på sid. 16.

Låt aldrig aluminiumfolie komma i direkt kontakt med ugnens botten. Den värmeansamling som uppstår kan skada emaljen.

Energispartips.
Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

STARTA EN TILLAGNING

OMEDELBAR TILLAGNING

När du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, t.ex. Undervärme med fläkt; tryck på vredet för att bekräfta så startar förvärmningen. En ljudsignal anger när ugnen uppnått temperaturbörvärdet. Du kan ställa in rätten på rekommenderad nivå.

OBS! Vissa parametrar (temperatur, tillagningstid och fördröjd start) kan ändras innan tillagningen startas. Se följande kapitel.

ÄNDRA TEMPERATUR

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

– Tryck på knappen .

– Vrid på vredet för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja tillagningstid med hjälp av knappen ◷, sedan ange tillagningstid genom att vrida på vredet och bekräfta.

STÄLLA IN NÄR TILLAGNINGEN SKA VARA KLAR (fördröjd start)

Denna tid för när tillagningen ska vara klar kan ändras om du vill att starten ska fördröjas. Tryck i så fall två gånger på knappen ◷ och ange när tillagningen ska vara klar genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning. Klockslag för när tillagningen ska vara klar fortsätter att visas.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid när tillagningen ska vara klar.

I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

AVBRYT visas på skärmen

Bekräfta genom att välja och trycka på vredet eller genom en lång tryckning på ugnens stoppknapp.

• 6 RÅD FÖR TILLAGNING



TORKNINGSFUNKTION

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara matvaror. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar matvarors näringsinnehåll (mineraler, proteiner och vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror. Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.
Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.
Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).
Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på vilket slags matvaror som torkas, hur mogna de är, tjocklek och fukthalt.

INDIKATIV TABELL FÖR TORKNING AV MATVAROR

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80 °C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80 °C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80 °C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60 °C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60 °C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60 °C	6	Ett till två galler
Aromatiska örter	60 °C	6	Ett till två galler

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV AUTOLÄGET

I AUTO-läget hittar du en mängd olika recept ordnade i kategorier som du kan använda på olika sätt. Ugnens automatik erbjuder automatiskt ett förvalt tillagningssätt eller alternativ man enkelt kan välja i gränssnittet.

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn funktionen **AUTO** genom att vrida på vredet och bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter:

–Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desserter.

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.

Råd

För alla tillagningar anger ugnen före tillagning på vilken nivå av ugnsstegarna rätten ska skjutas in

KÖTT
KÖTTERRIN
LAMMBOG
KALVKOTLETTER
KALVSTEK
FLÄSKLÄGG
FLÄSKKARRÉ
FLÄSKSTEK
NÖTSTEK
KYCKLING
ANKA
ANKBRÖST
KALKONLÅR

FISK
ÖRING
LAX
STORA FISKAR
HUMMER
FISKTERRIN

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

RÄTT
FYLLDA GRÖNSAKER
FYLLDA TOMATER
LASAGNE
MATPAJ
OSTPAJ
QUICHE
PIZZA
POTATISGRATÄNG
SUFFLÉ

DESSERTER
SOCKERKAKA
ÄPPLEPAJ
FRUKTKAKA
CHOKLADKAKA
YOGHURTKAKA
SMULPAJ MED FRUKT
FRUKTPAJ
KEX/SMÅKAKOR
CUPCAKE
PETIT CHOUX
CRÈME CARAMEL

BRÖD OCH DEGAR
BRIOCHE
BAGUETTER
BRÖD
MÖRDEG
SMÖRDEG

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

STARTA EN AUTOMATISK TILLAGNING

AUTO-funktionen väljer lämpligt tillagningssätt, beroende på vilken matvara som ska lagas till.

OMEDELBAR TILLAGNING

–Välj läget **AUTO** när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen föreslår flera olika kategorier av matvaror (Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desserter):

Beroende på vilken rätt som valts föreslår AI en standardvikt som man vid behov måste ändra innan man bekräftar. Ugnen beräknar automatiskt värdena för tillagningstid och -temperatur. Nivån på ugnsstegarna visas. Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

–Ugnen avger en ljudsignal och stängs av när tillagningstiden är slut. På skärmen anges att rätten är klar.

⚠ För vissa AI-recept krävs förvärmning innan rätten sätts in i ugnen. Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

• 8 ÖVRIGA FUNKTIONER

ALTERNATIV FÖR NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR (BEROENDE PÅ TYP AV TILLAGNING)

I slutet av tillagningen erbjuder ugnen i manuellt och auto-läge tre alternativ för att anpassas efter önskat resultat: KRISPIGT, VARMHÅLLNING och LÄGG TILL 5 MIN.

KRISPIGT

Med funktionen **Krispigt** kan man gratinera en rätt i slutet av tillagningen.

Välj en tillagningsfunktion, ställ in temperatur och programmera en tillagningstid. I slutet av tillagningen väljer du funktionen **Krispigt** och bekräftar genom att trycka på vredet.

Tillagningen startar. De sista fem minuterna av tillagningen slås grillen automatiskt på.

VARMHÅLLNING

Efter avslutad tillagning kan du välja alternativet VARMHÅLLNING, för att kunna lämna rätten i ugnen utan att den blir för tillagad. Ugnstemperaturen ställs in på serveringstemperatur som hålls tills du är klar.

LÄGG TILL 5 MIN (endast i manuellt läge)

I slutet av en tillagning med programmerad tillagningstid kan man välja alternativet LÄGG TILL 5 MIN. Aktiverar man LÄGG TILL 5 MIN återgår ugnen till inställningarna för tillagningssätt och temperatur i fem minuter och detta kan vid behov upprepas.

BON APPETIT: efter avslutad tillagning visar ugnen Bon Appétit och du kan ta ut rätten ur ugnen. Stäng av ugnen genom att trycka på vredet eller på ugnens stoppknapp.

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan användas när ugnen är avstängd eller under tillagning.

–Tryck på knappen 🔔 .

Ställ in timern genom att vrida på vredet och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS! Timerns programmering kan när som helst ändras eller avbrytas.

Tryck åter på knappen 🔔 , ändra tiden eller ställ in på 0m00s för att avbryta. Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

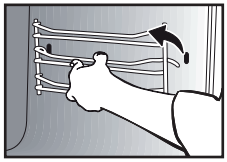
UTVÄNDIG YTA

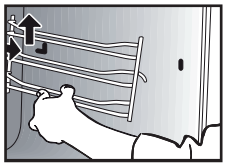
Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller repande svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.





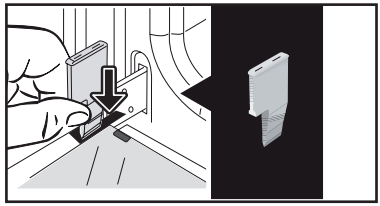
GLASET INVÄNDIGT

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

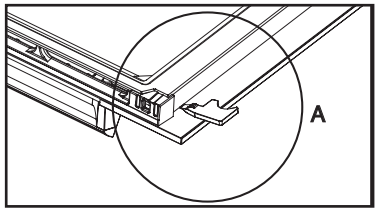
⚠ Varning
Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

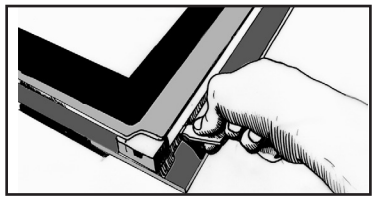
DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.

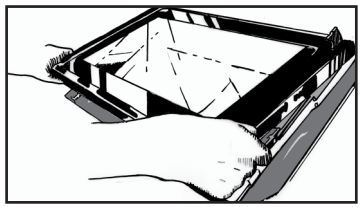


Gör så här innan du tar bort hela ramen med glas:
Sätt i bussningen på sin särskilda plats Ⓐ till höger.



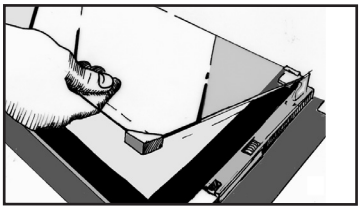


Bänd för att lossa ramen från dess glas. Gör samma sak till vänster



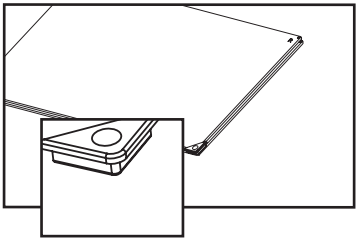
• 9 UNDERHÅLL

Ta bort ramen och dess glas.
Lossa vid behov luckans samtliga innerglas genom att rotera dem.



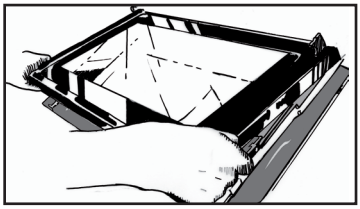
Denna enhet består av två glas. Det första har två gummibussningar på de två främre hörnen.

Rengör glaset med en mjuk svamp och diskmedel.
Doppa inte glaset i vatten.
Använd inte skurpulver eller hårda svampar. Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.
Byt ut det första glaset i luckan efter rengöring.
Sätt tillbaka de två svarta gummibussningarna på det andra glasets främre hörn.

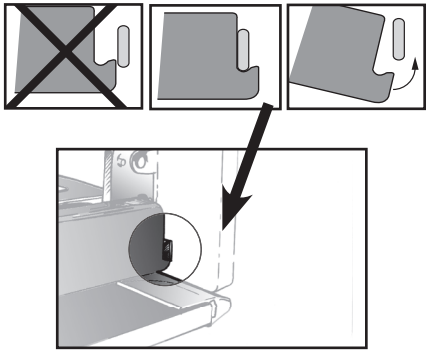


Sätt sedan tillbaka detta andra glas i luckan genom att placera det på det första.

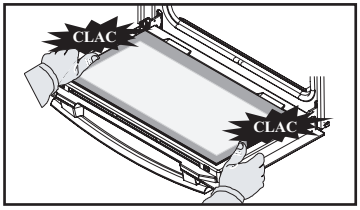
Sätt tillbaka enheten med ytterglas i luckan.



Var noga med att fästa ramen under kanten bredvid gångjärnet.



Clipsa ramen genom att klämma den med luckan. Tryck inte endast på ramen.



Apparaten är nu klar att användas igen.

• 9 UNDERHÅLL

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för rengöring med pyrolys:
Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk.
Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.
Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

⚠ Ta ut plåt och galler innan du startar en rengöring med pyrolys. Du kan lämna ugnsstegarna i ugnen.

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Föreslagna pyrolyscykler.

- Pyro EKO på 1,5 tim
- Pyrolys på 2 tim

OMEDELBAR RENRÖGIN

Programverket ska bara visa klockslag. Det får inte blinka.
Vrid funktionsväljaren till en av funktionerna för självrengöring.
Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse (tryck på vredet).

Medan pyrolysen pågår visas symbolen ⚿ i programverket för att ange att luckan är spärrad.
Efter avslutad pyrolys följer en avsvalning, under vilken det inte går att använda ugnen.

Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

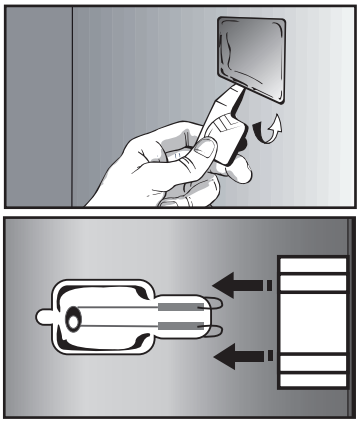
Följ anvisningarna i föregående stycke. Ställ sedan in önskad tid för när du vill att pyrolysen ska vara klar genom att trycka på knappen ◷. Displayen blinkar för att reglera tiden för slutet av tillagningen med knapparna + eller -. När du gjort detta fördröjs starten av pyrolysbehandlingen så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in. Ställ funktionsväljaren på läget 0 när pyrolysbehandlingen är klar.

