

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FOUR

CZ2100042_03-0325

De Dietrich 

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.



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

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	4
1/ Installation.....	6
2 / Environnement	7
3 / Présentation du four	8
Les commandes et l'afficheur.....	9
Les accessoires.....	10
4 / Réglages.....	12
Mise à l'heure	12
Modification de l'heure.....	12
Minuterie.....	12
Verrouillage des commandes.....	12
Menu réglages.....	12
5 / Réaliser une cuisson.....	13
Mode «EXPERT»	13
- Cuisson immédiate	13
- Programmer la température, la durée	13
- Cuisson départ différé	14
- Mémoriser une cuisson	14
- Fonctions de cuisson en mode «Expert»	15
Mode «BASSE TEMPERATURE»	18
Mode «RECETTES»	19
Mode «CHEF»	21
6 / Entretien	25
Surface extérieure	25
Démontage des gradins	25
Nettoyage des vitres de la porte.....	25
Démontage et remontage de la plaque «Sensor»	26
Autonettoyage par pyrolyse.....	27
Remplacement de la lampe.....	28
7 / Anomalies et solutions	29
8 / Service Après-Vente.....	30
Relations consommateurs France.....	30
Interventions France.....	30
9 / Aide à la cuisson	31
Tableaux de cuissons	31
Essais d'aptitude à la fonction	32
Recettes avec levure.....	32

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Important :

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

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

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE :

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



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

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

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

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être

revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

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

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

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

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

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

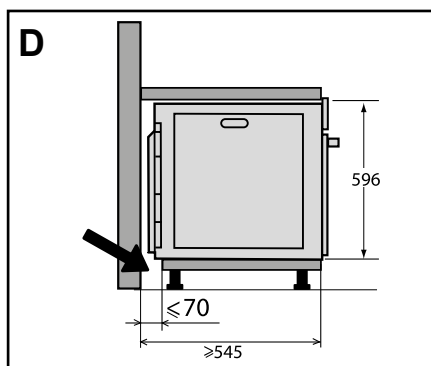
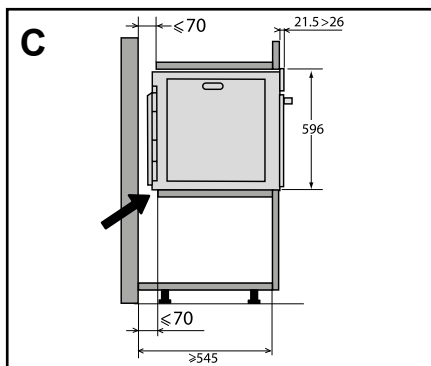
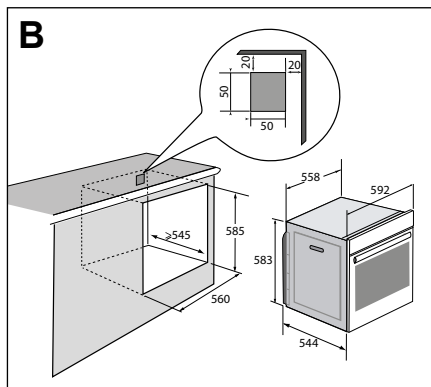
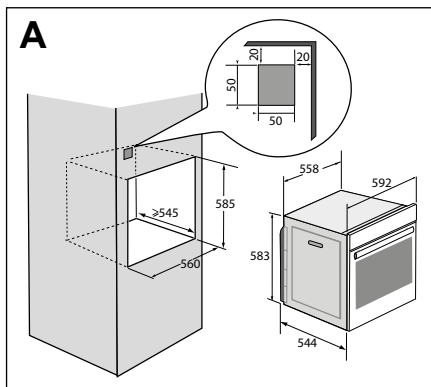
• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

Remplacez les butées caoutchouc.

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

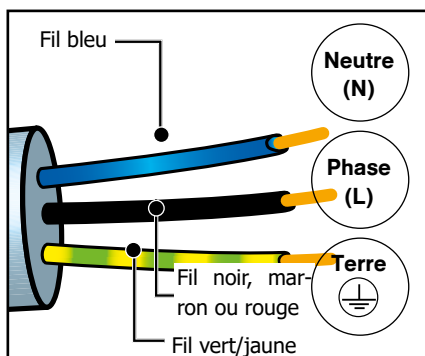


• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

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



Attention :

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

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

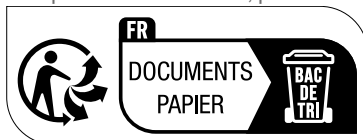
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures



conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

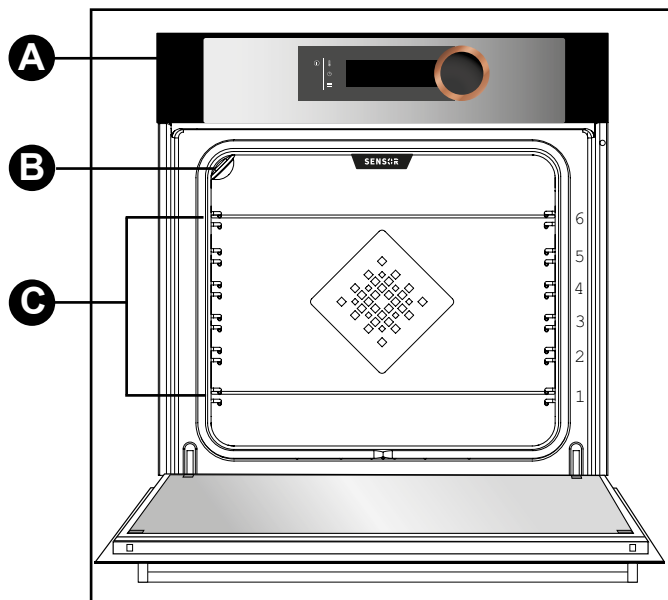
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

PRESENTATION DU FOUR

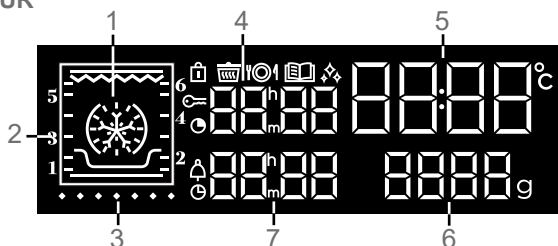


- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR

• L'AFFICHEUR



- 1 Affichage des modes de cuisson
- 2 Indicateur de gradins
- 3 Indicateur de montée en température
- 4 Affichage de la durée de cuisson
- 5 Affichage de l'horloge et de la température du four
- 6 Affichage du poids
- 7 Affichage minuterie et heure de fin de cuisson

- 🔒 Indicateur de verrouillage des commandes
- 🌊 Indicateur de fonction «Basse température»
- 👨‍🍳 Indicateur de fonction «Chef»
- 📖 Indicateur de fonction «Recettes»
- 🌟 Indicateur d'autonettoyage (pyrolyse)
- 🔑 Indicateur de verrouillage porte
- 🕒 Indicateur de durée de cuisson
- 🔔 Indicateur de minuterie
- 🕒 Indicateur de fin de cuisson

• LES TOUCHES



- 1 Marche / arrêt
- 2 Réglage de la température
- 3 Réglage de l'heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie
- 4 Accès au MENU réglages

• LA MANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette rotative avec appui central permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

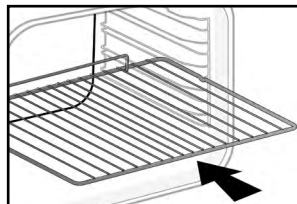
• 3 *PRESENTATION DU FOUR*

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

- Grille sécurité anti basculement

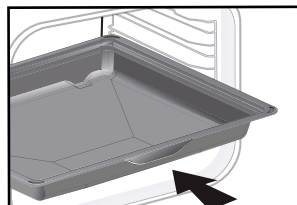
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

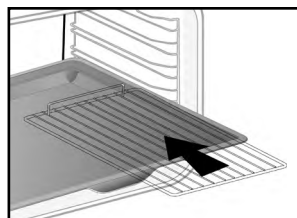
Inseré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Grilles «saveur»

Ces demi-grilles «saveur» s'utilisent indépendamment l'une de l'autre mais exclusivement posées dans un des plats ou lèchefrite avec la poignée anti basculement vers le fond du four.

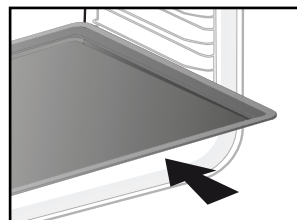
En n'utilisant qu'une seule grille vous avez la facilité d'arroser vos aliments avec le jus recueilli dans le plat.



- Plaque pâtisserie 8mm

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

Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

- Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.

INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

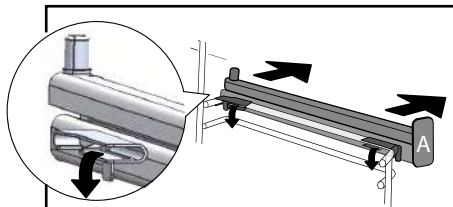
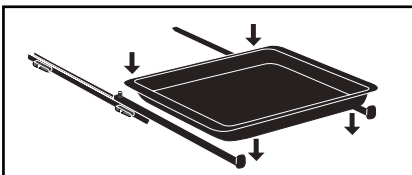
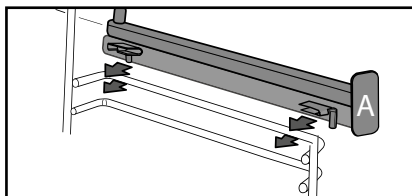
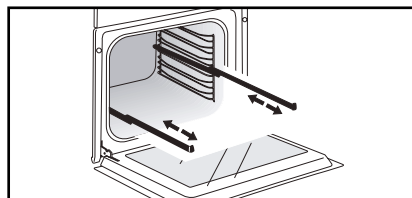
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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

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

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

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

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



Conseil

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



Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

• 4 REGLAGES

MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure en tournant la manette puis appuyez pour valider.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE

Appuyez sur la touche  quelques secondes jusqu'à ce que l'heure clignote. Ajustez le réglage de l'heure en tournant la manette et appuyez pour valider.

MINUTERIE

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

Appuyez sur la touche .

0:00 clignote. Réglez la minuterie en tournant la manette et appuyez pour valider, le compte à rebours se lance.

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

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

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches  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  reste active.

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

MENU REGLAGES

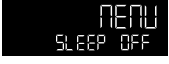
Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four: lampe, contraste, sons et mode démonstration.

Pour cela, appuyez quelques secondes sur la touche  pour accéder au menu réglages.

Voir tableau ci-dessous:

Pour modifier les différents paramètres si nécessaire, tournez la manette puis appuyez pour valider.

Pour sortir du menu réglages à n'importe quel moment, appuyez sur .

Paramètres installés par défaut	Lampe: Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	Mise en veille de l'afficheur: Position ON, extinction de l'afficheur après 90s. Position OFF, réduction de la luminosité après 90s.
	

• 5 CUISSON

REALISER UNE CUISSON

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

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

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

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

Sélectionnez le mode **“CHEF”** pour une recette gérée automatiquement par le four. Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.

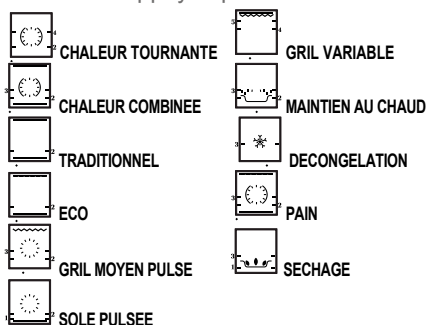
 **Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.**

MODE «EXPERT»

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

- Vous accéderez à l'écran “Expert” en appuyant sur la manette ou en la tournant, ou en appuyant sur une des touches ① ou ≡.

- Sélectionnez ensuite le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant la manette et appuyez pour valider.



CUISSON IMMEDIATE

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une (ou deux) hauteur(s) de gradin et une température modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température définie.

PROGRAMMER LA TEMPERATURE

Lorsque vous êtes sur la fonction de cuisson de votre choix, appuyez sur ↓. Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.

• 5 CUISSON

PROGRAMMER LA DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ☹, la durée de cuisson ☺ clignote, le réglage est alors possible. Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

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

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

CUISSON DEPART DIFFERE

Procédez comme pour une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ☹. L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette. Appuyez pour valider.

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

MEMORISER UNE CUISSON

Vous pouvez mémoriser 3 programmes de cuisson de votre choix, utilisables par la suite.

- Programmer une mémoire :

Dans le mode Expert, sélectionnez une cuisson, sa température et sa durée puis appuyez sur la manette jusqu'à obtenir «MEM 1». Choisissez une des 3 mémoires en tournant la manette et validez pour la mémoriser. Validez à nouveau pour lancer la cuisson.

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

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées :

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre, vous pouvez alors différer votre départ de cuisson.

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
 CHALEUR TOURNANTE	30 min
 CHALEUR COMBINEE	15 / 30 min
 TRADITIONNEL	30 min
 ECO	30 min
 GRIL PULSE	15 min
 SOLE PULSEE	30 min
 GRIL VARIABLE	7 min
 MAINTIEN AU CHAUD	60 min
 DECONGELATION	60 min
 PAIN	40 min
 SECHAGE	5 heures

• 5 CUISSON

FONCTIONS DE CUISSON EN MODE «EXPERT»

(selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril pulsé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole pulsée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

• 5 CUISSON

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.

* 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.



Conseil économie d'énergie.

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



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

• 5 CUISSON

FONCTION SECHAGE

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

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

• 5 CUISSON

MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle)

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débuter four froid.

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

La qualité de cuisson est optimale.

Le four propose un choix de 10 plats :



P01 - Rôti de veau (4h00)



P02 - Rôti de bœuf saignant (3h00)



P03 - Rôti de bœuf bien cuit (4h00)



P04 - Rôti de porc (5h00)



P05 - Agneau rosé (3h00)



P06 - Agneau bien cuit (4h00)



P07 - Poulet (6h00)



P08* - Petits poissons (1h20)



P09* - Grand poisson (2h10)



P10* - Yaourts (3h00)

CUISSON IMMEDIATE

- Tournez la manette jusqu'à la fonction de cuisson «basse température».

Le symbole  et «Lt» s'affichent à l'écran.

- Validez la sélection en appuyant sur la manette.

- «P01» clignote, vous devez choisir votre plat en tournant la manette.

- Sélectionnez votre plat.

- Une fois le plat sélectionné, exemple: P01 (rôti de veau), posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (gradin 2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (gradin 1).

* **NOTA:** Ne pas utiliser la grille pour les programmes P08-P09-P10. Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

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

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 10 minutes.

- Appuyez sur une touche pour arrêter les bips.



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

• 5 CUISSON

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température». Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur la touche ☹. L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette.

Appuyez pour valider.

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



Si votre four est trop chaud pour démarrer une cuisson en basse température, «Hot» s'affichera à l'écran. Laissez alors refroidir le four.

MODE "RECETTES"

La fonction « Recettes » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

CUISSON IMMEDIATE

Sélectionnez «Guide» à l'écran en tournant la manette puis validez.

Le symbole  s'affiche et «Guide» défile à l'écran.

35 recettes (ou 15 selon le modèle de votre four) sont préprogrammées. Consultez les 2 tableaux ci-après.

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix.

Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.

Le four calcule automatiquement la durée de cuisson idéale et l'affiche, il démarre immédiatement.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche ☹ et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.



Pour les recettes nécessitant un préchauffage, n'effectuez pas de cuisson départ différé.

• 5 CUISSON

Aliments	35 Recettes
Poulet	P01
Canard	P02
Magret de canard	* P03
Dinde	P04
Epaule d'agneau rosé	P05
Bœuf saignant	P06
Bœuf à point	P07
Bœuf bien cuit	P08
Roti de Porc	P09
Roti de veau	P10
Côte de veau	* P11
Saumon	P12
Truite	P13
Terrine de poisson	P14
Lasagnes	P15
Gratin de pommes de terre	P16
Tomates farcies	P17
Pommes de terre entières	P18
Pâte feuilletée	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Pâte brisée	P22
Pâte levée	P23
Tarte aux fruits	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Cup cakes	P27
Crème caramel	P28
Biscuits	* P29
Cake	P30
Gâteau au yaourt	P31
Gâteau chocolat	P32
Brioche	P33
Pain	P34
Baguette	P35

Aliments	15 Recettes
Poulet	P01
Magret de canard	* P02
Bœuf saignant	P03
Pizza	P04
Roti de Porc	P05
Gratin de pommes de terre	P06
Epaule d'agneau rosé	P07
Roti de veau	P08
Saumon	P09
Terrine de poisson	P10
Quiche	P11
Tomates farcies	P12
Biscuits	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

** Effectuez un préchauffage avant d'enfourner les plats.*

• 5 CUISSON

LE MODE «CHEF»

Ce mode vous facilitera entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

 **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode «CHEF».**

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid.

CUISSON IMMEDIATE

- Tournez la manette jusqu'à la fonction de cuisson «Chef».

Le symbole  et «CHEF» s'affichent à l'écran. Validez en appuyant sur la manette. Chef «1» clignote, vous devez choisir votre plat en tournant la manette.

Le four propose un choix de 6 plats (voir la liste des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat puis validez.
- Validez à nouveau sur la manette pour démarrer la cuisson.

 **ATTENTION :**

Ce mode de cuisson s'effectue en deux phases :

1- Une première phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de

cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

 **IMPORTANT : ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données sinon la cuisson sera annulée.**

Cette phase de recherche est représentée par une animation ♦♦♦♦♦♦♦♦.

2- Une deuxième phase de cuisson : le four a ajusté le temps nécessaire, Cette phase de recherche est représentée par une animation ♦♦♦♦♦♦♦♦.

La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase.

Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner vos viandes.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau du gradin proposé.

- Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson lorsque le four a démarré.

Validez en appuyant sur la manette.

Le four s'arrête et démarrera plus tard pour que la cuisson se termine à l'heure souhaitée.

• 5 CUISSON

LISTE DES PLATS «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

de 300 g à 1.2 kg

pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage).

Posez-la sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.



Poulet (CHEF 2)

poulets de 1,4 kg à 2,5 kg
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.
Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



Poissons (CHEF 3)

de 400 g à 1 kg

poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux) rôti de poisson.
Ne convient pas aux poissons plats.

Réservez cette fonction pour les poissons entiers.
Utilisez le plat multi usages.



Tarte salée (CHEF 4)

quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.

Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.



Tarte sucrée (CHEF 5)

tartes fraîches
tartes surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif, la pâte sera plus croustillante dessous.



Petits biscuits (CHEF 6)

petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins, croque-monsieur

Posez les petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, elle-même posée sur la grille.

• 5 CUISSON

QUELQUES RECETTES MODE "CHEF"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate
+ 100 g de courgettes coupées en dés
+ 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27 à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé,

ou 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu,

ou 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.

200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.

2 œufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.

2 pommes coupées en dés roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfourez.

• 5 CUISSON

CONSEILS ET ASTUCES

• Boeuf, porc, agneau

- Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur.

Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce; filtrez et servez très chaud en saucière.

• Poissons

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

• Tartes, quiches

- Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuillère à soupe de fleur de maïs.

• Pizza

- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

• 6 *ENTRETIEN*

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

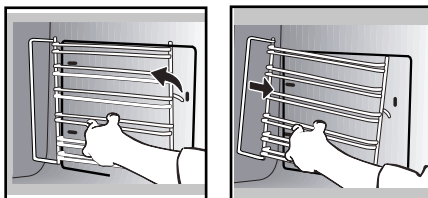
SURFACE EXTERIEURE

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 arrière de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE



Mise en garde

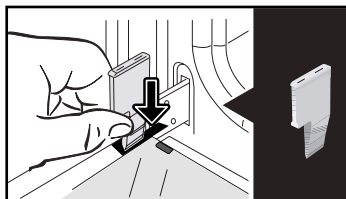
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

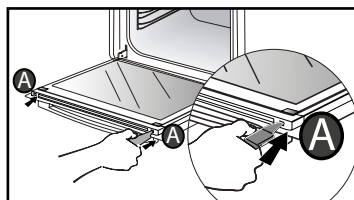
Pour nettoyer les différentes vitres

intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

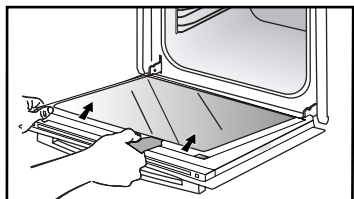
Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide d'une des cales plastiques fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



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

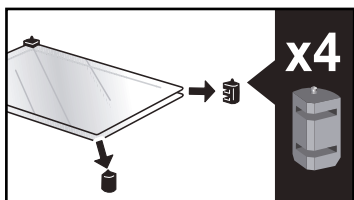


Retirez la vitre.



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

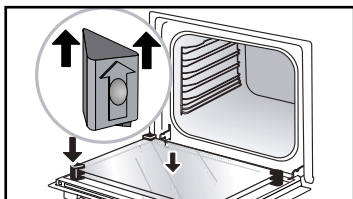
• 6 ENTRETIEN



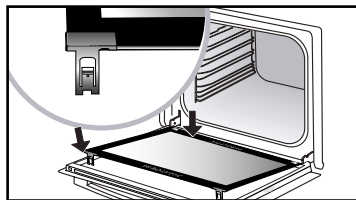
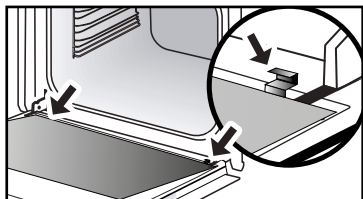
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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

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



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

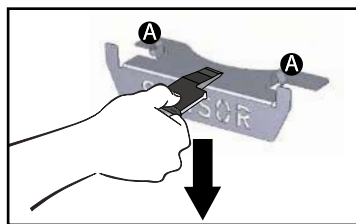


Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PLAQUE "SENSOR"

Vous avez la possibilité de démonter la plaque "SENSOR" signalant la présence d'un capteur d'humidité lié au mode CHEF mais non essentielle au fonctionnement. Utilisez la cale plastique fournie pour le démontage des vitres de la porte.



Démontage :

Glissez la cale entre la plaque "SENSOR" et le haut du four et effectuez un mouvement vers le bas pour la déclipper.

Remontage :

Saisissez la plaque "SENSOR" et insérez fermement les encoches **A** dans les logements correspondants vers le haut.

• 6 ENTRETIEN

AUTO-NETTOYAGE 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 les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Cycles de pyrolyse proposés :



PyroExpress en 59 minutes

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

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat

de nettoyage. Dans le cas contraire, **une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.**



Pyrolyse de 2h00

pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

NETTOYAGE IMMEDIAT

Le programmeur 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 programmeur 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

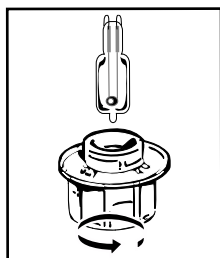
• 6 *ENTRETIEN*

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.

REPLACEMENT DE LA LAMPE

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

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



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

• 7 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*

- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

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

- Code défaut commençant par un «F».

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

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

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

- La lampe du four ne fonctionne pas.

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

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

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

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

- Bruit de vibration.

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

• 8 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

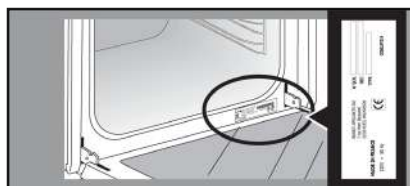
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

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.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

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
	E	F	CE
Nr	H		Made in France

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

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

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

* Selon modèle



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

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

* Selon modèle

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

Recette avec levure (selon modèle)

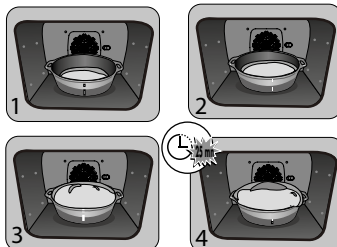
Ingédients:

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

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

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

NÁVOD PRO UŽIVATELE

TROUBY

De Dietrich



CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle.

Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež dodávají každému předmětu eleganci a dokonalou harmonii s ostatními.

S nimi přichází neodolatelná touha po dotyku.

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

Děkujeme vám za projevenou důvěru.



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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnostní a důležitá upozornění	4
1 / Instalace	6
2 / Prostředí	7
3 / Presentace trouby	8
Ovládací prvky a displej	9
Příslušenství	10
4 / Nastavení	12
Nastavení času	12
Změna času	12
Časovač	12
Zámek ovládání	12
Nabídka nastavení	12
5 / Vařit	13
Režim „EXPERT“	13
- Okamžité vaření	13
- Naprogramujte teplotu, trvání	13
- Odložený start vaření	14
- Uložit vaření	14
- Funkce vaření v režimu „Expert“	15
Režim „NÍZKÁ TEPLOTA“	18
Režim „RECEPTY“	19
Režim „CHEF“	21
6 / Údržba	25
Vnější povrch	25
Demontáž kroků	25
Čištění oken dveří.....	25
Demontáž a zpětná montáž desky „Senzor“	26
Samočištění pyrolýzou	27
Výměna lampy	28
7 / Anomálie a řešení	29
8 / Poprodejní servis	30
9 / Pomůcka na vaření	31
Tabulky vaření	31
Testy funkční způsobilosti	32
Recepty s kvasnicemi	32

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

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

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

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



Důležité upozornění:

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

VÝSTRAHA:

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

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

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

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

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

VÝSTRAHA :

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

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

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

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které

zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

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

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

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

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

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

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

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

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

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

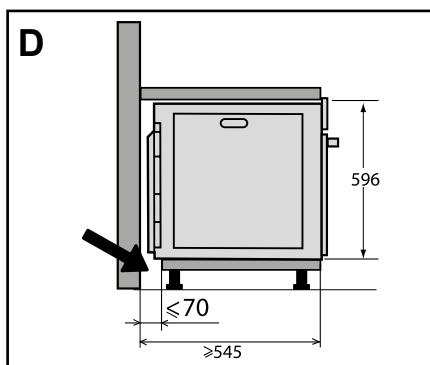
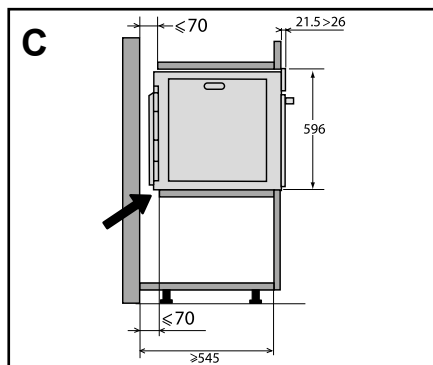
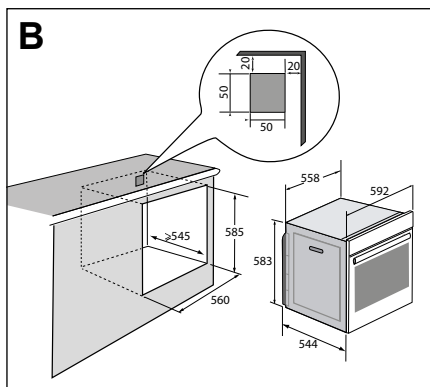
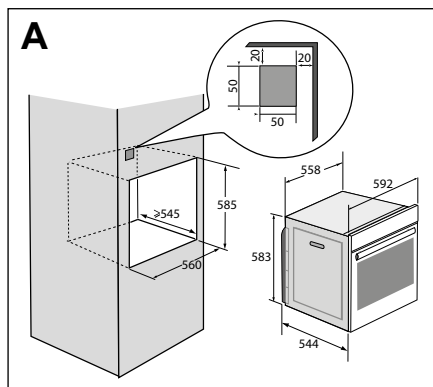
50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

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



Doporučení

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



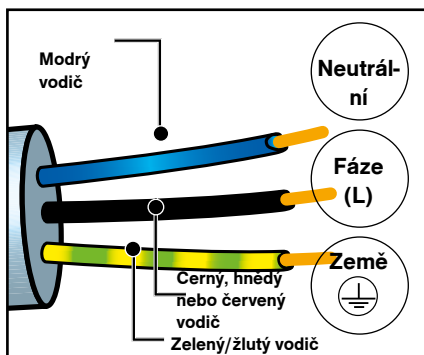
• 1 *INSTALACE*

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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

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

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



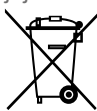
Upozornění:

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

• 2 *ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ*

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

typem odpadů.

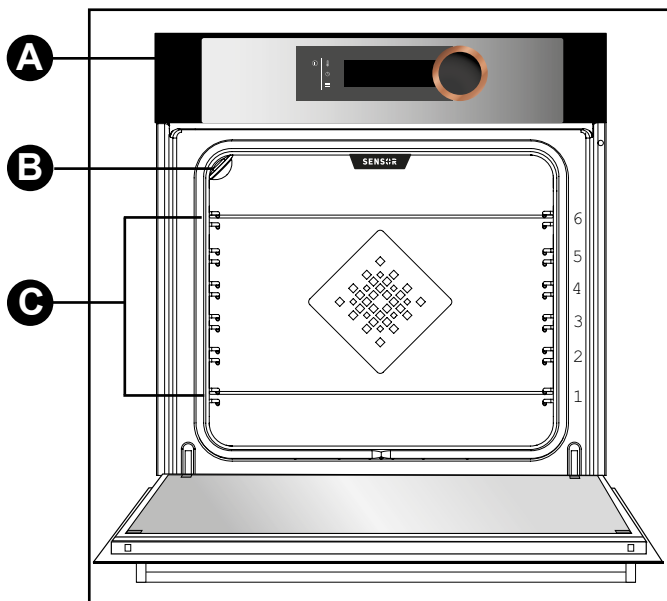
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

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

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

POPIS TROUBY

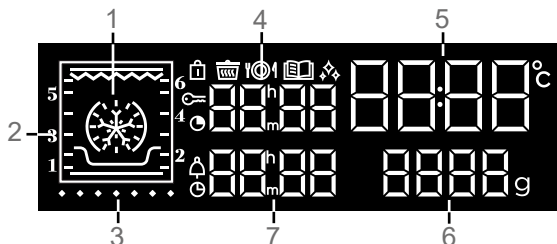


- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 3 POPIS TROUBY

1 OVLÁDACÍ PANEL

• DISPLEJ



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Zobrazení režimů pečení | Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek |
| 2 Ukazatel úrovně lišty | Ukazatel funkce „Nízká teplota“ |
| 3 Ukazatel zvyšování teploty | Ukazatel funkce "Chef" |
| 4 Zobrazení doby pečení | Ukazatel funkce Recepty" |
| 5 Zobrazení hodin a teploty trouby | Ukazatel samočištění (pyrolýza) |
| 6 Zobrazení hmotnosti | Ukazatel uzamčení při pyrolýze |
| 7 Zobrazení minutky a času konce pečení | Ukazatel doby pečení |
| | Ukazatel minutky |
| | Ukazatel konce pečení |

• TLAČÍTKA



- | |
|---|
| 1 Zapnutí/vypnutí |
| 2 Nastavení teploty |
| 3 Nastavení hodin, doby a času konce pečení a minutky |
| 4 Přístup do nastavení MENU (Nabídka) |

• OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

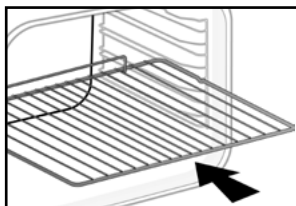
Tento otočný knoflík s možností stisknutí umožňuje volit programy, zvyšovat či snižovat hodnoty a potvrzovat je.

• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

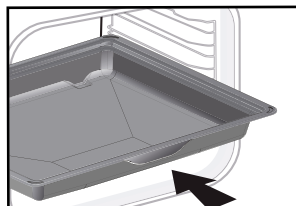
- Rošt s pojistkou proti překlopení

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



- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

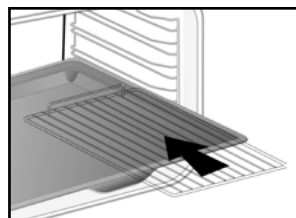
Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



- Rošty pro šťavnatost

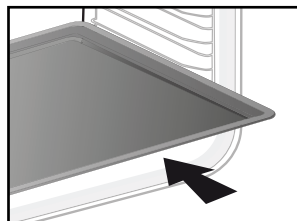
Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



• Plech na pečení 8 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Ideální na pečení sušenek, cukroví a cupcaků. Jeho nakloněná strana usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



• 3 POPIS TROUBY

- Systém posuvných lišt

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

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

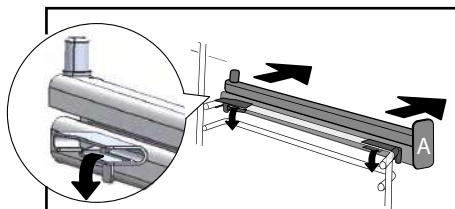
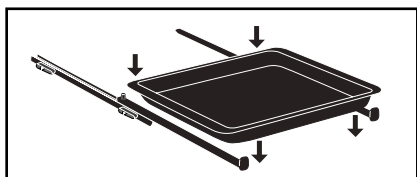
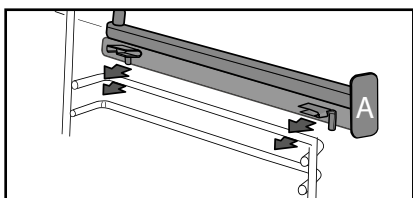
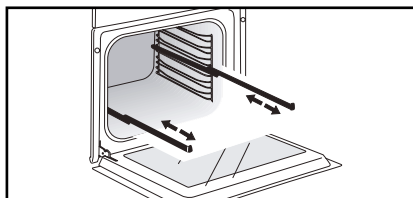
Po vyjmutí obou ráků s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadíte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadíte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

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

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

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

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



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

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

• 4 NASTAVENÍ

NASTAVENÍ HODIN

Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

SEŘÍZENÍ HODIN

Několik sekund držte stisknuté tlačítko , dokud nezačnou hodiny blikat. Upravte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

MINUTKA

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

Stiskněte tlačítko .

Bliká hodnota 0:00. Nařídte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání.

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

Poznámka: Naprogramování minuty můžete změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minuty, vraťte se do nabídky minuty a nastavte čas na 00:00.

Pokud údaj nepotvrdíte, po několika sekundách se uloží automaticky.

UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK – dětská pojistka

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 .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout,

stiskněte současně tlačítka  a , dokud symbol  z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Můžete určit různé parametry trouby: žárovku, kontrast, zvuky a ukázkový režim.

Stačí několik sekund podržet stisknuté tlačítko , aby se otevřela nabídka nastavení.

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

Chcete-li v případě potřeby upravit různé parametry, otáčejte knoflíkem a pak požadovanou hodnotu potvrďte stisknutím.

Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka .

Standardně nainstalované parametry	Žárovka: Poloha ON (Zapnuto), žárovka zůstává během pečení rozsvícená (s výjimkou režimu ECO). Poloha AUTO, žárovka při pečení po 90 sekundách zhasne.
	Zvuky – pípání: Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
	Kontrast: Procento světelnosti displeje lze nastavit od 10 do 100 %.
	Režim DEMO: Můžete zapnout/vypnout režim „DEMO“, ukázkový režim používaný u vystaveného zboží. Chcete-li troubu skutečně používat, tento režim vypněte.
	Časový limit obrazovky Poloha ON: obrazovka vypnuta po 90 sekundách Poloha OFF: snížený jas po 90 sekundách

• 5 PEČENÍ

PEČENÍ

Trouba vám umožňuje využívat 3 typy programových režimů podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného pokrmu:

- Pokud u daného receptu znáte všechny parametry (chcete si sami vybrat typ pečení, teplotu a dobu pečení), zvolte režim „**EXPERT**“.

- Pokud chcete, aby trouba automaticky dohlédla na přípravu pokrmu pomocí elektronického programu, který zajistí nepřekonatelně křehké maso a výjimečné chutě, vyberte režim „**NÍZKÁ TEPLOTA**“.

- Pokud potřebujete, aby vám trouba s přípravou receptu pomohla (chcete vybrat jen požadovaný typ potraviny a hmotnost a trouba pak zajistí vhodný výběr příslušných parametrů – teploty, doby pečení i typu pečení), vyberte režim „**RECEPTY**“.

Pro recept, který je automaticky řízen troubou, zvolte režim „**CHEF**“. Vyberte si ze seznamu nejběžnějších jídel, které chcete uvařit.

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

Režim „EXPERT“

Použijete-li režim Expert, můžete si sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

- Stisknutím nebo otočením otočného knoflíku, případně stisknutím tlačítka ① nebo , otevřete obrazovku „Expert“.

- Poté otočným knoflíkem zvolte typ pečení z následujících možností a volbu potvrďte stisknutím.

 HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	 GRIL S PROMĚNLIVÝM VÝKONEM
 KOMBINOVANÝ OHŘEV	 UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE
 TRADIČNÍ OHŘEV	 ROZMRAZOVÁNÍ
 ECO	 CHLĚB
 GRIL HORKOVZDUŠNÝ	 SUŠENÍ
 HORKOVZDUŠNÝ SPODNÍ OHŘEV	

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otáčejte knoflíkem, dokud nenajdete požadovanou funkci pečení, a stisknutím ji potvrďte.