• 9 UNDERHÅLL

BYTA UGNSLAMPA

Varning
Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är frånkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:
25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9. Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Demontera först vänster lateral ugnsstege.
Lampan är åtkomlig längst in i ugnen.
Häfta på porten med plastkilen för att ta bort den.
Byt glödlampa (använd en gummihandske så går det lättare) och clipsa sedan fast lampglaset igen.
Anslut ugnen på nytt.

• 10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
–AS visas (Auto Stop-system).	Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.
–Felkod som börjar med F.	Ugnen har känt av en störning. Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundtjänst om felet kvarstår.
–Ugnen blir inte varm.	Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i **DEMO**-läge (se inställningsmenyn).
–Ugnslampan fungerar inte.	Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet. Se kapitlet om att byta ugnslampa.
–Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.
–Symbolen ”luckan spärrad” blinkar på displayen.	Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT IA-STANDARD SS-EN 60350:

Provning	Tillagnings-sekvens	T °C	Ugns-stege	Tid	Anmärkningar
Mördegs-kakor (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min	Bakplåt
	Tradition	200	2	20-23 min	Lissium-behandlad bakplåt
	Varmluft	165	3/1	22-25 min	Förvärmd ugn: – Bakplåt – Emaljerad plåt
Småkakor (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-25 min	Bakplåt
	Varmluft	160	3/1	22 min	Förvärmd ugn: – Bakplåt – Emaljerad plåt
Socker-kaka (8.5.1)	Varmluft	170	1	35-40 min	Förvärmd ugn, form på galler + 5 min i avstängd ugn utan förvärmning
	Tradition	175	1	45 min	Två nivåer (ej tillämpligt)
Äpplepaj (8.5.2)	Kombinerad	180	1	50-55 min	Form 20 cm på galler
	Varmluft	180	3/1	50-55 min	Förvärmd ugn: – Emaljerad plåt första ugnsstegen
Grillyta (9,1)	Hård grillning	P4	2	2-3 min	Uppvärmning 5 min Bröd på galler Stängd lucka

UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви придбали виріб компанії De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вимогливість і смак до французького мистецтва життя.
Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 300-річному досвіду втілюють майстерно розроблений дизайн, самобутність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Для пристроїв ми використовуємо матеріали відмінної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.
Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розкриттю талантів поціновувачів кулінарного мистецтва.
Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допомагатимуть нам ще краще задовольняти ваші потреби.
Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BYCert.6011825

На заводах у Франції, в Орлеані й Вандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, увічнюючи виняткову майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наші електропобутові пристрої відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує їх французьке виробництво.
Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але і їх відстежуваність, надаючи чітке та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ЗМІСТ

UK

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ 3

1. УСТАНОВЛЕННЯ 5

Вибір місця для розташування та вбудовування 5
Під'єднання до електромережі 6

2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ 6

Захист навколишнього середовища 6

3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ 7

Органи управління та дисплей 8
Блокування кнопок 8
Аксесуари (залежно від моделі) 9

4. ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ І НАЛАШТУВАННЯ 10

Перше введення в експлуатацію 10
Меню налаштувань (залежно від моделі) 10

5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 11

Запуск процесу приготування 13

6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ 14

Функція дегідратації 14

7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ 15

Опис автоматичного режиму 15
Опис категорій страв 15
Запуск автоматичного режиму 17
Негайне приготування 17

8. ІНШІ ФУНКЦІЇ 18

Параметри завершення приготування (залежно від типу приготування) 18
Функція таймера 18

9. ДОГЛЯД 19

Очищення та догляд 19
Самоочищення методом піролізу 21
Заміна лампочки 22

10. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ 23

11. ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНАЛЬНОСТІ 25

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Отримавши пристрій, одразу ж розпакуйте його власноруч або ж попросіть розпакувати його. Перевірте його зовнішній вигляд. Запишіть усі застереження в накладній, зробіть її копію і збережіть.

 Важливо!

Цим пристроєм можуть користуватися діти не молодше 8 років і особи з фізичними, сенсорними та розумовими вадами або без необхідного досвіду й знань, за умови що вони перебувають під відповідним наглядом, їх було попередньо проінструктовано щодо безпечного використання пристрою та вони розуміють пов'язані з цим ризики.

— Дітям заборонено гратися з пристроєм. Дітям дозволено брати учать в очищенні й технічному обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

— Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.

 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.

— Під час роботи пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духової шафи. Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.

— Цей пристрій призначено для приготування їжі із зачиненими дверцятами.

— Перед піролітичним очищенням духової шафи дістаньте з неї всі аксесуари й очистьте великі бризки.

— Під час використання функції очищення поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж під час звичайного використання.

Рекомендовано не підпускати дітей до пристрою.

— Не використовуйте пароочисник.

— Заборонено використовувати абразивні чистильні засоби або тверді металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою. Щоб зняти захисне скло й лампочку, використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу.



Має бути змога відключити пристрій від електромережі за допомогою вимикача, убудованого у фіксований кабелепровід відповідно до правил монтажу.

— У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснювати виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією.

— Цей пристрій можна встановлювати як під стільницею, так і в шафу-пенал, як показано на схемі монтажу.

— Відцентруйте духову шафу в місці встановлення так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу (або покриті термостійким матеріалом). Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори на бічних стійках.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

— Цей пристрій призначено для використання в побутових і аналогічних умовах, як-от кухонні куточки для персоналу в магазинах, офісах та інших професійних приміщеннях; фермерські господарства; клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях; в приміщеннях типу гостьових кімнат.

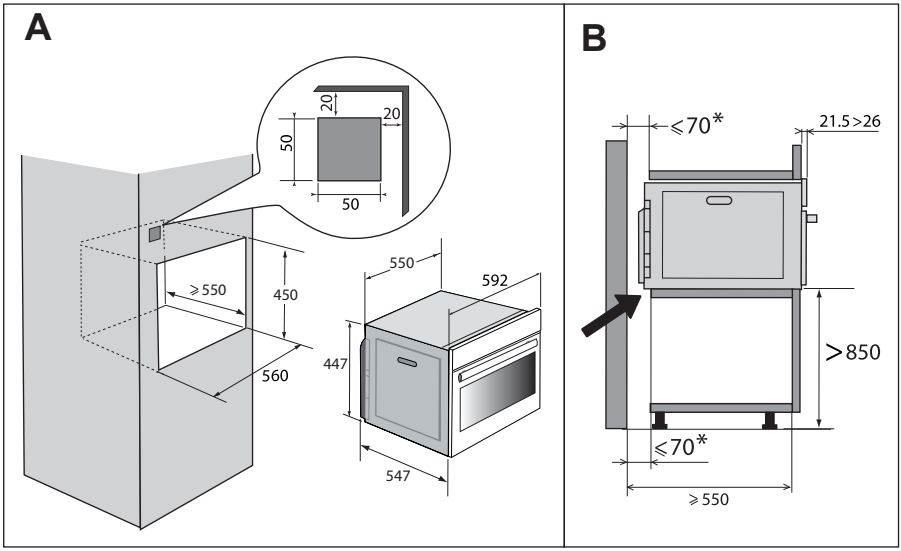
— Перед проведенням будь-яких операцій очищення всередині духової шафи її необхідно попередньо вимкнути.

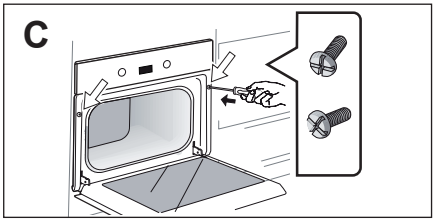
Заборонено змінювати характеристики цього пристрою, оскільки це може бути небезпечно.

Не використовуйте духову шафу для зберігання харчових продуктів або будь-яких інших предметів після їх використання.

• 1. УСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ





На схемах зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи.
Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо під стільницю (**рис. A**) або в шафу-пенал (**рис. B**).
Увага! Якщо задня стінка меблів буде відкритою (під стільницею або в шафі-пеналі), відстань між стінкою та поверхнею, на яку спирається духова шафа, не повинна перевищувати 70 мм* (**рис. C**).
Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробіть отвір розміром 50 × 50 мм для електричного кабелю.

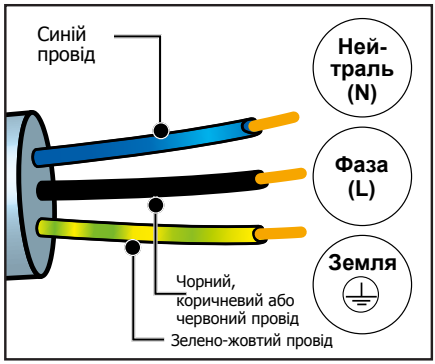
Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього зніміть гумові упори й просвердліть отвір Ø 2 мм в стінці меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами. Установіть на місце гумові упори.

Порада
Щоб перевірити відповідність монтажу вимогам, зверніться до фахівця з електропобутових пристроїв.

• 1. УСТАНОВЛЕННЯ

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Пристрій оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через розетку стандарту IEC 60083 або всеполюсний розмикач відповідно до правил установлення.
Захисний провід (зелено-жовтий) під'єднано до клеми пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем. Монтажний запобіжник повинен бути розрахований на 16 А.
Компанія не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інциденти, спричинені відсутністю заземлення, його несправністю або неправильним виконанням, а також за будь-яке неправильне підключення.



Увага!
Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте, необхідно внести певні зміни, зверніться до кваліфікованого електрика. У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідній лінії під'єднання шафи.

• 2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

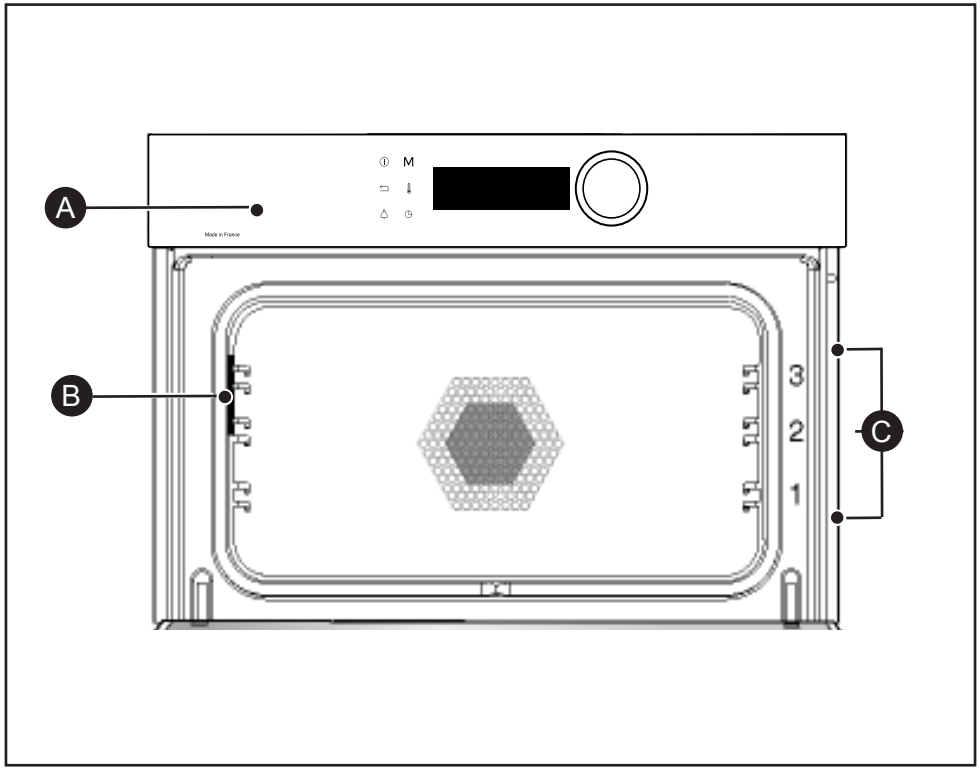
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Упаковку цього пристрою виготовлено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, помістивши їх у спеціальні муніципальні контейнери.



Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки. Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами.
Переробка пристроїв, організована виробником, буде здійснюватися в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання. Зв'яжіться з місцевою владою або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використаних пристроїв.
Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

• 3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ



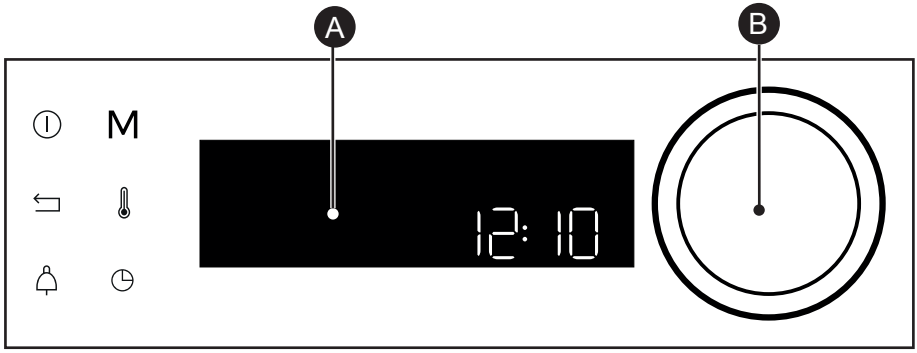
A Панель керування

B Лампочка

C Яруси для решітки (три рівні)

• 3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



A **Дисплей**

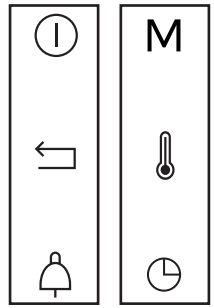
B **Поворотна натискна ручка (незнімна):**

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;
- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

Кнопка вимкнення духової шафи (тривале натискання)

Кнопка повернення назад

Кнопка таймера



Кнопка доступу до меню керування вручну MANUEL

Кнопка регулювання температури

Кнопка тривалості приготування та відкладеного запуску

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Одночасно натисніть кнопку повернення назад ⮌ і кнопку 🔔 та утримуйте до появи на екрані значка 🔒 .

Функція блокування кнопок доступна під час приготування або вимкнення духової шафи.

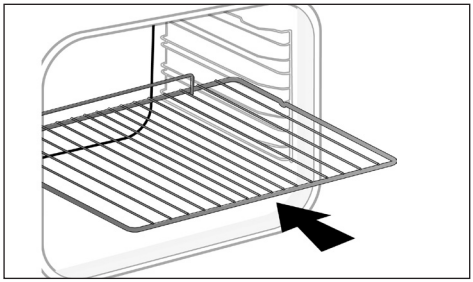
ПРИМІТКА. Активною залишається лише кнопка вимкнення ⏻.

Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад ⮌ і кнопку 🔔 та утримуйте до зникнення на екрані значка замка 🔒 .

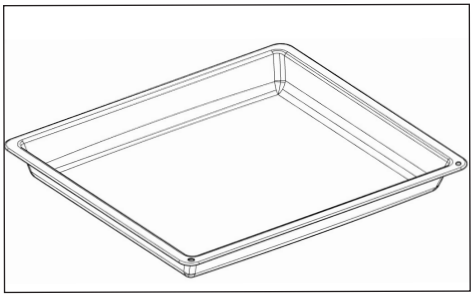
• 3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

- Решітка із захистом від перекидання. Решітка вставляється в яруси, її можна використовуватися для встановлення дек і форм із їжею або гриля або для гриля (розміщується безпосередньо зверху). Установіть обмежувач перекидання на дно духової шафи.



- Універсальне деко, піддон завтовшки 45 мм. Вставляється в яруси або кріпиться на телескопічні рейки. Вставляється під гриль для збирання соку та жиру під час приготування на грилі. Може використовуватися на половину заповненим водою для приготування на водяній бані.



• 4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Вибір мови
Під час першого введення в експлуатацію виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть її, щоб підтвердити вибір.

- Налаштування часу
Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї духової шафи відобразиться час.

МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

У головному меню виберіть функцію **REGLAGES** (НАЛАШТУВАННЯ), повернувши ручку, потім підтвердьте. Існують різні налаштування.

Виберіть необхідний параметр, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Виберіть бажані параметри та підтвердьте це.

- Час
Змініть години, підтвердьте, а потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично.

- Звук
Натискання кнопок духової шафи супроводжується звуковими сигналами. Щоб увімкнути ці звуки, натисніть ON (УВІМКН.), а щоб вимкнути, натисніть OFF (ВИМКН.), а потім підтвердьте.

- Яскравість
Виберіть необхідний рівень яскравості.

- Режим сну
Дисплей можна перевести в режим сну.

У разі вибору ON (УВІМКН.) дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору OFF (ВИМКН.) яскравість зменшується через заданий час.

- Керування лампочкою
Доступно два налаштування на вибір. Положення ON (УВІМКН.): лампочка залишається ввімкненою під час усіх операцій приготування (окрім функції ECO). Положення AUTO (АВТО): лампочка духової шафи вимикається після закінчення заданого часу під час приготування. Виберіть необхідне положення та підтвердьте.

- Мова
Виберіть мову, потім підтвердьте.

- Демонстраційний режим
За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення ON), режимі презентації в магазині, духова шафа не буде нагріватися.

- Діагностика
У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики.

У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вам потрібно буде надати коди, які відображаються в меню діагностики.

• 5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

У цьому режимі можна самостійно вибирати всі параметри приготування: температуру, тип приготування, час приготування. Під час навігації ви можете отримати доступ до цього меню, натиснувши кнопку «M».

****Перед приготування розігрійте порожню духову шафу**

Положення	T °C рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
 **Комбіноване нагрівання ****	**180 °C 35–230 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 **Гаряча конвекція */****	**190 °C 35–250 °C**	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів. Для багаторазового приготування на 3 рівнях.
 **Верхній і нижній жар ****	**200 °C 35–275 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 **ECO***	**190 °C 35–275 °C**	Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість продуктів, що готуються. У разі використання цієї програми можна готувати без попереднього підігрівання.
 **Гриль + конвекція ****	**190 °C 100–250 °C**	Птиця й печеня виходять рівномірно приготованими, соковитими і хрусткими. Установіть піддон на нижній рівень. Рекомендується для всіх видів птиці й печені, для обсмажування та приготування баранячої ноги й яловичих реберець. Для приготування ніжних рибних стейків.
 **Нижня конвекція ****	**180 °C 75–250 °C**	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 **Варіогриль**	**4 1–4**	Рекомендується для приготування відбивних, ковбасок, скибочок хліба та креветок на грилі. Верхній елемент використовується для приготування їжі. Гриль покриває всю поверхню решітки.

* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2016 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/65/2014.

• 5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Положення		T °C рекомендоване значення від мін. до макс.	Експлуатація
	**Підтримання тепла**	**60 °C** **35–100 °C**	Рекомендується для піднімання тіста для хліба, бріошів і бабок. Поставте форму на подовий рівень і не перевищуйте температуру 40 °C (підігрів тарілок, розморожування).
	**Розморожування**	**35 °C** **30–75 °C**	Ідеально підходить для вибагливих продуктів (фруктові пироги, кремові пироги тощо). М'ясо, булочки тощо можна розморожувати за температури 50 °C (м'ясо кладуть на решітку, а під нею ставлять тарілку, щоб зійшов сік).
	**Дегідратація**	**80 °C** **35–80 °C**	Програма дегідратації деяких продуктів, як-от фрукти, овочі, коренеплоди, пряні й ароматичні рослини. Див. таблицю на стор. 16.

Ніколи не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на вогонь, оскільки накопичене тепло може призвести до руйнування емалі.

Порада зі збереження енергії.
Не відчиняйте дверцята під час приготування їжі, щоб запобігти втраті тепла.

• 5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

Після вибору та підтвердження функції приготування — наприклад, нижня конвекція: натисніть ручку для підтвердження, почнеться підігрівання та пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що в духовій шафі досягнуто задану температуру. Ви можете поставити страву в духову шафу на рекомендований рівень.

ПРИМІТКА. Деякі параметри можна змінити до початку приготування (температуру, час приготування та відкладений старт), див. наступні розділи.

ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Залежно від вибраного типу приготування духова шафа пропонує ідеальну температуру приготування.

Щоб змінити її, виконайте описані нижче дії.

- Натисніть кнопку .

- Поверніть ручку, щоб змінити температуру, а потім підтвердьте.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете налаштувати тривалість приготування страви, обравши тривалість за допомогою кнопки ◷ . Введіть тривалість приготування, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

НАЛАШТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (відкладений старт)

Ви можете змінити цей час завершення приготування. Якщо ви хочете його відкласти, натисніть два рази кнопку ◷, потім введіть час завершення приготування за допомогою ручки, потім підтвердьте.

Після встановлення часу завершення приготування підтвердьте його. На дисплеї буде відображатися час кінця приготування.

ПРИМІТКА. Процес приготування можна запустити без вибору тривалості або часу завершення.

У цьому разі, визначивши достатню тривалість приготування страви, зупиніть приготування (див. главу «Зупинення процесу приготування»).

ЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб зупинити процес приготування, натисніть ручку.

На дисплеї відображатиметься напис **ARRETEZ** (ЗУПИНИТИ).

Підтвердьте, натиснувши ручку або натиснувши й утримуючи кнопку зупинки духової шафи.

• 6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ



ФУНКЦІЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ

Дегідратація — один із найдавніших методів збереження харчових продуктів. Цей метод дозволяє видалити всю воду або її частину, що міститься в харчових продуктах, щоб зберегти їх і запобігти розмноженню мікроорганізмів. Сушіння зберігає поживні властивості харчових продуктів (мінерали, білки та інші вітаміни). Цей метод дозволяє зберігати харчові продукти оптимальним чином, зменшуючи їхній об'єм, і полегшує їхнє використання після дегідратації.

Використовуйте тільки свіжі харчові продукти. Ретельно вимийте, промокніть і висушіть їх.
Застеліть решітку пергаментом і рівномірно викладіть на неї нарізані продукти.
Використовуйте ярус 1 (якщо решіток декілька, покладіть продукти на яруси 1 і 3).
Якщо продукти дуже соковиті, під час сушіння кілька разів перевертайте їх. Значення, наведені в таблиці, можуть змінюватися залежно від типу продуктів, що висушуються, їх стиглості, товщини та вмісту вологи.

ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Фрукти, овочі, трави	Температура	Тривалість, години	Аксесуари
Зерняткові фрукти (нарізані скибочками товщиною 3 мм, 200 г на решітку)	80 °C	5–9	1 або 2 решітки
Кісточкові фрукти (сливи)	80 °C	8–10	1 або 2 решітки
Терті, бланшовані їстівні коренеплоди (морква, пастернак)	80 °C	5–8	1 або 2 решітки
Нарізані скибочками гриби	60 °C	8	1 або 2 решітки
Томати, манго, апельсини, банани	60 °C	8	1 або 2 решітки
Нарізаний скибочками червоний буряк	60 °C	6	1 або 2 решітки
Ароматичні трави	60 °C	6	1 або 2 решітки

• 7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

В автоматичному режимі доступно безліч різноманітних рецептів, класифікованих за категоріями, які можна готувати різними способами. Інтелектуальна система духової шафи автоматично запропонує попередньо вибраний режим приготування або альтернативні варіанти, які можна вибрати за допомогою навігаційного інтерфейсу.

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У головному меню виберіть функцію **AUTO** (АВТО), повернувши ручку, потім підтвердьте. Доступні різні категорії страв:

- м'ясо, риба, перші страви, хліб і макаронні вироби, десерти.

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердьте.

Порада

Незалежно від типу приготування, перш ніж помістити деко в духову шафу, перегляньте на дисплеї інформацію про ярус, на якому потрібно розмістити посуд.

М'ЯСО
М'ЯСНИЙ ТЕРИН
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА
ТЕЛЯЧІ ВІДБИВНІ
ПЕЧЕНЯ З ТЕЛЯТИНИ
РУЛЬКА
СВИНЯЧИЙ ХРЕБЕТ
ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ
СМАЖЕНА ЯЛОВИЧИНА
КУРКА
КАЧКА
КАЧИНА ГРУДКА
СТЕГНО ІНДИЧКИ

РИБА
ФОРЕЛЬ
ЛОСОСЬ
ВЕЛИКА РИБА
ОМАР
РИБНИЙ ТЕРИН

• 7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

БЛЮДА
ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ
ФАРШИРОВАНІ ТОМАТИ
ЛАЗАНЬЯ
НЕСОЛОДКИЙ ПИРІГ
СИРНИЙ ПИРІГ
КІШ
ПІЦА
КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН
СУФЛЕ

ДЕСЕРТИ
ГЕНУЕЗЬКИЙ БІСКВІТ
ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ
ТОРТ
ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ
ЙОГУРТОВИЙ ПИРІГ
ФРУКТОВИЙ КРАМБЛ
ФРУКТОВИЙ ПИРІГ
САБЛЕ/ПЕЧИВО
КАПКЕЙКИ
ЗАВАРНЕ ТІСТО
КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ

ХЛІБ І ВИПІЧКА
БРІОШ
БАГЕТИ
ХЛІБ
ПІСОЧНЕ ТІСТО
ЛИСТКОВЕ ТІСТО

• 7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ЗАПУСК АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

У режимі **AUTO** (АВТО) вибирається режим приготування, що відповідає страві, яка готується.

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

- У головному меню виберіть режим **AUTO** (АВТО), потім підтвердьте.

У цій духовій шафі доступні декілька категорій страв (м'ясо, риба, перші страви, хліб і макаронні вироби, десерти):

Залежно від вибраної страви режим ШІ пропонує значення ваги за замовчуванням, яке необхідно відрегулювати (за потреби) перед підтвердженням. Система духової шафи автоматично розраховує параметри часу й температури приготування. На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Вставте деко на цей ярус і підтвердьте.

- Після того як закінчиться час приготування, пролунає звуковий сигнал, і духова шафа вимкнеться; на дисплеї з'явиться інформація про те, що страва готова.

Для деяких рецептів, приготування яких здійснюється з використанням ШІ, перед розміщенням продуктів у духовій шафі її необхідно розігріти.
Під час приготування ви можете будь-коли відкрити духову шафу, щоб змастити страву соком або жиром.

8. ІНШІ ФУНКЦІЇ

ПАРАМЕТРИ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ТИПУ ПРИГОТУВАННЯ)

Наприкінці приготування в ручному або автоматичному режимі на дисплеї духової шафи відобразиться три варіанти досягнення бажаного результату: ХРУСТКА СКОРИНКА, ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА Й ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ НА 5 ХВИЛИН.

ХРУСТКА СКОРИНКА

За допомогою функції **Croustillant** (Хрустка скоринка) наприкінці готування можна додати страві хрустку скоринку.

Виберіть функцію приготування, відрегулюйте температуру й запрограмуйте тривалість приготування. Наприкінці приготування виберіть функцію **Croustillant** (Хрустка скоринка) й підтвердьте, натиснувши ручку.

Розпочнеться процес приготування. Гриль увімкнеться автоматично протягом останніх 5 хвилин процесу приготування.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Наприкінці приготування можна вибрати параметр MAINTIEN AU CHAUD (ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА), який дозволяє залишити страву в духовій шафі, не перегріваючи її. Температура в духовій шафі підтримується на рівні температури дегустації до моменту споживання страви.

ДОДАТИ 5 ХВИЛИН (тільки в ручному режимі)

Наприкінці запрограмованої тривалості можна ДОДАТИ 5 ХВИЛИН. Після активації функції AJOUTER 5 MIN (ДОДАТИ 5 ХВИЛИН) режим приготування подовжиться на 5 хвилин на тій самій температурі. У разі необхідності цю функцію можна використовувати кілька разів.

СМАЧНОГО!: після завершення приготування на дисплеї духової шафи з'явиться повідомлення Bon Appétit (Смачного!), і страву можна виймати з духової шафи. Щоб вимкнути духову шафу, натисніть ручку або клавішу вимкнення духової шафи.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати, коли духова шафа вимкнена, або під час приготування.

- Натисніть кнопку .

Налаштуйте таймер, повернувши ручку й натиснувши для підтвердження. Почнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

ПРИМІТКА. Ви можете змінити або відмінити програму.

Знову натисніть кнопку , налаштуйте час або встановіть 0m00s (0 хв 00 с) для відміни. Якщо натиснути ручку під час зворотного відліку, це також зупинить відлік таймера.

9. ДОГЛЯД

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД:

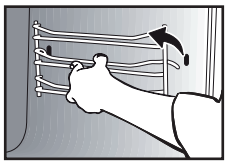
ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

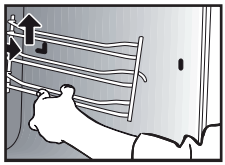
Для очищення використовуйте м'яку ганчірку, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте очисний крем або губку для чищення.

ДЕМОНТАЖ ЯРУСІВ

Бічні стінки з ярусами:

Підніміть передню частину з ярусами і натисніть на весь вузол, щоб витягти передній гачок із гнізда. Далі плавно потягніть увесь вузол на себе, щоб витягти задні гачки з відповідних гнізд. Зніміть два яруси.





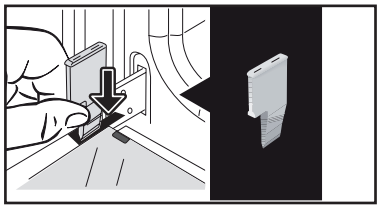
ВНУТРІШНІ СТЕКЛА

Щоб очистити внутрішні стекла, зніміть дверцята. Перед зняттям стекол за допомогою м'якої ганчірки й мийного засобу видаліть надлишки жиру з внутрішнього скла.

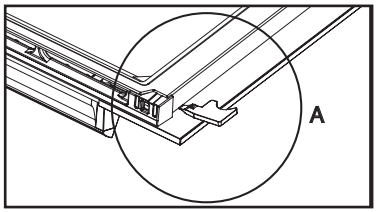
⚠ Застереження
Заборонено використовувати мийні засоби, абразивні губки металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

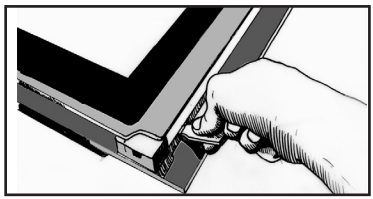
ДЕМОНТАЖ І ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Повністю відкрийте дверцята та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинів, що входять до комплекту пристрою у пластиковому пакеті.

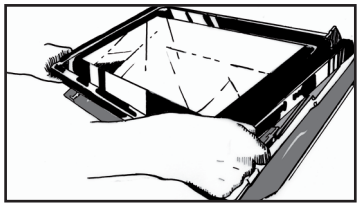


Щоб зняти раму зі склом, виконайте описані нижче дії.
Вставте упор у призначене для цього місце Ⓐ праворуч.



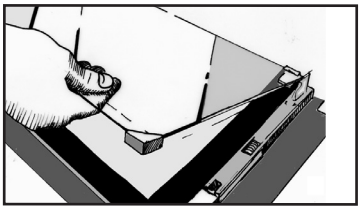


Потягніть за раму, щоб зняти раму та скло. Виконайте таку саму операцію ліворуч.



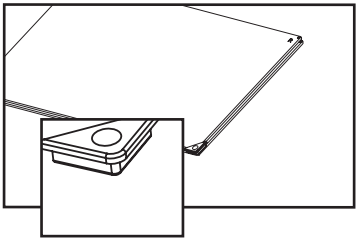
9. догляд

Зніміть раму та відповідне скло.
Зніміть усі внутрішні стекла з дверцят, повернувши їх.



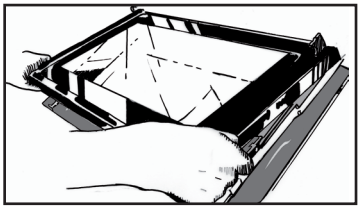
Цей вузол складається з 2 стекол, перше має 2 гумові упори на 2 передніх кутах.

Очистьте скло м'якою губкою та засобом для миття посуду.
Не занурюйте скло у воду.
Не використовуйте очисні креми та абразивні губки. Промийте чистою водою і витріть насухо безворсовою ганчіркою.
Після очищення встановіть перше скло у дверцятах.
Змініть положення 2 чорних гумових упорів на передніх кутах другого скла:

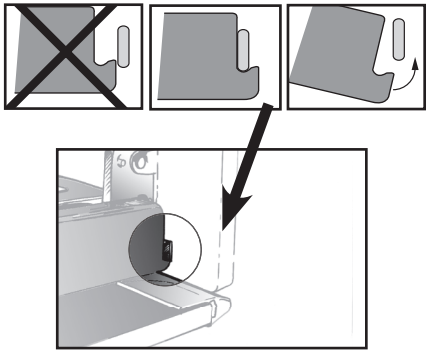


Потім знов установіть друге скло у дверцятах, розмістивши його на першому.

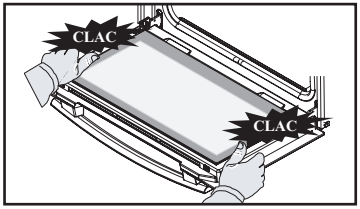
Помістіть зовнішню раму зі стеклами назад у дверцята.



Слідкуйте за правильністю встановлення рами під виступом поруч із шарнірною петлею.



Закріпіть раму на місці, притягнувши її до дверцят. Не натискайте на саму раму.



Ваш пристрій знову готовий до роботи.

САМООЧИЩЕННЯ МЕТОДОМ ПІРОЛІЗУ

Духову шафу оснащено функцією очищення методом піролізу.
Піроліз — це цикл нагрівання внутрішньої камери духової шафи до дуже високої температури, протягом якого видаляється весь бруд, що утворюється внаслідок бризок або переливання.
Перед початком піролітичного очищення духової шафи, видаліть крупні плями, які могли виникнути. Видаліть надлишки жиру з дверцят вологою губкою.
З міркувань безпеки операція очищення починається тільки після автоматичного блокування дверцят, після чого їх неможливо розблокувати.

Дістаньте з духової шафи посуд і решітку перед початком піролітичного очищення (яруси духової шафи можна залишити).

ВИКОНАННЯ ЦИКЛУ САМООЧИЩЕННЯ

Цикли піролітичного очищення:

- піроліз ECO за 1 год. 30 хв.;
- піроліз за 2 год.

НЕВІДКЛАДНЕ ОЧИЩЕННЯ

На дисплеї має відображатися лише час. Він не має миготіти.
Поверніть перемикач режимів і встановіть його на вибраному автоматичному режимі очищення.
Запуститься цикл піролізу. Одразу після підтвердження почнеться зворотний відлік часу (натисніть ручку).
Під час піролізу на дисплеї програматора відображається символ ⊶, що вказує на те, що дверцята заблоковано.
Після завершення піролізу почнеться фаза охолодження, під час якої духова шафа залишається заблокованою.