Teplota se ihned začne zvyšovat. Trouba vám doporučí jednu (nebo dvě) úroveň vodicích listů a teplotu, tu však můžete změnit.

Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

ÚPRAVA TEPLOTY

Po výběru požadované funkce pečení stisknete tlačítko .

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

• 5 PEČENÍ

NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko ☉. Začne blikat doba pečení ☉ a vy ji můžete nastavit.

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

Trouba je vybavena technologií „SMART ASSIST“, která při programování doby pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.

Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako při programování doby pečení. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko ☉. Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

Hodnotu potvrďte stisknutím.

Zobrazení konce pečení již neblíká.

ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

Můžete uložit do paměti 3 programy pečení podle vlastní volby a využívat je opakovaně.

- Naprogramování paměti:

V režimu Expert vyberte typ pečení, teplotu a dobu pečení a stiskněte otočný knoflík, aby se zobrazil údaj „MEM 1“ (Paměť 1). Otáčením knoflíku vyberte jednu ze 3 dostupných pamětí a stisknutím ji uložte. Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- Výběr některé ze 3 uložených pamětí:

Otáčením knoflíku přejděte na funkci MEMO (Paměť) a volbu potvrďte. Otáčením knoflíku procházejte paměti a tu požadovanou potvrďte. Zahájí se pečení a vy poté můžete nastavit odložený start.

FUNKCE PEČENÍ	DOPORUČENÉ DOBY
 HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	30 min
 KOMBINOVANÝ OHŘEV	15/30 min
 TRADIČNÍ OHŘEV	30 min
 ECO	30 min
 HORKOVZDUŠNÝ GRIL	15 min
 HORKOVZDUŠNÝ SPODNÍ OHŘEV	30 min
 GRIL S PROMĚNLIVÝM VÝKONEM	7 min
 UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE	60 min
 ROZMRAZOVÁNÍ	60 min
 CHLĚB	40 min
 SUŠENÍ	5 hodin

• 5 PEČENÍ

FUNKCE PEČENÍ V REŽIMU „EXPERT“ (podle modelu)

 Před každým pečením prázdnou troubu předehejte.

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 Horkovzdušný ohřev*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 úrovní.
 Kombinovaný ohřev	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Tradiční ohřev	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předeheť troubu.
 Horkovzdušný gril	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Na spodní vodicí lištu zasuňte plech pro zachycování tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, jehněčí kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Horkovzdušný spodní ohřev	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

• 5 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 Gril s proměnlivým výkonem	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu mřížky.
 Uchovávání v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na mřížku a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na pekařský plech – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací mističku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C – 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.

* Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1: 2016 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích spotřebičů.



Rada pro úsporu energie:

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.



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

• 5 PEČENÍ

FUNKCE SECHAGE (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 mřížku papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

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

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

Orientační tabulka pro sušení potravin



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

• 5 PEČENÍ

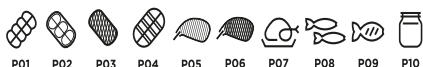
REŽIM „NÍZKÁ TEPLOTA“ (podle modelu)

Při pečení v režimu „NÍZKÁ TEPLOTA“ je nezbytně nutné vkládat pokrm do studené trouby.

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

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

Trouba nabízí výběr z 10 pokrmů:



P01 Telecí pečeně (4 h)



P02 Hovězí pečeně s krvavým



P03 Propečená hovězí pečeně (4 h)



P04 Vepřová pečeně (5 h)



P05 Jehněčí s růžovým středem (3 h)



P06 Propečené jehněčí (4 h)



P07 Kuře (6 h)



*P08 Malé ryby (1 h 20 min)



P09 Velké ryby (2 h 10 min)



*P10 Jogurt (3 h)

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- Otočte knoflíkem na funkci „Basse température“ (Nízká teplota).

Na displeji se zobrazí symbol  a „Lt“.

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku.

- Bliká „P01“. Otáčením knoflíku vyberte pokrm.

- Zvolte pokrm.

- Příklad postupu po volbě pokrmu: P01 (telecí pečeně): Položte maso na mřížku na hornější úroveň zobrazenou na displeji (úroveň 2) a na spodnější úroveň zasuňte plech pro zachycování tuku (úroveň 1).

***POZNÁMKA:** U programů P08, P09 a P10 mřížku nepoužívejte. Pokrm položte přímo na plech pro zachycování tuku na úrovni zobrazené na displeji.

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a po dobu 10 minut vydává zvukový signál.

- Pípání vypnete stisknutím některého tlačítka.



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

• 5 PEČENÍ

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

V režimu „Basse température“ (Nízká teplota) můžete nastavit odložený start pečení.

Po výběru programu stiskněte tlačítko .

. Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

Hodnotu potvrďte stisknutím.

Zobrazení konce pečení již neblíká.

 **Je-li v troubě příliš vysoká teplota, takže pečení při nízké teplotě nelze zahájit, na displeji se zobrazí nápis „Hot“ (Horké). V takovém případě nechte troubu vychladnout.**

REŽIM „RECEPTY“

Režim „Recepty“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Otočným knoflíkem zvolte na displeji možnost „Guide“ (Průvodce) a volbu potvrďte.

Zobrazí se symbol  a po displeji běží nápis „Průvodce“.

K dispozici je 35 předprogramovaných receptů (nebo 15, podle modelu trouby). Podrobnosti najdete v následujících 2 tabulkách.

Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.

Na displeji bliká nabízená hmotnost.

Otáčením knoflíku zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a volbu potvrďte.

Trouba automaticky vypočítá ideální dobu pečení, zobrazí ji a ihned se spustí.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, po zahájení pečení stiskněte tlačítko .

a nastavte nový čas konce pečení.

Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Trouba se vypne a spustí se později, aby

pečení skončilo v požadovaný čas.

 **U receptů vyžadujících předehřátí nesmí nastavit odložený start pečení.**

• 5 PEČENÍ

Pokrmý	35 receptů
Kuře	P01
Kachna	P02
Kachní prsa	* P03
Krůta	P04
Jehněčí plec s růžovým středem	P05
Hovězí krvavé	P06
Hovězí střední	P07
Hovězí propečené	P08
Vepřová pečeně	P09
Telecí pečeně	P10
Telecí kotleta	* P11
Losos	P12
Pstruh	P13
Rybí nákyp	P14
Lasagne	P15
Gratinované brambory	P16
Plněná rajčata	P17
Celé brambory	P18
Listové těsto	P19
Pizza	P20
Slaný koláč	P21
Křehké těsto	P22
Kynuté těsto	P23
Koláč s ovocem	P24
Drobenkový koláč	P25
Piškot	P26
Dortíky	P27
Karamelový krém	P28
Drobné pečivo	* P29
Biskupský chlebiček	P30
Jogurtová buchta	P31
Čokoládový dort	P32
Brioška	P33
Chléb	P34
Bageta	P35

Pokrmý	15 receptů
Kuře	P01
Kachní prsa	* P02
Hovězí krvavé	P03
Pizza	P04
Vepřová pečeně	P05
Gratinované brambory	P06
Jehněčí plec s růžovým středem	
Telecí pečeně	P08
Losos	P09
Rybí nákyp	P10
Slaný koláč	P11
Plněná rajčata	P12
Drobné pečivo	* P13
Biskupský chlebiček	P14
Brioška	P15

** Před vložením pokrmů troubu předehřejte.*

• 5 PEČENÍ

REŽIM „ŠÉF“

Tento režim dokáže maximálně usnadnit přípravu pokrmu, protože trouba automaticky vypočte všechny parametry pečení (teplotu, dobu pečení, typ pečení) v závislosti na vybraném pokrmu díky elektronickým čidlům uvnitř trouby, která neustále sledují míru vlhkosti a vývoj teploty.

 V režimu „ŠÉF“ není nutné troubu předehřívat.

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku režim pečení „ŠÉF“ a potvrďte.

Symbol  Na obrazovce se objeví „CHEF“. Potvrďte stisknutím joysticku. Šéfkuchař „1“ bliká, musíte si vybrat jídlo otočením knoflíku.

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz následující seznam).

- Zvolte pokrm a potvrďte.
- Potvrďte znovu stiskem otočného knoflíku pro zahájení pečení.

UPOZORNĚNÍ:

Tento režim pečení probíhá ve dvou fázích:

1- První fáze výpočtu, ve které se trouba rozehřívá a pracuje na stanovení ideální doby pečení. Podle typu pokrmu může tato fáze trvat 5 až 40 minut.

 **DŮLEŽITÉ:** Ve fázi výpočtu **neotevírejte dvířka**, abyste **nenarušili výpočet a zaznamenávání údajů**.

Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace .

2- Druhá fáze pečení: trouba stanovila potřebnou dobu vaření. Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace .

v zobrazené zbývající době pečení je zohledněna i doba trvání první fáze.

Nyní už můžete otevřít dvířka trouby, například abyste maso polili šťávou nebo otočili.

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, po zahájení pečení stiskněte tlačítko  a nastavte nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného knoflíku. Trouba se vypne a spustí se později, aby pečení skončilo v požadovaný čas.

• 5 PEČENÍ

SEZNAM POKRMŮ



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza

(300 g do 1.2 kg)

- Čerstvá kupovaná pizza
- Pizza z kupovaného těsta
- Pizza z domácího těsta

Chcete-li mít těsto křupavé, položte pizzu přímo na rošt (pizzu můžete na roštu podložit papírem na pečení, aby do trouby nevytekl sýr).

Chcete-li mít těsto vláčné, položte pizzu na plech na pečení.



Kuře

- kuřata od 1.4 kg do 2,5 kg
- malé kachny, perličky

Pečení v nádobě: dejte přednost keramické nádobě na pečení, aby z masa nestříkal tuk.

Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.



Ryby

(400 g do 1 kg)

- celé ryby (pražma, štikozubec, pstruh, makrela)
- vykostěné ryby
- není vhodné pro ploché ryby.

Tento program používajte pouze vařit celé ryby.

Použijte víceúčelový zásobník.



Slaný koláč

- čerstvé slané koláče
- mražené slané koláče

Použijte hliníkovou formu s nepřilnavým povrchem – těsto bude zespodu křupavé.

Mražené slané koláče vyjměte z obalu, než je položíte na rošt.



Sladký koláč

- čerstvé koláče
- mražené koláče

Použijte hliníkovou formu s nepřilnavým povrchem – těsto bude zespodu křupavější.



Sušenky

- drobné pečivo: sušenky „cookies“, hranaté sušenky „financier“, croissanty, bochánky, rozinkové šneky, zapékané toasty

Jednotlivé pečivo vložte na plech na pečení a umístěte ho na rošt.

Upozornění: Odpalované těsto je třeba k dosažení dobrých výsledků péct pomocí režimu „DORT“.

• 5 PEČENÍ

NĚKTERÉ RECEPTY V REŽIMU "ŠÉFKUCHAR"

Pizza nízká:

1 těsto na pizzu

*zeleninová : 6 polévkových lžic rajčatové šťávy + 100 g tykví nakrájených na kostky + 50 g

paprik nakrájených na kostky + 50 g baklažánu na kolečka + 2 malá rajčata na kolečka + 50 g nastrouhaného sýra ementálského typu + oregano + sůl + pepř.

*s rokfórem a uzeným : 6 polévkových lžic rajské šťávy + 100 g uzených prsíček + 100 g

rokfóru nakrájeného na kostky + 50 g ořechů + 60 g nastrouhaného sýra ementálského typu.

*s klobásou a tvarohovým sýrem typu žervé : 200 g okapaného tvarohového sýru typu žervé

namazaného na těsto + 4 klobásky nakrájené na kolečka + 150 g plátkové šunky + 5 oliv + 50 g nastrouhaného sýru ementálského typu + oregano + sůl + pepř

Slané koláče:

Základ: 1 hliníková forma o průměru 27 až 30 cm

1 rozválené máslové těsto připravené k použití

3 rozšlehaná vejce + 50 cl husté smetany sůl, pepř, muškátový oříšek.

Různé náplně :

200 g slaniny.

nebo - 1 kg vařené čekanky + 200 g strouhaného sýru Gouda

nebo - 200 g brokolice + 100 g slaniny +

50 g plísňového sýra

nebo - 200 g lososa + 100 g okapaného vařeného špenátu

Kuře

Vložte do něj svazeček čerstvého estragonu a obložte směsí 6 stroužků rozmačkaného česneku se špetkou hrubé soli a několika zrníčky pepře

Jablkový koláč z listového těsta s mandlovou griliáží

1 rozválené listové těsto, propíchané vidličkou.

200 ml smetany uveďte do varu se stonkem vanilky.

2 vejce rozšlehejte s 30 g cukru, přidejte vychlazenou smetanu.

2 jablka nakrájená na kostky obalená v 70 g mandlové griliáže.

Naneste krém + jablka. Vložte do trouby.

• 5 PEČENÍ

RADY A TIPY

• Hovězí, vepřové, jehněčí maso

- Nějakou dobu před pečením maso vždy vyndejte z lednice a nechte odpočinout, protože tepelný šok by způsobil jeho ztvrdnutí. Výsledná pečeně bude na povrchu opečená dozlatova a uvnitř červená a dostatečně horká.

Před pečením nesolte – sůl vstřebává krev a maso vysušuje. Maso obračejte pomocí vařeček – pokud do něj píchnete, vyteče z něj šťáva. Po pečení nechte maso vždy odpočinout po dobu 5 až 10 minut: zabalte je do alobalu a položte je do otevřené, ale stále rozehřáté trouby. Šťáva, která při pečení vystoupila na povrch, se zase stáhne dovnitř a pečeně bude šťavnatější.

- K pečení používejte keramické nádoby, sklo totiž přispívá k většímu stříkání tuku.

- Nepečte maso na smaltovaném plechu pro zachycování tuku.

- Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česneku, aby z ní nevytekla šťáva. Raději česnek zasuňte mezi maso a kost nebo neoloupané stroužky česneku upečte vedle kýty a před koncem pečení je nejemno rozmačkejte, aby provoněly omáčku. Tu pak přecedte a podávejte horkou v omáčnicku.

• Ryby

- Když kupujete rybu, musí příjemně a lehce vonět mořem.

- Maso musí být pevné a tuhé, šupiny musí pevně lnout ke kůži, oči musí být jasné a vypouklé a žábry lesklé a vlhké.

• Sladké a slané koláče

- Nepoužívejte skleněné a porcelánové

nádoby, jsou totiž příliš silné, takže prodlužují dobu pečení a způsobují, že těsto není zespodu křupavé.

- U sladkého pečiva s ovocem hrozí, že se spodek koláče rozmočí. Stačí proto na dno nádoby nasypat několik lžiček krupice, rozdrčených sušenek, mletých mandlí nebo tapiokové mouky, která šťávu z ovoce vstřebá.

- Použijete-li mraženou nebo velmi vlhkou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete ji poprášit lžící kukuřičného škrobu.

• Pizza

- Aby vám sýr nebo rajčatová omáčka nevytekly do trouby, můžete pizzu na roštu podložit papírem na pečení.

• 6 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

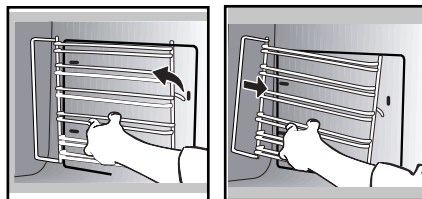
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

Boční strany s vodicími lištami:

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



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

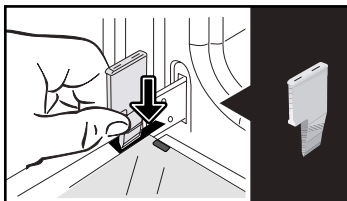


Upozornění

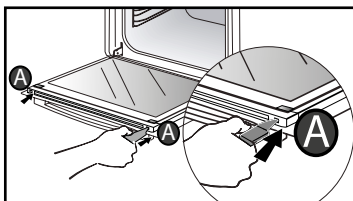
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

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

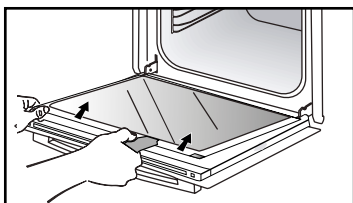
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zárážky dodané s troubou v plastovém sáčku.



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

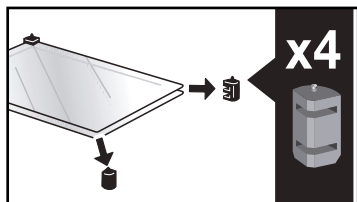


Vyjměte sklo.



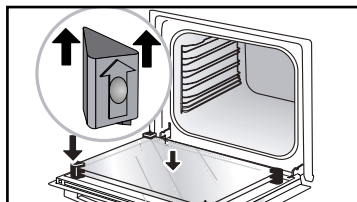
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.

• 6 ÚDRŽBA

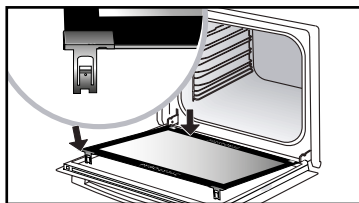
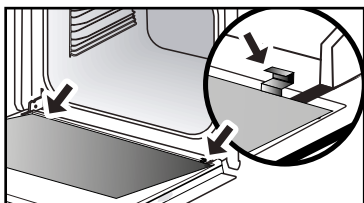


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

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



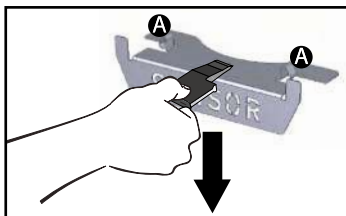
Poslední sklo nasadte na kovové zářezky a zacvakněte je. Strana s nápisem „**PYROLYTIC**“ musí být **obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.**



Vyjměte plastovou zářezku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DESKY "SENSOR"

Desku „SENSOR“ ukazující na přítomnost čidla vlhkosti připojeného k režimu CHEF, které ale není pro provoz nezbytné, můžete demontovat. K demontáži skla dveří použijte dodaný plastový klín.



Demontáž:
Zasuňte plastový klín mezi desku "SENSOR" a horní část trouby a uvolněte ji pohybem dolů.

Opětovná montáž:
Uchopte desku "SENSOR" a pevně zasuňte zářezy **A** do odpovídajících otvorů směrem nahoru.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty, jako jsou připečené kousky pokrmů nebo tuk.

Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, 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.

⚠ Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

Dostupné cykly pyrolýzy:



PyroExpress – 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě se automaticky spustí pyrolýza ECO trvající 1 h 30 min.



Pyrolýza – 2 h

Slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

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 zablokována.

Na konci pyrolýzy proběhne chladicí fáze, během této doby zůstane vaše trouba nedostupná.



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

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.

• 6 ÚDRŽBA

VÝMĚNA ŽÁROVKY

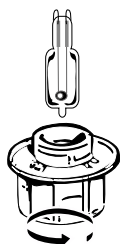


Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Odšroubujte ochranné sklo a vyjměte žárovku (použijte k tomu kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování). Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 7 PORUCHY A JEJICH 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“.

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

- **Žárovka trouby je nefunkční.** Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

- **Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.** Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.

- **Neprobíhá čištění pyrolýzou.**

Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

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

Hlas vibracijný.

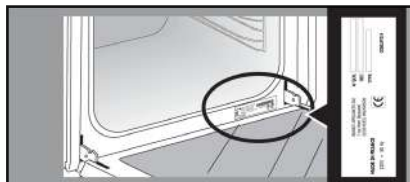
Hluk vibrací.

Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny. Na správné fungování spotřebiče to nemá žádný vliv, ale přesto může během provozu generovat vibrační hluk. Vyjměte troubu a napájecí kabel přesuňte. Vraťte troubu na místo.

• 8 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku.



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

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.



B: Obchodní reference

C: Servisní reference

H: Sériové číslo

POKRMY		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Doba Přípravy
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Hovězí pečeně (1 kg)	240	2									200	2	30-40
	Jehněčí (stehno, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kufecí stehna			220	3			210	3					20-30
	Vepřová / telecí kotlety			210	3									20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3					20-30
RYBY	Skopové kotlety			210	3									20-30
	Grilované ryby			275	4									15-20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35
ZELENINA	Ryby smažené v papilotě (v papíře)	220	3									200	3	15-20
	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2									30
	Královská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plněná rajčata	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojský – Janovský piškot									180	3	180	4	35
	Svinutý piškot	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake – čtyři čtvrtiny	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Sněhové pusinky	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleinky	220	3									210	3	5-10
	Pálené těsto	200	3							180	3	200	3	30-40
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Dort z máslového těsta	200	1									200	1	30-40
	Dort z jemného listkového těsta	215	1									200	1	20-25
RŮZNÉ	Paštika zapékaná v hliněné misce	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Nákyp									180	2			50
	Koláče plněné masem	200	2									190	2	40-45
	Chleba	220	2									220	2	30-40
	Topinky			275	4-5									2-3

Poed vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméní 1 hodinu na okolní teplotě.

* podle modelu



PŮED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŮEDEHŮEJTE

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

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	* REŽIMY PEČENÍ	STUPE Ň	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS min.	Předehřívání
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ANO

* podle modelu

POZNÁMKA: Při ohřevu ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

Recept s kvasnicemi (podle modelu)

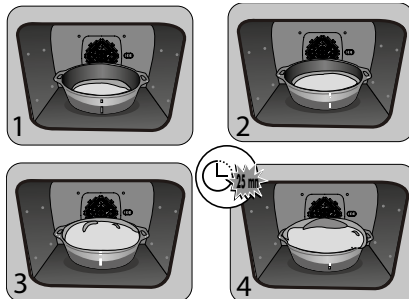
Ingredience:

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

Těsto smíchejte míxérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

BRUGSANVISNING

OVN

DA

KÆRE KUNDE,

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

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

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

Tak for din tillid.



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhed og vigtige forholdsregler	4
1 / Installation.....	6
2 / Miljø	7
3 / Præsentation af ovnen	8
Betjeningselementer og display	9
Tilbehør	10
4 / Indstillinger	12
Tidsindstilling	12
Ændring af tiden	12
Timer	12
Betjeningslås	12
Indstillingsmenu	12
5 / Cook	13
"EXPERT" -tilstand	13
- Umiddelbar madlavning	13
- Programmer temperaturen, varigheden	13
- Forsinket start af madlavning	14
- Gem en madlavning	14
- Tilberedningsfunktioner i "Ekspert" -tilstand	15
"LAV TEMPERATUR" -tilstand	18
"RECIPES" -tilstand	19
"CHEF" -tilstand	21
6 / Vedligeholdelse	25
Udvendig overflade	25
Afmontering af trinene	25
Rengøring af vinduerne	25
Demontering og genmontering af "Sensor" -pladen	26
Selvrensende ved pyrolyse	27
Udskiftning af lampe	28
7 / Anomalier og løsninger	29
8 / Eftersalgsservice	30
9 / Madlavningshjælp	31
Madlavningskort	31
Funktionelle egnethedstest	32
Opskrifter med gær	32

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

Når du modtager apparatet, skal du straks pakke det ud eller straks få det pakket ud. Kontrollér den generelle fremtoning. Få eventuelle forbehold noteret på 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 uden opsyn.

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

ADVARSEL:

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

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

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

Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER



PAS PÅ :

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



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

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

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

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

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

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

— Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelser i private hjem og lignende steder såsom:

Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.

På gårde. Anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsemæssige omgivelser; omgivelser af typen bed & breakfast.

— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

Der må ikke foretages ændringer i dette apparats egenskaber, det kan udgøre en fare for dig.

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

• 1 INSTALLATION

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

Diagrammerne viser, hvilke mål et møbel skal have, for at ovnen kan sættes ind i det.

Dette apparat kan installeres enten under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).

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

Når møblet er lukket bagpå, skal der

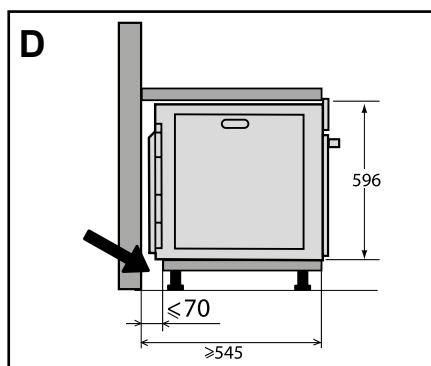
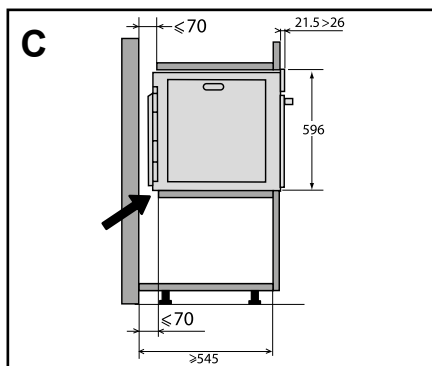
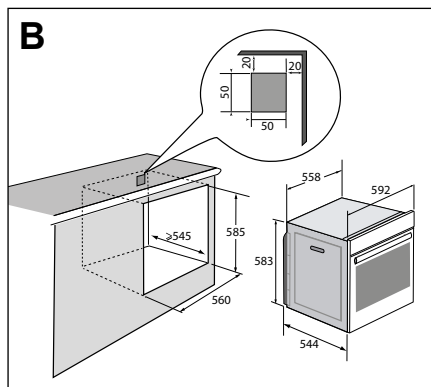
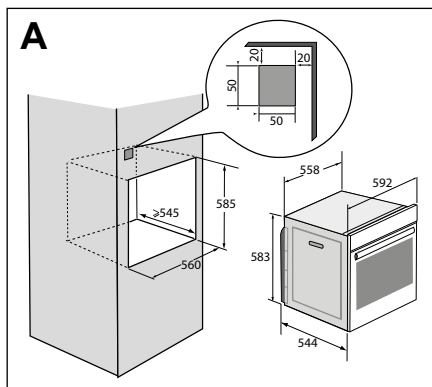
laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

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



Godt råd

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



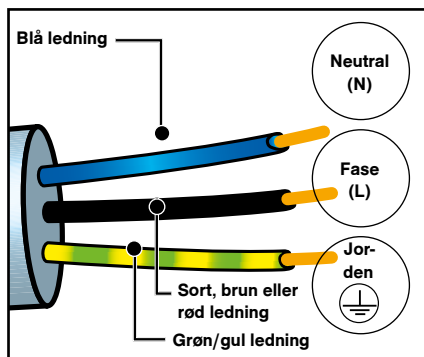
• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

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

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

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



OBS:

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

• 2 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

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



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

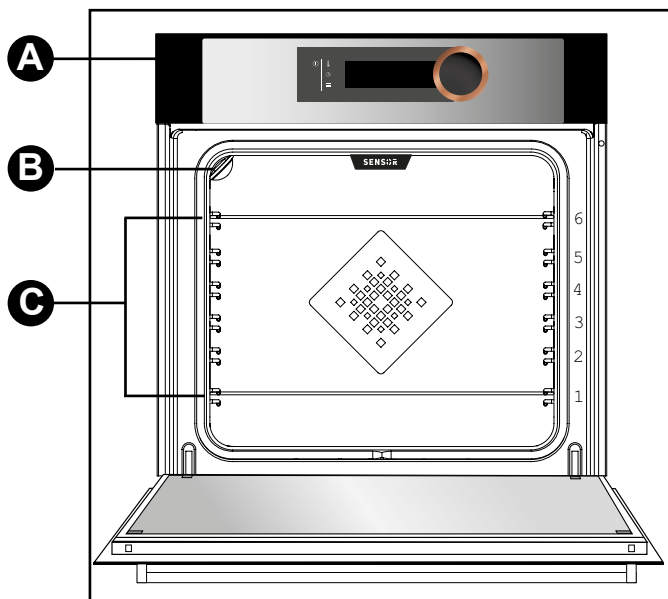
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

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

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

PRÆSENTATION AF OVNEN

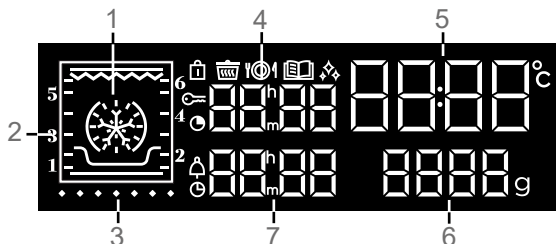


- A** Betjeningspanel
- B** Lampe
- C** Ribber (6 disponible højder)

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

1 BETJENINGSPANEL

• DISPLAY



- | | |
|---|---|
| 1 Visning af bagefunktioner | Indikator for låsning af betjeninger |
| 2 Indikator for ribbe | Indikator for funktionen "Lav temperatur" |
| 3 Indikator for temperaturstigning | Indikator for funktionen Chef |
| 4 Visning af tilberedningstiden | Indikator for funktionen "Opskrifter" |
| 5 Visning af uret og ovnsens temperatur | Indikator for selvrensning (pyrolyse) |
| 6 Visning af vægt | Indikator for låsning af låge |
| 7 Visning af stopur og klokken for tilberedningens afslutning | Indikator for bagningens varighed |
| | Indikator for stopur |
| | Indikator for slutning på bagning |

• TASTERNE



- 1 Tænd/sluk
- 2 Indstilling af temperatur
- 3 Indstilling af klokken, tiden for afslutning af tilberedningen, stopuret
- 4 Åbning af MENU for indstillinger

• BETJENINGSDREJEKNAPPEN

Det er en drejeknap med trykfunktion i midten; den bruges til at vælge programmerne, forøge eller sænke værdierne og godkende.

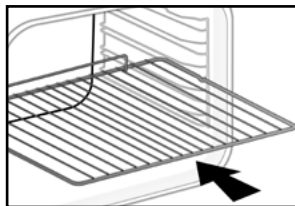
• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (ifølge modellen)

- Sikker rist, der ikke kan vippe

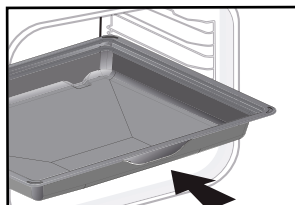
Risten kan anvendes til at stille fæde og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



Universalplade, bradepande 45 mm

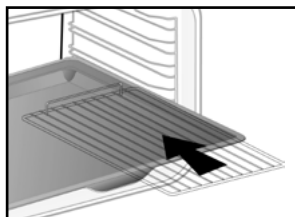
Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovenlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.



- Riste "for mere smag"

Disse halve riste for "mere smag", bruges uafhængigt af hinanden og sættes i en af pladerne eller bradepanden med sikkerhedsgrebet ind mod bunden af ovnen.

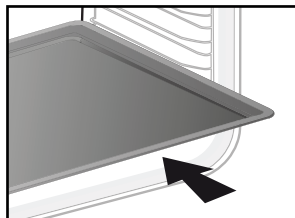
Ved brug af en enkelt rist kan du med lethed overrisle din steg m.m. med saften, der er opsamlet i pladen.



• Bageplade 8 mm

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

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



• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

- System med glideskinner

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

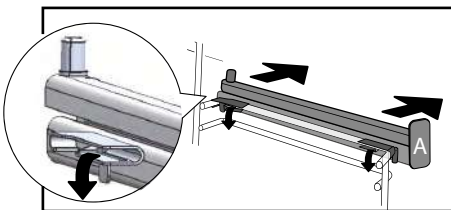
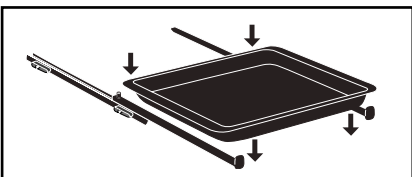
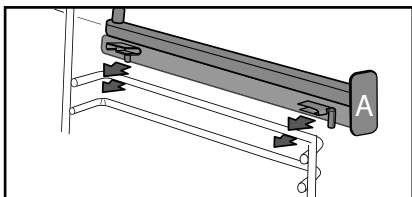
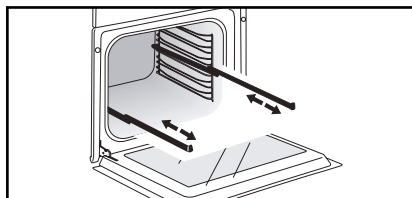
MONTERING OG AFMONTERING AF GLIDESKINNER

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

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

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

For afmontering af skinnerne skal ribberne tages ud af ovnen igen. Adskil dem let nedad med grebene fastgjort på hver skinne for at frigøre dem fra ribben. Træk skinnen mod dig selv.



Gode råd

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



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

• 4 INDSTILLINGER

INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.

Indstil klokken ved at dreje drejeknappen og derefter trykke for at godkende.

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

ÆNDRING AF KLOKKEN

Tryk på tasten  i nogle sekunder, indtil time blinker. Indstil klokken ved at dreje drejeknappen og derefter trykke for at godkende.

STOPUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten .

0:00 blinker. Indstil stopuret ved at dreje drejeknappen og trykke 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 af stopuret.

For at annullere og vende tilbage til menuen for stopur og indstille til 00:00.

Uden godkendelse udføres registreringen automatisk efter få sekunder.

LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring

Tryk samtidigt på tasterne  og , indtil symbolet  vises på skærmen. Låsning af betjenerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten  forbliver aktiv.

For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på tasten  og , indtil  symbolet

forsvinder fra skærmen.

INDSTILLINGSMENU

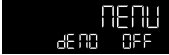
Du kan lave flere forskellige indstillinger for ovnen:

Lampe, kontrast, lyde og demo-funktion. For at gøre dette skal du trykke nogle sekunder på tasten  for at åbne indstillingsmenuen.

Se tabellen herunder:

Hvis det er nødvendigt at ændre de forskellige parametre, drejes på drejeknappen, og der godkendes derefter.

Du kan gå ud af indstillingsmenuen når som helst ved at trykke på .

Indstillinger, der er valgt som standard	Lampe: Position ON, lampen forbliver tændt under tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion). Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.
	Lyde - bip: Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
	Kontrast: Belysningsgraden af displayet kan indstilles fra 10 til 100 %.
	DEMO-funktion: Aktiver/deaktiver "DEMO"-funktionen. Demonstrationstilstand som anvendes, når ovnen udstilles i butikken. Demo-funktionen skal deaktiveres, for at du kan bruge ovnen.
	Skærm timeout ON -position: skærmen slukkes efter 90 sekunder OFF-position: reduceret lysstyrke efter 90 sekunder

• 5 TILBEREDNING

GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Denne ovn giver adgang til 3 forskellige typer programmering afhængig af, hvor godt du ved, hvordan din opskrift skal bages eller steges:

Hvis du kender alle parametrene til opskriftens stegning eller bagning (du vælger selv typen af bagning eller stegning, temperatur og varighed). Så vælg funktionen **"EXPERT"**:

Hvis du har brug for ovnens assistance til din opskrift (du vælger kun type fødevarer og dens vægt, og dernæst vælger ovnen de mest velegnede indstillinger: temperatur, varighed, type af tilberedning). Så vælg funktionen **"RECETTES"**.

- En opskrift bliver fuldstændigt styret af ovnen takket være et specifikt elektronisk program for at opnå en tilberedning, der giver kødet uforlignelig mørhed og smag. Så vælg funktionen **"LAV TEMPERATUR"**.

Vælg **"CHEF"**-tilstanden for en opskrift, der styres automatisk af ovnen. Vælg fra en liste over de mest almindelige retter den ret, du ønsker at tilberede.

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

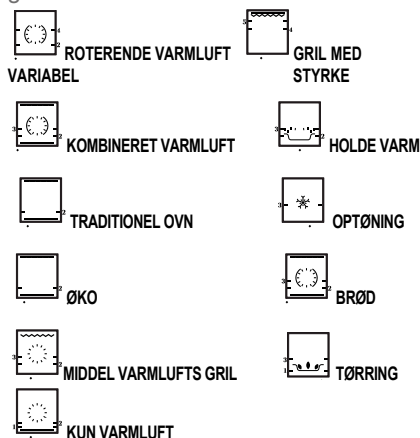
"EXPERT"-FUNKTION

Med Expert-funktionen kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed.

- Du åbner skærmen "Expert" ved at trykke på ① drejeknappen eller ved at dreje den, eller ved at trykke på ≡ en af

tasterne eller .

- Vælg derefter typen af tilberedning på den følgende liste ved at dreje med drejeknappen og trykke på den for at godkende.



ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke. Drej drejeknappen, indtil du opnår den tilberedningsfunktion, du ønsker, og godkend.

Temperaturstigningen starter straks. Din ovn anbefaler dig en (eller to) ribbehøjde(r) og en temperatur, der kan ændres.

Ovnen varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovnen udsender en række bip, når den har nået den angivne temperatur.

PROGRAMMERING AF TEMPERATUREN

Når du er i den ønskede funktion for tilberedning, skal du trykke på ↓.

• 5 TILBEREDNING

Indstil temperaturen ved at dreje drejeknappen, og derefter trykke for at godkende.

PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN

Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på ☉, tilberedningstiden blinker, ☉ og indstillingen er nu mulig.

Drej drejeknappen for at indstille tilberedningstiden. Tryk på den for at godkende.

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

Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningsvarighed trykkes på tasten ☉. Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen.

Tryk på den for at godkende.

Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

GEMME EN TILBEREDNING

Du kan gemme 3 programmer for tilberedning efter eget valg, som du kan bruge sidenhen.

- Gem et program i hukommelsen

I Expert-funktion vælges en tilberedning, temperatur og varighed, derefter trykkes på drejeknappen for at opnå "MEM 1". Vælg en af de 3 hukommelser ved at dreje drejeknappen, og godkend for at gemme den. Godkend igen for at starte tilberedningen.

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

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

- Vælg en af de 3 hukommelser, der allerede er registreret :

Drej drejeknappen, og gå til MEMO, godkend derefter. Rul gennem hukommelserne med drejeknappen, og godkend den, du ønsker. Tilberedningen starter, du kan så udskyde starten af tilberedningen.

TILBEREDNINGS FUNKTION	ANBEFALINGER AF VARIGHED
 ROTERENDE VARMLUFT	30 min.
 KOMBINERET VARMLUFT	15/30 min.
 TRADITIONEL OVN	30 min.
 ØKO	30 min.
 VARMLUFTS GRILL	15 min.
 KUN VARMLUFT	30 min.
 GRIL MED VARIABEL STYRKE	7 min.
 HOLDE VARM	60 min.
 OPTØNING	60 min.
 BRØD	40 min.
 TØRRING	5 timer

• 5 TILBEREDNING

FUNKTIONER FOR TILBEREDNING I "EXPERT"-FUNKTION (ifølge modellen)

 Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

Position	T°C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Roterende varmluft	180 °C. 35 °C - 250 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grøntsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 Kombineret varmluft	205 °C. 35 °C - 230 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 Traditionel ovn	200 °C. 35 °C - 275 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 ØKO*	200 °C. 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmlufts grill	200 °C. 100 °C - 250 °C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Kun varmluft	180 °C. 75 °C - 250 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.

• 5 TILBEREDNING

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskeer, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Holde varm	60 °C. 35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning	35 °C. 30 °C - 50 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205 °C. 35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og stil den ind i ovnen - 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.
 Tørring	80 °C. 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.

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



Gode råd til energibesparelse.

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



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

• 5 TILBEREDNING

TØRRINGSFUNKTION

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

Brug kun friske madvarer.

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

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

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

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

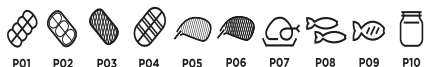
• 5 TILBEREDNING

"LAV TEMPERATUR"-FUNKTION (ifølge modellen)

Tilberedning ved "LAV TEMPERATUR" skal absolut starte med kold ovn.

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

Oven foreslår et udvalg på 10 retter:



P01 - Kalvesteg (04:00)



P02 - Rødsteg oksesteg (3:00)



P03 - Gennemstegt oksesteg (4:00)



P04 - Svinesteg (05:00)



P05 - Lyserød lam (03:00)



P06 - Gennemstegt lam (4:00)



P07 - Kylling (6:00)



P08* - Små fisk (01:20)



P09* - Store fisk (2:10)



P10* - Yoghurt (3:00)

ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

- Drej drejeknappen, indtil tilberedningsfunktionen "Lav temperatur" opnås. Symbolet  og "Lt" vises på skærmen.
- Godkend valget ved at trykke på drejeknappen.
- "P01" blinker, du skal vælge din ret ved at dreje drejeknappen.
- Vælg din ret.
- Når du har valgt en ret, f.eks.: P01 (kalvesteg), sættes kødet på risten i den ribbe, der er angivet øverst på skærmen (ribbe 2), og bradepanden skubbes ind nedenunder (ribbe 1).

***BEMÆRKNING:** Risten skal ikke bruges for programmerne P08-P09-P10. Sæt dem direkte i bradepanden på den ribbe, der er angivet på skærmen.

- Godkend valget ved at trykke på drejeknappen. Opvarmningen starter. I slutningen af stegningen slukker ovnen automatisk og bipper i 10 minutter.
- Tryk på en tast for at standse disse bip.



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

• 5 TILBEREDNING

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Du kan vælge at starte en tilberedning ved "lav temperatur" med udskudt start. Når du har valgt programmet, skal du trykke på tasten . Visningen blinker, indtil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen. Tryk på den for at godkende. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

 Hvis din oven er for varm til at starte en tilberedning ved lav temperatur, vises "Hot" på skærmen. Lad ovnen afkøle.

FUNKTIONEN "OPSKRIFTER"

Funktionen "Opskrifter" vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den fødevarer, der skal tilberedes, og dens vægt.

ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

Vælg "Guide" på skærmen ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter. Symbolet  vises og "Guide" ruller på skærmen.

35 opskrifter (eller 15 ifølge ovnens model) er forudprogrammerede. Se de 2 tabeller nedenfor.

Rul gennem madvarerne med drejeknappen, og godkend den, du ønsker.

En foreslået vægt blinker på skærmen. Indfør den faktiske vægt på madvaren, du skal tilberede, ved at dreje med drejeknappen, og godkend derefter. Ovnens beregner automatisk den ideelle tilberedningstid og viser den, og den starter straks.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for slutning på tilberedningen ved at trykke på tasten  og få vist et nyt tidspunkt for slutning på tilberedningen.

Godkend ved at trykke på drejeknappen. Ovnens slukker og starter senere, for at tilberedningen kan slutte på det ønskede tidspunkt.

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

• 5 TILBEREDNING

Madvarer	35 Opskrifter
Kylling	P01
And	P02
Andebryst	* P03
Kalkun	P04
Rosa lammebov	P05
Rød bøf	P06
Rosa bøf	P07
Gennemstegt bøg	P08
Svinesteg	P09
Kalvesteg	P10
Kalvekotelet	* P11
Laks	P12
Ørred	P13
Fisketerrin	P14
Lasagner	P15
Kartoffelgratin	P16
Farserede tomater	P17
Hele kartofler	P18
Butterdej	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Mørdej	P22
Hævet dej	P23
Frugttærte	P24
Crumble	P25
Lagkage	P26
Små kager i form	P27
Karamelcreme	P28
Kiks og småkager	* P29
Cake	P30
Yoghurtkage	P31
Chokolade kage	P32
Brioche	P33
Brød	P34
Flûte	P35

Madvarer	15 Opskrifter
Kylling	P01
Andebryst	* P02
Rød bøf	P03
Pizza	P04
Svinesteg	P05
Kartoffelgratin	P06
Rosa lammebov	
Kalvesteg	P08
Laks	P09
Fisketerrin	P10
Quiche	P11
Farserede tomater	P12
Kiks og småkager	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

* Ovnen skal forvarmes, før maden sættes i.

• 5 TILBEREDNING

FUNKTIONEN "CHEF"

Denne funktion gør det hele meget lettere for dig, eftersom ovnen automatisk beregner alle tilberedningens parametre i forhold til den valgte ret (temperatur, tilberedningens varighed, type tilberedning) i kraft af elektroniske sensorer, som er placeret i ovnen og konstant måler fugtighedsgrad og temperatursvingninger.

 **Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen for at bruge funktionen "KOK".**

Tilberedningen SKAL ABSOLUT starte med kold ovn.

ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

- Drej knappen til madlavningsfunktionen "Chef".

Symbolet  "CHEF" vises på skærmen. Bekræft ved at trykke på joysticket. Kokken "1" blinker, du skal vælge din skål ved at dreje på drejeknappen.

Ovnen foreslår et udvalg af retter (se listen med retter i det følgende).

- Vælg din ret, og godkend.

- Tryk igen på drejeknappen for at starte tilberedningen.

 **OBS:**

Denne tilberedningsfunktion foregår i to faser:

1- En første fase med søgning, hvor ovnen begynder at varme op og beregner den ideelle tilberedningsvarighed. Denne fase varer mellem 5 og 40 minutter

afhængigt af retten.

 **VIGTIGT:** Luk ikke ovnens dør op under denne fase for ikke at forstyrre beregning og indlæsning af data, da dette kan annullere tilberedningen.

Denne søgningsfase vises med en animation ♦♦♦♦♦◇.

2- Et andet tilberedningstrin: Ovnen har indstillet den ønskede tilberedningstid, denne søgningsfase vises med en animation ◇♦♦♦♦◇.

Den viste, resterende tid tager hensyn til tilberedningens varighed i den første fase.

Nu er det muligt at åbne ovnens dør, f.eks. for at overrisle eller vende en steg.

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

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for slutning på tilberedningen ved at trykke på tasten  og få vist et nyt tidspunkt for slutning på tilberedningen. Godkend ved at trykke på drejeknappen. Ovnen slukker og starter senere, for at tilberedningen kan slutte på det ønskede tidspunkt.

• 5 TILBEREDNING

LISTER OVER RETTER «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

(300 g til 1,2 kg)

pizza som færdigret - ikke dybfrosset
pizza-dej klar til brug
«hjemmelavet» pizza-dej

Stil den på risten for at få en sprød dej
(man kan lægge et stykke bagepapir ind
mellem risten og pizzaen for at beskytte
ovnen mod smeltet ost)

Stil den på bagepladen for at opnå en
blød dej.



Kylling (CHEF 2)

kylling (1,4 kg til 2,5 kg)

lille and, perlehøne

Læg kylling på risten, som sættes ove-
nover bradepanden.

Lav indsnit i skindet på fjerkræ før tilbe-
redningen for at undgå overstækninger.



Fisk (CHEF 3)

(400 g til 1 kg)

hele fisk (guldbrasen, kulmule,
ørred, makrel) fiskesteg. er ikke velegnet
til fladfish.

Brug kun denne funktion til hele fisk.

Brug multifunktionsbakken.

Er ikke velegnet til fladfish.



Tærter (salte) (CHEF 4)

friske quiches
dybfrosne quiches

Brug en ikke-klæbende aluminiumsform,
så bliver dejen bliver sprød i bunden.

Tag en frosen quiche op af sin bakke,
før den stilles på risten.



Kagetærte (CHEF 5)

friske tærter
dybfrosne tærter

Brug en ikke-klæbende aluminiumsform,
så bliver dejen bliver sprød i bunden.



Småkager (CHEF 6)

små kager og tørkager: cookies,
financiers, croissants, små brød,
rosinbrød, croque-monsieur

Sæt de små kager individuelt på
kagepladen, og sæt kagepladen på
risten.

• 5 TILBEREDNING

QUELQUES RECETTES MODE "CHEF"

Pizza Bund:

1 pizzadej

*med grøntsager : 6 spiseskeer
tomatsovs + 100 g courgetter skåret i
tern + 50 g peberfrugt

skåret i tern + 50 g auberginer skåret i
skiver + 2 små tomater skåret i skiver +
50 g revet ost + oregano
+ salt og peber.

*med Roquefort, røget kyllingebryst : 6
spiseskeer tomatsovs + 100 g brystkød
+ 100 g Roquefort

i tern + 50 g valnødder + 60 g revet ost.

*med pølser, friskost : 200 g afdryppet
frisk ost fordeles på dejen + 4 pølser
skåret i skiver

+ 150 g skinke skåret i strimler + 5 oliven
+ 50 g revet ost + oregano + salt og
peber.

Quiche:

Bund: 1 aluminiumsform med en
diameter på 27-30 cm

1 mørdejsbund klar til brug

3 piskede æg + 5 dl fløde

salt, peber og revet muskatnød.

Forskelligt tilbehør :

200 g forkogt baconstykker,

eller -1 kg kogt julesalat + 200 g revet
ost

eller 200 g broccoli + 100 g bacon + 50
g blåskimmelost

eller 200 g laks + 100 g kogt og afdryppet
spinat

Kylling

Farseres med frisk estragon, eller med
en blanding af 6 hvidløgsfed, lidt havsalt
og groft peber.

Butterdejstærte med æbler:

1 butterdejsbund prikkes med gaffel.

200 ml fløde koges op med en
vanillestang.

2 æg piskes med 30 g sukker, og den
afkølede flødeblanding tilsættes.

2 æbler skåret i tern rulles i 70 g knuste
brændte mandler.

Tilsæt fløde + æbler. Sæt retten i ovnen.

• 5 TILBEREDNING

GODE RÅD OG TIPS

• Oksekød, svindkød, lammekød

- Kødet skal tages ud af køleskabet i god tid før tilberedningen: Kulde-varme chokket gør kødet hårdt, på denne måde får du en oksesteg, der er brunet på ydersiden, rød indeni og varm hele vejen igennem.

Tilsæt ikke salt før tilberedningen: Saltet absorberer saften og udtørre kødet. Vend kødet ved brug af flade skeer: Hvis du stikker i kødet, løber der saft ud. Lad altid kødet hvile i 5 til 10 minutter efter tilberedningen: Indpak det i alupapir, og læg det ved indgangen til den varme ovn. På den måde vil blodet, som blev tiltrukket mod ydersiden under tilberedningen, løbe tilbage og gøre stegen saftig.

- Brug stegefade i keramik: Glas fremmer sprøjt af fedt.

- Det anbefales heller ikke at bruge en emaljeret bradepande.

Undgå at stikke hvidløg ind i lammekøllen, da den vil miste sin saft. Glid derimod hvidløg ind mellem kødet og benet, eller steg nogle ikke pillede fed hvidløg ved siden af lammekøllen og mos dem i slutningen af bagningen for at give sovsen smag. Filtrer sovsen og server den meget varm i en sovseskål.

• Fisk

- Når du køber fisk, skal de lugte godt og lidt af hav.

- Kroppen skal være fast og stiv, skællene skal klæbe godt til huden, øjet skal være klart og udadbuget, og gællerne skal være skinnende og fugtige.

• Tærter, quiches

- Undgå fade i glas og porcelæn: De er for tykke, de forlænger tiden for bagning og dejens bund bliver ikke sprød.

- Med frugter er der risiko for at bunden bliver gennemblødt: I så fald skal man blot drysse nogle skefulde fin semulje, rasp, mandelpulver eller tapioca over tærtens bund, som absorberer saften under bagning.

- Med fugtige eller frosne grønsager (porrer, spinat, broccoli eller tomater) kan man drysse bunden med en spiseskefuld fint majsmeel.

• Pizza

- Man kan lægge et stykke bagepapir ind mellem risten og pizzaen for at undgå, at der løber ost og tomatsovs ud i ovnen.

• 6 VEDLIGEHOELDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOELDELSE

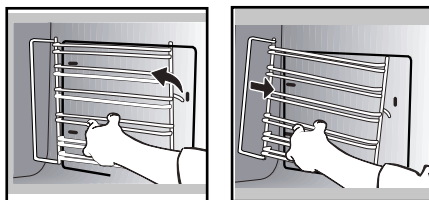
UDVENDIGE FLADER

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

AFTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

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



GLASRUDERNE INDVENDIGT

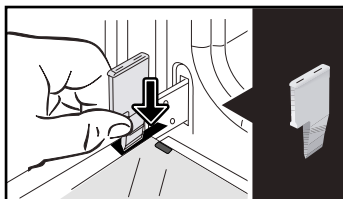


Advarsel

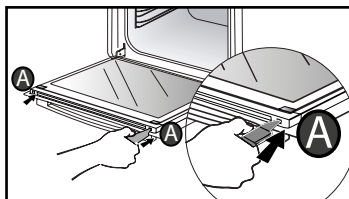
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovenlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.

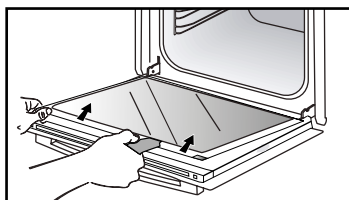
Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



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

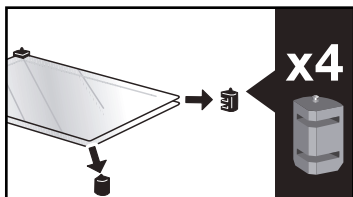


Tag glasset ud.



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

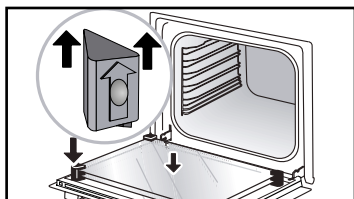
• 6 VEDLIGEHOLDELSE



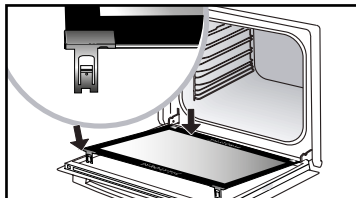
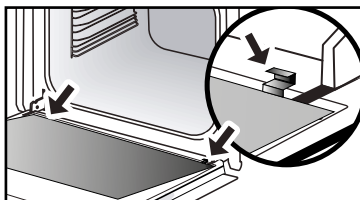
Tag dem ud for at rengøre dem, om nødvendigt.

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

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



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

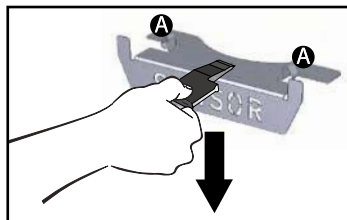


Tag plastkilen ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.

DEMONTERING OG GENMONTERING AF "SENSOR" -PLADEN

Du kan afmontere "SENSOR"-pladen, der angiver tilstedeværelsen af en fugtighedsføler, der er knyttet til CHEF-tilstand, men ikke nødvendig for betjening. Brug den medfølgende plastkile til at afmontere dørglasset.



Demontering:

Skub plastkilen mellem "SENSOR"-pladen og toppen af ovnen og lav en bevægelse nedad for at løsne den.

Genmontering:

Tag fat i "SENSOR"-pladen, og indsæt hakkene **A** i de tilsvarende åbninger opad.

• 6 VEDLIGEHOLDELSE

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

Foreslået pyrolyse-cyklus:



PyroExpress på 59 minutter

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

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



Pyrolyse på 2 timer

for en mere dybdegående ovnrensning.

ØJEBLIKKEG RENSNING (fig. E)

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.

Efter afslutningen af pyrolysen finder en kølefase sted, din ovn forbliver utilgængelig i løbet af dette tidsrum.



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

RENSNING MED UDSKUDET START (fig. F)

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 udsendt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt. Når pyrolysen er afsluttet, sættes funktionsvælgeren tilbage på 0.

• 6 VEDLIGEHOLDELSE



UDSKIFTNING AF PÆRE

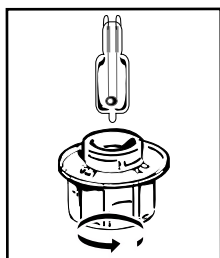


Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

• 7 FEJL OG AFHJÆLPNINGER



- "AS" vises (Auto Stop system).

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

- Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

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

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

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

- **Lampen i ovnen fungerer ikke.** Udskift pæren eller sikringen. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

- **Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.** Dette er helt normalt, den kan fungere i op til maks. 1 time efter tilberedningen for at afkøle ovnen. Hvis den fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

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

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

Tärinä-äänet

Tarkista, että virtajohto ei ole

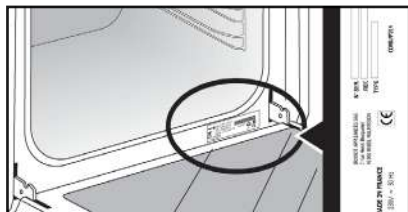
Vibrationsstøj.

Kontroller, at netledningen ikke er i kontakt med bagvæggen. Dette har ingen indflydelse på, at din enhed fungerer korrekt, men kan alligevel generere en vibrationsstøj under ventilation. Fjern din enhed, og flyt ledningen. Udskift din ovn.



INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du kontakter denne tekniker, skal du oplyse apparatets komplette reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



OPRINDELIGE RESERVEDELE

Under et indgreb for vedligeholdelse, må der udelukkende bruges oprindelige reservedele.



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

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

* afhængig af model

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

 Ovnen foropvarmes til temperaturen anført

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

TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

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

* afhængig af model

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

Opskrift med gær (afhængig af model)

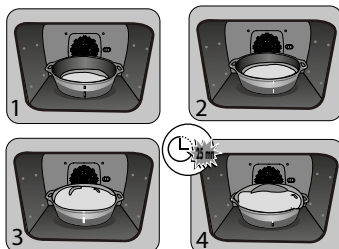
Ingredienser:

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

Frengangsmåde:

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GEBRAUCHSANLEITUNG

BACKOFEN

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



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

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen	4
1 / Installation	6
2 / Umgebung	7
3 / Vorstellung des Backofens	8
Die Bedienelemente und das Display	9
Zubehör	10
4 / Einstellungen	12
Zeiteinstellung	12
Uhrzeit ändern	12
Timer	12
Steuersperre	12
Einstellungsmenü	12
5 / Koch	13
Modus "EXPERT"	13
- Sofortkochen	13
- Programmieren Sie die Temperatur, Dauer	13
- Verzögerter Kochstart	14
- Speichern Sie ein Kochen	14
- Kochfunktionen im Modus "Experte"	15
Modus "NIEDRIGER TEMPERATUR"	18
Modus "REZEPTE"	19
"CHEF"-Modus	21
6 / Wartung	25
Außenfläche	25
Demontage der Stufen	25
Reinigung der Türfenster	25
Demontage und Montage der Platte „Sensor“	26
Selbstreinigung durch Pyrolyse	27
Lampenwechsel	28
7 / Anomalien und Lösungen	29
8 / Kundendienst	30
9 / Kochhilfe	31
Kochtabellen	31
Funktionale Eignungstests	32
Rezepte mit Hefe	32

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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



Wichtig:

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

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

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

WARNUNG:

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

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

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

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

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



WARNUNG:

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



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

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

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

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

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

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

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

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

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

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

WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU

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

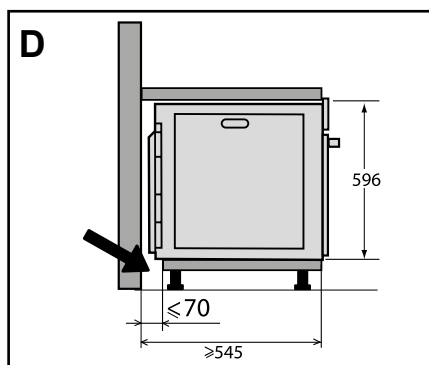
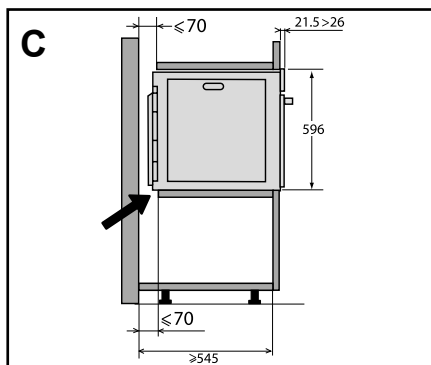
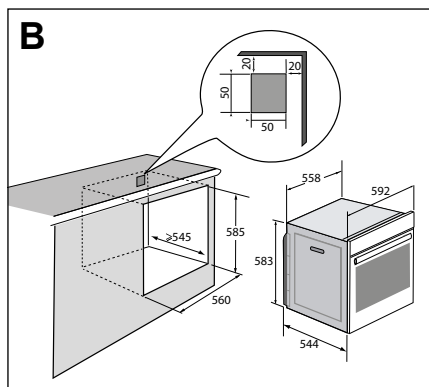
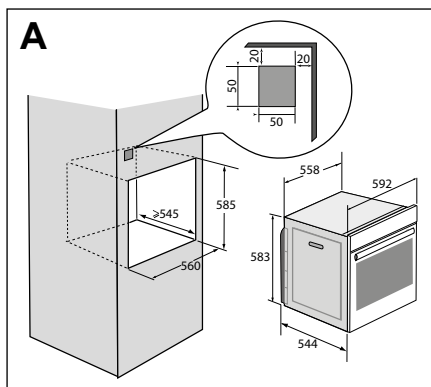
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

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

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

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

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



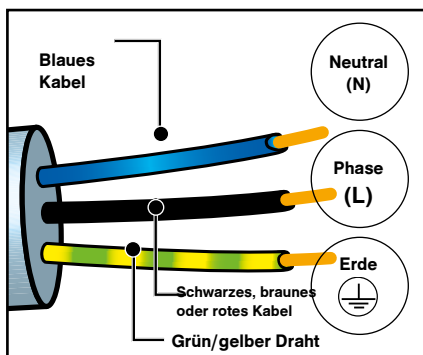
• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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



Achtung:

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

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

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



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

dürfen.

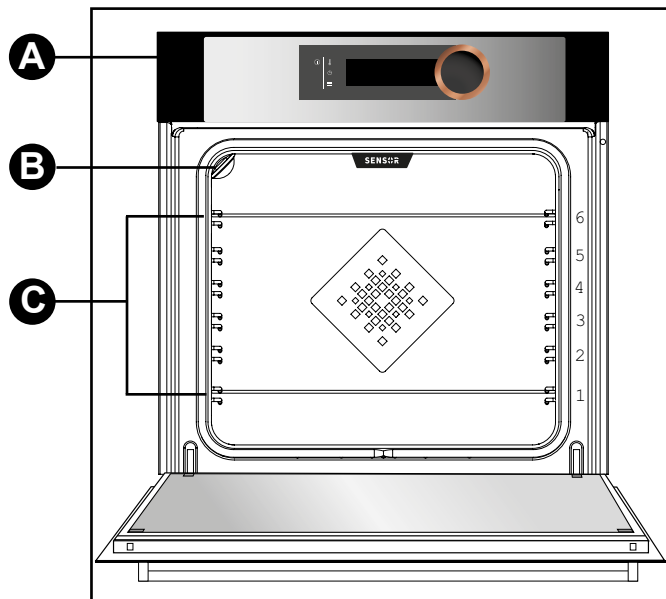
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

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

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 *BESCHREIBUNG DES BACKOFENS*

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

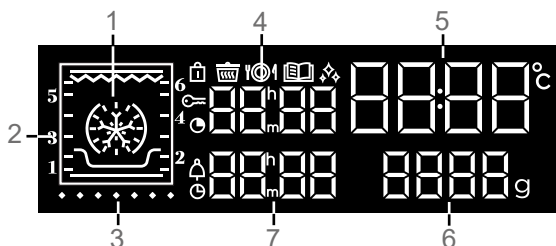


- A** Bedienleiste
- B** Lampe
- C** Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

• 3 BESCHREIBUNG DES OFENS

1 BEDIENLEISTE

• ANZEIGE



- | | |
|---|---|
| 1 Anzeige der Garmethoden | Anzeige Verriegelung der Bedienelemente |
| 2 Anzeige der Einschubleisten | Anzeige Funktion „Niedertemperatur“ |
| 3 Anzeige des Temperaturanstiegs | Anzeige Funktion "Chef" |
| 4 Anzeige der Gardauer | Anzeige Funktion „Rezepte“ |
| 5 Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur | Anzeige Selbstreinigung (Pyrolyse) |
| 6 Gewichtsanzeige | Anzeige Verriegelung der Tür |
| 7 Anzeige der Zeitschaltuhr und Garzeitende | Anzeige Gardauer |
| | Anzeige Zeitschaltuhr |
| | Anzeige Garzeitende |

• DIE TASTEN



- | |
|--|
| 1 Ein / Aus |
| 2 Einstellung der Temperatur |
| 3 Einstellung der Uhrzeit, der Garzeit und des Garzeitendes, der Zeitschaltuhr |
| 4 Zugang zum MENÜ Einstellungen |

• DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Drehschalter mit mittiger Druckfläche zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung.

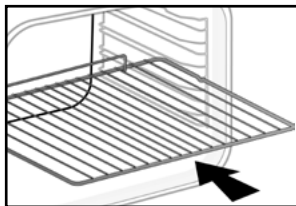
• 3 *BESCHREIBUNG DES BACKOFENS*

ZUBEHÖR (je nach Modell)

- Sicherheitsrost mit Kippschutz

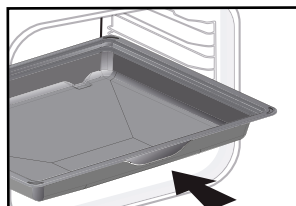
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

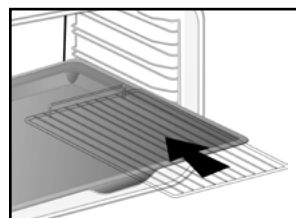
Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- Grillpfannen „Feinschmecker“

Diese Halb-Grillpfannen „Feinschmecker“ werden unabhängig voneinander verwendet, sie werden ausschließlich in eines der Bleche oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet.

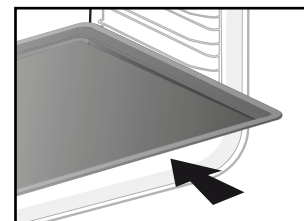
Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.



• Kuchenblech 8mm

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

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



• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

- Auszugschienensystem

Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff.

Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.

EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

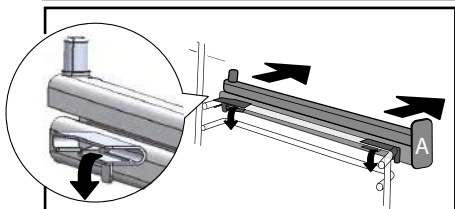
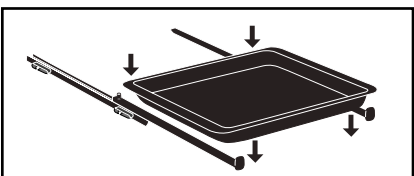
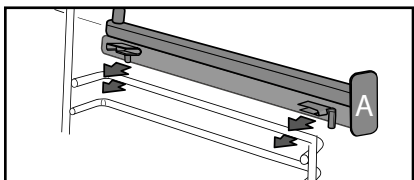
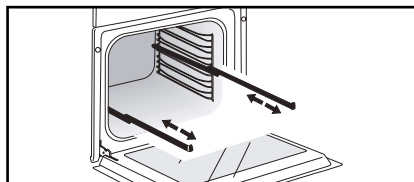
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der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

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

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

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

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



Empfehlung

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



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

• 4 *EINSTELLUNGEN*

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.

Stellen Sie die Uhrzeit durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

ÄNDERUNG DER UHRZEIT

Drücken Sie die  Tasteeinige Sekunden lang, bis die Uhrzeit blinkt. Ändern Sie die eingestellte Uhrzeit durch Drehen des Bedienschalters und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

ZEITSCHALTUHR

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

Drücken Sie die Taste .

0:00 blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.

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

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr ändern oder annullieren. Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

Ohne Bestätigung erfolgt die Speicherung automatisch nach einigen Sekunden.

SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  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  bleibt aktiv.

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

MENÜ EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern:

Lampe, Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus.

Dazu drücken Sie einige Sekunden lang die Taste , um Zugang zum Menü Einstellungen zu erhalten.

Siehe folgende Tabelle:

Zur Änderung der verschiedenen Parameter den Bedienschalter drehen und dann zum Bestätigen drücken.

Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken

Installierte Parameter Standardeinstellung	Lampe: Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO). Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.
	Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	Kontrast: Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 10 bis 100 %.
	DEMO-Modus: Aktivieren / deaktivieren Sie den "DEMO-Modus"; Demo-Modus, der in der Ausstellung verwendet wird. Deaktivieren Sie den Demo-Modus, um den Ofen betriebsbereit zu machen.
	Bildschirm-Timeout ON-Position: Bildschirm nach 90 Sekunden aus OFF-Position: reduzierte Helligkeit nach 90 Sekunden

GAREN

Der Backofen verfügt über 3 verschiedene Programmierarten, die je nach Kenntnisstand für die Zubereitung verwendet werden können:

- Ein Rezept, dessen Parameter alle bekannt sind (eigene Wahl des Garmodus, der Temperatur und der Gardauer): Wählen Sie die Funktion „**EXPERT**“.

- Ein Rezept, das über ein spezielles Elektronikprogramm zur Zubereitung unvergleichlich zarter Fleischgerichte und außergewöhnlicher Aromen komplett durch den Backofen gesteuert wird: Wählen Sie die Funktion „**NIEDERTEMPERATUR- PROGRAMM**“.

- Ein Rezept, für das die Unterstützung des Backofens erforderlich ist (eigene Wahl nur der vorgeschlagenen Lebensmittelart sowie des Gewichts und der Backofen wählt die passenden Parameter aus: Temperatur, Garzeit, Garart): Wählen Sie die Funktion „**REZEPTE**“.

Wählen Sie die Funktion „**CHEF**“ für ein Gericht, dessen Zubereitung der Backofen automatisch steuert. Wählen Sie aus einer Liste der gängigsten Gerichte das Gericht aus, das sie kochen möchten.

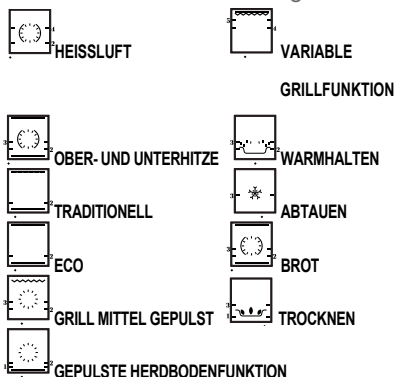
Q Vor der ersten Nutzung des Ofens diesen leer 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

FUNKTION „EXPERT“

Über die Funktion Expert können Sie alle Garparameter selbst einstellen: Temperatur, Garmethode, Garzeit.

- Zugang zum Display „Expert“ erhalten Sie durch Drücken oder Drehen des Bedienschalters oder durch Drücken einer der Tasten ① oder ≡.

- Wählen Sie dann durch Drehen des Bedienschalters die Garmethode aus folgender Liste aus und drücken Sie den Bedienschalter zum Bestätigen.



SOFORTIGES GAREN

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.

Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine (oder zwei) Einschubhöhe(n) und eine veränderbare Temperatur.

Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

PROGRAMMIERUNG DER TEMPERATUR

Nach Erreichen der Garfunktion Ihrer Wahl drücken Sie auf ①.

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen

des Bedienschalters ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

PROGRAMMIERUNG DER DAUER

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch ☹, die Garzeit ☹ blinkt, die Einstellung ist nun möglich.

Durch Drehen des Bedienschalters die Garzeit einstellen. Zum Bestätigen die Taste drücken.

Ihr Backofen ist mit der Funktion „SMART ASSIST“ ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der

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

STARTZEITVORWAHL GAREN

Wie bei programmierter Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste ☹. Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein. Zum Bestätigen die Taste drücken. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

Sie können 3 Garprogramme Ihrer Wahl abspeichern, die anschließend verwendet werden können.

- Eine Speicherung programmieren :

Wählen Sie in der Funktion Expert eine Garart, ihre Temperatur und ihre Dauer aus und drücken Sie dann auf den Bedienschalter bis zum Erreichen von „MEM 1“. Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters einen der 3 Speicher und bestätigen Sie zum Abspeichern. Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

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

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen :

Den Bedienschalter drehen und auf MEMO gehen und bestätigen. Mit dem Bedienschalter durch die Speicher scrollen und den Speicher Ihrer Wahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt, Sie können nun den Start des Garvorgangs verschieben.

GAR FUNKTION	EMPFEHLUNG DER ZEIT
 UMLUFT	30 Min.
 OBER- UND UNTERHITZE	15 / 30 Min.
 TRADITIONELL	30 Min.
 ECO	30 Min.
 GEPULSTE GRILLFUNKTION	15 Min.
 GEPULSTE HERDBODENFUNKTION	30 Min.
 VARIABLE GRILLFUNKTION	7 Min.
 WARMHALTEN	60 Min.
 AUFTAUEN	60 Min.
 BROT	40 Min.
 TROCKNEN	5 Stunden

GARFUNKTIONEN „EXPERT“ (je nach Modell)

 Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	180°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Gepulste Grillfunktion	200°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Gepulste Herdbodenfunktion	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

• 5 GAREN

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warmhalten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gughupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.

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



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



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

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)		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

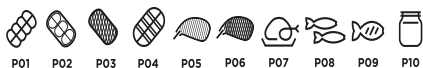
• 5 GAREN

„NIEDERTEMPERATUR“-PROGRAMM (je nach Modell)

Der „NIEDERTEMPERATUR“-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.

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

Der Backofen bietet Ihnen eine Auswahl von 10 Gerichten an:



P01 - Kalbsbraten (4h00)



P02 - Rinderbraten blutig (3h00)



P03 - Rinderbraten durchgebraten (4h00)



P04 - Schweinebraten (5h00)



P05 - Lamm rosa (3h00)



P06 - Lamm durchgebraten (4h00)



P07 - Hähnchen (6h00)



P08* - Kleine Fische (1h20)



P09* - Große Fische (2h10)



P10* - Joghurt (3h00)

SOFORTIGES GAREN

- Den Bedienschalter bis zur Garfunktion „Niedertemperatur“ drehen.

Die Symbole und „Lt“ werden auf dem Display angezeigt.

- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen.

- „P01“ blinkt, sie müssen durch Drehen des Bedienschalters Ihr Gericht auswählen.

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.

- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: P01 (Kalbsbraten), legen Sie Ihr Fleisch auf den Grillrost auf der oberen Einschubleiste, die auf dem Display angezeigt wird (Einschubleiste 2) und führen Sie die Fettpfanne auf der unteren Einschubleiste ein (Einschubleiste 1).

***HINWEIS:** Den Grillrost nicht für die Programme P08-P09-P10 verwenden. Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

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

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 10 Minuten lang ertönt ein Signalton.

- Zum Ausschalten des Signaltons eine Taste drücken.



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

STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Ihrer Programmauswahl drücken Sie die Taste . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein.

Zum Bestätigen die Taste drücken.

Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

 **Ist Ihr Herd zu heiß um ein Niedertemperatur-Programm zu starten, erscheint die Anzeige „Hot“ auf dem Display. Den Herd abkühlen lassen.**

FUNKTION „REZEPTE“

Die Funktion „Rezepte“ wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.

SOFORTIGES GAREN

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters „Anleitung“ auf dem Display aus und bestätigen Sie.

Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt und „Anleitung“ läuft auf dem Bildschirm ab.

35 Rezepte (oder 15 je nach Herdmodell) sind vorprogrammiert. Siehe die 2 folgenden Tabellen.

Durch Drehen des Bedienschalters die Lebensmittel anzeigen lassen und Ihre Auswahl bestätigen.

Ein vorgeschlagenes Gewicht blinkt auf dem Display. Geben Sie das tatsächliche Gewicht Ihres Lebensmittels durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Der Backofen berechnet automatisch die ideale Garzeit und zeigt sie an, er startet sofort.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes durch Drücken der Taste  und durch Anzeige des neuen Garzeitendes nach Einschalten des Backofens geändert werden.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Der Backofen schaltet aus und startet zu einem späteren Zeitpunkt neu, damit der Garvorgang zur gewünschten Zeit endet.



Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, keine Startzeitvorwahl durchführen.

Lebensmittel	35 Rezepte
Hähnchen	P01
Ente	P02
Entenbrust	* P03
Truthahn	P04
Lammschulter rosa	P05
Rindfleisch rot	P06
Rindfleisch medium	P07
Rindfleisch durchgebraten	P08
Schweinebraten	P09
Kalbsbraten	P10
Kalbskotelett	* P11
Lachs	P12
Forelle	P13
Fischterrine	P14
Lasagne	P15
Kartoffelgratin	P16
Gefüllte Tomaten	P17
Ganze Kartoffeln	P18
Blätterteig	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Mürbeteig	P22
Hefeteig	P23
Obstkuchen	P24
Streuselkuchen	P25
Biskuitkuchen	P26
Cupcakes	P27
Karamellcreme	P28
Kekse	* P29
Englischer Kuchen	P30
Joghurt-Kuchen	P31
Schoko-Kuchen	P32
Brioche	P33
Brot	P34
Baguette	P35

Nahrungsmittel	15 Rezepte
Hähnchen	P01
Entenbrust	* P02
Rindfleisch rot	P03
Pizza	P04
Schweinebraten	P05
Kartoffelgratin	P06
Lammschulter rosa	P07
Kalbsbraten	P08
Lachs	P09
Fischterrine	P10
Quiche	P11
Gefüllte Tomaten	P12
Kekse	* P13
Englischer Kuchen	P14
Brioche	P15

** Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.*

• 5 GAREN

FUNKTION «CHEF»

Diese Funktion erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

 **Für die Funktion „CHEF“ ist kein Vorheizen erforderlich.**

Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü mit dem Bedienschalter die Funktion «CHEF» aus und bestätigen Sie dann.

Das Symbol  und «CHEF» erscheint auf dem Bildschirm. Überprüfen Sie das Manifest auf dem Controller. Chef "1" blinkt, Sie müssen Ihr Gericht durch Drehen des Knopfes auswählen.

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

- Wählen Sie Ihr Gericht aus und bestätigen Sie.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter.

 **ACHTUNG:**

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1- Eine Suchphase, während der der

Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

 **WICHTIG: Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Berechnung und Aufzeichnung der Daten nicht gestört werden, andernfalls wird der Garvorgang abgebrochen.**

Diese Suchphase wird in einer Animation dargestellt .

2- Zweite Garphase: Der Backofen hat die erforderliche Zeit eingestellt, Diese Suchphase wird in einer Animation dargestellt .

Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase.

Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen oder zu drehen.

- Der Backofen schaltet ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist und der Bildschirm gibt dann an, dass das Essen fertig ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf der angegebenen Einschubleiste eingeschoben wird. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes durch Drücken der Taste  und durch Anzeige des neuen Garzeitendes nach Einschalten des Backofens geändert werden.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Der Backofen schaltet aus und startet zu einem späteren Zeitpunkt neu, damit der Garvorgang zur gewünschten Zeit endet.

• 5 GAREN

LISTE DER GERICHTE «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

300 g bis 1,2 kg

Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft,
Pizza aus Fertigteig,
Hausgemachter Pizzateig,

Damit der Teig knusprig wird legen Sie ihn auf den Grillrost (Sie können Backpapier zwischen Gitter und Pizza einschieben, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).

Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.



Hähnchen (CHEF 2)

Hähnchengewicht 1,4 kg bis 2,5 kg
Entchen, Perlhuhn

Den Hähnchen auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.

Um Spritzer zu vermeiden, vor dem Garen die Haut des Geflügels einstechen.



Fisch (CHEF 3)

400 g bis 1 kg

Ganze Fische (Dorade, Seehecht, Forellen, Makrele) Fischbraten.

Nicht für flache Fischarten geeignet.

Diese Funktion nur für ganze Fische
Verwenden Sie das Mehrzweckblech



Salzige Tarte (CHEF 4)

Frischer Speckkuchen
Tiefgekühlter Speckkuchen

Verwenden Sie eine nichthaftende Aluminiumform: der Teig wird darin knusprig.

Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.



Süße Tarte (CHEF 5)

Frische Tarte
Tiefgekühlte Tarte

Verwenden Sie eine nichthaftende Aluminiumform: der Teig wird darin knuspriger.



Kleingebäck (CHEF 6)

Kleines Einzelgebäck: Cookies, Mandelbiskuit, Croissants, gefüllte Kuchen, Rosinenbrötchen, Croque-Monsieur

Legen Sie das Einzelgebäck auf das Backblech und stellen Sie dieses auf den Rost.

REZEPTE "CHEF"

Pizza Grundlage: 1 Portion Pizzateig

*mit Gemüse : 6 Suppenlöffel
Tomatensosse + 100 g Zucchini in
Würfel geschnitten + 50 g

Paprikaschote in Würfel geschnitten +
50 g Aubergine in Scheiben + 2 kleine
Tomaten in Scheiben +

50 g geriebener Greyerzer Käse +
Oregano + Salz + Pfeffer.

*mit Roquefort, geräuchertem
Bauchfleisch : 6 Suppenlöffel
Tomatensosse + 100 g Räucherbrust +
100 g Roquefort in Würfeln + 50 g
Walnüsse + 60 g geriebener Greyerzer
Käse.

*mit Würstchen, Quark : 200 g
abgetropften Quark auf dem Teig
verteilen + 4 Würstchen in
Scheiben + 150 g Schinken in Streifen +
5 Oliven + 50 g geriebener Greyerzer +
Oregano + Salz + Pfeffer

Speckkuchen: Grundlage: 1 Alu-Form,
27 bis 30 cm Durchmesser

1 Portion gebrauchsfertiger Mürbeteig

3 verschlagene Eier + 50 cl Crème
fraîche

Salz, Pfeffer, Muskat.

Verschiedenartiger Belag :

200 g Speckwürfel, vorgebraten,

oder 1 kg gekochte Chicoree + 200 g
geriebener Gouda

oder - 200 g Brokkoli + 100 g Speckwürfel
+ 50 g Blaukäse

oder - 200 g Lachs + 100 g Spinat
gekocht und abgetropft

Hühnchen

Das Hähnchen mit einem schönen
Strauß frischem Estragon füllen oder mit
einer Mischung

aus 6 zerstoßenen Knoblauchzehen,
einer Prise Grobsalz und einigen
Pfefferkörnern bestreichen.

Blätterteigtarte mit Nugat und Äpfeln:

1 Portion Blätterteig mit dem Blatt
ausbreiten und mit der Gabel einstechen.

200 ml Sahne mit einer Vanilleschote
aufkochen.

2 Eier mit 30 g Zucker verschlagen und
die abgekühlte Sahne hinzufügen.

2 Äpfel würfeln und in 70 g Nugat
wälzen.

Sahne + Äpfel auf dem Teig verteilen. In
den Backofen einschieben.

• 5 GAREN

TIPPS UND TRICKS

• Rind, Schwein, Lamm

- Alle Fleischarten unbedingt ausreichend lang vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen: Der Schock beim Übergang von Kälte in Wärme macht das Fleisch hart. Wenn Sie dies beachten, wird Ihr Rinderbraten außen goldbraun, innen rot und lässt die Herzen höher schlagen.

Das Fleisch vor dem Garen nicht salzen: Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit Hilfe von Spachteln wenden: Beim Einstechen in das Fleisch tritt Blut aus. Das Fleisch nach dem Garen stets 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: In Aluminiumfolie packen und in die noch heiße Öffnung des Backofens stellen: So kann das während des Garens nach außen gezogene Blut wieder nach innen fließen und den Braten saftig machen.

- Verwenden Sie Tongefäße zum Braten: Glas fördert Fettspritzer.

- Auch nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.

- Vermeiden Sie, die Lammkeule zum Würzen mit Knoblauch anzustechen. Dabei würde sie Blut verlieren; Knoblauch eher zwischen Fleisch und Knochen schieben oder ungeschälte Knoblauchzehen neben dem Fleisch garen und am Ende der Garzeit zerdrücken und damit die Sauce würzen; Sauce filtern und sehr heiß in einer Saucière reichen.

• Fisch

- Beim Einkauf muss Fisch angenehm und etwas nach Meer riechen.

- Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

• Tartes, Speckkuchen

- Vermeiden Sie den Gebrauch von Glas- oder Porzellanplatten: Sie sind zu dick, verlängern die Backdauer und der Teigboden wird nicht knusprig.

- Mit Obst belegte Kuchenteige weichen leicht durch: Es reicht, einige Löffel feinen Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioca aufzustreuen, die den Saft beim Backen aufsaugen.

- Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Broccoli oder Tomaten) kann ein Esslöffel Maismehl verstreut werden.

• Pizza

- Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Ofenboden verschmutzen.

• 6 WARTUNG

REINIGUNG UND PFLEGE:

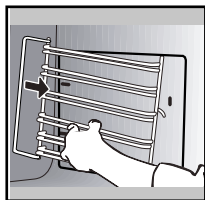
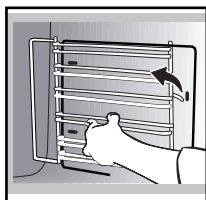
AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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



DIE INNEREN SCHEIBEN



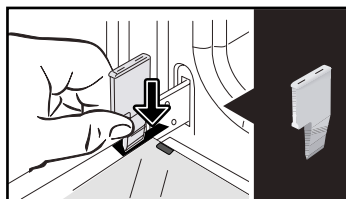
Warnung

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.

Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett

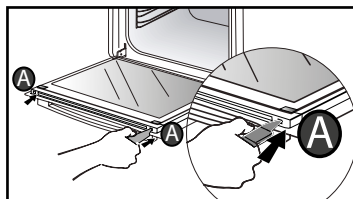
auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

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

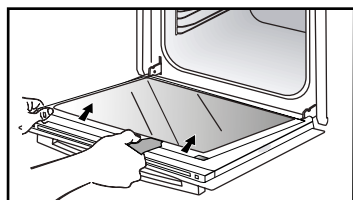


Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:

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

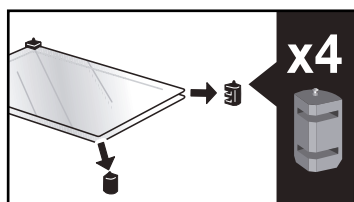


Entfernen Sie die Scheibe.



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

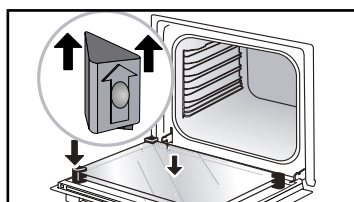
• 6 WARTUNG



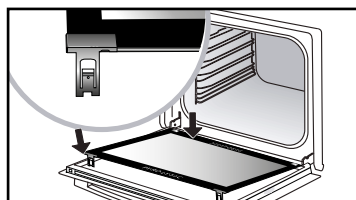
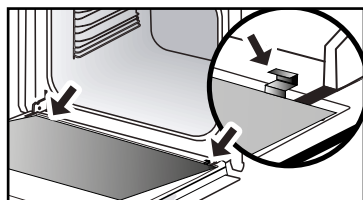
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

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

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



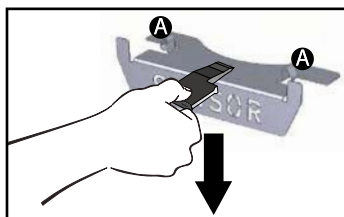
Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift „**PYROLYTIC**“ lesbar sein.



Entfernen Sie den Plastikkeil.
Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

DEMONTAGE UND MONTAGE DER "SENSOR" -PLATTE

Sie können die "SENSOR" -Platte zerlegen, um anzuzeigen, dass ein Feuchtigkeitssensor vorhanden ist, der mit dem CHEF-Modus verbunden ist, aber für den Betrieb nicht unbedingt erforderlich ist. Verwenden Sie den mitgelieferten Kunststoffkeil, um das Türglas zu zerlegen.



Demontage:

Schieben Sie den Kunststoffkeil zwischen die "SENSOR" -Platte und die Oberseite des Ofens und bewegen Sie ihn nach unten, um ihn zu lösen.

Zusammenbau:

Fassen Sie die "SENSOR" -Platte und setzen Sie die Kerben **A** fest in die entsprechenden Schlitze nach oben ein.

• 6 WARTUNG

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

 **Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.**

EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Mögliche Pyrolysezyklen:



PyroExpress in 59 Minuten

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

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse ECO von 1,5 Stunden eingestellt.**



Pyrolyse mit einer Zeitdauer von 2h00

für die Tiefenreinigung des Garraums

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, Ihr Ofen bleibt während dieser Zeit nicht verfügbar.



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.

• 6 WARTUNG

AUSWECHSELN DER LAMPE

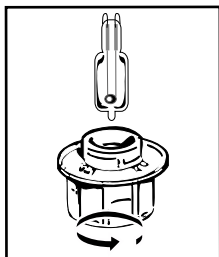


Warnung

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



S i e können die defekte Lampe selbst austauschen. Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe (das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert die Demontage). Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

• 7 FUNKTIONSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

- „AS“ wird angezeigt (Auto-Stopp-System).

Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“. Ihr Herd hat eine Störung festgestellt.

Schalten Sie den Herd 30 Minuten lang aus. Wenn die Störung anhält, trennen Sie den Herd mindestens eine Minute lang vom Stromnetz.

Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.

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

- Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.

Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus.

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

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

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

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

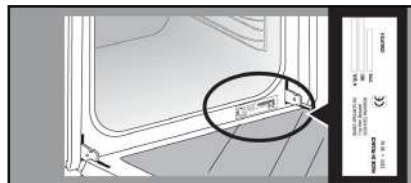
Vibrationsgeräusche.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keinen Kontakt mit der Rückwand hat. Dies hat keine Auswirkungen auf die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts, kann jedoch während der Belüftung Vibrationsgeräusche erzeugen. Entfernen Sie Ihr Gerät und bewegen Sie das Kabel. Ersetzen Sie Ihren Backofen.

• 8 KUNDENDIENST

REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben sind dem Typenschild zu entnehmen.



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

ORIGINALERSATZTEILE

Bitte Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.



B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer

GERICHTE			*		*		*		*		*	Gardauer
		°C	Einersch.- ebene	°C	Einersch.- ebene	°C	Einersch.- ebene	°C	Einersch.- ebene	°C	Einersch.- ebene	
FLEISCH	Schweinebraten (1 kg)	200	2							190	2	60
	Kalbsbraten (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Rinderbraten	240	2							200	2	30-40
	Lamm (Lammkeule, Schulter 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Geflügel (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Hühnchenschenkel			220	3			210	3			20-30
	Schweinekotelett / Kalb			210	3							20-30
	Rindersteak (1 kg)			210	3			210	3			20-30
FISCH	Lammbraten			210	3							20-30
	Gegrillter Fisch			275	4							15-20
	Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	200	3							190	3	30-35
	Fischkoteletts	220	3							200	3	15-20
GEMÜSE	Überbackenes (gegarte Nahrungsmittel)			275	2							30
	Kartoffelgratin	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3							170	3	30
GEBÄCK	Biskuits							180	3	180	4	35
	Gerollte Biskuits	220	3					180	2	190	3	5-10
	Napfkuchen	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2							180	2	20-25
	Cake	180	3					180	3	180	3	45-50
	Obstauflauf	200	3							190	3	30-35
	Cookies	175	3							170	3	15-20
	Gugelhupf							180	2			40-45
	Eiweißgebäck	100	4					100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3							210	3	5-10
	Teig	200	3					180	3	200	3	30-40
	Kleines Blätterteiggebäck	220	3							200	3	5-10
	Topfkuchen	180	3					175	3	180	3	30-35
	Mürbeteigboden	200	1							200	1	30-40
DIVERSES	Blätterteigboden, dünn	215	1							200	1	20-25
	Pastete in der Schale	200	2							190	2	80-100
	Pizza					240	1					15-18
	Quiches	190	1			180	1			190	1	35-40
	Auflauf-Soufflé							180	2			50
	Pastete	200	2							190	2	40-45
	Brot	220	2							220	2	30-40
	Toast Brot			275	4-5							2-3

* Modellabhängig

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



Alle Temperaturen und Garzeiten sind für vorgeheizten Ofen gegeben.

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

VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

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

* Modellabhängig

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

REZEPT MIT HEFETEIG (modellabhängig)

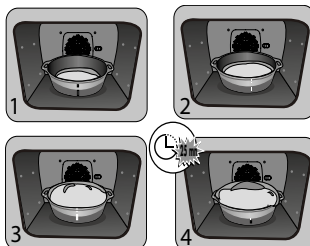
Zutaten:

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

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

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

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



FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ



ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

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

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



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	4
1 / Εγκατάσταση	6
2 / Περιβάλλον	7
3 / Παρουσίαση του φούρνου	8
Τα χειριστήρια και η οθόνη	9
Αξεσουάρ	10
4 / Ρυθμίσεις	12
Ρύθμιση ώρας	12
Αλλαγή ώρας	12
Χρονόμετρο	12
Κλειδαριά ελέγχου	12
Μενού ρυθμίσεων	12
5 / Μαγειρέψτε	13
Λειτουργία «EXPERT»	13
- Άμεσο μαγείρεμα	13
- Προγραμματίστε τη θερμοκρασία, διάρκεια	13
- Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος	14
- Αποθηκεύστε ένα μαγείρεμα	14
- Λειτουργίες μαγειρέματος στη λειτουργία «Expert»	15
Λειτουργία «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ»	18
Λειτουργία «ΣΥΝΤΑΓΕΣ»	19
Λειτουργία «CHEF»	21
6 / Συντήρηση	25
Εξωτερική επιφάνεια	25
Αποσυναρμολόγηση των βημάτων	25
Καθαρισμός των παραθύρων της πόρτας	25
Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της πλάκας «Sensor»	26
Αυτοκαθαρισμός με πυρόλυση	27
Αντικατάσταση λαμπτήρα	28
7 / Ανωμαλίες και λύσεις	29
8 / Εξυπηρέτηση μετά την πώληση	30
9 / Βοήθεια μαγειρέματος.....	31
Διαγράμματα μαγειρικής	31
Δοκιμές λειτουργικής ικανότητας	32
Συνταγές με μαγιά	32

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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

Σημαντικό:

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

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

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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



Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση. Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

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

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

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

σκοπό αυτό.

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

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

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

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

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

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

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

Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (εικ. Α) είτε σε ένα 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. C,D).

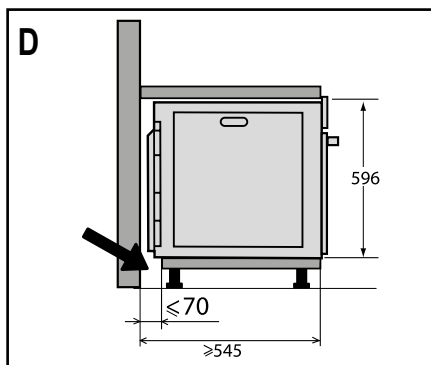
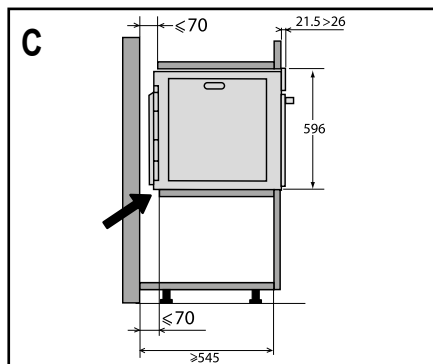
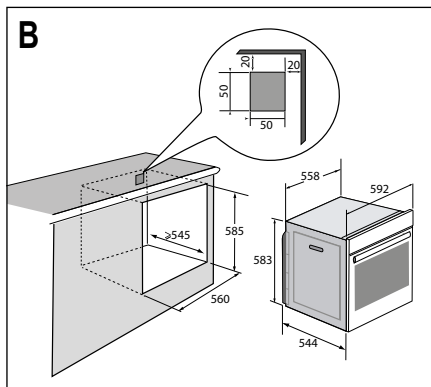
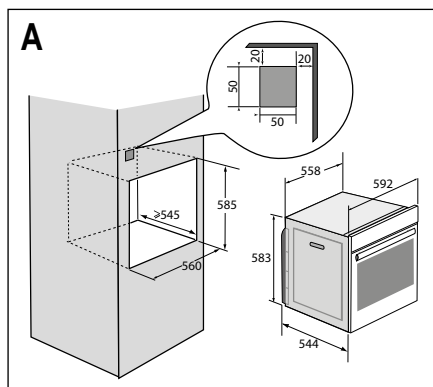
Εάν το έπιπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50 χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

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.



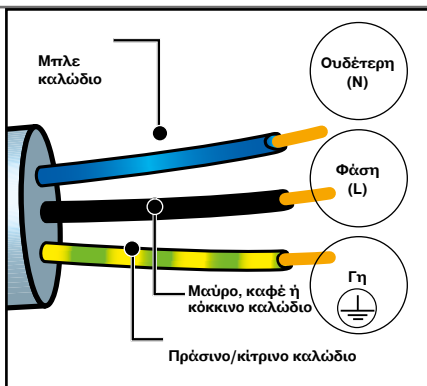
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς $1,5 \text{ mm}^2$ (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.

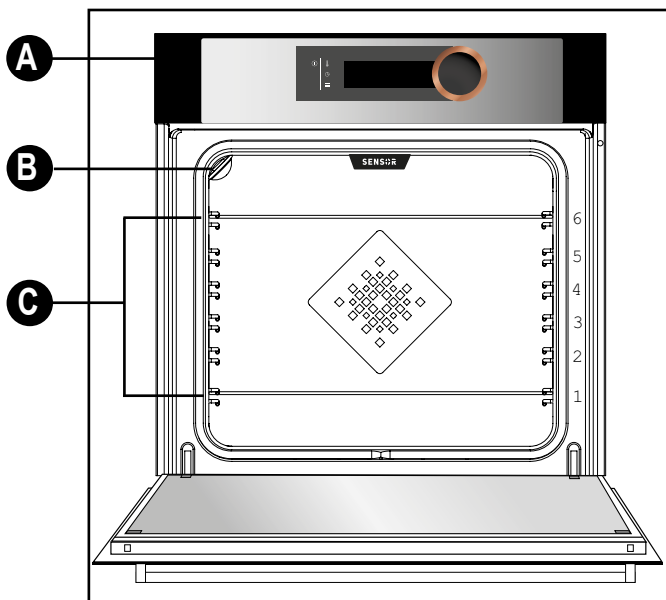
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

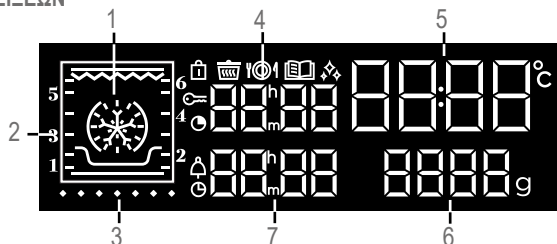


- A** Πίνακας χειρισμού
- B** Λυχνία
- Γ** Ράγες στήριξης ταψιών (6 διαθέσιμα ύψη)

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

• ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



- | | | | |
|---|--|--|--|
| 1 | Εμφάνιση των τρόπων μαγειρέματος | | Ένδειξη κλειδώματος των εντολών |
| 2 | Ένδειξη ραγών στήριξης | | Ένδειξη λειτουργίας «Χαμηλή θερμοκρασία» |
| 3 | Ένδειξη αύξησης της θερμοκρασίας | | Ένδειξη λειτουργίας «Chef» |
| 4 | Εμφάνιση της διάρκειας μαγειρέματος | | Ένδειξη λειτουργίας «Συνταγές» |
| 5 | Εμφάνιση ρολογιού και θερμοκρασίας φούρνου | | Ένδειξη αυτόματου καθαρισμού (πιρόλυση) |
| 6 | Εμφάνιση βάρους | | Ένδειξη κλειδώματος πόρτας |
| 7 | Εμφάνιση χρονοδιακόπτη και ώρας τερματισμού του μαγειρέματος | | Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος |
| | | | Ένδειξη χρονοδιακόπτη |
| | | | Ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος |

• ΠΛΗΚΤΡΑ



- | | |
|---|--|
| 1 | Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας |
| 2 | Ρύθμιση της θερμοκρασίας |
| 3 | Ρύθμιση της ώρας, του χρόνου και του τερματισμού μαγειρέματος, του χρονοδιακόπτη |
| 4 | Πρόσβαση στο ΜΕΝΟΥ ρυθμίσεων |

• ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΤΟΛΩΝ

Πρόκειται για έναν περιστρεφόμενο διακόπτη με κεντρικό πάτημα, που επιτρέπει την επιλογή προγραμμάτων, την αύξηση ή τη μείωση των τιμών και την επιβεβαίωση.

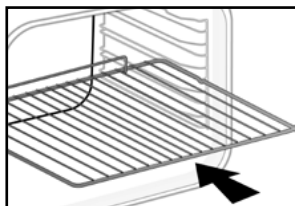
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

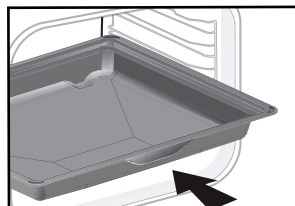
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

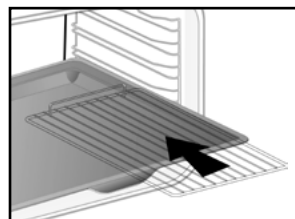
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



- Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά»

Αυτές οι μικρές σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά» χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα ή μια από την άλλη, αλλά πρέπει πάντα να τοποθετούνται σε ένα από τα ταψιά ή στο ταψί συλλογής ζωμών, με τη λαβή στραμμένη προς το βάθος του φούρνου.

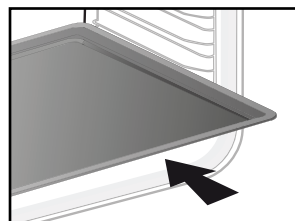
Χρησιμοποιώντας μόνο τη μία σχάρα, μπορείτε με ευκολία να περιχύνετε τα φαγητά με το ζωμό που συλλέγεται στο ταψί, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



• Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής 8 mm

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

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



• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Σύστημα συρόμενων ραγών

Χάρη στο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα ταψιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα ταψιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την άμεση πρόσβαση.

Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάξετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

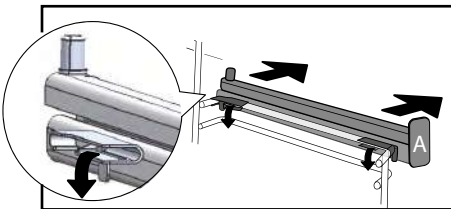
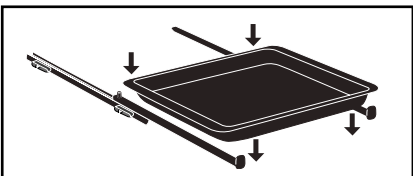
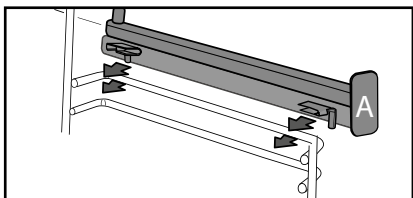
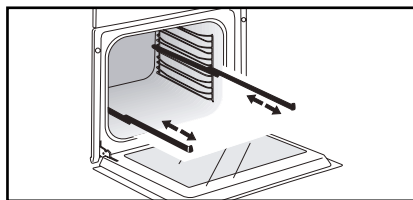
Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι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

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

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

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

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



Συμβουλή

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



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

• 4 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

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

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα, έως ότου η ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

Πατήστε το πλήκτρο .

Η ένδειξη 0:00 αναβοσβήνει. 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 του χρονοδιακόπτη.

Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00. Εάν δεν γίνει επιβεβαίωση, η εγγραφή πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ – Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη. Το κλειδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο παραμένει

ενεργοποιημένο.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  έως ότου το σύμβολο  εξαφανιστεί από την οθόνη.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας:

Λυχνία, αντίθεση, ήχοι και λειτουργία επίδειξης.

Για να το κάνετε αυτό, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο  για να προσπελάσετε το μενού ρυθμίσεων.

Βλ. παρακάτω πίνακα:

Για να αλλάξετε τις διάφορες παραμέτρους, εφόσον είναι απαραίτητο, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

Για έξοδο από το μενού ρυθμίσεων οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε .

Παράμετροι που είναι εγκατεστημένες από προεπιλογή	Λυχνία: Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO). Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
  	Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι: Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
  	Αντίθεση: Το ποσοστό φωτεινότητας της οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί από 10 έως 100%.
  	Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ: Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε τη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ», δηλ. τη λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται στις εκθέσεις. Απενεργοποιήστε την προκειμένου ο φούρνος να μπορεί να λειτουργήσει.
  	Αναμονή οθόνης: Θέση ON, σταματήσει μετά από 90 δευτερόλεπτα Θέση OFF, μείωση, φωτεινότητα μετά από 90 δευτερόλεπτα..

• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σας επιτρέπει να προσπελάζετε 3 διαφορετικά είδη προγραμματισμού, ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας:

- Εάν πρόκειται για συνταγή, της οποίας γνωρίζετε όλες τις παραμέτρους (επιλέγете μόνοι σας τον τύπο του μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος), επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞΠΕΡ**».

- Για την εκτέλεση μιας συνταγής που ελέγχει απόλυτα ο φούρνος, χάρη σε ένα ειδικό ηλεκτρονικό πρόγραμμα, για να πετύχετε ψήσιμο που χαρακτηρίζεται από απaráμιλλη τρυφερότητα στο κρέας και εξαιρετικές γεύσεις, επιλέξτε τη λειτουργία «**ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**».

- Εάν πρόκειται για συνταγή σε σχέση με την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο (επιλέγете απλάς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους: θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, τύπο μαγειρέματος), επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΥΝΤΑΓΕΣ**».

Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΕΦ**» προκειμένου ο φούρνος να λειτουργήσει εντελώς αυτόματα. Επιλέξτε από μια λίστα συνηθισμένων φαγητών εκείνο που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

Η λειτουργία Εξπέρ σας επιτρέπει να ρυθμίζεται μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος.

- Για να προσπελάσετε την οθόνη «Εξπέρ»,

πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη ή στρέψτε τον, ή πατήστε το πλήκτρο ① ή το πλήκτρο .

- Στη συνέχεια, επιλέξτε τον τύπο μαγειρέματος από την παρακάτω λίστα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση.



ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ



ΜΕΤΑΒΑΛΛΟΜΕΝΟ



ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ



ΓΚΡΙΛ
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ



ΚΛΑΣΙΚΟ



ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ
ΞΕΠΑΓΩΜΑ



ECO



ΨΩΜΙ



ΜΕΤΡΙΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ



ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ



ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος συνιστά να χρησιμοποιήσετε μία (ή δύο) θέση(εις) ραγών στήριξης και μία θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε.

Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Όταν βρίσκεστε στη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε, πατήστε .

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος  αναβοσβήνει, οδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση. Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
 ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ	30 ΛΕΠΤΑ
 ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ	15 / 30 ΛΕΠΤΑ
 ΚΛΑΣΙΚΟ	30 ΛΕΠΤΑ
 ECO	30 ΛΕΠΤΑ
 ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	15 ΛΕΠΤΑ
 ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ	30 ΛΕΠΤΑ
 ΜΕΤΑΒΑΛΛΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ	7 ΛΕΠΤΑ
 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	60 ΛΕΠΤΑ
 ΞΕΠΑΓΩΜΑ	60 ΛΕΠΤΑ
 ΨΩΜΙ	40 ΛΕΠΤΑ
 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ	5 ώρες

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ

Μπορείτε να αποθηκεύσετε στη μνήμη 3 προγράμματα μαγειρέματος της επιλογής σας, τα οποία θα μπορείτε, στη συνέχεια, να χρησιμοποιείτε.

- Προγραμματισμός μνήμης:

Στη λειτουργία Εξπέρ, επιλέξτε μαγείρεμα, θερμοκρασία και διάρκεια και, στη συνέχεια, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MEM 1». Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και επιβεβαιώστε για να αποθηκευτεί στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν αποθηκευτεί εγγραφές και στις 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη. Κατά την αποθήκευση στη μνήμη, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

- Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες που έχουν ήδη εγγραφεί :

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην ένδειξη MEMO και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εμφανίστε τις μνήμες και επιβεβαιώστε αυτήν που θέλετε. Το μαγείρεμα ξεκινά. Τότε, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος.

• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

(ανάλογα με το μοντέλο)



Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Θερμός αέρας*	180°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 Συνδυαστική θερμότητα	205°C 35°C - 230°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 Κλασικό	200°C 35°C - 275°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 Γκριλ με αέρα	200°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπουτία 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.

• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.
 Διατήρηση της θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ (κουγκλόφ). Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 Ξεπάγωμα	35°C 30°C - 50°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Προθερμάνετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καρβέλι στο ταψί ζαχαροπλαστικής, στη 2η ράγα στήριξης. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.
 Αποξήρανση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, σπόροι, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον παρακάτω ειδικό πίνακα για την αποξήρανση.

* 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.



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.

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



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

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.
Πλύνετε τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοιόμορφα τα τρόφιμα, κομμένα.

Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3).

Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα αποξηρανθεί, την ωριμότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

Ενδεικτικός πίνακας για την αποξήρανση των τροφίμων



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

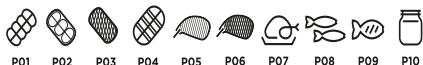
• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» (ανάλογα με το μοντέλο)

Το μαγείρεμα σε «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» πρέπει απαραίτητα να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.

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

Επιτυγχάνετε βέλτιστη ποιότητα μαγειρέματος.



P01 Ψητό μοσχαράκι (4 ώρες)



P02 Ψητό βοδινό σενιάν (3 ώρες)



P03 Ψητό βοδινό καλοψημένο (4 ώρες)



P04 Ψητό χοιρινό (5 ώρες)



P05 Αρνί μέτρια ψημένο (3 ώρες)



P06 Αρνί καλοψημένο (4 ώρες)



P07 Κοτόπουλο (6 ώρες)



*P08 Μικρά ψάρια (1 ώρα και 20 λεπτά)



*P09 Μεγάλα ψάρια (2 ώρες και 10 λεπτά)



*P10 Γιαούρτι (3 ώρες)

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος «χαμηλή θερμοκρασία».

Το σύμβολο  και η ένδειξη «Lt» εμφανίζονται στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- Η ένδειξη «P01» αναβοσβήνει, πρέπει να επιλέξετε το φαγητό σας στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. - Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε.

- Μόλις επιλέξετε το φαγητό (π.χ. P01 – ψητό μοσχαράκι), τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα, στο υψηλότερο επίπεδο που εμφανίζεται στην οθόνη (2ο ράφι στήριξης) και τοποθετήστε το ταψί συλλογής ζωμών στο χαμηλότερο επίπεδο (1ο ράφι στήριξης).

***ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην χρησιμοποιείται τη σχάρα για τα προγράμματα P08-P09-P10. Τοποθετείτε τα απευθείας στο ταψί συλλογής ζωμών, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα και ηχεί για 10 λεπτά.

- Πατήστε ένα πλήκτρο για να σταματήσει ο ήχος.

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

• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Μπορείτε να επιλέξετε καθυστερημένη έναρξη, ενώ μαγειρεύετε σε «χαμηλή θερμοκρασία».

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο ☹. Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

 Εάν ο φούρνος είναι πολύ ζεστός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, η ένδειξη «Hot» θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΣΥΝΤΑΓΕΣ»

Η λειτουργία «Συνταγή» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Επιλέξτε «Οδηγίες» στην οθόνη, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στην οθόνη εμφανίζονται το σύμβολο  και η ένδειξη «Οδηγίες».

35 συνταγές (ή 15 ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου) έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων. Ανατρέξτε στους 2 παρακάτω πίνακες.

Εμφανίστε τα τρόφιμα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Στην οθόνη αναβοσβήνει το συνιστώμενο βάρος. Υποδείξτε το πραγματικό βάρος του τροφίμου, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα την ιδανική διάρκεια μαγειρέματος, την εμφανίζει στην οθόνη και τίθεται σε λειτουργία.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο ☹ και υποδεικνύοντας τη νέα ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, αφού ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος σταματά και θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την επιθυμητή ώρα.

 Οι συνταγές για τις οποίες απαιτείται προθέρμανση, δεν υποστηρίζουν τη λειτουργία μαγειρέματος με καθυστερημένη έναρξη.

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τρόφιμα	35 Συνταγές
Κοτόπουλο	P01
Πάπια	P02
Φιλέτο στήθος πάπιας	* P03
Γαλοπούλα	P04
Ώμος αρνιού μέτρια ψημένο	P05
Βοδινό σενιάν	P06
Βοδινό μέτρια ψημένο	P07
Βοδινό καλοψημένο	P08
Ψητό χοιρινό	P09
Ψητό μοσχαράκι	P10
Μοσχαρίσια μπριζόλα	* P11
Σολωμός	P12
Πέστοφα	P13
Τερίνα ψαριού	P14
Λαζάνια	P15
Πατάτες ογκρατέν	P16
Ντομάτες γεμιστές	P17
Πατάτες με τη φλούδα	P18
Σφολιάτα	P19
Πίτσα	P20
Κις	P21
Τραγανή ζύμη	P22
Ζύμη που φουσκώνει	P23
Τάρτα φρούτων	P24
Κραμπλ	P25
Αφράτο κέικ	P26
Κατκέικ	P27
Κρέμα καραμελέ	P28
Μπισκότα	* P29
Κέικ	P30
Κέικ με γιαούρτι	P31
Κεικ σοκολάτας	P32
Μπριός	P33
Ψωμί	P34
Μπαγκέτα	P35

Τρόφιμα	15 Συνταγές
Κοτόπουλο	P01
Φιλέτο στήθος πάπιας	* P02
Βοδινό σενιάν	P03
Πίτσα	P04
Ψητό χοιρινό	P05
Πατάτες ογκρατέν	P06
Ώμος αρνιού μέτρια ψημένο	P07
Ψητό μοσχαράκι	P08
Σολωμός	P09
Τερίνα ψαριού	P10
Κις	P11
Ντομάτες γεμιστές	P12
Μπισκότα	* P13
Κέικ	P14
Μπριός	P15

* Χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «CHEF»

Αυτή η λειτουργία μπορεί να σας διευκολύνει σημαντικά, διότι ο φούρνος θα υπολογίζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος σε συνάρτηση με το επιλεγμένο φαγητό (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, τύπος μαγειρέματος), χάρη στους ηλεκτρονικούς αισθητήρες που βρίσκονται στον φούρνο και μετρούν διαρκώς τον βαθμό υγρασίας και τη μεταβολή της θερμοκρασίας.



Δεν απαιτείται προθέρμανση για τη χρήση της λειτουργίας «ΣΕΦ».

Το μαγείρεμα πρέπει ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Από το γενικό μενού, με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος «ΣΕΦ» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος προσφέρει μια επιλογή φαγητών (βλ. παρακάτω λίστα φαγητών).

- Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Πατήστε πάλι τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.



ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος περιλαμβάνει δύο φάσεις:

1- Μια πρώτη φάση αναζήτησης στη διάρκεια της οποίας ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται και θα προσδιορίσει τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος. Αυτή η φάση διαρκεί από 5 έως 40 λεπτά, ανάλογα με το φαγητό.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μην ανοίγετε την πόρτα σε αυτή τη φάση, για να μην διαταράξετε τον υπολογισμό και την καταχώριση των δεδομένων, διαφορετικά το μαγείρεμα θα ακυρωθεί.

Αυτή η φάση αναζήτησης υποδεικνύεται με μια κινούμενη εικόνα ♦♦♦♦♦♦♦♦.

2- Μια δεύτερη φάση μαγειρέματος: ο φούρνος προσάρμοσε τον απαιτούμενο χρόνο. Αυτή η φάση αναζήτησης υποδεικνύεται με μια κινούμενη εικόνα ♦♦♦♦♦♦♦♦. Η εναπομένουσα διάρκεια που εμφανίζεται συνυπολογίζει και τη διάρκεια μαγειρέματος της πρώτης φάσης.

Μπορείτε πλέον να ανοίξετε την πόρτα, για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό ή να γυρίσετε το κρέας.

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

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο ⊖ και υποδεικνύοντας τη νέα ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, αφού ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος σταματά και θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την επιθυμητή ώρα.

• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Πίτσα (CHEF 1)

300 κιλό έως 1,2 κιλά

- έτοιμη πίτσα – φρέσκια ζύμη
- πίτσα με ζύμη έτοιμη προς χρήση
- πίτσα με «σπιτική» ζύμη

Τοποθετήστε την στη σχάρα για να πετύχετε τραγανή ζύμη (μπορείτε να τοποθετήσετε φύλλο λαδόκολλας ανάμεσα στη σχάρα και στην πίτσα για να προστατέψετε τον φούρνο από το λιωμένο τυρί που μπορεί να στάξει).

Τοποθετήστε την στο ταψί ζαχαροπλαστικής για να πετύχετε αφράτη ζύμη.



Κοτόπουλο (CHEF 2)

- κοτόπουλα από 1.4 κιλό έως 2,5 γρ.
- μικρή πάπια, φραγκόκοτα

Τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα και από κάτω το ταψί συλλογής ζωμών.

Τρυπάτε το δέρμα των πουλερικών πριν από το μαγείρεμα, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα.



Ψάρια (CHEF 3)

400 κιλό έως 1 κιλά

- ολόκληρα ψάρια (τσιπούρα, μπακαλιάρος, πέστροφα, σκουμπρί) Δεν είναι κατάλληλος για πλατύψαρα
- ψητό ψάρι

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για τα ψάρια που μαγειρεύονται ολόκληρα, Χρησιμοποιήστε τον δίσκο πολλαπλών χρήσεων.



Αλμυρή τάρτα (CHEF 4)

- φρέσκια κίς
- κατεψυγμένη κίς

Χρησιμοποιήστε αντικολλητική αλουμινένια φόρμα, έτσι η ζύμη θα είναι τραγανή στο κάτω μέρος.

Αφαιρέστε τη συσκευασία των κατεψυγμένων κίς προτού τις τοποθετήσετε στη σχάρα.



Γλυκιά τάρτα (CHEF 5)

- φρέσκοις τάρτες
- κατεψυγμένες τάρτες

Χρησιμοποιήστε αντικολλητική αλουμινένια φόρμα, έτσι η ζύμη θα είναι πιο τραγανή στο κάτω μέρος.



Μικρά μπισκότα (CHEF 6)

- μικρά ατομικά γλυκά: μπισκότα, φινανσιέ, κρουασάν, ψωμάκια, κρουασάν με σταφίδες, κροκ-μεσιέ

Τοποθετήστε τα μικρά ατομικά γλυκά στο ταψί ζαχαροπλαστικής, το οποίο θα τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «CHEF»

Πίτσα

Βάση: 1 κρούστα πίτσας

*με λαχανικά: 6 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας + 100 γραμμάρια κολοκυθάκια σε κύβους + 50 γραμμάρια πιπεριές σε κύβους + 50 γραμμάρια μελιτζάνα σε φέτες + 2 μικρές ντομάτες σε φέτες + 50 γραμμάρια γραβιέρα + ρίγανη + αλάτι + πιπέρι.

*με ροκφόρ και καπνιστό μπέικον: 6 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας + 100 γραμμάρια καπνιστό μπέικον + 100 γραμμάρια ροκφόρ σε μικρά κομμάτια + 50 γραμμάρια καρύδια + 60 γραμμάρια τριμμένη γραβιέρα.

*με λουκάνικο και τυρί cottage: 200 γραμμάρια στραγγισμένο τυρί cottage απλωμένο στην κρούστα + 4 λουκάνικα, σε φέτες + 150 γραμμάρια ζαμπόν + 5 ελιές + 50 γραμμάρια γραβιέρα + ρίγανη + αλάτι + πιπέρι.

Κις:

Βάση: 1 φόρμα αλουμινίου, διαμέτρου 27 έως 30 cm

1 ζύμη ζαχαροπλαστικής έτοιμη προς χρήση

3 χτυπημένα αυγά + 50 cl κρέμα σαντιγί αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Διάφορες γαρνιτούρες:

200 γραμμάρια προμαγειρεμένο μπέικον λαρδί

ή - 1 κιλό μαγειρεμένα αντίδια + 200 γραμμάρια τριμμένο γκούντα

ή - 200 γραμμάρια μπρόκολο + 100

γραμμάρια κομμάτια μπέικον + 50 γραμμάρια μπλε τυρί

ή - 200 γραμμάρια σολομού + 100 γραμμάρια σπανάκι, μαγειρεμένα και στραγγισμένα

Κοτόπουλο

Γεμίστε το με ένα γεμάτο μπουκέτο φρέσκο εστραγκόν ή τρίψτε το με ένα μείγμα από 6 θρυμματισμένες σκελίδες σκόρδου με μια πρέζα χοντρού αλατιού και μερικούς κόκκους πιπεριού.

Τάρτα μήλου με νιφάδες πραλίνας

1 σφολιάτα ζαχαροπλαστικής τυλιγμένη και τρυπημένη με πιρούνι.

200 ml κρέμα που βράζει με έναν λοβό βανίλιας.

2 χτυπημένα αυγά με 30 γραμμάρια ζάχαρη, προσθέστε την κρύα κρέμα.

2 μήλα κομμένα σε κύβους και τυλιγμένα σε 70 γραμμάρια θρυμματισμένες πραλίνες.

Προσθέστε την κρέμα και τα μήλα στην κρούστα. Τοποθετήστε στο φούρνο.

• 5 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «CHEF»

Πίτσα

Για να μην στάζει τυρί ή σάλτσα ντομάτας στο φούρνο, μπορείτε να τοποθετήσετε ένα κομμάτι λαδόκολλας μεταξύ του πλέγματος και της πίτσας.

Τάρτες/Κις

Αποφύγετε τα πιάτα από γυαλί και πορσελάνη: καθώς είναι πολύ παχιά, επεκτείνουν τον χρόνο μαγειρέματος και το κάτω μέρος της κρούστας δεν θα είναι τραγανό. Αν βάλετε φρούτα, το κάτω μέρος της τάρτας μπορεί να γίνει υγρό: απλώς προσθέστε μερικές κουταλιές λεπτό σιμιγδάλι, θρυμματισμένα ψίχουλα μπισκότων, σκόνη αμυγδάλου ή ταπιάκα, τα οποία θα απορροφήσουν το χυμό κατά το ψήσιμο. Με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό ή κατεψυγμένα λαχανικά (πράσα, σπανάκι, μπρόκολο ή ντομάτα) μπορείτε να πασπαλίσετε μια κουταλιά της σούπας καλαμποκάλευρο.

Ψάρια

Κατά την αγορά, θα πρέπει να μυρίζουν ευχάριστα και να μην έχουν πολλή «ψαρίλα». Το σώμα πρέπει να είναι σταθερό και άκαμπτο και τα λείπια να είναι τοποθετημένα στο δέρμα. Τα μάτια πρέπει να είναι φωτεινά και στρογγυλεμένα και τα βράγχια να φαίνονται λαμπερά και υγρά.

Μοσχάρι/Χοιρινό/Αρνί

Πρέπει να αφαιρέσετε όλο το κρέας από το ψυγείο πριν το μαγειρέψετε: τα θερμικά σοκ κρύου-ζεστού σκληραίνουν το κρέας. Με αυτόν τον τρόπο θα μαγειρέψετε ένα ροσμπίφ που θα είναι χρυσό από έξω, κόκκινο στο εσωτερικό και ζεστό στη μέση. Μην αλατίζετε πριν το μαγείρεμα: το αλάτι απορροφά το αίμα και

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

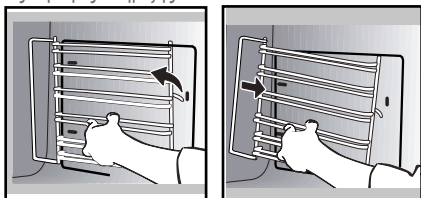
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

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



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΘΥΡΩΝ ΠΟΡΤΩΝ



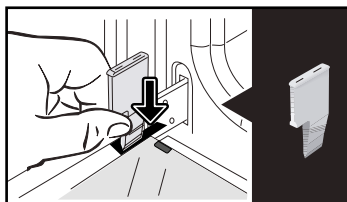
Προειδοποίηση

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.

Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην

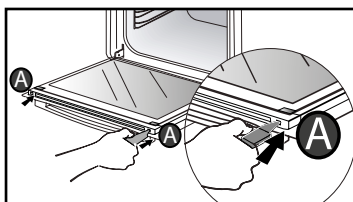
πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.



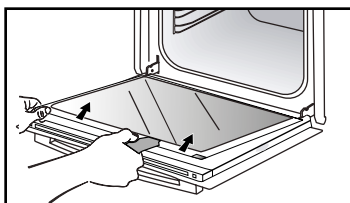
Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι:

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

Αφαιρέστε το τζάμι.

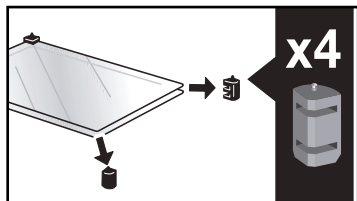


Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ.



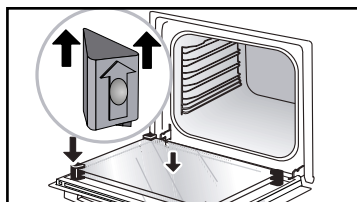
• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

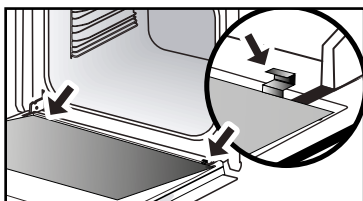


Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

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

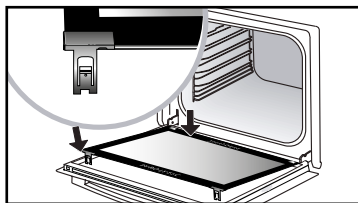


Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα, και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το στη θέση του, με την πλευρά που φέρει την ένδειξη «PYROLYTIC» στραμμένη προς το μέρος σας, με τρόπο ώστε να μπορεί να διαβαστεί.



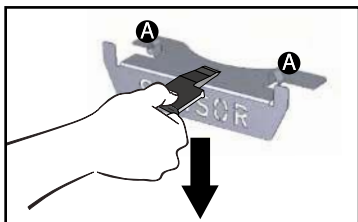
Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.

Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.



ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ «SENSOR»

Μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε το «SENSOR» που δείχνει την παρουσία υγρασίας που συνδέεται με τη λειτουργία CHEF, αλλά δεν είναι απαραίτητη για την λειτουργία. Χρησιμοποιήστε την πλαστική σφήνα που παρέχεται για να αποσυναρμολογήσετε την γυάλινη πόρτα.



Αποσυναρμολόγηση:

Σύρετε την πλαστική σφήνα ανάμεσα στο «SENSOR» και την κορυφή του φούρνου και κάντε μια κίνηση προς τα κάτω για να την αποσυνδέσετε.

Επανασυναρμολόγηση:

Πιάστε το «SENSOR» και στερεώστε τις εγκοπές **A** στις αντίστοιχες υποδοχές προς τα πάνω.

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με πυρόλυση:

Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχειλίσμα 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 τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης του φούρνου πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση.

ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Συνιστώμενοι κύκλοι πυρόλυσης:



PyroExpress διάρκειας 59 λεπτών

Αυτή η ειδική λειτουργία αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα από προηγούμενο μαγείρεμα για γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.

Χάρη στην ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, προσδιορίζεται εάν η εναπομένουσα θερμότητα είναι αρκετή για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα κατά τον καθαρισμό. Σε αντίθετη περίπτωση, **θα πραγματοποιηθεί αυτόματα πυρόλυση ECO διάρκειας 1 ώρας και 30 λεπτών.**



Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών

Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

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 κλειδωμένη.

Στο τέλος της πυρόλυσης, πραγματοποιείται μια φάση ψύξης μετά από κάθε πυρόλυση και ο φούρνος σας παραμένει μη διαθέσιμος κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.



Ενώ ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο και ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης πιέζοντας 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.

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

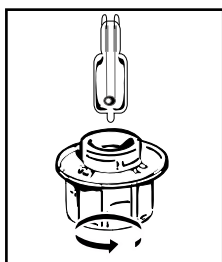


Προειδοποίηση

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτή την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης G.

• 7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

- Εμφανίζεται η ένδειξη «AS» (σύστημα Auto Stop).

Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου, σε περίπτωση που τον ξεχάσετε αναμμένο. Θέστε τον φούρνο ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

- Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F».

Ο φούρνος σας ανήχνευσε ένα πρόβλημα. Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα συνεχίζεται, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον.

Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).

- Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.

Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.

Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να εξαεριστεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- Το σύμβολο «κλείδωμα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη.

Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

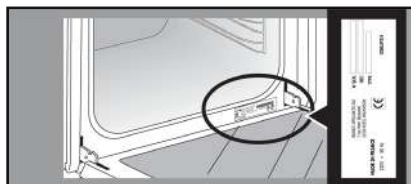
- Θόρυβος κραδασμών.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τον πίσω τοίχο. Αυτό δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της συσκευής σας, αλλά μπορεί παρά ταύτα να δημιουργήσει θόρυβο λόγω κραδασμών κατά τον αερισμό. Αφαιρέστε τη συσκευή σας και μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας.

• 8 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



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

B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ														Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
			ΕΠΙΠΛΟ		ΕΠΙΠΛΟ		ΕΠΙΠΛΟ		ΕΠΙΠΛΟ		ΕΠΙΠΛΟ		ΕΠΙΠΛΟ	
ΚΡΕΑΤΑ	Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2									190	2	60
	Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Ψητό βοδινό	240	2									200	2	30-40
	Αρνί (μπούτι, σπάλα 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Πουλερικά (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Μπούτια κοτόπουλο			220	3			210	3					20-30
	Χοιρινές / μοσχαρίσιες μπριζόλες			210	3									20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3					20-30
ΨΑΡΑ	Αρνίσια παιδάκια			210	3									20-30
	Ψάρια σχάρας			275	4									15-20
	Ψάρια μαγειρευτά (ταπιούρα)	200	3									190	3	30-35
ΛΑΔΑΝΙΚΑ	Ψάρια πατιγιότ	220	3									200	3	15-20
	Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)			275	2									30
	Πατάτες ογκρατέν	200	3									180	3	45
	Λαζάνια	200	3									180	3	45
ΓΛΥΚΑ	Ντομάτες γεμιστές	170	3									170	3	30
	Biscuit de Savoie - Ζενουάζ									180	3	180	4	35
	Κέικ ρολό	220	3							180	2	190	3	5-10
	Τσουρέκι	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Μπράουνις	180	2									180	2	20-25
	Κέικ	180	3							180	3	180	3	45-50
	Κλαφουτί	200	3									190	3	30-35
	Κούκις – Μπισκότα σαμπλέ	175	3									170	3	15-20
	Kugelhupf									180	2			40-45
	Μορέγκες	100	4							100	4	100	4	60-70
	Μαντλέν	220	3									210	3	5-10
	Σουδάκια	200	3							180	3	200	3	30-40
ΔΙΑΦΟΡΑ	Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3									200	3	5-10
	Σαβαρέν	180	3							175	3	180	3	30-35
	Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1									200	1	30-40
	Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1									200	1	20-25
	Πατέ σε τερν	200	2									190	2	80-100
	Πίτσα					240	1							15-18
	Κις	190	1			180	1					190	1	35-40
	Σουφλέ									180	2			50
	Πίτα	200	2									190	2	40-45
	Ψωμί	220	2									220	2	30-40
Ψωμί στο γκριλ			275	4-5									2-3	

* Ανάλογα με το μοντέλο

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



Όλες οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.

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

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

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

* Ανάλογα με το μοντέλο

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

Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

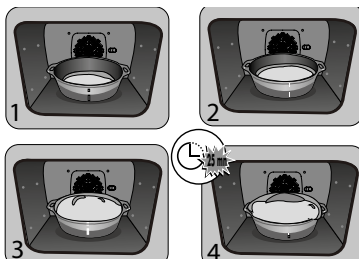
Συστατικά:

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

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

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

USER GUIDE

OVEN

EN

DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.



BY/CertL6011825

The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of the source. The DE DIETRICH brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

CONTENTS

Safety and Important Precautions	4
1 / Installation	6
2 / Environment	7
3 / Presentation of the oven	8
The controls and display	9
Accessories	10
4 / Settings	12
Time setting	12
Changing the time	12
Timer	12
Control lock	12
Settings menu	12
5 / Cook	13
"EXPERT" mode	13
- Immediate cooking	13
- Program the temperature, duration	13
- Delayed start cooking	14
- Save a cooking	14
- Cooking functions in "Expert" mode	15
"LOW TEMPERATURE" mode	18
"RECIPES" mode	19
"CHEF" mode	21
6 / Maintenance	25
External surface	25
Dismantling the steps	25
Cleaning the door windows	25
Disassembly and reassembly of the "Sensor" plate	26
Self-cleaning by pyrolysis	27
Lamp replacement	28
7 / Anomalies and solutions	29
8 / After-sales service	30
9 / Cooking aid	31
Cooking charts	31
Functional aptitude tests	32
Recipes with yeast	32

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



Important:

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

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

WARNING:

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

— This appliance is designed to

cook with the door closed.

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

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

WARNING :

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

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

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as :

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises.

Farms. Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

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

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

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

• 1 *INSTALLATION*

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either under a column (A) or in a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C,D).

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



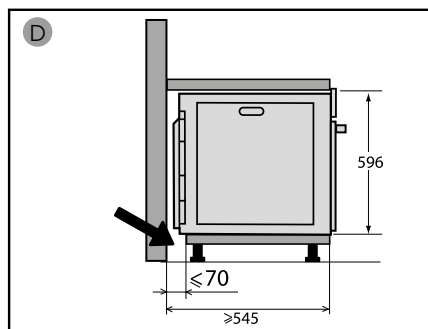
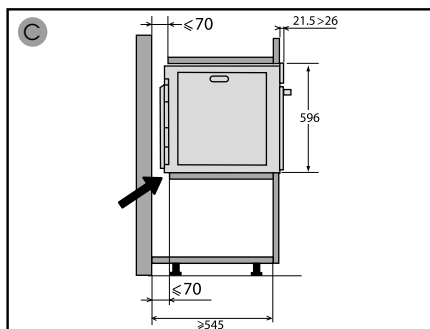
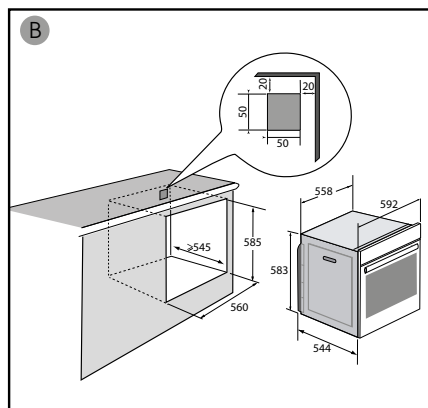
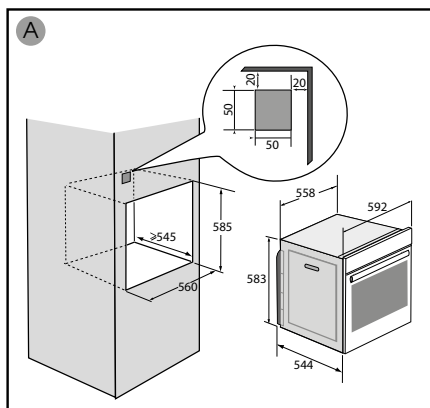
Tip

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



Warning :

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

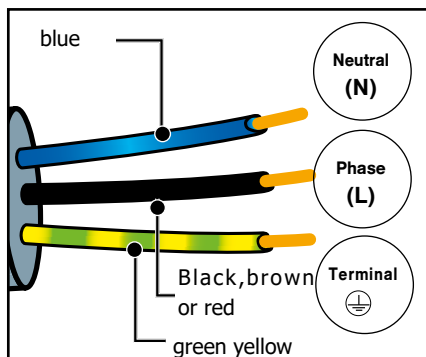


• 1 *INSTALLATION*

ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.



Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

• 2 *ENVIRONMENT*

CARE FOR THE ENVIRONMENT

The packaging of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them



in the municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains many recyclable materials.

It therefore is marked with this symbol to indicate that

appliances to be disposed of should not be mixed with other waste.

This way, the appliance recycling

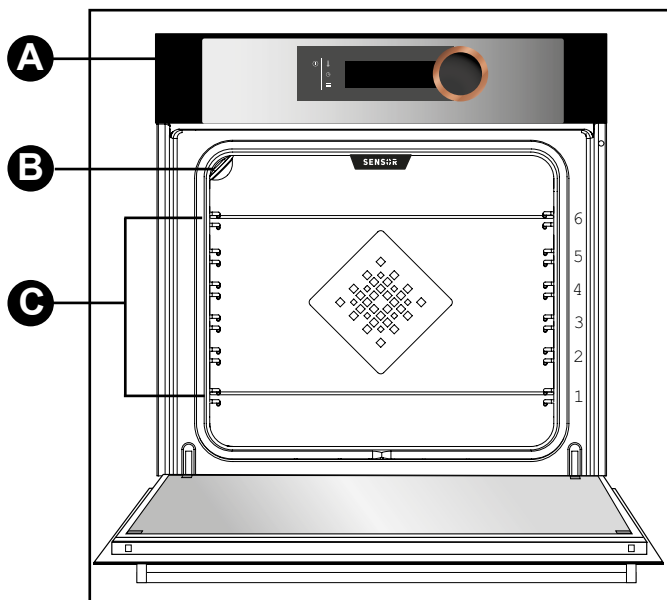
organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

Thank you for co-operation in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

PRESENTATION DU FOUR

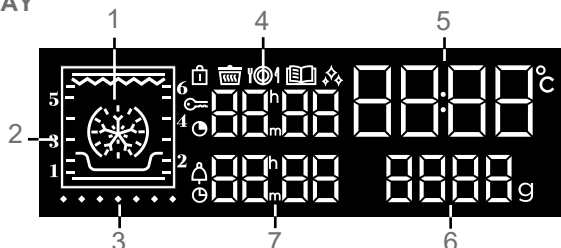


- A** Control panel
- B** Lamp
- C** Shelf runners (6 heights available)

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

CONTROL PANEL

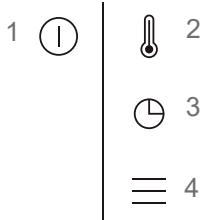
• THE DISPLAY



- 1 Cooking modes display
- 2 Shelf runner indicator
- 3 Temperature rise indicator
- 4 Cooking time display
- 5 Oven temperature and clock display
- 6 Weight display
- 7 Minute minder and cooking end time display

- Control locking indicator
- «Low temperature» function indicator
- «Chef» function indicator
- «Recipes» function indicator
- Cleaning indicator
- Cooking time indicator
- Minute minder indicator
- Cooking end time indicator

• BUTTONS



- 1 On/Off
- 2 Adjusting the temperature
- 3 Adjusting the clock, the time and the end of cooking, the minute minder
- 4 Access the settings MENU

• CONTROL KNOB

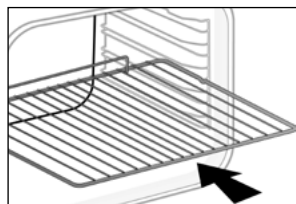
This is a rotating knob with central button to choose programmes, increase or reduce values and confirm.

• 3 *DESCRIPTION OF THE OVEN*

ACCESSORIES (depending on model)

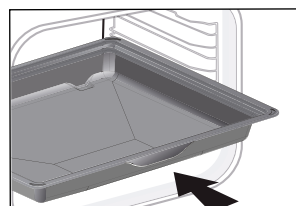
- Anti-tip safety rack

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



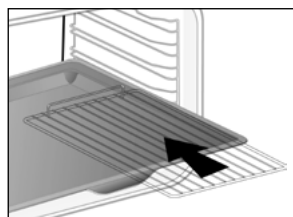
Multi-purpose tray, drip tray 45 mm

When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



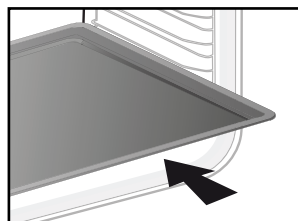
- «Flavour» grills

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



• 8mm pastry tray

Insert in the shelf runners. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the grid to collect juice and fat from grilling.



• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

- Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access.

Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.

INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

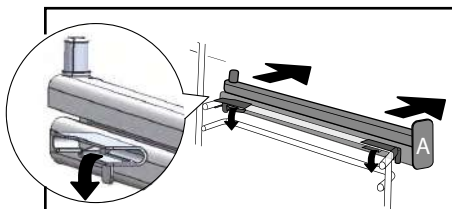
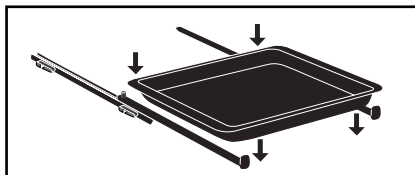
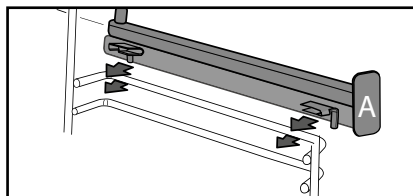
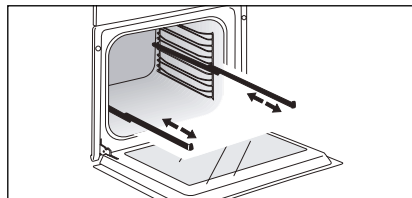
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the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

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

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

To remove the rails, remove the shelf runners again.

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



To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.



The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.

• 4 SETTINGS

SETTING THE CLOCK

When switching on, the display flashes at 12:00.

Adjust the hour by turning the knob, then press to confirm.

If there is a power cut, the clock flashes.

CHANGING THE CLOCK

Press the  button for a few seconds until the clock flashes. Adjust the clock by turning the knob and then press to confirm.

MINUTE MINDER

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

Press .

00:00 flashes. 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.

NB: You can modify or cancel the minute minder at any time.

To cancel, return to the timer's menu and set to 00:00.

If you do not confirm, it will be saved automatically after a few seconds.

CONTROL LOCKING Child safety

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.

N.B.: only the  button remains active.

To unlock the keypad, press  and  together until the  symbol disappears off the screen.

SETTINGS MENU

You can adjust different settings on your oven:

light, contrast, sounds and demo mode.

To do this, press  for a few seconds to access the settings menu.

See the table below:

To modify the different settings if necessary, turn the control knob and then press  to confirm.

To come out of the settings menu at any time, press .

Default settings	Light:
	Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	Sounds - beeps: Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	Contrast: The brightness of the display is adjustable from 10 to 100%.
	DEMO mode: "DEMO" mode; demonstration mode used in exhibition. Turn it off to make your oven up and running.
	Display standby: ON position, display off after 90s. OFF position, reduction, brightness after 90s.

• 5 COOKING

COOKING

This oven gives you access to three different types of programming depending on the degree of knowledge you have about the recipe in question:

- For a recipe where you know all the settings (you choose the type of cooking, temperature and cooking time yourself), select «**EXPERT**» mode.

- For a recipe managed entirely by the oven thanks to a specific electronic programme in order to obtain unrivalled tenderness of meat and exceptional flavours, select "**LOW TEMPERATURE**" mode.

- For a recipe where you need assistance from the oven (simply choose the type of food from a list and the weight; the oven will select the most suitable settings: temperature, cooking time, type of cooking), select «**RECIPES**» mode.

Select "**CHEF**" mode for a recipe automatically managed by the oven. Choose from a list of the most common dishes you want to cook.



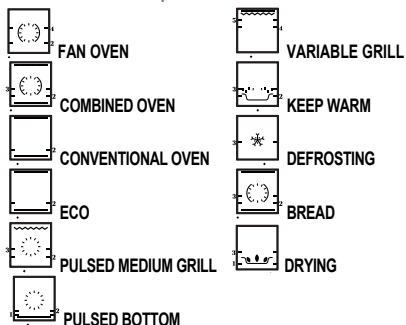
Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

«EXPERT» MODE

The Expert function lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

- Access the "Expert" screen by pressing or turning the knob or by pressing  or .

- Then select the type of cooking from the following list by turning the control knob and then press to confirm.



IMMEDIATE COOKING

The programmer must only display the time. It should not be flashing.

Turn the control knob until you get to the cooking function of your choice, then confirm.

The temperature starts to increase at once. Your oven recommends one (or two) shelf height(s) and a modifiable temperature.

The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

CHANGING THE TEMPERATURE

When you are in the cooking mode of your choice, press .

Adjust the temperature by turning the knob and then press to confirm.

• 5 COOKING

PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press ; the cooking time  flashes and it is now possible to set it.

Turn the knob to adjust the cooking time. Press to confirm.

Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

DELAYED START

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press . The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob. Press to confirm.

The cooking end time display stops flashing.

MEMORISE A COOKING MODE

You can memorise 3 cooking programmes of your choice.

- Programme a memory (fig. E):

In Expert mode, select a cooking mode, the temperature and time and then press the knob until you get to «MEM 1». Choose one of the 3 memories by turning the control knob and confirm to memorise it. Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 memories are saved, any new memorisation will replace the previous one.

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Select one of the 3 memories already saved (fig. F):

Turn the knob and go to MEMO, then confirm. Scroll through the memories with the knob and confirm the one you want. Cooking starts, you can now delay your start time.

COOKING MODE	RECOMMENDATION OF COOKING TIME
 FAN OVEN	30 min
 COMBINED OVEN	30 min
 CONVENTIONAL OVEN	30 min
 ECO	30 min
 PULSED GRILL	15 min
 PULSED BOTTOM	30 min
 VARIABLE GRILL	7 min
 KEEP WARM	60 min
 DEFROSTING	60 min
 BREAD	40 min
 DRYING	5 hours

• 5 COOKING

COOKING FUNCTIONS IN «EXPERT» MODE

(depending on model)



Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Combined oven*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Combined oven	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Conventional oven	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Pulsed grill	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Pulsed bottom	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.

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

• 5 COOKING



Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrosting	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet - 2nd shelf. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.



Advice on how to save energy

Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.



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



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

• 5 COOKING

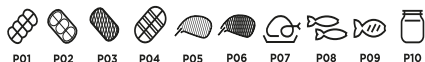
«LOW TEMPERATURE» MODE (depending on model)

Cooking "BASSE TEMPERATURE" must definitely start cold oven.

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to slow cooking at low temperature.

Cooking quality is optimal.

The oven offers a choice of 10 dishes:



P01 Roast veal (4 hours)



P02 Roast beef rare (3 hours)



P03 Roast beef well done (4 hours)



P04 Roast pork (5 hours)



P05 Pink lamb (3 hours)



P06 Lamb well done (4 hours)



P07 Chicken (6 hours)



*P08 Small fish (1 hour 20)



*P09 Large fish (2 hours 10)



*P10 Yoghurt (3 hours)

IMMEDIATE COOKING

Turn the control knob to the «low temperature» cooking function.

The symbol  and «Lt» are displayed on the screen.

- Confirm the selection by pressing the control knob.

«P01» flashes, you have to choose your dish by turning the knob.

- Select your dish.

- Once the dish has been selected, for example: P01 (roast veal), put your meat on the grill pan in the upper level (level 2) and slide the drip pan below (level 1).

* **N.B:** Do not use the grill pan for programmes P08-P09-P10. Put them directly on the drip tray on the shelf level shown on the screen.

- Confirm the selection by pressing the control knob. Cooking starts.

When cooking is complete, the oven switches off automatically and rings for 10 minutes.

- Press a button to stop the beeping.



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

• 5 COOKING

DELAYED START

You can choose a delayed «low temperature» start. After selecting your programme, press .

The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob. Press to confirm. The cooking end time display stops flashing.



If your oven is too hot to start low temperature cooking, the word «Hot» is displayed on the screen. Leave the oven to cool.

«RECIPES» MODE

The “Recipes” function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight.