Після охолодження духової шафи витріть білий попіл вологою ганчіркою. Духова шафа чиста та готова для приготування на вибраних режимах.

ОЧИЩЕННЯ З ВІДКЛАДЕНИМ СТАРТОМ

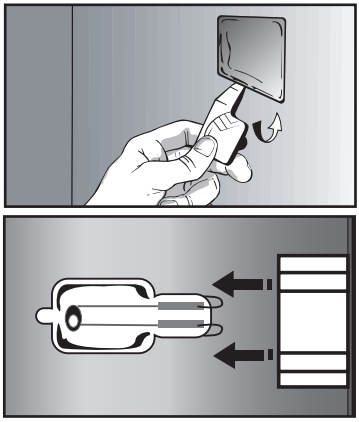
Дотримуйтесь інструкцій, описаних у попередньому пункті, а потім установіть бажаний час завершення піролізу, натиснувши ручку. ◷. Дисплей замиготить; налаштуйте час завершення за допомогою кнопок «+» або «–». Після цього духова шафа перейде в режим очікування, і запуск піролізу буде відкладено до встановленого часу завершення. Після завершення піролітичного очищення встановіть перемикач режимів на «0».

9. ДОГЛЯД

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Застереження
Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою.

Характеристики лампочки:
25 Вт, 220–240 В змінного струму, 300 °C, G9. Цей пристрій оснащено джерелом освітлення класу енергоефективності G.



Якщо лампочка перестала працювати, ви можете самостійно замінити її. Спочатку зніміть ліву бічну стінку.
Усередині духової шафи є лампочка.
Підніміть захисне скло за допомогою пластикового клина, щоб зняти його.
Замініть лампочку (використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу), потім установіть захисне скло.
Знову ввімкніть духову шафу.

10. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Запитання	Відповіді й рішення
- Відображається напис AS (система автоматичного вимкнення Auto Stop).	Ця функція вимикає нагрівання духової шафи, якщо ви забули її вимкнути. ВИМКНІТЬ духову шафу.
- Код несправності починається з літери F.	У духовій шафі виявлено несправність. Вимкніть духову шафу на 30 хвилин. Якщо несправність не зникла, від'єднайте електричне живлення щонайменше на одну хвилину. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення, а запобіжник пристрою є справним. Упевніться, що духова шафа працює не в демонстраційному режимі **DEMO** (див. меню налаштувань).
- Лампочка духової шафи не працює.	Замініть лампочку або запобіжник. Упевніться, що духову шафу належним чином під'єднано до мережі живлення. Див. розділ щодо заміни лампочки.
- Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.	Це нормально, вентилятор може працювати протягом години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- На дисплеї блимає символ блокування дверцят.	Несправність блокування дверцят: зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.

ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ EN 60350:

Тестування	Послідовність приготування	T°C	Ярус	Прибл.	Коментарі
Вироби з пісочного тіста (8.4.1)	Гаряча конвекція	165	2	18–20 хв.	Деко для випічки
	Верхній і нижній жар	200	2	20–23 хв.	Деко для випічки з антипригарним покриттям
	Гаряча конвекція	165	3/1	22–25 хв.	Розігріта духова шафа: - деко для випічки; - емальоване деко
Кекси (8.4.2)	Гаряча конвекція	165	2	22–25 хв.	Деко для випічки
	Гаряча конвекція	160	3/1	22 хв.	Розігріта духова шафа: - деко для випічки; - емальоване деко
Савойський бісквіт (8.5.1)	Гаряча конвекція	170	1	35–40 хв.	Розігріта духова шафа, форма на решітці + 5 хв. у вимкненій духовій шафі без попереднього підігрівання
	Верхній і нижній жар	175	1	45 хв	2 рівні (не застосовується)
Яблучний пиріг (8.5.2)	Комбінований режим	180	1	50–55 хв.	Форма 20 см на решітці
	Гаряча конвекція	180	3/1	50–55 хв.	Розігріта духова шафа: - емальоване деко на 1-му ярусі
Поверхня для грилю (9.1)	Гриль високої потужності	P4	2	2–3 хв.	Попереднє розігрівання 5 хв. Хліб на решітці Дверцята зачинено

HE

לקוחה יקרה,
לקוח יקר,

זה עתה רכשת מוצר של דה דיטריש. בחירה זו מעידה על רמת הדרישות שלך וכמו כן על הערכתך את סגנון החיים הצרפתי.
עם מורשת של למעלה מ-300 שנה, היצירות של דה דיטריש מגלמות את השילוב בין עיצוב, אותנטיות וטכנולוגיה לשירות אומנות הבישול. המכשירים שלנו עשויים מחומרים אצילים ומציעים איכות של גימור מושלמת.
אנו משוכנעים כי מוצר איכותי זה יעניק לאוהבי הבישול הזדמנות להביע את מלוא כישרונותיהם.
שירות הלקוחות של דה דיטריש עומד לרשותכם, עונה לכל השאלות וההצעות על מנת למלא אחר דרישותיכם על הצד הטוב ביותר.
אנו מעריכים את האמון שלכם ושמחים שבחרתם בנו כפרטנר שלכם במטבח.

במפעלים שלה בצרפת, בערים אורליאן וונדום, דה דיטריש מטפחת מסורת של חיפוש אחר מצוינות, תוך שימוש בידע מקצועי ייחודי ליצירת מוצרים בעלי גימור מושלם. מכשירי חשמל ביתיים רבים שלנו זכו לתו תקן Origine France Garantie המעיד על כך שיוצרו בצרפת.
תקן זה הוא הוכחה לאיכות וקיימות של המכשירים שלנו והבטחה לעקיבות בתהליך הייצור, המספקת מידע ברור ואובייקטיבי לגבי מדינת הייצור.

ORIGINE FRANCE GARANTIE
BVCert.6011825

www.de-dietrich.com

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

HE

תוכן עניינים

בטיחות וכללים חשובים 4

1 התקנה 6

בחירת המיקום ובינוי 6
חיבורי חשמל 7

2 איכות הסביבה 7

שמירה על איכות הסביבה 7

3 הצגת התנור 8

הבקרים והצג 9
נעילת מקשים 9
אביזרים (בהתאם לדגם) 10

4 הפעלה ראשונה והגדרות 11

הפעלה ראשונה 11
תפריט הגדרות (בהתאם לדגם) 11

5 מצב בישול ידני 12

התחלת בישול 14

5 עצות לבישול 15

פונקציית ייבוש 15

7 מצב בישול אוטומטי 16

הצגת מצב אוטומטי 16
סוגי התבשילים 16
התחלת בישול אוטומטי 18
בישול מיידי 18

8 פונקציות אחרות 19

אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול) 19
טיימר 19

9 תחזוקה 20

ניקוי ותחזוקה: 20
ניקוי פירוליטי עצמי 22
החלפת הנורה 23

10 תקלות ופתרונות 24

11 ניסוי להתאמה 25

בטיחות וכללים חשובים

הוראות בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.

ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המותג.

עם קבלת המכשיר, יש להוציא את המכשיר מהאריזה באופן מיידי. יש לבדוק את המראה הכללי שלו. יש לרשום את ההסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח, שעותק ממנה יישאר אצלכם.



חשוב

— המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מוקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.

— אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. - אין לאפשר לילדים לנקות ולתחזק את המכשיר ללא השגחה.

— יש להשגיח על הילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.



אזהרה:

— המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר לא לגעת בגופי החימום הנמצאים בחלק הפנימי של התנור. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה

— מכשיר זה מיועד לשימוש כשדלתו סגורה.

— לפני ניקוי פירוליזה של התנור, יש להסיר את כל האביזרים ואת הלכלוך הקשה.

— במהלך פעילות הניקוי, משטחים עשויים להפוך לחמים יותר מאשר בשימוש הרגיל.

מומלץ להרחיק את הילדים.

— אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

— אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.



אזהרה:

יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר. לפירוק המנורה, כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק.



צריכה להיות אפשרות לנתק את המכשיר מהחשמל, על ידי שילוב מתג בצינורות הקבועים בהתאם לכללי ההתקנה.

— אם נגרם נזק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.

— ניתן להתקין אותו מתחת למשטח או בארון אנכי כפי שמודגם בתרשים ההתקנה.

— יש למקם את התנור בארון כך שיישמר מרחק של לפחות 10 מ"מ מהרהיט הסמוך. יש לדאוג לרהיט אחסון שעשוי מחומר עמיד בחום (או מצופה בחומר כזה). ליציבות רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד.

— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, למניעת התחממות יתר.

— מכשיר זה מיועד לשימושים ביתיים ודומים, כגון פינות מטבח השמורות לצוותים בחנויות, משרדים ומקומות עבודה אחרים; משקים חקלאיים; לשימוש אורחים בבתי מלון, בתי מלון למטיילים וסביבות מגורים אחרות כגון צימרים.

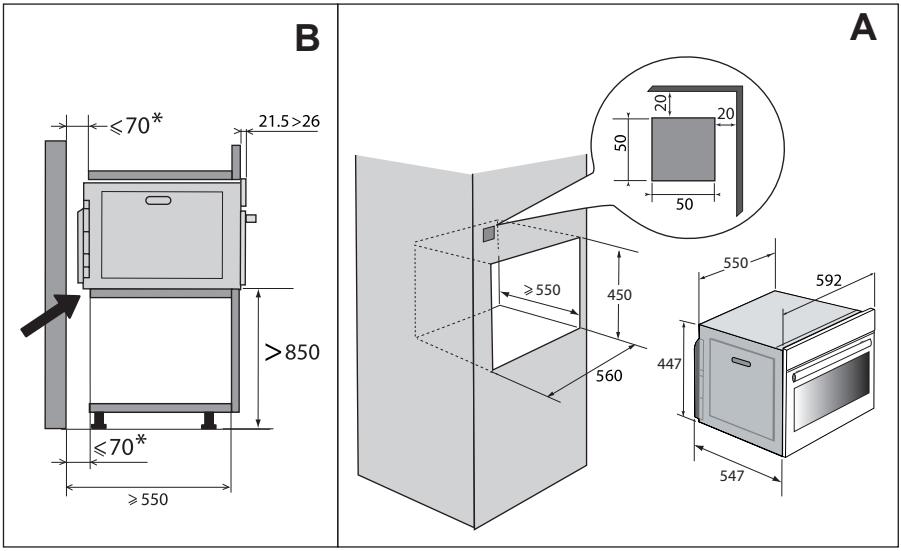
— יש להפסיק את פעולת התנור לכל פעולת ניקוי בתוכו.

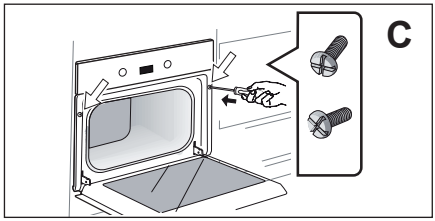
אין לשנות את המאפיינים של מכשיר זה. כל שינוי עלול להוות סכנה.

אין להשתמש בתנור כמזווה או לאחסון לאחר השימוש בו.

1. התקנה

בחירת המיקום והצבה





התרשימים מציינים את צדי הרהיט לאחסון התנור. ניתן להתקין את המכשיר מתחת למשטח (**שרטוט A**) או ברהיט אנכי (**שרטוט B**).
זהירות: אם הדופן האחורית של הרהיט פתוחה (תחת משטח או ברהיט אנכי), המרווח בין הקיר לקרש שעליו מונח התנור צריך להיות באורך 70 מ"מ לכל היותר* (**שרטוט C**).
כאשר הרהיט סגור מאחור, יש לבצע פתח בגודל 50X50 מ"מ להעברת כבל החשמל.

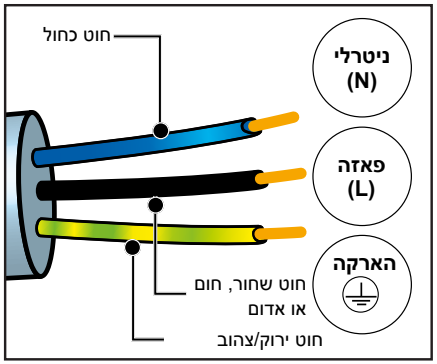
יש לקבע את התנור ברהיט. לשם כך יש להסיר את רפידות הגומי ולקדוח תחילה חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הרהיט על מנת למנוע ניפוץ של העץ. יש לקבע את התנור בעזרת 2 הברגים. להחזיר את רפידות הגומי.

עצה
להתקנה בהתאם לתקנים, אל תהססו לפנות למומחה בהתקנת מכשירי חשמל.

1. התקנה

חיבורי חשמל

התנור מצויד בכבל חשמל תקני עם 3 מוליכים בגודל 1.5 מ"מ² (1ph+1N + הארקה) אשר צריכים להיות מחוברים לרשת 220~240 וולט באמצעות שקע חשמל תקני IEC 60083 או מפסק אומניפולרי בהתאם לכללי ההתקנה.
מוליך ההארקה (ירוק צהוב) מחובר להדק ההארקה של המכשיר וצריך להיות מחובר להארקת המערכת.
נתיך המערכת צריך להיות של 16 אמפר.
אנו מסירים אחריות במקרה של תאונה או אירוע הנובע מהארקה לא קיימת, פגומה או שגויה או במקרה של חיבור לא תקין.



אזהרה:
אם נדרש שינוי במערכת החשמל הבית לחיבור המכשיר שלך, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. בכל מקרה של תופעה חריגה בתנור, יש לנתק את המכשיר מהחשמל או להסיר את הנתיך המתאים לקו חיבור התנור.

2. איכות הסביבה

שמירה על איכות הסביבה

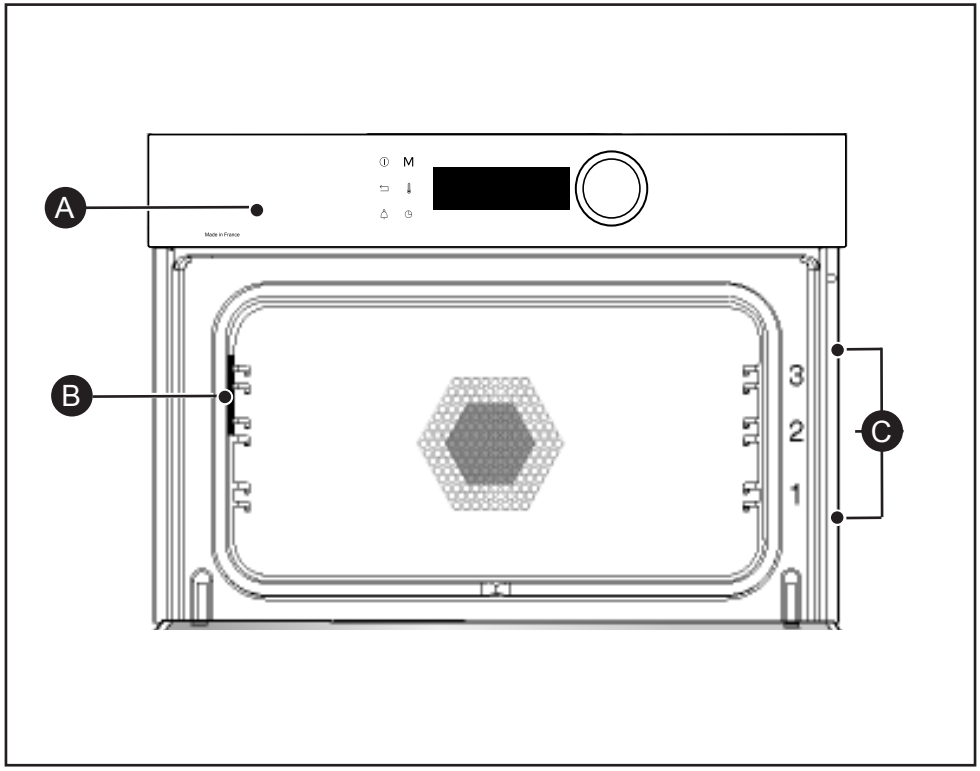
חומרי האריזה של המכשיר ניתנים למיחזור. ניתן לסייע למיחזור המכשיר ולהגנה על איכות הסביבה על ידי מסירתו בנקודת האיסוף העירונית המיועדת לכך.



המכשיר מכיל כמות גדולה של חומר הניתן למיחזור. החומר הניתן למיחזור מסומן בתווית זו שפירושה שיש להשליך את המכשירים המשומשים יחד עם פסולת אחרת.

כך מיחזור המכשירים המאורגן על ידי היצרן יעשה בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לצו האיחוד האירופי על פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני.
נא לפנות לרשות המקומית או למפיץ לגבי נקודות איסוף מכשירי החשמל המשומשים הקרובות.
אנו מודים לך על שיתוף הפעולה לשמירה על איכות הסביבה.

3. הצגת התנור



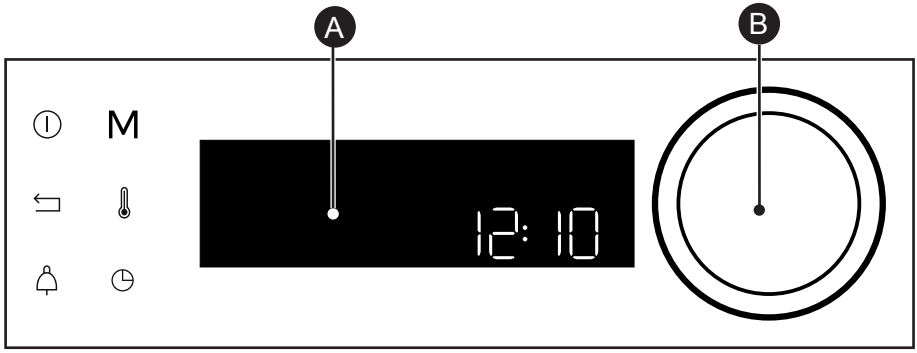
A רצועת פיקוד

B מנורה

C מסילות תומכי מדפים (3 גבהים)

3. הצגת התנור

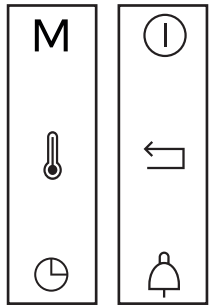
הבקרים והצג



A צג

B **ידית בקרה סיבובית עם לחצן מרכזי (לא ניתן להסרה):**

- לבחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבובה.
- לאישור כל פעולה על-ידי לחיצה במרכז.



מקש לכיבוי (לחיצה ארוכה)

מקש לגישה ישירה למצב ידני

מקש מגע לחזרה למצב הקודם

מקש טמפרטורה

מקש טיימר

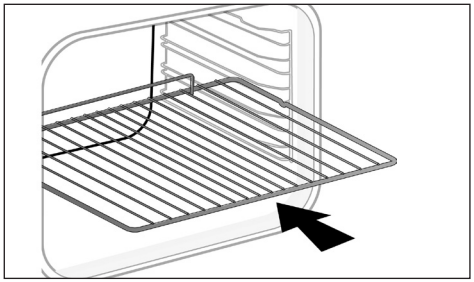
מקש משך בישול/התחלה מושהית

נעילת מקשים

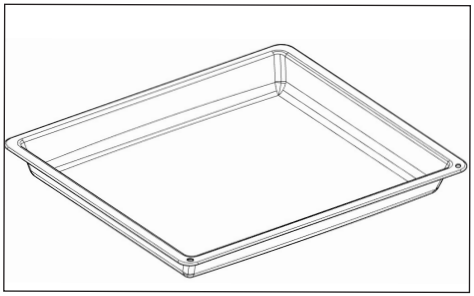
לחצו באופן סימולטני על מקשי החזרה ⮌ ו 🔔 עד להופעת סמל 🔒 על המסך.
ניתן לנעול את המקשים במהלך הבישול או כאשר התנור אינו בפעולה.
הערה: רק מקש הכיבוי ⏻ נשאר פעיל.
לביטול נעילת המקשים, לחצו בו זמנית על מקש החזרה ⮌ ו-🔔 עד שסמל המנעול 🔒 נעלם מהצג.

3. הצגת התנור

אביזרים (בהתאם לדגם)



- רשת נגד התהפכות. הרשת מוכנסת בתומכי המדפים והיא משמשת להנחת תבניות ומגשים המכילים מזונות לבישול או הקרמה או מזונות לצלייה (אותם יש להניח ישירות על הרשת). מקמו את המעצור נגד התהפכות לכיוון סוף התנור.



- תבנית רב-תכליתית, מגש איסוף שומן 45 מ"מ. מכניסים את התבנית בתומכים או במסילות הטלסקופיות. כאשר התבנית מונחת מתחת לרשת, נאספים בה שומנים ומיצי בשר צלוי. אפשר למלא את מחציתה במים לבישול באן-מרי.

הפעלה ראשונה

בחירת שפה
בשימוש הראשון, בחרו את השפה שלכם תוך סיבוב הידית ולחיצה לאישור השפה שנבחרה.

תפריט הגדרות (בהתאם לדגם)

בתפריט הכללי, בחרו ב"הגדרות" על-ידי סיבוב הידית ואשרו. מוצעות מספר הגדרות.

בחרו את ההגדרה הרצויה באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

הגדירו את ההגדרות ואשרו.

- שעה
כוונו את השעה ואשרו ולאחר מכן כוונו את הדקות ואשרו שנית. אם התנור מחובר לחשמל, השעה תתעדכן באופן אוטומטי.

- צליל
במהלך השימוש במקשים, התנור משמיע צלילים. לשמירה על צלילים אלה בחרו ON או OFF לביטולם ואשרו.

- תאורה
בחרו את דרגת התאורה הרצויה.

- מצב שינה (Sleep)
ניתן גם לכוון את מצב השינה של הצג:

מצב ON, כיבוי הצג לאחר פרק זמן מסוים.

מצב OFF, החלשת האור לאחר פרק זמן מסוים.

- כיוון השעה
כוונו שעות ולאחר מכן דקות באמצעות סיבוב הידית ולחיצה לאישור.

התנור מציג את השעה.

- ניהול תאורה
מוצעות שתי אפשרויות הגדרה: במצב ON, התאורה דולקת לאורך כל הבישול (למעט במצב חיסכון ECO). במצב אוטומטי (AUTO), תאורת התנור נכבית לאחר זמן מה במהלך הבישול. בחרו את המצב הרצוי ואשרו.

- שפה
בחרו את השפה ואשרו.

- מצב הדגמה (DEMO)
ברירת המחדל של התנור היא מצב חימום רגיל.

אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON), שהוא מצב ההדגמה בחנויות, התנור לא מתחמם.

- אבחון
במקרה של בעיה, ניתן לגשת לתפריט האבחנה (Diagnostic).

במהלך שיחה עם שירות לקוחות, יש למסור את הקודים המופיעים באבחנה.

5. מצב בישול ידני

המצב הזה מאפשר לכם לתכנת את כל הגדרות הבישול: טמפרטורה, סוג בישול, משך הבישול. במהלך הניווט, תוכלו לגשת ישירות לתפריט זה על-ידי לחיצה על מקש "M".