IMMEDIATE COOKING

Select «Guide» on the screen by turning the knob and then confirm.

The symbol  is displayed and «Guide» shows on the screen.

There are 35 (or 15, depending on the model of your oven) pre-programmed recipes. See the 2 tables below.

Use the control knob to scroll through the food choices and press to confirm.

A suggested weight flashes on the screen. Enter the actual weight of your food by turning the knob, then confirm.

The oven automatically calculates the ideal cooking time and displays it. Cooking starts immediately.

DELAYED START

If you wish, you can change the cooking end time by pressing  and displaying the new cooking end time when the oven has started.

Confirm by pressing the knob.

The oven stops and will start later so that cooking ends at the desired time.



For recipes which require pre-heating, do not use the delayed start function.

• 5 COOKING

Food	35 Recipes
Chicken	P01
Duck	P02
Duck breast	*P03
Turkey	P04
Rosé shoulder of lamb	P05
Rare beef	P06
Beef medium done	P07
Well-cooked beef	P08
Roast pork	P09
Roast veal	P10
Veal chops	*P11
Salmon	P12
Trout	P13
Fish terrine	P14
Lasagne	P15
Potato gratin	P16
Stuffed tomatoes	P17
Baked potatoes	P18
Puff pastry	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Shortcrust pastry	P22
Leavened dough	P23
Fruit tart	P24
Crumble	P25
Sponge cake	P26
Cupcakes	P27
Crème caramel	P28
Biscuits	*P29
Cake	P30
Yoghurt cake	P31
Chocolate cake	P32
Brioche	P33
Bread	P34
Baguette	P35

Food	15 Recipes
Chicken	P01
Duck breast	*P02
Rare beef	P03
Pizza	P04
Roast pork	P05
Potato gratin	P06
Rosé shoulder of lamb	P07
Roast veal	P08
Salmon	P09
Fish terrine	P10
Quiche	P11
Stuffed tomatoes	P12
Biscuits	*P13
Cake	P14
Brioche	P15

****Pre-heat before placing the dish in the oven.***

• 5 COOKING

«CHEF» MODE

This mode will make the task all the easier since the oven will automatically calculate all the cooking parameters according to the selected dish (temperature, cooking time, type of cooking) thanks to electronic sensors placed in the oven that continuously measure the humidity and temperature variation.

 **No preheating is required to use the "CHEF" mode. Cooking must IMPERATIVELY start cold oven.**

IMMEDIATE COOKING

- Turn the knob to the "Chef" cooking function.

The symbol  and "CHEF" are displayed on the screen. Validate by pressing the controller. Chef "1" flashes, you have to choose your dish by turning the controller..

The oven offers a choice of 6 dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish and then validate.
- Validate again on the controller to start cooking.

 **ATTENTION:**

This method of cooking takes place in two phases:

1- A first phase of research during which the oven begins to heat up and will determine the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.

 **IMPORTANT: Do not open the door during this phase so as not to disturb the calculation and recording of the data or the cooking will be cancelled.**

This research phase is represented by an animation ♦♦♦♦♦♦♦♦.

2- A second phase of cooking: the oven has adjusted the necessary time, this research phase is represented by an animation ♦♦♦♦♦♦♦♦.

The remaining time taken into account the cooking time of the first phase.

It is now possible for you to open the door, to water or return your meats.

- The oven goes out when the cooking time is over and your screen tells you that the dish is ready.

DEFERRED DEPART COOKING

You can change the end time of cooking before putting your dish in the proposed bleacher.

- If you wish, you can change the end time by pressing the  button and displaying the new end-of-cooking time when the oven has started.

Validate by pressing the controller.

The oven stops and will start later so that the cooking finishes at the desired time.

• 5 COOKING

LIST OF «CHEF» DISHES



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

300gr to 1.2kg

Store-bought pizza - fresh pasta
Ready-to-use pizza dough
Home-made pizza dough

Place it on the grill for a crispy crust (you can place a sheet of parchment paper between the grid and the pizza to protect the oven from cheese drippings).

Place the pizza on the baking tray for a soft crust.



Chicken (CHEF 2)

Chickens (1,4 kg to 2.5 kg)

Duck, guinea fowl

Place the chicken on the grill using the grill + drip tray assembly. Pierce the skin of poultry to avoid splat-tering.



Fish (CHEF 3)

(400 gr to 1kg)

Whole fish (bream, hake, trout, mackerel) Roast fish. Not suitable for flat fish.

Use the multipurpose tray.



Savoury tart (CHEF 4)

Fresh quiches

Frozen quiches

Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom. Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grid.



Sweet tarts (CHEF 5)

Fresh tarts

Frozen tarts

Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispier on the bottom.



Small biscuits (CHEF 6)

Small individual cakes : cookies, croissants, buns, fruit bread in a mould, croque-monsieur.

Place the small individual cakes on a pastry tray, itself placed on the grill.

• 5 COOKING

LIST OF «CHEF» DISHES

Pizza

Pizza Base: 1 pizza crust

*with vegetables : 6 tablespoons tomato sauce + 100 g diced courgettes + 50 g diced bell

peppers + 50 g sliced aubergines + 2 small sliced tomatoes + 50 g shredded gruyere + oregano + salt
+ pepper.

*with roquefort and smoked bacon :
6 tablespoons tomato sauce + 100 g smoked bacon +
100 g roquefort in small chunks + 50 g walnuts + 60 g grated gruyere.

*with sausage and cottage cheese : 200 g drained cottage cheese spread on the crust + 4
sausages, sliced + 150 g ham slivers + 5 olives + 50 g grated gruyere + oregano
+ salt + pepper.

Quiches:

Base: 1 aluminium mould, diameter 27 to 30 cm

1 ready-to-use short crust pastry
3 beaten eggs + 50 cl heavy cream
salt, pepper, nutmeg.

Various garnishes :

200 g precooked larding bacon
or - 1 kg cooked endives + 200 g grated gouda
or - 200 g broccoli + 100 g larding bacon + 50 g blue cheese
or - 200 g salmon + 100 g spinach, cooked and drained.

Chicken

Stuff it with a good bouquet of fresh tarragon or rub it with a mixture of 6 crushed cloves of garlic with a pinch of coarse salt, and some peppercorns.

Flaky praline apple tart:

1 flaky pastry crust rolled and pricked with a fork.

200 ml cream brought to a boil with a vanilla bean.

2 beaten eggs with 30 g sugar, add the cooled cream.

2 apples cut into cubes rolled in 70 g crushed pralines.

Add cream and apples to crust. Place in the oven.

• 5 COOKING

HINTS AND TIPS

• Beef, pork, lamb

- Always remove meat from the refrigerator well before cooking: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce a roast beef that is golden outside, red inside and warm in the middle.

Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and dries out the meat. Turn the meat over using spatulas; if you pierce it, the blood will run out. Always leave meat to rest for 5 to 10 minutes after cooking. Wrap it in foil and put it at the oven's entrance; the blood attracted outside during cooking will return inside and moisten the meat.

- Use earthenware roasting dishes; glass tends to get splattered in grease.

- Do not cook in the enamelled drip tray.

- Avoid sticking garlic cloves into a leg of lamb, this will cause it to lose its blood; rather slip the garlic between the meat and the bone or cook unpeeled cloves alongside the lamb and crush them when cooking is complete to season the sauce; strain it and serve it very hot in a gravy boat.

• Fish

- When you buy it, it should smell pleasant and not too "fishy".

- The body should be firm and rigid and the scales should be firmly attached to the skin; the eyes should be bright and rounded and gills will appear shiny and moist.

• Tarts, quiches

- Avoid glass or porcelain dishes as they are too thick and extend the cooking time and the bottom of the crust is not crispy.

- With fruits, the bottom of the tart may become soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking.

- With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle a tablespoon of cornmeal.

• Pizza

- To prevent cheese or tomato sauce from dripping in the oven, you can place a piece of parchment paper between the shelf and the pizza.

• 6 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

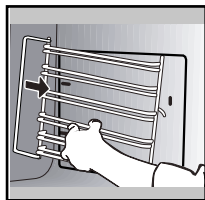
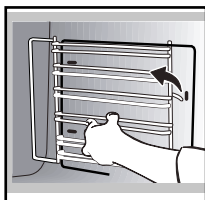
EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

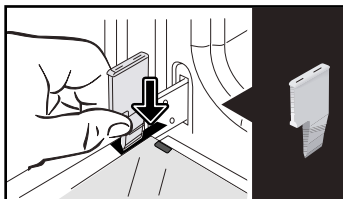
Side liners with shelf runners:

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.

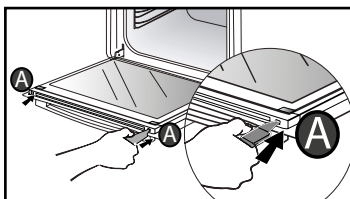


To clean the different inner glass, disassemble them as follows :

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



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



Remove the glass panel.

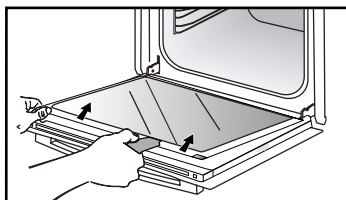
CLEANING THE DOOR GLASS



Warning

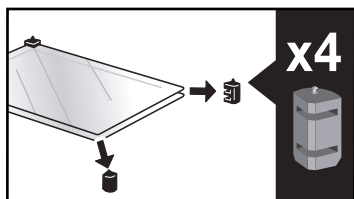
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

First of all remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.



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

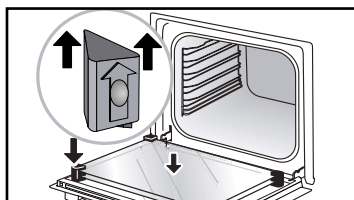
• 6 CARE



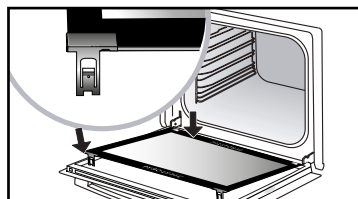
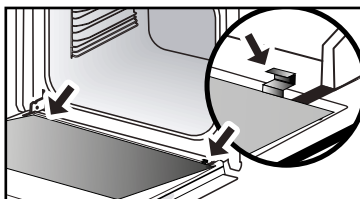
If necessary, remove them to clean them.

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

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



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

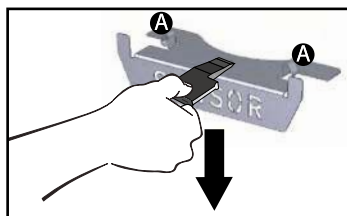


Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.

DISASSEMBLY AND REASSEMBLY OF THE "SENSOR" PLATE

You can dismantle the "SENSOR" plate indicating the presence of a humidity sensor linked to the CHEF mode as it is not essential for operation. Use the plastic wedge supplied to dismantle the door glass.



Disassembly :

Slide the plastic wedge between the "SENSOR" plate and the top of the oven and make a downward movement to unclip it.

Reassembly :

Grasp the "SENSOR" plate and firmly insert the notches **A** into the corresponding slots upwards.

PYROLYTIC SELF-CLEANING

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function:

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills.

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.



Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Proposed cycles:



PyroExpress in 59 minutes.

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, **a 90-minute ECO pyrolysis cycle will automatically begin.**



Pyrolysis 2h00

for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE CLEANING

The programmer 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  is displayed in the programmer to indicate that the door is locked.

At the end of pyrolysis, a cooling phase takes place and your oven remains unavailable during this time.



When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.

DELAYED CLEANING

Follow the instructions in the previous paragraph and then set the end time for the pyrolysis cycle by pressing .

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.

• 6 CARE

REPLACING THE LIGHT BULB

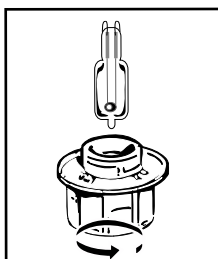


Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

This product contains a light source of energy efficiency class G.

• 7 *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

- «AS» is displayed (Auto Stop system).

This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- Default code starting with «F». Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- The oven is not heating. Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- The oven light is not working. Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- The cooling fan continues to operate after the oven stops. This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- The pyrolysis cleaning cycle does not begin. Check that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- The «door locking» symbol flashes in the display. Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

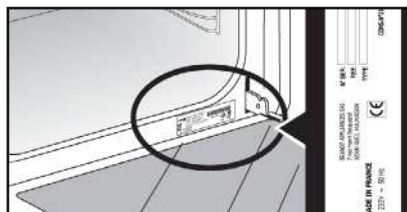
- Vibration noise.

Check that the power cord is not coming in contact with the rear wall. This has no impact on the proper operation of your device but can nevertheless generate a vibration noise during ventilation. Remove your device and move the cord. Replace your oven.

• 8 AFTER-SALES SERVICE

SERVICE CALLS

Any repair made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate.



ORIGINAL PARTS

During any servicing, ask that only certified genuine replacement parts are used.



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

DISHES		*		*		*		*		*		*		Cooking time
		°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	
MEAT	Roast pork (1kg)	200	2									190	2	60
	Roast veal (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Roast beef	240	2									200	2	30-40
	Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Poultry (1kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Chicken thighs			220	3			210	3					20-30
	Pork/veal chops			210	3									20-30
	Beef ribs (1kg)			210	3			210	3					20-30
FISH	Lamb chops			210	3									20-30
	Grilled fish			275	4									15-20
	Cooked fish (bream)	200	3									190	3	30-35
VEGETABLES	Fish in papillote	220	3									200	3	15-20
	Gratins (cooked foods)			275	2									30
	Potato gratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
PASTRIES	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30
	Sponge cake									180	3	180	4	35
	Swiss roll	220	3							180	2	190	3	5-10
	Buns	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake - Pound cake	180	3							180	3	180	3	45-50
	Ciafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies - Shortbread	175	3									170	3	15-20
	Kugelhupf									180	2			40-45
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Choux pastry	200	3							180	3	200	3	30-40
	Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3									200	3	5-10
	Savarin cake	180	3							175	3	180	3	30-35
	Shortcrust tart	200	1									200	1	30-40
OTHER	Thin flaky crust tart	215	1									200	1	20-25
	Terrine pâté	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Pies	200	2									190	2	40-45
	Bread	220	2									220	2	30-40
	Toast bread			275	4-5									2-3

N.B : Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting.

* depending on model



All the temperatures and cooking times are given for pre-heated ovens.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE → °C / °F									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240	275
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525

PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350

FOOD	* COOKING MODES	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

*Depending on model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.

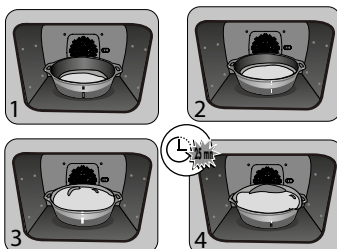
Recipe with yeast dough (depending on model)

Ingredients:

• Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast
Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

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

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



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

Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOP8360*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	81,4
Energy Efficiency Class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,70kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,10kWh
Number of cavities	1
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	73l
European Union eco-label	

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GUÍA DEL USUARIO

HORNO

ES

ESTIMADA CLIENTA, ESTIMADO CLIENTE

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.



BVCert.6011825

La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

ÍNDICE

Precauciones importantes y de seguridad	4
1 / Instalación	6
2 / Medio ambiente	7
3 / Presentación del horno	8
Los controles y la pantalla	9
Accesorios	10
4 / Configuración	12
Ajuste de la hora	12
Cambio de hora	12
Temporizador	12
Bloqueo de control	12
Menú de configuración	12
5 / Cocinar	13
Modo "EXPERTO"	13
- Cocción inmediata	13
- Programar la temperatura, duración	13
- Inicio retrasado de cocción	14
- Guardar una cocción	14
- Funciones de cocción en modo "Experto"	15
Modo "BAJA TEMPERATURA"	18
Modo "RECETAS"	19
Modo "CHEF"	21
6 / Mantenimiento	25
Superficie exterior	25
Desmontaje de los escalones	25
Limpieza de las ventanas de las puertas	25
Desmontaje y montaje de la placa "Sensor"	26
Autolimpiante por pirólisis	27
Reemplazo de lámpara	28
7 / Anomalías y soluciones	29
8 / Servicio posventa	30
9 / Auxiliar de cocina	31
Tablas de cocción	31
Pruebas de aptitud funcional	32
Recetas con levadura	32

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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



Importante:

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

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

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA:

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

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

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

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

Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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



ADVERTENCIA :

Para evitar cualquier riesgo de electrocución,

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

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

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través

de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.

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

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

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

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

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

• 1 *INSTALACIÓN*

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno.

Este aparato se puede instalar indistintamente bajo en columna (fig. A) o una encimera (fig. B)

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (fig. C, D).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para

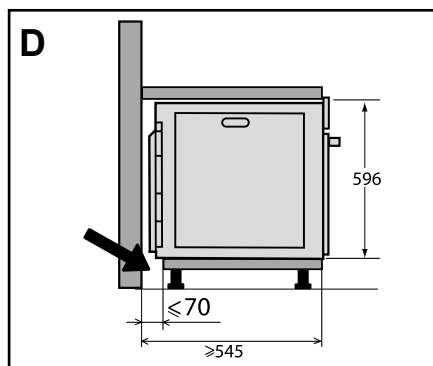
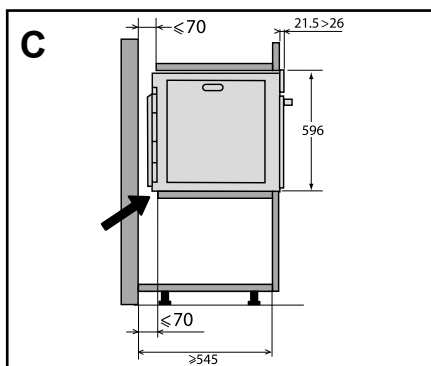
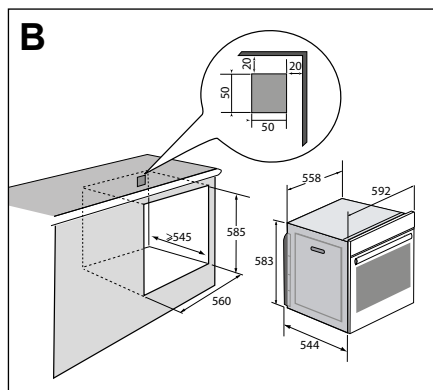
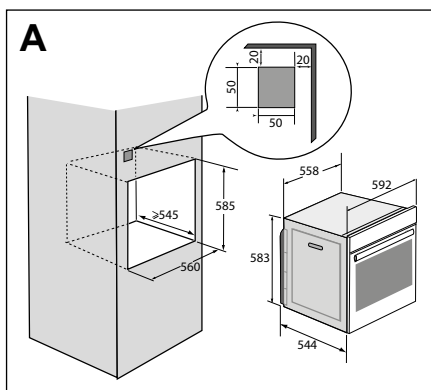
el paso del cable eléctrico.

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perforo un orificio de 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.



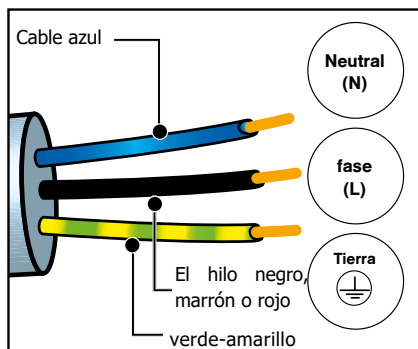
• 1 INSTALACIÓN

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 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una toma de tierra defectuosa o incorrecta, ni en el caso de una conexión incorrecta.



Atención:

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

• 2 MEDIO AMBIENTE

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse

con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

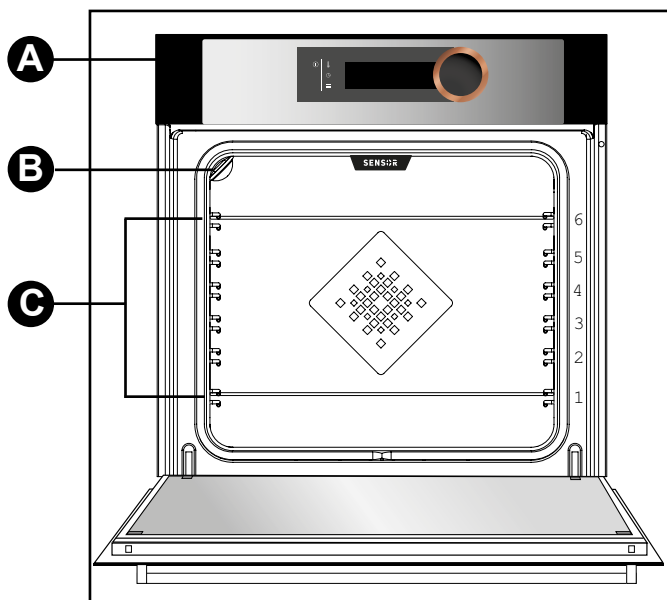
ENVASES



® - Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRESENTACIÓN DEL HORNO

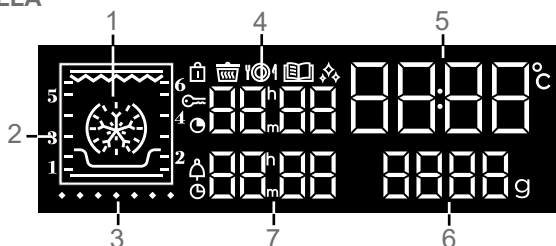


- A** Panel de control
- B** Luz
- C** Niveles (6 alturas disponibles)

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PANEL DE MANDOS

• LA PANTALLA



- 1 Visualización de los modos de cocción
- 2 Indicador de altura
- 3 Indicador de aumento de temperatura
- 4 Visualización del tiempo de cocción
- 5 Visualización del reloj y de la temperatura del horno
- 6 Visualización del peso
- 7 Visualización del avisador y de la hora de fin de la cocción

- Indicador de bloqueo de los mandos
- Indicador de función "Baja temperatura"
- Indicador de función «Chef»
- Indicador de función "Recetas"
- Indicador de autolimpieza (pirólisis)
- Indicador de bloqueo de la puerta
- Indicador de tiempo de cocción
- Indicador del avisador
- Indicador de fin de la cocción

• LAS TECLAS



- 1 Encendido / Apagado
- 2 Ajuste de la temperatura
- 3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador
- 4 Acceso al menú de ajustes

• LA RUEDA DE MANDOS

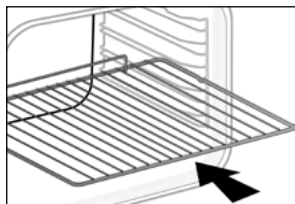
Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LES ACCESORIOS (según el modelo)

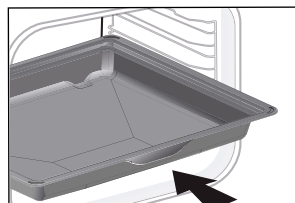
- Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para cocinar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



- Bandeja multiusos, graseras 45 mm

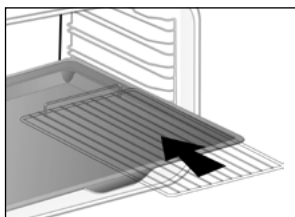
Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



- Parrillas «sabor»

Estas medias parrillas «sabor» se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.

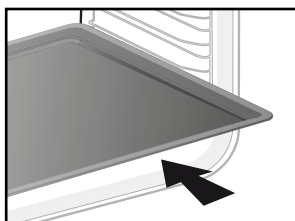
Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.



• Bandeja de repostería 8 mm

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

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



• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

- Sistema de guías telescópicas

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas son totalmente extraíbles ofreciendo una accesibilidad total.

Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.

INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

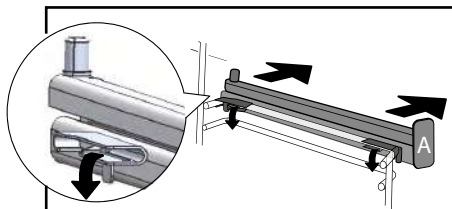
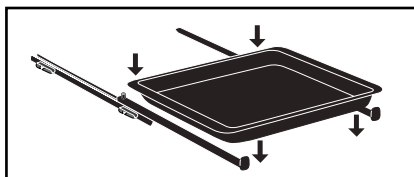
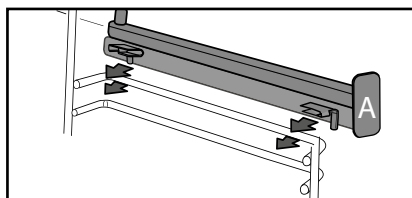
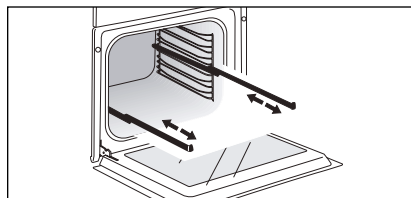
Tras haber retirado los 2 niveles, escoja la altura (de 2 a 5) en la que quiera fijar las guías. Encaje la guía izquierda en el nivel izquierdo efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el nivel. Proceda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

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

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

Para desmontar las guías, retire de nuevo los niveles.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.



Consejo

Para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasera.



Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.

• 4 AJUSTES

PUESTA EN HORA

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

AJUSTE DE LA HORA (

Pulse la tecla  durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla .

0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela para validar; se iniciará la cuenta atrás.

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

Nota: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.

Sin confirmación, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

BLOQUEO DE LOS MANDOS Seguridad para los niños

Pulse simultáneamente las teclas  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: sólo permanece activa la tecla . Para desbloquear los mandos, pulse

simultáneamente las teclas  y  hasta que desaparezca el símbolo  de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTES

Puede modificar diferentes parámetros de su horno:

lámpara, contraste, sonidos y modo de demostración.

Para ello, pulse durante varios segundos la tecla  para acceder al menú de ajustes.

Consulte la siguiente tabla:

Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlsela para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse .

Parámetros establecidos por defecto	Lámpara: Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
	
	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	Contraste: El porcentaje de luminosidad de la pantalla puede ajustarse del 10% a 100%.
	Modo DEMO: Activa/desactiva el modo "DEMO"; modo de demostración que se utiliza en la exposición. Desactívelo para que su horno esté operativo.
	Mostrar en espera: Posición ON, pantalla apagada después de los 90s. Posición OFF, reducción, brillo después de los 90s.

• 5 COCCIÓN

REALIZAR UNA COCCIÓN

Este horno le permite acceder a 3 tipos de programación diferentes según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta:

- Una receta de la que conoce todos los parámetros (usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción): seleccione el modo **"EXPERTO"**.

- Una receta dirigida completamente por el horno gracias a un programa electrónico especificado para obtener una cocción con una ternura inigualable de la carne y unos sabores excepcionales: seleccione el modo **"BAJA TEMPERATURA"**.

- Una receta para la que necesita la ayuda del horno (seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados: la temperatura, el tiempo de cocción y el tipo de cocción): seleccione el modo **"RECETAS"**.

Seleccione el modo **"CHEF"** para una receta gestionada automáticamente por el horno. Elige entre una lista de los platos más comunes que quieres cocinar.



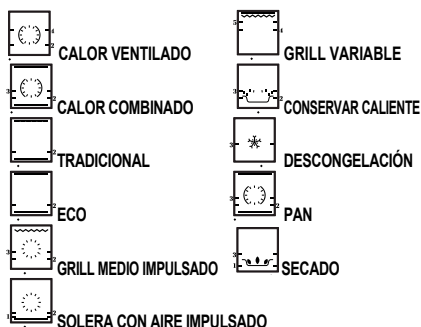
Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.

MODO "EXPERTO"

El modo Experto le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

- Puede acceder a la pantalla "Experto" pulsando o girando la rueda o pulsando una de las teclas ① o ≡.

- Seleccione el tipo de cocción de la siguiente lista girando la rueda y pulsándola para confirmar.



COCCIÓN INMEDIATA

El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una (o dos) altura(s) de nivel y una temperatura modificable.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

PROGRAMAR LA TEMPERATURA

Cuando se encuentre en la función de cocción deseada, pulse ②.

• 5 COCCIÓN

Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

PROGRAMAR LA DURACIÓN

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ; el tiempo de cocción parpadeará  y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

Su horno está equipado con la función "SMART ASSIST", la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACION DE TIEMPO
 CALOR VENTILADO	30 min
 CALOR COMBINADO	15 / 30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
 SOLERA CON AIRE IMPULSADO	30 min
 GRILL VARIABLE	7 min
 CONSERVAR CALIENTE	60 min
 DESCONGELACIÓN	60 min
 PAN	40 min
 SECADO	5 horas

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla . El indicador  parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda.

Púlsela para confirmar.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

MEMORIZAR UNA COCCIÓN

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

- Programar una memoria :

En el modo Experto, seleccione una cocción, su temperatura y su duración y después pulse la rueda hasta que aparezca "MEM 1". Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: Si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas :

Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. La cocción comenzará y entonces podrá aplazar el inicio de la cocción.

• 5 COCCIÓN

FUNCIONES DE COCCIÓN EN MODO “EXPERTO”

(según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill con aire impulsado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera con aire impulsado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

• 5 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletitas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, de brioche, kouglof. El molde se coloca en la placa sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles 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).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.

* 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.



Consejo de ahorro de energía.

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



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

• 5 *COCCIÓN*

FUNCIÓN DE SECADO

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

Utilice únicamente alimentos frescos.
Lávelos cuidadosamente, escúrralos y

séquelos.

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

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

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

Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos



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

• 5 COCCIÓN

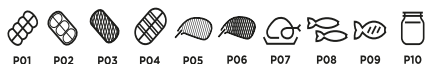
MODO “BAJA TEMPERATURA” (según el modelo)

La cocción a “BAJA TEMPERATURA” debe empezar obligatoriamente con el horno frío.

Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción lenta a temperaturas poco elevadas.

La calidad de cocción es óptima.

El horno le ofrece 10 platos para elegir:



P01 - Ternera asada (4:00 h)



P02 - Roast beef poco hecho (3:00 h)



P03 - Roast beef muy hecho (4:00 h)



P04 - Asado de cerdo (5:00 h)



P05 - Cordero poco hecho (3:00 h)



P06 - Cordero muy hecho (4:00 h)



P07 - Pollo (6:00 h)



P08* - Pescado piezas pequeñas (1:20 h)



P09* - Pescado piezas grandes (2:10 h)



P10* - Yogur (3:00 h)

COCCIÓN INMEDIATA

- Gire la rueda hasta la función de cocción “baja temperatura”.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y “Lt”.

- Confirme la selección pulsando la rueda.

- Parpadeará “P01” y deberá seleccionar su plato girando la rueda.- Seleccione su plato.

- Una vez seleccionado el plato, por ejemplo: P01 (ternera asada), coloque su carne sobre la parrilla en el nivel superior indicado en la pantalla (nivel 2) y deslice la grasera en el nivel inferior (nivel 1).

***NOTA:** No utilice la parrilla para los programas P08-P09-P10. Colóquelos directamente sobre la grasera en el nivel indicado en la pantalla.

- Confirme la selección pulsando la rueda. Se iniciará la cocción.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y pitará durante 10 minutos.

Pulse una tecla para detener los pitidos.

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

• 5 COCCIÓN

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a “baja temperatura”.

Tras haber seleccionado su programa, pulse la tecla ☹. El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda.

Púlsela para confirmar.

La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

 Si su horno está demasiado caliente para iniciar una cocción a baja temperatura, la pantalla indicará “Hot”. En ese caso, deje enfriar el horno.

MODO “RECETAS”

La función “Recetas” selecciona por usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso.

COCCIÓN INMEDIATA

Seleccione “Guía” en la pantalla girando la rueda y después confírmelo.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y “Guía”.

Hay pre-programadas 35 recetas (o 15, dependiendo el modelo del horno). Consulte las 2 tablas siguientes.

Desplácese por los alimentos girando la rueda y púlsela para confirmar su selección.

En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso real de su alimento girando la rueda y confírmelo.

El horno calculará automáticamente el tiempo de cocción ideal y lo indicará; comenzará inmediatamente.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción pulsando la tecla ☹, visualizando la nueva hora de fin de cocción cuando el horno comience a funcionar.

Valídela pulsando la rueda.

El horno se apagará y volverá a encenderse más tarde para que la cocción finalice a la hora deseada.



Para las recetas que necesiten un precalentamiento no efectuar la cocción con inicio diferido.

• 5 cocción

Alimentos	35 Recetas
Pollo	P01
Pato	P02
Magret de pato	* P03
Pavo	P04
Paletilla de cordero poco hecha	P05
Buey poco hecho	P06
Buey al punto	P07
Buey muy hecho	P08
Asado de cerdo	P09
Asado de ternera	P10
Costilla de ternera	* P11
Salmón	P12
Trucha	P13
Terrina de pescado	P14
Lasaña	P15
Patatas gratinadas	P16
Tomates rellenos	P17
Patatas rellenas	P18
Masa de hojaldre	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Masa quebrada	P22
Masa crecida	P23
Tarta de frutas	P24
Crumble	P25
Bizcocho genovés	P26
Cupcakes	P27
Flanes	P28
Galletas	* P29
Pastel	P30
Pastel de yogur	P31
Pastel chocolate	P32
Brioche	P33
Pan	P34
Baguette	P35

Alimentos	15 Recetas
Pollo	P01
Magret de pato	* P02
Buey poco hecho	P03
Pizza	P04
Asado de cerdo	P05
Patatas gratinadas	P06
Paletilla de cordero poco hecha	P07
Asado de ternera	P08
Salmón	P09
Terrina de pescado	P10
Quiche	P11
Tomates rellenos	P12
Galletas	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

** Precaliente el horno antes de introducir las bandejas.*

• 5 *COCCIÓN*

EL MODO «CHEF»

Este modo le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calcula automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, tiempo de cocción y tipo de cocción) gracias a sensores electrónicos colocados dentro del horno y que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

 **El modo «Chef» no requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar OBLIGATORIAMENTE con el horno frío.**

COCCIÓN INMEDIATA

- Desde el menú general, seleccione el modo de cocción «CHEF» con la rueda y valide.

El símbolo  y "CHEF" se muestran en la pantalla. Validar presionando el controlador. Chef "1" parpadea, tienes que elegir tu plato girando el controlador.

El horno ofrece una selección de 6 platos (ver la lista de platos a continuación).

- Seleccione su plato y luego valide.
- Validar de nuevo en el controlador para empezar a cocinar.

ATENCIÓN:

Este modo de cocción se efectúa en dos fases:

1- Una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determina el tiempo de cocción ideal.

Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.



IMPORTANTE: no abra la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos, ya que se anularía la cocción.

Esta fase de búsqueda está representada con una animación .

2- Una segunda fase de cocción: el horno ha ajustado el tiempo requerido y esta fase de búsqueda está representada con una animación .

El tiempo restante indicado tiene en cuenta el tiempo de cocción de la primera fase.

Ahora ya se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar o dar la vuelta al asado.

- El horno se apaga cuando termina el tiempo de cocción y la pantalla indica que el plato está listo.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede cambiar la hora de finalización de la cocción antes de poner el plato en la grada propuesta.

- Si lo desea, puede cambiar la hora de finalización pulsando el botón  y mostrando el nuevo tiempo de finalización de la cocción cuando el horno ha comenzado.

Validar presionando el controlador.

El horno se detiene y comenzará más tarde para que la cocción termine a la hora deseada.

• 5 COCCIÓN

LISTA DE DISHES "CHEF"



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

de 300 g a 1,2 kg

pizzas preparadas - pasta fresca
masas de pizza listas para usar
masas de pizza «caseras»

Colóquela sobre la rejilla para obtener una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso).

Colóquela sobre la placa de repostería para obtener una masa tierna.



Pollo (CHEF 2)

Pollos de 1.4 kg a 2,5 kg
Pato joven, pularda

Coloque el pollo en la rejilla del conjunto parrilla + grasera.

Cocción: es preferible utilizar fuentes de barro para evitar las salpicaduras.

Pinche la piel de las aves antes de la cocción para evitar las salpicaduras.



Pescado (CHEF 3)

de 400 g a 1 kg

pescados enteros (dorada, merluza, trucha, caballa) pescado asado. No apto para peces planos.

Reserve esta función para los pescados enteros.

Utiliza la bandeja multiusos.



Tartas saladas (CHEF 4)

Quiches frescas

Quiches congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.

Retire la bandeja de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la rejilla.



Tarta dulce (CHEF 5)

Tartas frescas

Tartas congeladas

Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará crujiente por debajo.



Galletas (CHEF 6)

repostería individual: cookies, financiers, croissants, panecillos, caracolas, sándwiches de jamón y queso.

Coloque la repostería individual sobre la placa de repostería, encima de la parrilla.

• 5 *COCCIÓN*

ALGUNAS RECETAS DE MODA 'CHEF'

Pizza

Pizza Base: 1 masa para pizza

*con verduras : 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas en rodajas + 2 tomates pequeños en rodajas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

*con roquefort, panceta ahumada : 6 cucharadas de salsa de tomate + 100 g de panceta + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de gruyere rallado.