**** חממו את התנור כשהוא ריק לפני כל בישול**

מצב	חום מומלץ מיני-מקסי	שימוש
 **חום משולב ****	**180°C** **35°C - 230°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
 **חום מסתובב * / ****	**190°C** **35°C - 250°C**	מומלץ לשמירה על עסיסיות של בשרי עגל, דגים, ירקות. לבישול תבשילים שונים, עד 3 שלבים בתא האפייה.
 **מסורתי ****	**200°C** **35°C - 275°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
 **ECO***	**190°C** **35°C - 275°C**	מצב זה מפחית את צריכת האנרגיה תוך שמירה על כל איכויות הבישול. במצב ניתן לבשל ללא חימום מקדים.
 **גריל עם אוורור ****	**190°C** **100°C - 250°C**	עוף וצלי בקר עסיסיים ופריכים מכל צד. לשים את התבנית בשלב האחרון למטה. מומלץ לכל סוגי העופות והצלי, לצריבה וצלייה של שוק טלה וצלעות בקר. לשמירת העסיסיות של נתחי דגים.
 **רצפת התנור עם אוורור ****	**180°C** **75°C - 250°C**	מומלץ עבור בשרים, דגים, ירקות, עדיף בתבנית מחרס.
 **גריל משתנה**	**4** **4 - 1**	מומלץ לצליית צעלות טלה, נקניקיות, קליית לחם, חסילונים המונחים על הרשת. הבישול מתבצע באמצעות החלק העליון. הגריל מכסה את כל שטח הרשת.

*סוג בישול בהתאם להנחיות EN 60350-1: 2016 להוכחת תאימות לדרישות סימון אנרגטי של התקנון האירופאי UE/65/2014.

5. מצב בישול ידני

מצב	חום מומלץ מיני-מקסי	שימוש
 **שמירה על חום**	**60°C** **35°C - 100°C**	מומלץ להתפחת בצק שמרים. התבנית מונחת על רצפת התנור, החום לא עולה על 40°C (מתאים לשמירה על חום, הפשרה).
 **הפשרה**	**35°C** **30°C - 75°C**	מושלם למזונות עדינים (פאי פירות, עם קרם...) הפשרת בשרים, לחמניות וכו' בחום 50 מעלות (בשרים מונחים על הרשת עם מגש תחתי לאיסוף מיצי הבשר).
 **ייבוש**	**80°C** **35°C - 80°C**	מאפשר ייבוש מוצרים מסוימים כגון פירות, ירקות, ירקות שורש, תבלינים. לעיין בטבלה בעמוד 16.

לעולם אין להניח רדיד אלומיניום ישירות על רצפת התנור, הצטברות החום עלולה לגרום נזק לאמייל.

עצה לחיסכון באנרגיה
הימנעו מפתיחת הדלת במהלך הבישול כך שהחום לא יברח.

5. מצב בישול ידני

התחלת בישול

בישול מיידי
אחרי בחירה ואישור מצב הבישול, למשל: אוורור רצפת התנור, לחצו על הידית (הכפתור העגול) לאישור, החימום המקדים מתחיל; צליל מודיע כי התנור הגיע לטמפרטורה הרצויה. אפשר להכניס את התבשיל לתנור במפלס המומלץ.

נ.ב: ניתן לשנות מספר הגדרות לפני תחילת הבישול (טמפרטורה, משך הבישול והתחלת מושהית) עיין בפרקים הבאים.

שינוי הטמפרטורה
התנור ממליץ על טמפרטורה אידאלית בהתאם למצב הבישול שנבחר.

לשינוי הטמפרטורה:

- לחצו על מקש .

-סובבו את הידית כדי לשנות את הטמפרטורה ואשרו את הבחירה.

משך הבישול
ניתן להזין משך בישול על-ידי בחירת משך הבישול באמצעות מקש ◷ והזנת משך הבישול על ידי סיבוב הידית ואישור.

תכנות סוף הבישול (התחלה מושהית)
אפשר לשנות את שעת סיום הבישול אם רוצים להשהות אותה. לחצו פעמיים על מקש ◷ הזינו את שעת הסיום על-ידי סיבוב הידית ואשרו.

לאחר קביעת שעת סיום הבישול, אשרו. שעת סיום הבישול מוצגת על הצג.

נ.ב: תוכלו להתחיל בבישול מבלי להגדיר משך בישול ושעת סיום.

במקרה זה, לאחר שתעריכו את זמן הבישול הנדרש, עצרו את הבישול (עיינו בפרק "עצירת בישול בתהליך").

עצירת בישול בתהליך
כדי לעצור בישול תוך כדי תהליך, לחצו על הידית.

"**עצירה**" מופיע על הצג

אשרו על-ידי לחיצה על הידית (הכפתור העגול) או לחיצה ארוכה על מקש העצירה של התנור.

6. עצות לבישול

פונקציית ייבוש

ייבוש היא אחת השיטות העתיקות ביותר לשימור מזון. המטרה היא להסיר את כל תכולת המים שבמזון או חלקה כדי לשמר את המזון ולמנוע התפתחות חיידקים. הייבוש משמר את התכונות התזונתיות של המזון (מינרלים, חלבונים וויטמינים אחרים). הייבוש מאפשר אחסון אופטימלי של מוצרי מזון הודות להפחתת הנפח ושימוש קל לאחר החזרת הנוזלים.

יש להשתמש רק במוצרי מזון טריים. שטפו היטב את המזון, סננו אותו ונגבו.
כסו את מדף הרשת בנייר אפייה ופזרו את המזון החתוך באופן אחיד.
השתמשו במפלס 1 (אם משתמשים במספר רשתות, הניחו אותן במפלסים 1 ו-3).
יש להפוך מספר פעמים במהלך הייבוש מזונות עסיסיים מאוד. הערכים המופיעים בטבלה עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון המיועד לייבוש, רמת הבשלות שלו, העובי ושיעור הלחות.

טבלת הדרכה לייבוש מזון

פירות, ירקות ותבלינים	טמפרטורת	משך בשעות	אביזרים
פירות עם חרצנים (בפרוסות בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל רשת)	80°C	5-9	1 או 2 רשתות
פירות עם גלעינים (שזיפים)	80°C	8-10	1 או 2 רשתות
ירקות שורש (גזר, לפת) מרוסקים, לאחר בישול קצר במים רותחים	80°C	5-8	1 או 2 רשתות
פטריות בפרוסות	60°C	8	1 או 2 רשתות
עגבנייה, מנגו, תפוז, בננה	60°C	8	1 או 2 רשתות
סלק בפרוסות	60°C	6	1 או 2 רשתות
תבלינים	60°C	6	1 או 2 רשתות

7. מצב בישול אוטומטי

הצגת מצב אוטומטי

במצב AUTO תמצאו מגוון רב של מתכונים ממוינים לפי סוגים שניתן לבשל באופנים שונים. התנור החכם מציע באופן אוטומטי מצב בישול שנבחר מראש או חלופות שניתן לבחור בהן בקלות בממשק הניווט.

הצגת סוגי התבשילים

בתפריט הכללי, בחרו ב"**AUTO**" על-ידי סיבוב הידית (הכפתור העגול) ולאחר מכן אשרו. מוצעים סוגים שונים של תבשילים:

- בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים.

בחרו את סוג התבשיל באמצעות סיבוב הידית ואשרו.

עצה

התנור יציין לפני הכנסת התבשיל באיזה גובה יש להכניס את התבנית

בשרים
טרין בשר
כתף טלה
צלעות עגל
צלי עגל
שריר בשר לבן
צוואר בשר לבן
צלי בשר לבן
צלי בקר
עוף
ברווז
חזה ברווז
שוק הודו

דגים
פורל
סלמון
דגים גדולים
לובסטר
טרין דגים

7. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים

תבשילים
ירקות ממולאים
עגבניות ממולאות
לזניה
פאי מלוח
פאי גבינה
קיש
פיצה
גרטן תפוח אדמה
סופלה

קינוחים
עוגת ספוג
עוגת תפוחים
אינגליש קייק
עוגת שוקולד
עוגה בחושה עם יוגורט
קרמבל פירות
פאי פירות
עוגיות בצק פריך/ קוקיז
קאפקייקס
בצק פחזניות
קרם קרמל

לחם ובצקים
בריוש
בגט
לחם
בצק פריך
בצק עלים

7. מצב בישול אוטומטי

התחלת בישול אוטומטי

מצב "**AUTO**" בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למזון שתרצו להכין.

בישול מיידי

- בחרו מצב "**AUTO**" מתוך התפריט הכללי ולאחר מכן אשרו.

התנור מציע לכם מספר סוגי מזונות (בשרים, דגים, תבשילים, לחם ובצקים, קינוחים):

בהתאם למנה שנבחרה מצב AI מציע ברירת מחדל למשקל אותה יש לעדכן לפי הצורך לפני האישור. התנור מחשב את הגדרות זמן וטמפרטורת הבישול. גובה המסילה מופיע על הצג, הכניסו את התבשיל לתנור ואשרו.

- התנור מצלצל ומפסיק את פעולתו כאשר משך הבישול הסתיים; הצג מודיע שהתבשיל מוכן.

⚠ מספר מתכונים AI מצריכים חימום קודם של התנור לפני הכנסת התבנית.
ניתן לפתוח את התנור כדי להרטיב את התבשיל בכל עת במהלך הבישול.

8. פונקציות אחרות

אפשרויות סיום בישול (בהתאם לסוג הבישול)

בסיום הבישול במצב ידני או AUTO, התנור מציע שלוש אפשרויות על מנת לקבל את התוצאה הרצויה: פריך, שמירה על חום והוספת 5 דקות.

פריך
אפשר להקרים תבשיל בסוף הבישול באמצעות אפשרות **"פריך".**

בחרו אפשרות בישול, עדכנו את הטמפרטורה וקבעו את משך הבישול. עם סיום הבישול, בחרו באפשרות **"פריך" ואשרו על-ידי לחיצה על הידית.**

הבישול מתחיל. הגריל יתחיל לפעול לבד במשך 5 הדקות האחרונות של הבישול.

שמירה על חום
בסיום הבישול, אפשר לבחור באפשרות "שמירה על חום" כך שהתנור יישאר בתנור מבלי להתבשל יתר על המידה. טמפרטורת התנור מתווסתת לטמפרטורה מתאימה לאכילה עד שתהיו מוכנים.

הוספת 5 דקות (רק במצב ידני)
ניתן לבחור אפשרות "הוספת 5 דקות" בסוף בישול עם זמן מוגדר מראש. כאשר מפעילים אפשרות "הוספת 5 דקות", התנור חוזר אל הגדרות אופן הבישול וטמפרטורה במשך 5 דקות, שניתן לחזור עליהן לפי הצורך.

בתאבון: בסיום הבישול התנור מציג "Bon Appétit", אתם יכולים להוציא את התבשיל. לכיבוי התנור לחצו על הידית או על מקש הכיבוי של התנור.

טיימר

ניתן להשתמש בפונקציה זו כאשר התנור מכובה או במהלך הבישול.
- לחצו על מקש .

כוונו את הטיימר באמצעות סיבוב הידית ולחצו לאישור. הספירה לאחור מתחילה.

בתום הזמן, יישמע צליל. לעצירה, לחצו על כל אחד מהמקשים.

נ.ב: ניתן לשנות את התכנות או לבטל אותו.

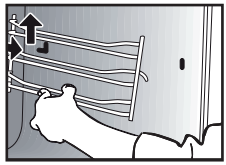
לחצו שוב על מקש , עדכנו את הזמן או כוונו ל- 0 דקות 00 שניות לביטול. לחיצה על הידית בזמן הספירה לאחור גם תעצור את פעולת הטיימר.

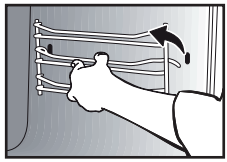
ניקיון ותחזוקה

משטח חיצוני
ניקוי באמצעות מטלית רכה, ספוגה בנוזל לניקוי חלונות. אין להשתמש באבקת/קרם ניקוי או בסקוצ'.