*con salchichas, queso fresco : 200 g de queso fresco escurrido extendido sobre la masa + 4 salchichas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de gruyere rallado + orégano + sal + pimienta

Quiches:

Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro

1 masa brisa lista para usar

3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa

sal, pimienta y nuez moscada.

Rellenos varios :

200 g de panceta troceada y precocinada,

o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de gouda rallado

o - 200 g de brócoli + 100 g de torreznos + 50 g de queso azul

o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas escurridas

Pollo

Rellénalo con un ramillete de estragón fresco o úntelo con una mezcla elaborada con 6 dientes de ajo machacados con una pizca de sal gorda y unos granos de pimienta.

Tarta hojaldrada praliné con manzanas:

1 masa de hojaldre extendida con su hoja y pinchada con un tenedor.

200 ml de nata en ebullición con una vaina de vainilla.

2 huevos batidos con 30 g de azúcar, añadir a la nata enfriada.

2 manzanas cortadas en dados untadas con 70 g de praliné.

Disponga la nata + las manzanas. Introduzca el plato en el horno.

• 5 *COCCIÓN*

CONSEJOS Y TRUCOS

• Buey, cerdo, cordero

- Saque obligatoriamente cualquier carne del frigorífico con bastante antelación a la cocción: el contraste frío-calor endurece la carne y siguiendo este consejo obtendrá un asado de buey dorado por fuera, rojo por dentro y caliente en el centro.

No sale antes de cocinar: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne ayudándose de espátulas: si la pincha, la sangre se escapará. Deje siempre reposar la carne de 5 a 10 minutos tras la cocción: envuélvala en papel de aluminio y déjela en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre atraída hacia el exterior durante la cocción refluye e irriga el asado.

- Utilice fuentes de barro para asar: el vidrio favorece las proyecciones de grasa.

- No cocine en la bandeja grasera esmaltada.

- Evite mechar la pierna de cordero con dientes de ajo, ya que perdería la sangre; en su lugar, deslice el ajo entre la carne y el hueso o coloque los dientes de ajo sin pelar junto al cordero y aplástelos al finalizar la cocción para que perfumen la salsa; fíltrela y sírvala muy caliente en una salsera.

• Pescados

- Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar.

- El cuerpo debe estar firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

• Tartas, quiches

- Evite los platos de cristal o porcelana: al ser demasiado gruesos prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente.

- Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo de empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo.

- Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

• Pizza

- Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

• 6 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

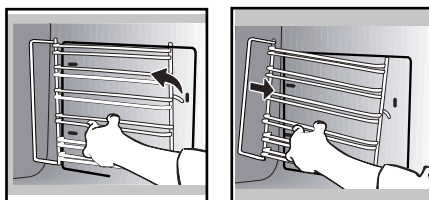
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

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



LOS CRISTALES DE LA PUERTA

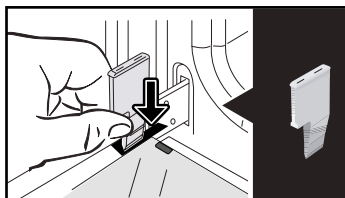


Advertencia

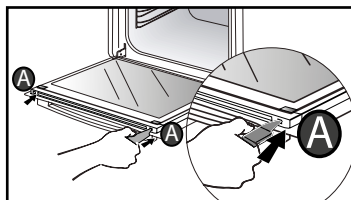
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

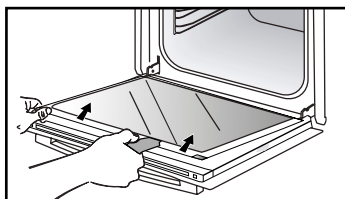
Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



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

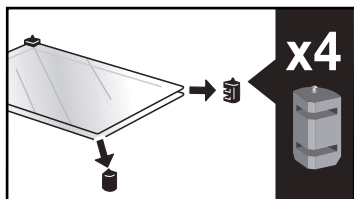


Quite el cristal.



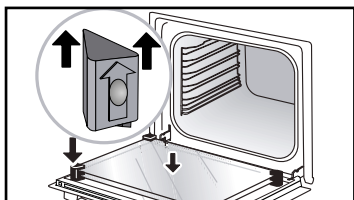
La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.

• 6 MANTENIMIENTO

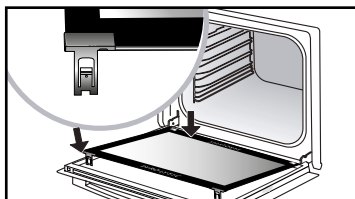
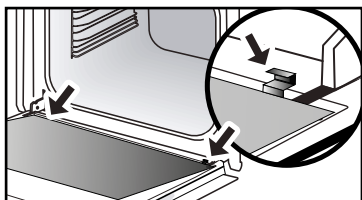


Si es necesario, retírelos para limpiarlos. **No sumerja los cristales en el agua.** Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

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



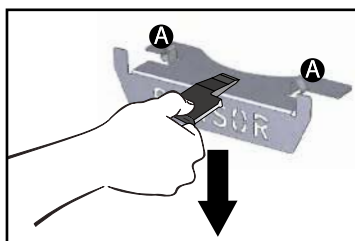
Encaje el último cristal en los topes metálicos y después engánchelo, con la cara que indica «PIROLÍTICO» orientada hacia usted y legible.



Retire la cuña de plástico. El aparato ya está nuevamente operativo.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PLACA "SENSOR"

Puede desmontar la placa "SENSOR" que indica la presencia del sensor de humedad que esta vinculado al modo CHEF pero que no es esencial para el funcionamiento normal del horno. Use la cuña de plástico suministrada para desmontar el vidrio de la puerta.



Desmontaje:
Deslice la cuña de plástico entre la placa "SENSOR" y la parte superior del horno y haga un movimiento hacia abajo para soltarla.

Reensamblaje:
Sujete la placa "SENSOR" e inserte firmemente las muescas **A** en las ranuras correspondientes hacia arriba.

• 6 MANTENIMIENTO

AUTOLIMPIEZA POR PIROLÍISIS

Este horno está equipado con una función de autolimpieza 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 los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.

EFFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

Ciclos de pirólisis disponibles:



PyroExpress de 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida de la cavidad: limpia una cavidad poco sucia en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura de la cavidad determina si el calor residual en la cavidad es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, **se establecerá una pirólisis**

ECO de 1:30 h automáticamente.



Pirólisis de 2:00 h

Para una limpieza más profunda de la cavidad del horno.

LIMPIEZA INMEDIATA

El programador sólo debe indicar la hora. Ésta 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 el símbolo  que indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, tiene lugar una fase de enfriamiento, su horno no está disponible durante este tiempo.



Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para que usted pueda volver a cocinar lo 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

• 6 MANTENIMIENTO

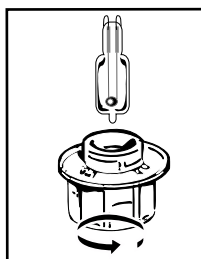
terminado, vuelva a colocar el selector de función en la posición 0.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA



Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la lámpara. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.



Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

• 7 *ANOMALÍAS Y SOLUCIONES*

- La pantalla indica “AS” (parada automática)

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga su horno en PARADA.

- El código de fallo comienza por “F”.

Su horno ha detectado una perturbación. Apague su horno durante 30 minutos. Si el fallo sigue presente, efectúe un corte de alimentación durante un minuto como mínimo.

Si el fallo persiste, contacte con el servicio postventa.

- El horno no calienta. Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Compruebe si el horno se encuentra en modo “DEMO” (vea el menú de ajustes).

- La lámpara del horno no funciona.

Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.

Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo después de la cocción para ventilar el horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el servicio postventa.

- La limpieza por pirólisis no se realiza.

Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio postventa.

- El símbolo de “bloqueo de puerta” parpadea en la pantalla.

Fallo del bloqueo de la puerta, póngase en contacto con el servicio postventa.

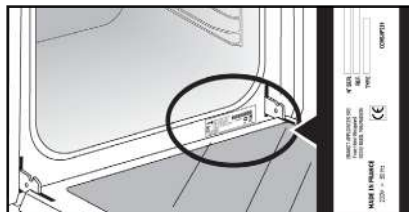
- Ruido de vibración.

Compruebe que el cable de alimentación no esté en contacto con la pared posterior. Esto no tiene ningún impacto en el funcionamiento adecuado de su dispositivo, pero puede generar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su dispositivo y mueva el cable. Instale de nuevo su horno en su alojamiento.

• 8 *SERVICIO TECNICO*

INTERVENCIONES

Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características.



PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



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

B: Referencia comercial

C: Referencia de servicio

H: Número de serie

PLATOS		*		*		*		*		*		*		TIEMPO DE COCCION
		°C	GALURIA	°C	GALURIA	°C	GALURIA	°C	GALURIA	°C	GALURIA	°C	GALURIA	
CARNE	Asado de cerdo (1kg)	200	2									190	2	60
	Asado de ternera (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Asado de buey	240	2									200	2	30-40
	Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Muslos de pollo			220	3			210	3					20-30
	Costillas de cerdo / ternera			210	3									20-30
	Costillas de buey (1kg)			210	3			210	3					20-30
VERDURAS	Costillas de cordero			210	3									20-30
	Pescados asados			275	4									15-20
	Pescados cocinados (dorada)	200	3									190	3	30-35
	Pescados en papillote	220	3									200	3	15-20
	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2									30
	Gratenes «dauphinois»	200	3									180	3	45
	Lasañas	200	3									180	3	45
	Tomates rellenos	170	3									170	3	30
PASTELES	Bizcocho esponjoso - Tarta									180	3	180	4	35
	Brazo de gitano	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Bizcocho - cuatro cuartos	180	3							180	3	180	3	45-50
	Tarta de cerezas	200	3									190	3	30-35
	Galletas - Polvorones	175	3									170	3	15-20
	Kugelhophf									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenas	220	3									210	3	5-10
	Masa de buñuelos	200	3							180	3	200	3	30-40
	Pastas hojaldradas	220	3									200	3	5-10
	Pastel Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarta de masa quebrada	200	1									200	1	30-40
	Tarta de hojaldre fino	215	1									200	1	20-25
VARIOS	Paté en terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza masa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Sufilé									180	2			50
	Empanadas	200	2									190	2	40-45
	Pan	220	2									220	2	30-40
	Pan tostado			275	4-5									2-3

* según modelo

Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.



CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS.

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

PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGUN NORMA CEI 60350

ALIMENTO	* MODOS DE COCCION	NIVEL	ACCESORIOS	°C	TIEMPO min.	
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	30-40	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		5	bandeja 45 mm	150	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	25-45	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		3	bandeja 45 mm	175	25-35	SI
Galletas de mantequilla (8.4.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	160	30-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		5	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	20-40	SI
Magdalenas (8.4.2)		3	bandeja 45 mm	170	25-35	SI
Magdalenas (8.4.2)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	170	25-35	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		4	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		3	parilla	150	30-40	SI
Bizcocho esponjoso sin grasa (8.5.1)		2 + 5	bandeja 45 mm + parilla	150	30-40	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		1	parilla	170	90-120	SI
Tarta de manzana (8.5.2)		3	parilla	180	90-120	SI
Superficie de gratinado (9.2.2)		5	parilla	275	3-6	

* según modelo

NOTA : Para cocinar sobre 2 niveles, se puede salir los platos a diferentes momentos.

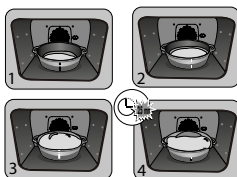
Receta con levadura (según el modelo)

Ingredientes:

• 2 kg de harina • 1.240 ml de agua • 40 g de sal • 4 paquetes de levadura de panadería deshidratada.
Mezcle la masa con la mezcladora y haga subir la masa en el horno.

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

KÄYTTÖOHJE

UUNI

FI

HYVÄ ASIAKAS!

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia.

Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista elegantteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa

kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista. Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa! Kiitämme luottamuksestanne!



BVCert.6011825

Etiketti "Origine France Garantie" varmistaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja puolueettoman ilmoituksen alkuperästä. DE DIETRICH-tuotemerkki on ylpeä siitä, että se kiinnittää tämän etiketin ranskalaisten tehtaiden tuotteisiin, jotka sijaitsevat Orléans ja Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuus ja tärkeät varotoimet	4
1 / Asennus	6
2 / Ympäristö	7
3 / Uunin esittely	8
Säätimet ja näyttö	9
Lisävarusteet	10
4 / Asetukset	12
Aika -asetus	12
Kellonajan muuttaminen	12
Ajastin	12
Ohjauslukko	12
Asetusvalikko	12
5 / Keitä	13
"EXPERT" -tila	13
- Välitön kypsennys	13
- Ohjelmoi lämpötila, kesto	13
- Kypsennyksen viivästynyt aloitus	14
- Tallenna ruoanlaitto	14
- Kypsennystoiminnot "Expert" -tilassa	15
"ALALÄMPÖTILA" -tila	18
"RECIPES" -tila	19
"CHEF" -tila	21
6 / Huolto	25
Ulkopinta	25
Vaiheiden purkaminen	25
Ovi -ikkunoiden puhdistus	25
"Sensor" -levyn purkaminen ja kokoaminen	26
Itsepuhdistuva pyrolyysillä	27
Lampun vaihto	28
7 / Poikkeamat ja ratkaisut	29
8 / Huoltopalvelu	30
9 / Kypsennysapu	31
Keittokaaviot	31
Toiminnalliset kelpoisuustestit	32
Reseptit hiivalla	32

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan internetsivuilta.

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



Tärkeää:

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

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

— Valvo lapsia, etteivät he pääse leikkimään laitteen kanssa.

VAROITUS:

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

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä. Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

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



VAROITUS:

Varmista ennen lampun vai

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

htamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikäsineitä lampun suojalasin irrottamiseen.



Pistorasian tulee olla saavutettavissa asennuksen jälkeen. Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

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

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

kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentamisen ehkäisemiseksi.

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

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

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

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

• 1 ASENNUS

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA

Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.

Laite voidaan asentaa joko työtason alle (kuva A) tai kalusteisiin (kuva B).

Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin (työtason alla tai kalusteissa), seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (kuva C, D).

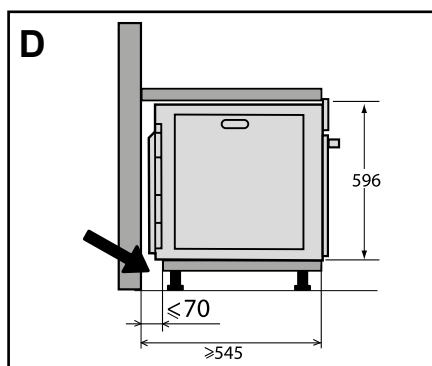
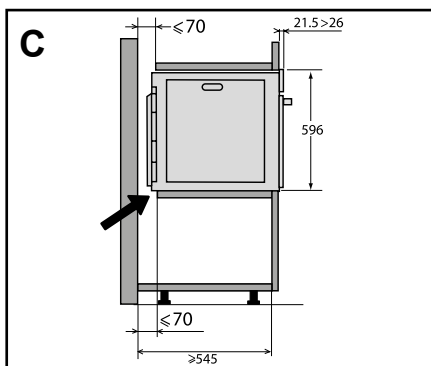
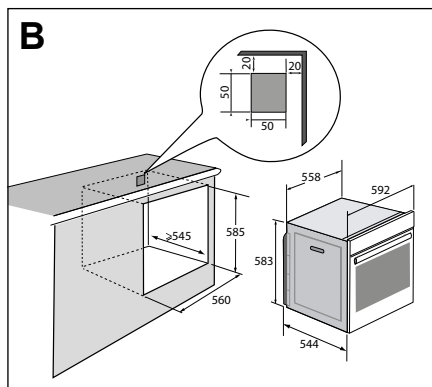
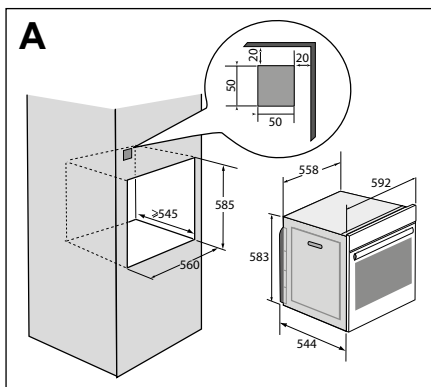
Jos kalusterakenteen takaosa on suljettu, tee niihin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.

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.



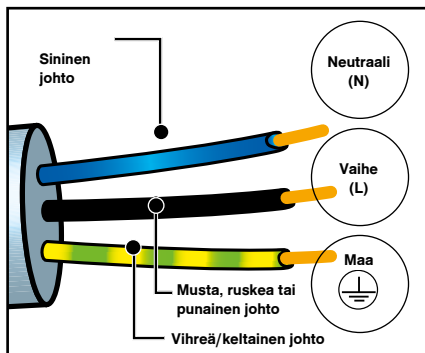
• 1 ASENNUS

SÄHKÖLIITÄNNÄT

Uuni kytketään 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.

Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitännäntään tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



Varoitus:

Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.

• 2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

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



Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja

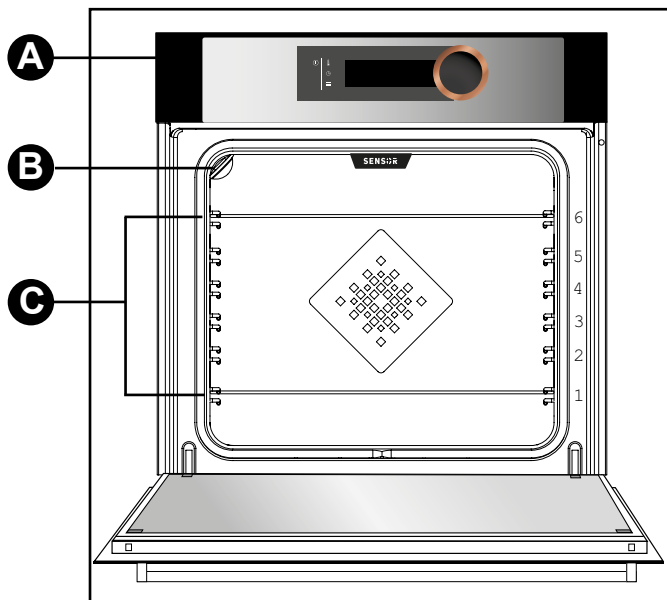
elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjäsi ja pyydä tietoa asuinpaikasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

UUNIN YLEISKUVAUS



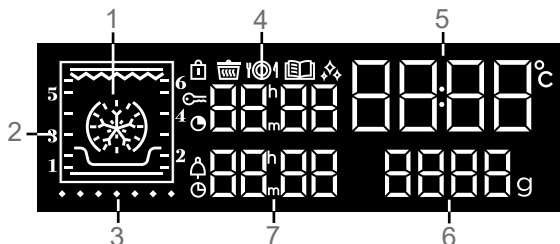
- A** Ohjauspaneeli
- B** Valo
- C** Kiskot (6 korkeutta käytettävissä)

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS



OHJAUSPANEELI

• NÄYTTÖ



- 1 Kypsennystilojen näyttö
- 2 Peltitasojen ilmaisin
- 3 Lämpötilan nousun ilmaisin
- 4 Kypsennyksen keston näyttö
- 5 Uunin kellon ja lämpötilan näyttö
- 6 Painon näyttö
- 7 Kypsennyksen päättymisajan ja munakellon näyttö

- Ohjauspainikkeiden lukituksen ilmainen
- "Matala lämpötila" -toiminnon ilmainen
- "Chef" -toiminnon ilmainen
- "Reseptit" -toiminnon ilmainen
- Automaattipuhdistuksen (pyrolyysi) ilmainen
- Luukun lukituksen ilmainen
- Kypsennyksen keston ilmainen
- Munakellon ilmainen
- Kypsennyksen päättymisen ilmainen

• PAINIKKEET



- 1 Virtakatkaisin
- 2 Lämpötilan asetukset
- 3 Kellon, kypsennyksen keston ja päättymisen sekä munakellon asetukset
- 4 Pääsy asetukset-VALIKKOON

• VALINTAKIEKKO

Kyseessä on pyörivä valintakiekko, jota painamalla voit valita ohjelmia, lisätä ja vähentää arvoja ja vahvistaa valintoja.

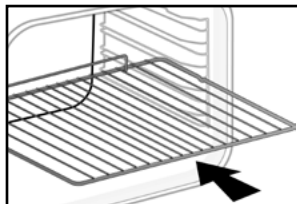
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

- Kaatumisenestolla varustettu turvaritilä

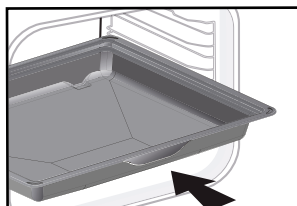
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astoiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-aineet asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



- Paistopelti, monikäyttöinen, syvä 45 mm

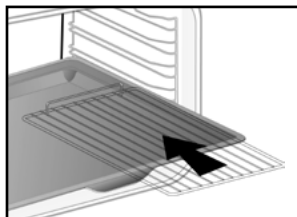
Asennus kiskoille ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.



- Aromiritilät

Puolikokoisia aromiritilöitä voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle pellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää.

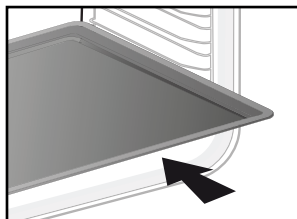
Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.



• Paistopelti 8 mm

Asetetaan peltitasolle. Soveltuu keksien, pikkuleipien ja kuppikakkujen paistamiseen.

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



• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

- Aromiritilät

Puolikokoisia aromiritiloita voi käyttää toisistaan riippumatta matalalle tai syvälle paistopellille asetettuina putoamisenestoripa vasten uunin takaseinää.

Yhtä ritilää käyttämällä voit pitää ruoka-aineet kosteina pellille kertyneellä nesteellä.

-Liukukiskojärjestelmä

Liukukiskojärjestelmän ansiosta ruokien käsittely on käytännöllistä ja helppoa. Pellit voi vetää ulos pehmeästi, mikä tekee niiden käsittelystä yksinkertaista. Pellit voi myös irrottaa kokonaan, jolloin niihin pääsee helposti käsiksi.

Pellit ovat lisäksi vakaita, mistä johtuen ruokien työstäminen ja käsittely on turvallista. Tämä vähentää myös palovammojen riskiä. Ruuat on todella helppo ottaa pois uunista.

LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN JA IRROTTAMINEN

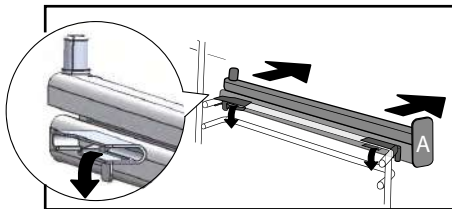
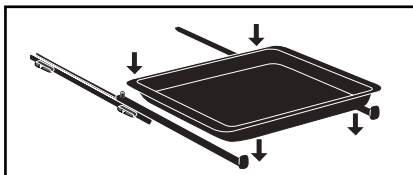
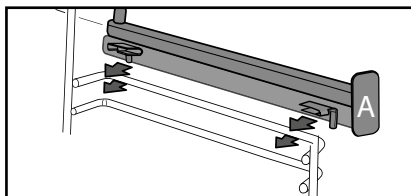
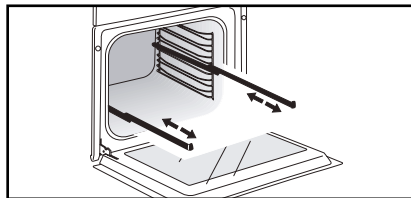
Vedä ensin ulos 2 kiskoa, valitse sitten peltitaso (2 - 5), jolle haluat asentaa liukukiskot. Kiinnitä vasen kisko vasemmanpuoleiseen ristikkoon painamalla sen etuosaa ja takaosaa siten, että liukukiskon 2 uloketta asettuvat ristikon sisään. Menettele samalla tavalla oikeanpuoleisen liukukiskon kanssa.

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

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

Liukukiskojen irrottamiseksi irrota jälleen ristikot.

Paina ulokkeita ristikon läpi taaksepäin niiden irrottamiseksi ristikosta. Vedä liukukisko irti itseäsi kohti.



Vinkki

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



Lisävarusteet voivat muuttaa muotoaan kuumuuden takia, mutta tämä ei vaikuta niiden toimintaan. Ne palautuvat jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa.

• 4 KELLON

ASETUKSET

Kun käynnistät uunin, näytössä vilkkuu 12:00.

Säädä kello kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

Sähkökatkon jälkeen kellonaika vilkkuu.

KELLONAJAN MUOKKAUS

Paina painiketta  muutaman sekunnin ajan kunnes kello vilkkuu. Muokkaa kellon asetuksia kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

MUNAKELLO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

Paina painiketta .

0:00 vilkkuu. Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta..

HUOMIO: Voit muuttaa tai peruuttaa munakellotoimintoa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0:00.

Jos et vahvista valintaa, se tallentuu automaattisesti muutaman sekunnin kuluessa.

OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITUS Lapsilukko

Paina samanaikaisesti painikkeita  ja , kunnes symboli  ilmestyy näyttöön. Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAA: vain painike  on käytettävissä.

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti painikkeita  ja , kunnes symboli  häviää näytöltä.

ASETUKSET-VALIKKO

Voit säätää uunin eri asetuksia: valo, kontrasti, äänet ja demo-tila.

Sitä varten paina muutaman sekunnin ajan painiketta  ja siirry asetukset-valikkoon.

Katso alla oleva taulukko:

Muokkaa tarvittaessa eri asetuksia kääntämällä valintakiekkoa ja vahvistamalla valintasi painamalla.

Poistu asetukset-valikosta milloin tahansa painamalla .

Asennetut oletusasetukset	Valo: Asetuksella ON valo palaa kypsennystoimintojen aikana (paitsi EKO-toiminnossa). Asetuksella AUTO uunin valo sammuu 90 sekunnin kuluttua kypsennystoimintojen käynnistymisestä.
	
	Äänet - äänimerkit: Asetus ON, äänet ovat käytössä. Asetus OFF, äänet ovat poissa käytöstä.
	Kontrasti: Näytön kirkkauden prosenttilukua voi säätää 10 ja 100 %:n välillä.
	DEMO-tila: Ota "DEMO"-tila käyttöön/ pois käytöstä: demo-tila käytössä esittelyn aikana. Poista tila käytöstä uunin käyttöönottoa varten.
	Näytön aikakatkaisu ON-asento: näyttö pois päältä 90 sekunnin kuluttua OFF-asento: vähentynyt kirkkaus 90 sekunnin kuluttua

• 5 KYPSENNYS

KYPSENNYKSEN KÄYTTÖ

Tällä uunilla voit käyttää 3 eri ohjelmointityyppiä riippuen siitä, kuinka hyvin tunnet reseptisi kypsennystilan:

- Resepti, jonka kaikki asetukset hallitset (valitset itse kypsennystyyppin, lämpötilan ja keston); valitse **“OHJELMAVALINTA”**-tila.

- Resepti, jonka valmistamisesta vastaa uuni erityisen elektronisen ohjelman avulla, joka valmistaa ennennäkemättömän murean lihan ja suussa sulavat aromit; valitse **“MATALA LÄMPÖTILA”**-tila.

- Resepti, jonka valmistuksessa haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan (valitset itse vain ehdotetun ruoka-ainetyypin ja painon, ja uuni valitsee reseptille sopivimmat asetukset: kypsennyksen lämpötilan, keston ja tyyppin); valitse **«RESEPTIT»**-tila.

Valitse **CHEF**, kun haluat käyttää jotakin eri ruokalajeille tarkoitettua esiohjelmointia ohjelmaa. Valitse valikosta jokin yleisimmistä ruokalajeista valmistusta varten.

Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

«OHJELMAVALINTA»-TILA

Ohjelmavalinta-tilassa voit itse valita

kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja kesto.

- Siirry **“Ohjelmavalinta”**-näyttöön painamalla valintakiekkoo tai kääntämällä sitä tai painamalla yhtä painikkeista ① tai ③.

- Valitse sitten kypsennystyyppi seuraavasta luettelosta kääntämällä valintakiekkoo ja vahvistama valinta painamalla.



KIERTOILMA



VAIHTELEVA GRILLI



KIERTOILMA + PERINTEINEN



LÄMPIMÄNÄ PITO



PERINTEINEN



SULATUS



EKO



LEIPÄ



MEDIUMGRILLI KIERTO



KUIVAUS



ALALÄMPÖ KIERTO

PIKAKYPSENNYS (kuva A)

Näytössä saa näkyä vain kello. Se ei saa vilkkua.

Käännä valintakiekkoo, kunnes olet valinnut haluamasi kypsennystoiminnon, ja vahvista valinta.

Lämpötila alkaa nousta välittömästi. Uuni ehdottaa sinulle yhden (tai kaksi) peltitason korkeuden ja muokattavan lämpötilan.

Uuni lämpenee ja lämpötilan ilmaisin vilkkuu. Kuulet äänimerkkisarjan, kun uuni saavuttaa halutun lämpötilan.

LÄMPÖTILAN OHJELMOINTI (kuva B)

Kun olet haluamassasi kypsennystoiminnossa,

• 5 KYPSENNYS

paina .

Säädä lämpötila kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

KESTON OHJELMOINTI

Suorita pikakypsennys ja paina sitten , kypsennyksen kesto  vilkkuu, jolloin voit tehdä asetukset.

Käännä valintakiekkoa kypsennyksen keston valitsemiseksi. Vahvista valinta painamalla.

Uuni on varustettu "SMART ASSIST"-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kestoaikaa valitun kypsennystilan mukaan.

KYPSENNYS TOIMINTO	SUOSITELTU AIKA
 KIERTOILMA	30 min
 KIERTOILMA + PERINTEINEN	15/30 min
 PERINTEINEN	30 min
 EKO	30 min
 GRILLI KIERTO	15 min
 ALALÄMPÖ KIERTO	30 min
 VAIHTELEVA GRILLI	7 min
 LÄMPIMÄNÄ PITO	60 min
 SULATUS	60 min
 LEIPÄ	40 min
 KUIVAUS	5 tuntia

Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Tee kuten ohjelmoidulle kestolle. Kypsennyksen keston asetuksen jälkeen paina painiketta . Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja hyväksy valinta.

Vahvista valinta painamalla. Toiminnon päättymisajan näyttö ei vilku enää.

KYPSENNYSTILAN TALLENTAMINEN

Voit tallentaa 3 haluamaasi kypsennysohjelmaa, jotka ovat käytettävissäsi.

- Tallennuksen ohjelmointi :

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa kypsennystila, sen lämpötila ja kesto, ja paina sitten valintakiekkoa, kunnes tulet kohtaan "MEM 1". Valitse yksi 3 muistipaikasta kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista tallennus. Voit käynnistää kypsennyksen vahvistamalla valinnan uudelleen.

HUOMIO: Jos 3 muistipaikkaa ovat jo tallennettu, jokainen uusi tallennus korvaa edellisen.

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

- Valitse yksi 3 jo tallennetusta muistipaikasta :

Käännä valintakiekkoa ja siirry MEMO. Vahvista valinta. Vieritä muistipaikkoja valintakiekolla ja vahvista valintasi. Kypsennys käynnistyy, jonka jälkeen voit säätää kypsennyksen päättymisajan.

• 5 KYPSENNYS

KYPSENNYSTOIMINNOT ”OHJELMAVALINTA»-TILASSA (mallista riippuen)



Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.

Asento	T °C min - max	Käyttö
 Kierto- ilma	180 °C 35 °C - 250 °C	Suosittelaa valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.
 Kiertoilma + perinteinen	205 °C 35 °C - 230 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 Perinteinen	200 °C 35 °C - 275 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.
 EKO*	200 °C 35 °C - 275 °C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentyminen voidaan suorittaa ilman esilämmitystä.
 Grilli kiertö	200 °C 100 °C - 250 °C	Siipikarjan liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä nautan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
 Alalämpö kiertö	180 °C 75 °C - 250 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille, sopivassa keramiikka-astiassa.



Asento	T °C min - max	suositeltu	Käyttö
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4		Suosittelaaan ritilälle asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentaaminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko ritilän alan.
 Lämpimänä pito	60 °C 35 °C - 100 °C		Suosittelaaan leipä- ja pullataikinan nostattamiseen ja kuivakakuille. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astioiden lämmitys, sulatus).
 Sulatus	35 °C 30 °C - 50 °C		Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50 °C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle ritilälle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 Leipä	205 °C 35 °C - 220 °C		Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Anna uunin lämmitä ja aseta leipävuoka leivonnaispellille - 2. peltitasolle. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea.
 Kuivaus	80 °C 35 °C - 80 °C		Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.

* Kypsennystoiminto standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.

Energiansäästöohje

Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

 Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä nouseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.



KUIVAUS

Kuivattaminen on yksi vanhimmista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineista kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikasvuston syntymisen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaen samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita
Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.
Peitä ritilä pergamenttipaperilla ja aseta

leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3). Käännä mehuisia ruoka-aineita useampaan kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyypistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen



Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / ritilä)	80 °C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80 °C	8-10	1 tai 2 ritilää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kaltattuina	80 °C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaleina	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaleina	60 °C	6	1 tai 2 ritilää
Yrttikasvit	60 °C	6	1 tai 2 ritilää



»MATALA LÄMPÖTILA» -TILA (mallista riippuen)

»MATALA LÄMPÖTILA» -kypsennyksen on alettava ehdottomasti kylmällä uunilla.

Tämä valmistustapa tekee lihasta mureata, koska kypsennys on hidasta ja lämpötila suhteellisen matala.

Näin saavutat hyvän paistotuloksen.

Uuni ehdottaa 10 ruokalajia:



P01 - Vasikanpaisti (4:00)



P02 - Naudanpaisti, punertava (3:00)



P03 - Naudanpaisti, kypsä (4:00)



P04 - Porsaanpaisti (5:00)



P05 - Lammas punertava (3:00)



P06 - Lammas kypsä (4:00)



P07 - Broileri (6:00)



P08* - Pieni kala (1:20)



P09* - Suuri kala (2:10)



P10* - Jugurtti (3:00)

PIKAKYPSENNYS

- Käännä valintakiekkoo «Matala lämpötila» -tilaan asti.

Symboli ja «Lt» näkyvät näytössä.

- Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoo.

- «P01» vilkkuu. Valitse ruokalaji kääntämällä valintakiekkoo.

- Valitse ruokalaji.

- Kun olet valinnut ruokalajin, esim. P01 (vasikanpaisti), aseta liha ritilälle näytön ilmoittamalle ylemmälle peltitasolle (peltitaso 2) ja syvä paistopelti alemmalle peltitasolle (peltitaso 1).

***HUOMAUTUS:** Älä käytä ritilää ohjelmille P08-P09-P10. Laita nämä suoraan syvälle paistopeltille näytön ilmoittamalle peltitasolle.

- Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoo. Uuni aloittaa toiminnan. Kypsennyksen päätyttyä uuni sammuu automaattisesti, ja siitä kuuluu äänimerkki 10 minuutin ajan.

- Paina painiketta äänimerkin sammuttamiseksi.

⚠ Matalassa lämpötilassa kypsentaminen vaatii erittäin tuoreita ruoka-aineita. Siipikarjan liha on tärkeätä huuhdella hyvin sisäältä ja päältä kylmällä vedellä ja kuivata huolellisesti imukykyisellä paperilla ennen kypsentämistä.



MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit valita kypsennyksen päättymään sopivaan aikaan "matala lämpötila"-tilassa.

Valittuasi ohjelman paina painiketta . Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika kääntämällä valintakiekkoa ja hyväksy valinta.

Vahvasta valinta painamalla. Toiminnon päättymisajan näyttö ei vilku enää.

 **Jos uuni on liian kuuma matalan lämpötilan kypsennyksen alussa, «Hot» näkyy näytöllä. Anna uunin jäähtyä.**

«RESEPTIT»-TILA

«Reseptit»-tilassa uuni valitsee sopivat kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin ja sen painon mukaan.

PIKAKYPSENNYS

Valitse näytössä «Opas» valintakiekkoa kääntämällä ja vahvasta valinta.

Symboli  näkyy näytössä ja «Opas» liikkuu näytössä.

35 reseptiä (tai 15 riippuen uunin mallista) on esiohjelmoitu uuniin. Katso kahta alla olevaa taulukkoa.

Vieritä ruoka-aineita kääntämällä valintakiekkoa ja vahvasta valintasi painamalla.

Ehdotettu paino vilkkuu näytössä. Syötä ruoka-aineen todellinen paino kääntämällä valintakiekkoa ja vahvasta valinta.

Uuni laskee automaattisesti ihanteellisen kypsennyksen keston ja näyttää se näytöllä. Uuni käynnistyy välittömästi.

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muokata kypsennyksen päättymisaikaa painamalla painiketta  ja näyttämällä uuden kypsennysajan, kun uuni on käynnistynyt.

Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni sammuu ja käynnistyy myöhemmin, jotta kypsennys päättyy haluttuun aikaan.



Jos resepti vaatii esilämmitysaikaa, päättymisajan muuttaminen ei ole mahdollista.