פירוק מסילות תומכי המדפים
דפנות צד עם מסילות תומכי מדפים:

הרימו את החלק הקדמי של מסילת תומך המדפים כלפי מעלה ודחפו את כל המסילה עד שחרור הוו הקדמי. לאחר מכן משכו בעדינות את כל מכלול מסילת המדפים אליכם כדי לשחרר את הווים האחוריים. בצעו פעולה זו עבור 2 המסילות.

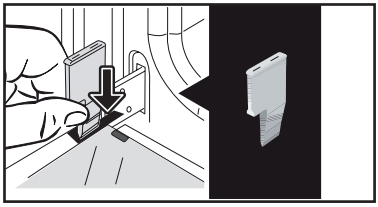




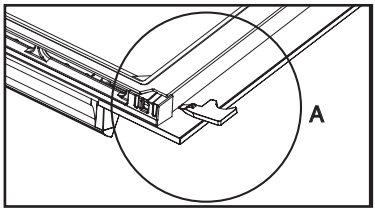
לוחות הזכוכית הפנימיים
כדי לנקות את לוחות הזכוכית הפנימיים יש לפרק את הדלת. לפני פירוק לוחות הזכוכית, הסירו שאריות שומנים בעזרת מטלית רכה ונוזל כלים על פני לוח הזכוכית הפנימי.

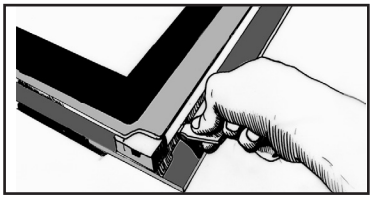
אזהרה
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוץ הזכוכית.

פירוק והרכבה מחדש של הדלת
פתחו את הדלת במלואה ועצרו אותה באחד היתדות מפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.

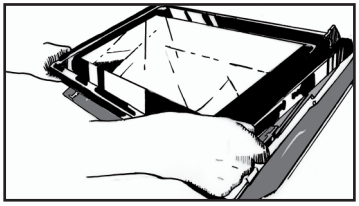


כדי להסיר את המכלול המורכב ממסגרת ולוח זכוכית, פעלו באופן הבא:
הכניסו את המעצור למקומו (A) בצד ימין המיועד למטרה זו.

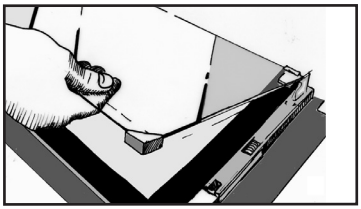




השתמשו במעצור כבמנוף כדי לנתק את המסגרת יחד עם לוח הזכוכית שלה. בצעו את אותה פעולה בצד שמאל.

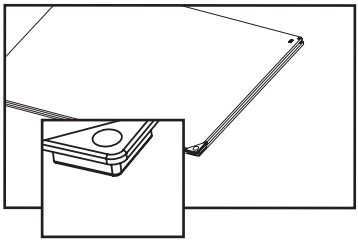


הסירו את המסגרת יחד עם לוח הזכוכית.
הסירו את מכלול לוחות הזכוכית הפנימיים מהדלת על ידי הרמתו מצד אחד בתנועה סיבובית.



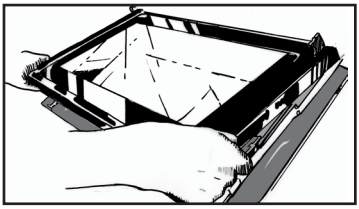
מכלול זה מורכב מ-2 לוחות זכוכית, כאשר הראשון שבהם מצויד ב-2 מעצורי גומי ב-2 הפינות הקדמיות.

נקו את לוח הזכוכית באמצעות ספוג רך ונוזל כלים.
אין לטבול את לוח הזכוכית במים.
אין להשתמש באבקת/קרם ניקוי או בסקוצ'. שטפו במים נקיים ונגבו עם מטלית רכה.
לאחר הניקוי, החזירו את לוח הזכוכית הראשון לדלת.
מקמו מחדש את 2 מעצורי הגומי השחורים בפינות הקדמיות של לוח הזכוכית השני:

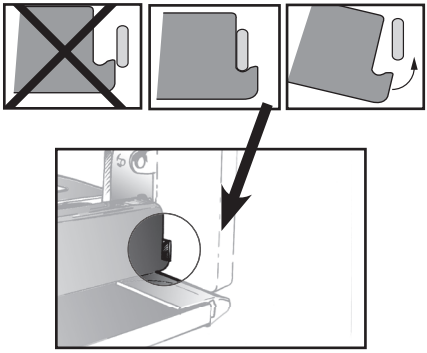


לאחר מכן החזירו את לוח הזכוכית השני לדלת על ידי הצבתו מעל לוח הזכוכית הראשון.

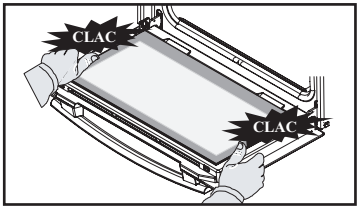
החזירו את מכלול המסגרת ולוחות הזכוכית החיצוניים לתוך הדלת.



הקפידו להכניס את המסגרת בצורה נכונה מתחת לזיז ליד הציר.



הצמידו את המסגרת למקומה על ידי הידוקה יחד עם הדלת. אל תלחצו על המסגרת לבד.



התנור מוכן שוב לפעולה.

ניקוי פירוליטי עצמי

תנור זה כולל פונקציה של ניקוי פירוליטי:
פירוליזה היא מחזור חימום של חלל התנור בחום גבוה מאוד המאפשר הסרה של הלכלוך אשר נגרם מהתזה וגלישה.
לפני ניקוי פירוליזה בתנור, יש להסיר שאריות מזון גדולות שגלשו. הסירו את שאריות השומן על הדלת בעזרת ספוג לח.
מטעמי בטיחות, פעולת הניקיון מתבצעת רק לאחר חסימה אוטומטית של הדלת ובשלב הזה לא ניתן לפתוח את הנעילה.

⚠ הוציאו את התבנית ואת הרשת לפני שתתחילו את הניקוי הפירוליטי. "אפשר להשאיר את תומכי המדפים במקומם".

ביצוע מחזור ניקוי עצמי

מחזורי הניקוי הפירוליטי המוצעים:

✦ Pyro ECO (ניקוי פירוליטי חסכוני) במשך שעה וחצי

✦ ניקוי פירוליטי במשך שעתיים

ניקוי מיידי

התנור מציג רק את השעה. תצוגת השעה אינה מהבהבת.
סובבו את בורר הפונקציות אל אחת מפונקציות הניקוי העצמי.
הפירוליזה מתחילה. הספירה לאחור מתחילה מיד לאחר האישור (לחיצה על הידית).

במהלך הניקוי הפירוליטי, הסמל ⚷ המופיע על המסך מציין כי הדלת נעולה.
בסוף התהליך, מתבצע שלב של קירור, לא ניתן להשתמש בתנור בפרק זמן זה.

כאשר התנור קר, השתמשו במטלית לחה להסרת האפר הלבן. התנור נקי וניתן להשתמש בו שוב לכל בישול.

ניקוי עם התחלה מושהית

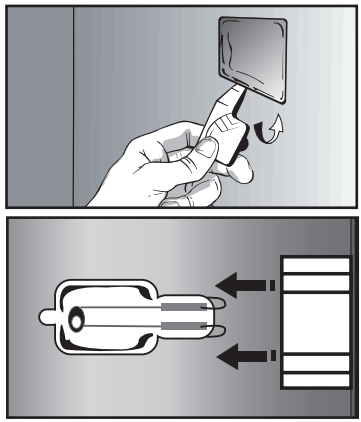
בצעו את ההוראות המתוארות בפסקה הקודמת ולאחר מכן הגדירו את שעת הסיום הרצויה של הניקוי הפירוליטי על ידי לחיצה על המקש ◷. התצוגה תהבהב, הגדירו את שעת הסיום בעזרת המקשים + או -. אחרי ביצוע פעולות אלה, תחילת הפירוליזה תושהה כך שהיא תסתיים בשעה המתוכננת. כאשר הפירוליזה תסתיים, החזירו את בורר הפונקציות ל-0.

9. תחזוקה

החלפת התאורה

אזהרה
יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנורה כדי למנוע כל מכת חשמל.
פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר.

מאפייני הנורה:
25W, 220-240 ~V, 300°C, G9. המוצר כולל מקור תאורה בדרוג אנרגטי G.



תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם. ראשית יש לפרק תומך המדפים השמאלי.
המנורה נמצאת בתוך התנור.
השתמשו בידית הפלסטיק כבמנוף כדי להוציא את חלונית המנורה.
החליפו את הנורה (השתמשו בכפפת גומי שתקל על עבודתכם) ולאחר מכן חברו מחדש את החלונית.
חברו מחדש את התנור לחשמל.

10. תקלות ופתרונות

שאלות	תשובות ופתרונות
"AS" מופיע על הצג (מערכת Auto Stop).	פונקציה זו מפסיקה את פעילות חימום התנור במקרה ששכחתם לעשות זאת. כוונו את התנור על ARRET.
- קוד תקלה מתחיל באות F.	התנור זיהה בעיה. עצרו את פעולת התנור למשל 30 דקות. אם התקלה עדיין קיימת, נתקו את התנור מהחשמל למשך דקה לפחות. אם התקלה נמשכת, פנו לשירות הלקוחות.
- התנור אינו מתחמם.	ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל ושהנתיך המזין את התנור בלוח לא "קפץ". ודאו שהתנור אינו במצב "**DEMO**" (עיינו בתפריט הגדרות).
הנורה אינה פועלת.	החליפו את הנורה או את הנתיך. בדקו שהתנור מחובר לחשמל. עיין בהוראות על החלפת נורה.
- מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.	אין זו תקלה. המערכת יכולה לפעול עד שעה לאחר סיום הבישול לצורך אוורור התנור. אם התקלה ממשיכה פנו לשירות לקוחות.
- סמל "נעילת הדלת" מהבהב על הצג.	ישנה תקלה בנעילת הדלת, פנו לשירות הלקוחות.

ניסויי תאימות תפקודית בהתאם לתקן
:EN 60350

מבחן	תוכנית הבישול	מעלות צלזיוס	תומך מדפים	זמן	הערות
עוגיות בצק פריך (8.4.1)	חום מסתובב	165	2	18 עד 20 דקות	תבנית אפייה
	מסורתי	200	2	20 עד 23 דקות	תבנית אפייה עם ציפוי Lissium
	חום מסתובב	165	3 /1	22 עד 25 דקות	תנור שחומם מראש: - תבנית אפייה - תבנית מאמייל
קאפקייקס (8.4.2)	חום מסתובב	165	2	22 עד 25 דקות	תבנית אפייה
	חום מסתובב	160	3 /1	22 דקות	תנור שחומם מראש: - תבנית אפייה - תבנית מאמייל
עוגת ספוג - בחושה (8.5.1)	חום מסתובב	170	1	35 עד 40 דקות	תנור שחומם מראש, תבנית על רשת + 5 דקות בתנור כבוי ללא חימום מראש
	מסורתי	175	1	45 דקות	2 רמות (לא רלוונטי)
פאי תפוחים (8.5.2)	משולב	180	1	50 עד 55 דקות	תבנית של 20 ס"מ על גבי רשת
	חום מסתובב	180	3 /1	50 עד 55 דקות	תנור שחומם מראש: - תבנית מאמייל במפלס הראשון
משטח גריל (9.1)	גריל בחום גבוה	P4	2	2 עד 3 דקות	חימום מראש במשך 5 דקות לחם על הרשת דלת סגורה