• 5 KYPSENNYS

Ruoka-aineet	35 reseptiä
Broileri	P01
Ankka	P02
Ankanrinta	* P03
Kalkkuna	P04
Lampaanlapa	P05
Naudanliha punertava	P06
Naudanliha medium	P07
Naudanliha kypsä	P08
Porsaanpaisti	P09
Vasikanpaisti	P10
Vasikankyljykset	* P11
Lohi	P12
Taimen	P13
Kalaterriini	P14
Lasagne	P15
Perunagratiini	P16
Täytetyt tomaatit	P17
Uuniperunat	P18
Voitaikina	P19
Pitsa	P20
Quiche	P21
Murotaikinaleivät	P22
Pitsataikina	P23
Makeat piiraat	P24
Crumble	P25
Sienikakut	P26
Kuppikakut	P27
Paahtovanukas	P28
Keksit	* P29
Kakut	P30
Jugurttikakut	P31
Suklaakakut	P32
Pulla	P33
Leipä	P34
Patongit	P35

Ruoka-aineet	15 Reseptit
Broileri	P01
Ankanrinta	* P02
Naudanliha punertava	P03
Pitsa	P04
Porsaanpaisti	P05
Perunagratiin	P06
Lampaanlapa	P07
Vasikanpaisti	P08
Lohi	P09
Kalaterriini	P10
Quiche	P11
Täytetyt tomaatit	P12
Keksit	* P13
Kakut	P14
Pulla	P15

** Suorita esilämmitys ennen kuin laitat ruoat uuniin.*



"CHEF"-TILA

Tämä tila helpottaa käyttöä, sillä uuni laskee automaattisesti sopivat asetukset valitun ruokalajin mukaan (lämpötila, kesto-aika, uunitoiminto) uuniin sijoitettujen sähköisten anturien avulla, jotka mittaavat jatkuvasti kosteusasastetta ja lämpötilan vaihtelua.



"CHEF"-tilaa käytettäessä ei tarvitse käyttää esilämmitystä.

Ruuanvalmistus on EHDOTTOMASTI aloitettava uunin ollessa kylmä.

PIKATOIMINTO

- Käännä ohjain "Chef"-kypsennystoimintoon.
Symboli  ja "CHEF" näkyvät näytössä. Vahvasta painamalla ohjainta. Chef "1" vilkkuu, sinun täytyy valita lautasen kääntämällä ohjain.

Uunissa on tarjolla 6 ruokalajia (katso alla oleva ruokalista).

- Valitse astia ja vahvista.
- Vahvista uudelleen ohjaimessa aloittaaksesi kypsennyksen.



VAROITUS:

Tämä uunitoiminto tapahtuu kahdessa vaiheessa:

1- Ensimmäisessä määrittämissä vaiheessa uuni alkaa lämmitä ja määrittää optimaalisen valmistusajan. Tämä vaihe kestää 5 - 40 minuuttia riippuen ruokalajista.



TÄRKEÄÄ: Älä avaa uunin luukkua tämän vaiheen aikana,

jotta laskenta ja tietojen tallennus eivät häiriintyisi, jollei toimintaa sitten peruuteta.

Tätä määrittämissä vaiheita ilmaistaan animaatiolla .

2- Toiminnon toisessa vaiheessa uuni on saavuttanut tarvittavan Tätä määrittämissä vaiheita ilmaistaan animaatiolla .

Jäljellä olevan ajan näyttö sisältää myös ensimmäiseen vaiheeseen kuluvaan aikaan.

Tästä lähtien luukku on mahdollista avata lihan kostuttamista tai kääntämistä varten.

- Uuni kytkeytyy pois toiminnasta valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruuan olevan valmis.

MUUTETTU UUNITOIMINNON PÄÄTTYMISAIKA

Voit muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa ennen kuin laitat astian ehdotettuun valikaisuaimeeseen.

- Halutessasi voit muuttaa päättymisaikaa painamalla painiketta  ja näyttämällä uuden kypsennysajan, kun uuni on käynnistynyt.

Vahvasta painamalla ohjainta.

Uuni pysähtyy ja käynnistyy myöhemmin niin, että kypsennys päättyy haluttuun aikaan.

• 5 KYPSENNYS

LUETTELO "CHEF" RUOKIA



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pitsa (CHEF 1)

300 g - 1,2 kg

Pitsa, ravintola - tuorepasta

Pitsa, valmistaikina

Pitsa, "talon" taikina

Aseta pitsa ritalle, jotta pohjasta tulee rapea (voit laittaa ritalän ja pitsan väliin leivinpapierin suojaamaan uunia valulta juustolta).

Aseta pitsa leivinpellille, jos haluat pohjasta pehmeämmän.



Broileri (CHEF 2)

broileri 1.4 kg - 2,5 kg

Kananpoika, helmikana

Käytä tätä toimintoa kokonaisten kalojen valmistukseen, Käytä monikäyttöalustaa.



Kala (CHEF 3)

400 g - 1 kg

kokonainen kala (hammasahven, turska, taimen, makrilli) kalapatee. Ei sovellu litteille kaloille.

Käytä tätä toimintoa kokonaisten kalojen valmistukseen, paistopelti, monikäyttöinen.

Käytä monikäyttöalustaa.



Suolaiset piirakat (CHEF 4)

Tuoreet piirakat

Pakastetut piirakat

Käytä tarttumaton alumiinivuokaa: pohjasta tulee rapea.

Poista pakastettujen piiraiden pakkaus ennen niiden asettamista ritalle.



Makeat piirakat (CHEF 5)

tuoreet piirakat

pakastetut piirakat

Käytä tarttumaton alumiinivuokaa: pohjasta tulee rapea.



Keksit / pikkuleivät (CHEF 6)

Erilaiset keksit ja pikkuleivät, financier-leivokset, croissantit, sämpylät, rusinapullat, juustokinkkuleivät

Aseta pienet leivonnaiset erikseen leivinpellille ja tämä ritalle.

• 5 KYPSENNYS

JOTKUT MUOTI RESEPTIT "CHEF"

Pizza Pohja:

1 pizzataikina:

*kasvispitsa : 6 ruokalusikkaa tomaattikastiketta + 100 g kuutioitua kesäkurpitsaa + 50 g kuutioitua paprikaa + 50 g munakoisoa renkaina + 2 pientä tomaattia renkaina + 50 g juustoraastetta + oreganoa + suolaa + pippuria.

*sinihomejuustoa ja savustettua porsaanrintaa :

6 ruokalusikkaa tomaattikastiketta + 100 g porsaanrintaa + 100 g sinihomejuustoa kuutioina + 50 g pähkinää + 50 g juustoraastetta.

*salamia, tuorejuustoa :

200 g tuorejuustoa levitettynä taikinalle + 4 salamia renkaina + 150 g kinkkua siivuina + 5 oliivia + 50 g juustoraastetta + oreganoa + suolaa + pippuria.

Quiche-piiraat:

Pohja: 1 alumiinivuoka, halkaisija 27–30 cm

1 valmis murotaikina

3 vatkattua munaa + 5 dl ranskankermaa suolaa, pippuria, muskottia.

Erilaisia täytteitä :

200 g valmiita sianlihakuutioita

tai 1 kg keitettyä endiivejä + 200 g goudajuustoraastetta

tai 200 g parsakaalia + 100 g sianlihakuutioita + 50 g sinihomejuustoa
tai 200 g lohta + 100 g keitettyä valutettua pinaattia.

Broileri

Täytä se tuoreella rakuunakimpulla tai voitele se seoksella, jossa on 6 valkosipulinkynttä pienittynä hyppyselliseen karkeaa suolaa ja hieman pippuria.

Mantelinen omenatorttu:

1 avattu lehtitaikina, painele reikiä haarukalla.

200 ml kiehumapisteen kuumennettua kermaa, vaniljatanko.

2 kananmunaa ja 30 g sokeria vatkattuna, lisää jäädytetty kerma.

2 omenaa leikattuina kuutioiksi, pyöriteltyinä 70 g:ssa sokeri-kaneliseosta.

Laita kerma + omenat taikinaan. Laita uuniin.

• 5 KYPSENNYS

NEUVOT JA VINKIT

• Nauta, porsas, lammas

- Nosta liha ehdottomasti pois jääkaapista hyvissä ajoin ennen kypsennystä: kylmän ja kuuman ilman shokki tekee lihasta sitkeämpää. Vähentämällä shokkivaikutusta nautanpaistista tulee ruskistettu ulkopuolelta ja kuuma ja punainen sisältä.

Älä lisää suolaa ennen kypsennystä: suola imee veren ja kuivattaa lihan. Käännä lihaa lastan avulla: jos pistät lihaa haarukalla, veri valuu pois. Anna lihan aina levätä 5-10 minuutin ajan kypsennyksen jälkeen: kääri se alumiinifolioon ja aseta se lämpimän uunin etuosaan: näin kypsennyksen aikana ulospäin kulkeutuva veri menee takaisin sisäänpäin ja kostuttaa paistin.

- Käytä savesta valmistettua paistivuokaa: lasinen vuoka edistää rasvan roiskumista.

- Älä myöskään kypsennä syvällä emaloidulla paistopellillä.

- Vältä pistäjästä lampaanpaistiin reikiä valkosipulille, muuten veri valuu paistista; aseta valkosipuli mieluummin lihan ja luun väliin tai kypsennä kuorimattomat valkosipulit paistin vieressä ja murskaa ne kypsennyksen lopussa kastikkeen maustamiseksi; siivilöi kastike ja tarjoile kuumana kastikeastiassa.

• Kala

- Ostaessasi kalaa sen tuoksun tulee olla miellyttävä ja mieto.

- Kalan tulee olla luja ja jäykkä, suomujen tiukasti kiinni nahassa, silmän kirkas ja kupera, ja kidusten kirkaat ja kosteat.

• Tortut, quiches

- Vältä käyttämästä lasi- ja posliinivuokia: ne ovat liian paksuja ja pitkittävät kypsennysaikaa eikä tortun pohja ole rapea.

- Jos teet hedelmätorttuja, tortun pohja voi kostua: sirottele pohjan päälle hieman hienoja mannaryynejä, murskattuja keskipaloja, manteli- tai tapiokajauhoa, joka imee hedelmistä lähtevän mehun kypsennyksen aikana.

- Jos käytät vettä sisältäviä tai pakastettuja kasviksia (purjosipuli, pinaatti, parsakaali tai tomaatti), voit sirotella pohjan päälle ruokalusikallisen maissijauhoa.

• Pitsa

- Estä juuston tai tomaattikastikkeen valuminen uuniin asettamalla ritilän ja pitsan väliin voipaperiarkin.

• 6 HUOLTO

PUHDISTUS JA HUOLTO

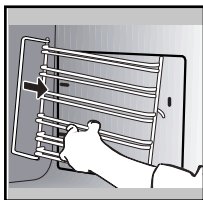
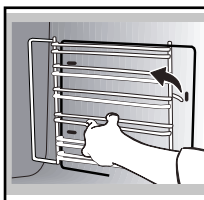
ULKOPINNAT

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

RISTIKOIDEN 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 tällä tavalla molemmat ristikot.



UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

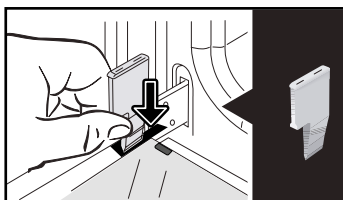


Varoitus:

Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

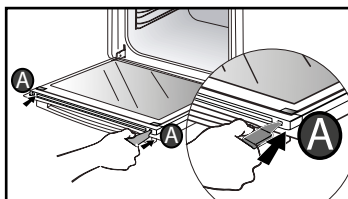
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.

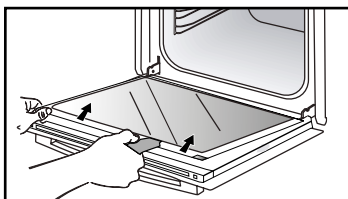


Irrota ensimmäinen klipsikiinnitteinen lasi:

Irrota lasi klipsikiinnityksistään ^A käyttämällä toista kiilaa (tai ruuvimeisseliä).

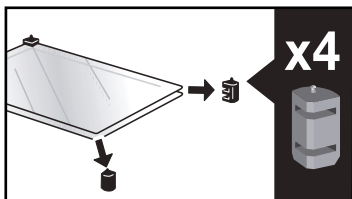


Vedä lasi ulos.



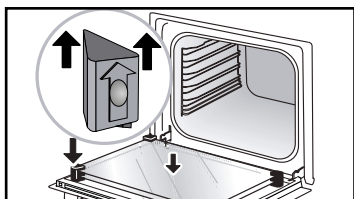
Luukussa on kaksi lasia, joissa molemmissa on kulmissa mustat kumiset välituet.

• 6 HUOLTO

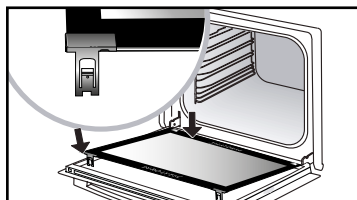
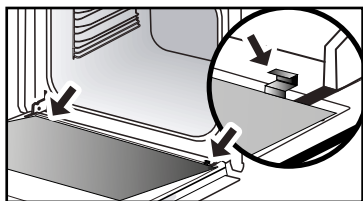


Irrota ne tarvittaessa puhdistusta varten.
Älä upota lasia veteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Aseta neljä kumista välitukea takaisin paikoilleen kulmiin siten, että nuolimerkintä tulee ylöspäin ja asenna lasikokonaisuus takaisin paikalleen.



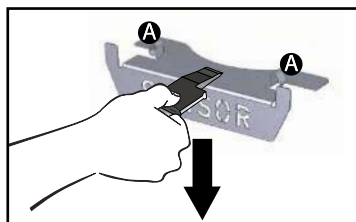
Aseta lasi metallitukia vasten ja kiinnitä se klipseihin siten, että "PYROLYTIC"-merkinnällä varustettu pinta tulee itseäsi vasten ja teksti on luettavissa.



Irrota muovikiila.
Laite on jälleen toimintavalmis.

ANTURILEVYN PURKAMINEN JA KOKOAMINEN UUELLEEN

Voit purkaa «SENSOR» -levyn, joka osoittaa, että kosteusanturi on kytketty CHEF-tilaan, mutta joka ei ole toiminnan kannalta välttämätöntä. Irrota luukun lasi käyttämällä mukana toimitettua muovikiilaa.E



Purkaminen:

Liu'uta muovikiila «SENSOR» -levyn ja uunin yläosan välille ja avaa se liikuttamalla alaspäin.

Kokoonpano:

Tartu «SENSOR» -levyyn ja aseta lovet **A** tiukasti vastaaviin aukkoihin ylöspäin.



AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu automaattisella pyrolyysipuhdistuksella:

Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.

Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista.

AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN ALOITTAMINEN

Ehdotetut pyrolyysijaksot:



Pikapyro 59 min

Tämä ohjelma hyödyntää aikaisemman ruuanvalmistuksen aiheuttamaa lämpöä, minkä takia uunin sisäosan puhdistus tapahtuu nopeasti. Ohjelma puhdistaa hieman likaantuneen uunin alle tunnissa.

Uunin valvoo sisällään olevan lämpötilan korkeutta ja tarkistaa, onko jälkilämpö riittävä hyvän puhdistustuloksen saavuttamiseksi. Jos näin ei ole, **uuni käyttää automaattisesti 1h30**

kestävää EKO-pyrolyysitoimintoa.



Pyrolyysi 2 tuntia

Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.

PIKAPUHDISTUS

Näytössä saa näkyä vain kello. Se ei saa vilkkua.

Käännä valintakiekkoa yhteen automaattipuhdistustoiminnoista.

Pyrolyysipuhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä vahvistuksen jälkeen (painamalla valintakiekkoa).

Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysin lopussa tapahtuu jäähdytysvaihe, uunisi ei ole käytettävissä tänä aikana.



Uunin jäähdyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.

PUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

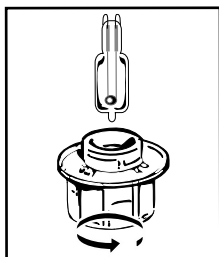
Noudata kappaleessa annettuja ohjeita ja säädä haluamasi pyrolyysin päättymisaika painamalla painiketta . Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika painikkeilla + tai -. Näiden toimenpiteiden jälkeen pyrolyysin käynnistysaika siirtyy niin, että se päättyy ohjelmoituna aikana. Kun pyrolyysi on päättynyt, aseta valintakiekko takaisin arvoon 0.

• 6 HUOLTO

LAMPUN VAIHTAMINEN

**Varoitus:**

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.

**Lampun tyyppi:**

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota lamppu (käytä kumikäsinettä helpottamaan lampun suojalasin irrottamista). Aseta uusi lamppu paikalleen ja suojalasi paikalleen. Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.

• 7 *VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS*

- Näytöllä näkyy "AS" (Auto Stop).

Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.

- Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi. Uuni on havainnut toimintahäiriön.

Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- Uuni ei lämpene. Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).

- Uunin valo ei toimi. Vaihda lamppu tai polttimo.

Tarkista uunin virtakytkennät.

- Uunin 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.

- Pyrolyysipuhdistus ei toimi. Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

- "Luukun lukitus" -symboli vilkkuu näytöllä. Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

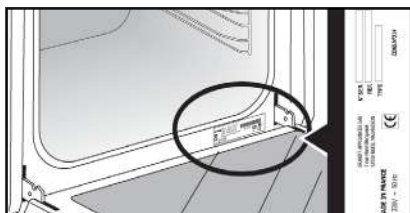
- Tärinä-äänet

Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksessa takaseinään. Tällä ei ole vaikutusta laitteen asianmukaiseen toimintaan, mutta se voi silti aiheuttaa värähtelymelua ilmanvaihdon aikana. Poista laite ja siirrä johtoa. Vaihda uuni.

• 8 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



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

HUOMAUTUS:

- Pyrkinessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.

- Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä tälle sivulle.

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

RUOKALAJIT		*		*		*		*		*		*		Kypsennysaika minuutteina
		°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	°C	TASO	
LIHARUUT	Porsaanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60
	Vasikanpaisti (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Naudanpaisti	240	2									200	2	30-40
	Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Siipikarja (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kanankoipi			220	3			210	3					20-30
	Porsaan- tai vasikankyljykset			210	3									20-30
	Naudankyljyksen (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Lampaankyljykset			210	3									20-30
KALA	Grillattu kala			275	4									15-20
	Keitetty kala (hammasahven)	200	3									190	3	30-35
	Kala en papillote	220	3									200	3	15-20
VIHANNEKSET	Gratiinit			275	2									30
	Perunagratiini	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Täytetyt tomaatit	170	3									170	3	30
LEIVONNAISET	Savoiaardi- ja Génoisekeksit									180	3	180	4	35
	Kääretorttu	220	3							180	2	190	3	5-10
	Pulla	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Pikkuleivät	180	2									180	2	20-25
	Hedelmäkakut	180	3							180	3	180	3	45-50
	Ciafoutis	200	3									190	3	30-35
	Murokeksi Sablé	175	3									170	3	15-20
	Kugelhof									180	2			40-45
	Marengit	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleine-leivokset	220	3									210	3	5-10
	Tuulihatut	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petit fours -leivokset	220	3									200	3	5-10
	Savariini	180	3							175	3	180	3	30-35
	Murotaikinaleivät	200	1									200	1	30-40
	Hedelmäpiirakat	215	1									200	1	20-25
SEKALAISET	Lihamureke	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Kohokkaat									180	2			50
	Piirakat	200	2									190	2	40-45
	Leipä	220	2									220	2	30-40
	Paahdettu leipä			275	4-5									2-3

*(mallista riippuen)

HUOMAA: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.



Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille.

VASTAAVUUS: LÄMPÖTILAT °C									
ARVOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maksimi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TOIMITUSTESTAUksen STANDARDIN CEI 60350 MUKAISESTI

RUOKA-AINE	* UUNITOI- MINTO	TASO	LISÄVARUSTEET	T °C	AIKA min.	ESILÄMMITYS
Murokeksi Sablé (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	30-40	kyllä
Murokeksi Sablé (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	25-35	kyllä
Murokeksi Sablé (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	25-45	kyllä
Murokeksi Sablé (8.4.1)		3	pelti 45 mm	175	25-35	kyllä
Murokeksi Sablé (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	160	30-40	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	20-40	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	25-35	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		4	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		4	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		3	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeät rasvattomat kakut (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30-40	kyllä
Hedelmäpiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90-120	kyllä
Hedelmäpiirakka (8.5.2)		1	grilli	170	90-120	kyllä
Hedelmäpiirakka (8.5.2)		3	grilli	180	90-120	kyllä
Gratinoitu pinta (9.2.2)		5	grilli	275	3-6	kyllä

* (mallista riippuen)

HUOMAUTUS: Paistettaessa kahdella tasolla pellit voi ottaa pois eri aikoihin.

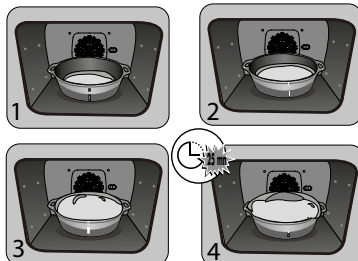
Hiivaresepti (riippuen mallista)

Ainekset:

- Jauhoa 2 kg • vettä 1240 ml • suolaa 40 g • 4 pakettia leivontaan tarkoitettua kuivahiivaa
- Sekoita taikina mikserillä ja anna sen kohota uunissa.

Ohje: Hiivataikinaresepteille. Laita taikina uuninkestävässä astiassa lämpimään paikkaan, Irrota ristikot ja aseta pelti uunin pohjalle.

Lämmitä uuni kiertolämpötilalla viiden minuutin ajan 40-50 °C:seen. Sammuta uuni ja anna taikinan nousta 25-30 minuutin ajan jälkilämmöllä.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FORNO

MANUALE D'USO

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia

più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione chiara e obiettiva della fonte. Il marchio DE DIETRICH è orgoglioso di apporre questa etichetta sui prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDICE

Sicurezza e precauzioni importanti	4
1 / Installazione	6
2 / Ambiente	7
3 / Presentazione del forno	8
I comandi e il display	9
Accessori	10
4 / Impostazioni	12
Impostazione dell'ora	12
Modifica dell'ora	12
Timer	12
Blocco comandi	12
Menù Impostazioni	12
5/Cottura	13
Modalità "ESPERTO"	13
- Cottura immediata	13
- Programmare la temperatura, durata	13
- Inizio ritardato cottura	14
- Salva una cottura	14
- Funzioni di cottura in modalità "Esperto"	15
Modalità "BASSA TEMPERATURA"	18
Modalità "RICETTE"	19
Modalità "CHEF"	21
6 / Manutenzione	25
Superficie esterna	25
Smontaggio dei passaggi	25
Pulizia dei finestrini delle porte	25
Smontaggio e rimontaggio della piastra "Sensor"	26
Autopulente per pirolisi	27
Sostituzione lampada	28
7/ Anomalie e soluzioni.....	29
8 / Servizio post-vendita	30
9 / Coadiuvante	31
Tabelle di cottura	31
Test attitudinali funzionali	32
Ricette con lievito	32

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



Importante:

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

AVVERTENZA :

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

• 1 INSTALLAZIONE

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (fig. A) o in un mobile a colonna (fig. B).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (fig. C).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per

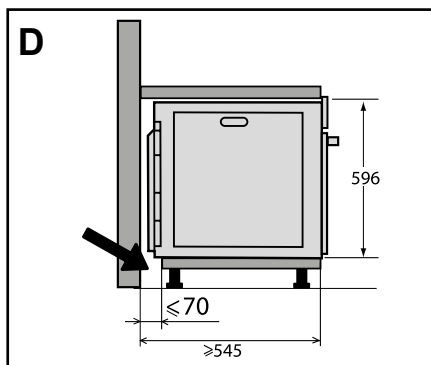
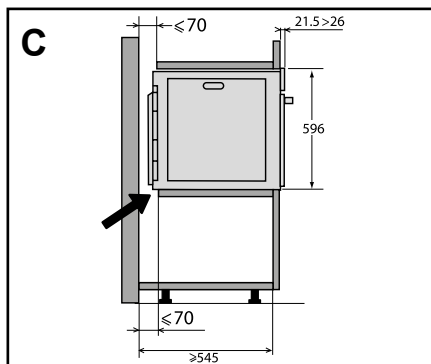
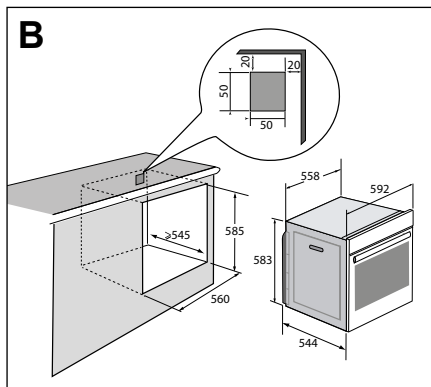
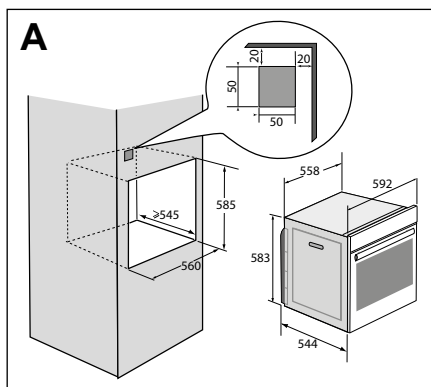
il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di 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 rivolgerti ad uno specialista di elettrodomestici.



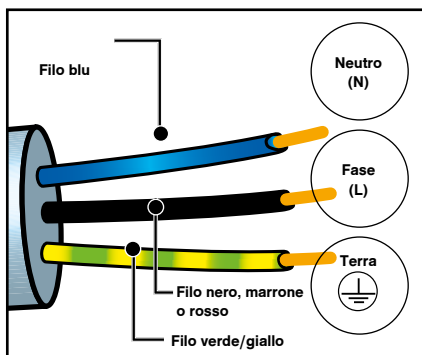
• 1 *INSTALLAZIONE*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

• 2 *AMBIENTE*

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere

smaltiti con i rifiuti urbani.

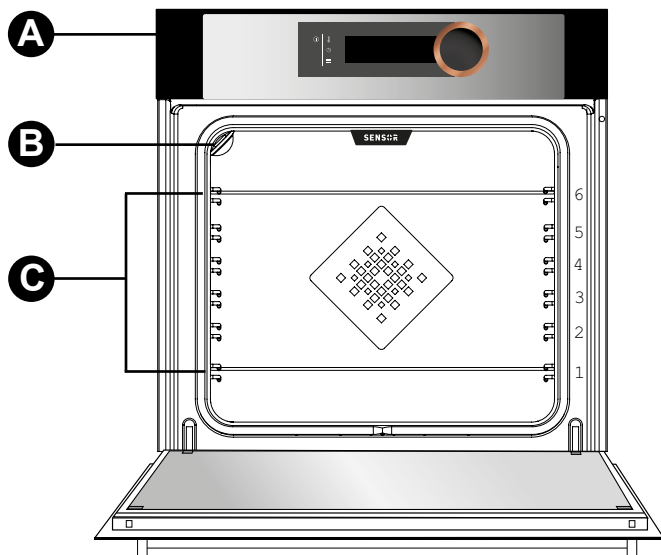
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PRESENTAZIONE DEL FORNO

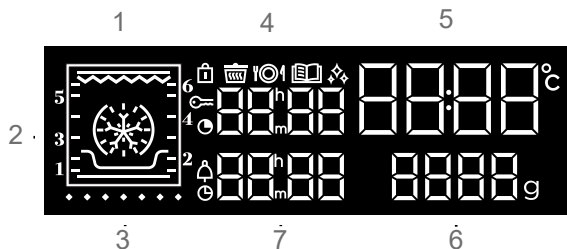


- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Supporti ripiani (6 altezze disponibili)

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PANNELLO DEI COMANDI

• DISPLAY



- | | |
|---|--|
| 1 Visualizzazioni delle modalità di cottura | Indicatore del blocco dei comandi |
| 2 Indicatore dei ripiani | Indicatore della funzione "Bassa temperatura" |
| 3 Indicatore dell'aumento di temperatura | Indicatore della funzione "Chef" |
| 4 Visualizzazione della durata di cottura | Indicatore della funzione "Ricette" |
| 5 Visualizzazione dell'orologio e della temperatura del forno | Indicatore della pulizia automatica (pirolisi) |
| 6 Visualizzazione del peso | Indicatore del blocco porta |
| 7 Visualizzazione timer e ora di fine cottura | Indicatore della durata di cottura |
| | Indicatore del timer |
| | Indicatore di fine cottura |

• TASTI



- 1 On/Off
- 2 Regolazione della temperatura
- 3 Regolazione dell'ora, del tempo e di fine cottura, del timer
- 4 Accesso al MENU regolazioni

• LA MANOPOLA DEI COMANDI

Si tratta di una manopola rotativa con pulsante centrale che permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori e convalidare.

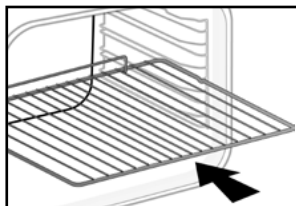
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (secondo il modello)

- Griglia di sicurezza antiribaltamento

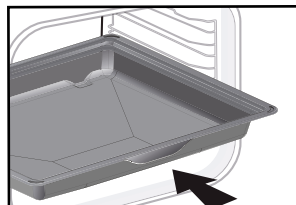
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

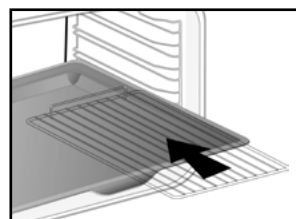
Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



- Griglie "sapore"

Queste mezze griglie "sapore" vengono utilizzate indipendentemente l'una dall'altra, ma devono essere posizionate esclusivamente in una delle teglie o nella leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno.

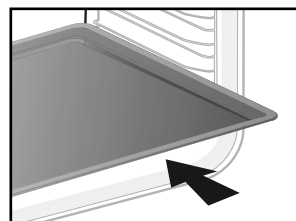
Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.



- Teglia pasticceria 8mm

Inserita nelle guide. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake.

Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nelle guide sotto la griglia, per raccogliere il succo e



• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

- Sistema di guide scorrevoli

Grazie al sistema di guide scorrevoli, la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le piastre possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale.

Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.

INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

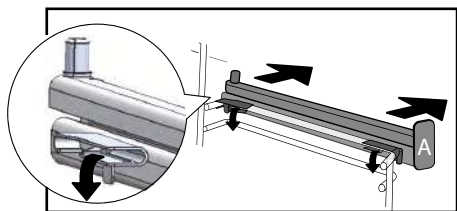
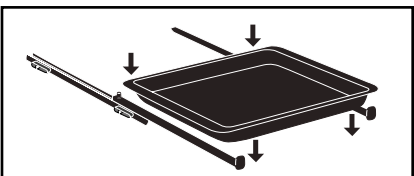
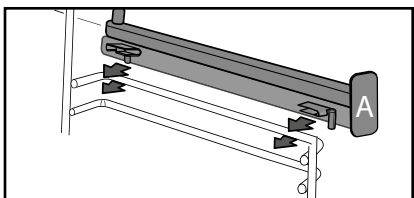
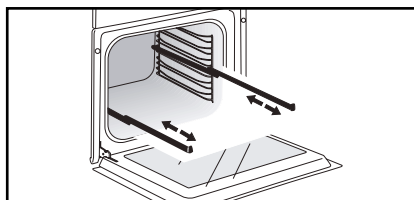
Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida sinistra nel ripiano sinistro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel ripiano. Procedere allo stesso modo per la guida destra.

NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.

Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiani.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.



Consiglio

Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.



Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

• 4 REGOLAZIONI

REGOLAZIONE DELL'ORA

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

Regolare l'ora ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia.

MODIFICA DELL'ORA

Premere il tasto  per qualche secondo fino a quando l'ora lampeggia. Regolare l'ora ruotando la manopola e premere per convalidare.

TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

Premere il tasto .

0:00 lampeggia. Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia. Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi.

NB: è possibile modificare o annullare la programmazione del timer.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00.00.

Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.

BLOCCO DEI COMANDI sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti  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  resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti  e  fino a quando il simbolo  scompare dal display.

MENU REGOLAZIONI

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno:

lampada, contrasto, suoni e modalità dimostrazione.

Per fare questo, premere per qualche secondo il tasto  per accedere al menu regolazioni.

Vedere la tabella qui sotto:

Per modificare i diversi parametri, se necessario, ruotare la manopola, poi premere per convalidare.

È possibile uscire dal menu regolazioni in qualsiasi momento, premendo .

Parametri installati in maniera predefinita	Lampada: Posizione ON, la lampada resta accesa durante la cottura (salvo in funzione ECO). Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.
	
	Suoni - bip: Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
	Contrasto: La percentuale di luminosità del display è regolabile dal 10 al 100%.
	Modalità DEMO: Attivare/disattivare la modalità "DEMO"; modalità di dimostrazione usata in esposizione. Disattivarla per rendere il forno operativo.
	Display di standby: Posizione ON, display spento dopo 90s. Posizione OFF, riduzione della luminosità del display dopo 90s.

• 5 COTTURA

EFFETTUARE UNA COTTURA

Questo forno permette di accedere a 3 tipi di programmazioni differenti a seconda del proprio grado di conoscenza della cottura della propria ricetta:

- Per una ricetta di cui si conoscono tutti i parametri (verranno scelti autonomamente il tipo di cottura, la temperatura e la durata di cottura), selezionare la modalità **"ESPERTO"**.

- Per una ricetta gestita interamente dal forno, grazie a un programma elettronico specifico che permette di ottenere una cottura con elevata tenerezza della carne e con sapori eccezionali, selezionare la modalità **"BASSA TEMPERATURA"**.

- Per una ricetta per la quale è necessaria l'assistenza del forno (verranno scelti autonomamente solo il tipo di alimento proposto e il suo peso, mentre il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti: la temperatura, la durata di cottura, il tipo di cottura), selezionare la modalità **"RICETTE"**.

- Selezionare la modalità **"CHEF"** per una ricetta gestita automaticamente dal forno. Scegli da un elenco dei piatti più comuni che vuoi cucinare.

 **Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.**

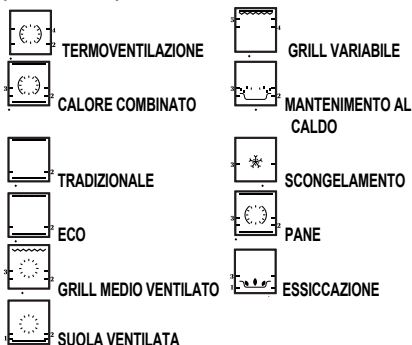
MODALITÀ "ESPERTO"

La modalità Esperto permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura:

temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

- Sarà possibile accedere alla schermata **"Esperto"** premendo la manopola o ruotandola, oppure premendo uno dei tasti  o .

- Poi selezionare il tipo di cottura nel seguente elenco ruotando la manopola e premendo per convalidare.



COTTURA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola fino a ottenere la funzione di cottura scelta, poi convalidare. L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una o due altezze dei ripiani e una temperatura modificabile.

Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura definita.

PROGRAMMARE LA TEMPERATURA

Quando si accede alla funzione di cottura di propria scelta, premere .

Regolare la temperatura ruotando la

• 5 COTTURA

manopola, poi premere per convalidare.

PROGRAMMARE LA DURATA

Effettuare una cottura immediata, poi premere ☹, la durata di cottura lampeggia ☹, la regolazione è ora possibile.

Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per convalidare.

Il forno è dotato della funzione “SMART ASSIST” che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

FUNZIONE DI COTTURA	Raccomandazione Ore
 TERMOVENTILAZIONE	30 min
 CALORE COMBINATO	15 / 30 min
 TRADIZIONALE	30 min
 ECO	30 min
 GRILL VENTILATO	15 min
 SUOLA VENTILATA	30 min
 GRILL VARIABILE	7 min
 MANTENIMENTO AL CALDO	60 min
 SCONGELAMENTO	60 min
 PANE	40 min
 ESSICCAZIONE	5 ore

Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.

COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto ☹. Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola.

Premere per convalidare. Il display di fine cottura non lampeggia più.

MEMORIZZARE UNA COTTURA

È possibile memorizzare 3 programmi di cottura a scelta, utilizzabili in seguito.

- Programmare una memoria :

Nella modalità Esperto, selezionare una cottura, la sua temperatura e la sua durata, poi premere la manopola fino a ottenere “MEM 1”. Scegliere una delle 3 memorie ruotando la manopola e convalidare per memorizzarla. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

NB: Se le 3 memorie sono registrate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente. Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Selezionare una delle 3 memorie già registrate :

Ruotare la manopola e andare su MEMO, poi convalidare. Far scorrere le memorie con la manopola e convalidarne una a scelta. La cottura inizia, è possibile differire la partenza della cottura.

• 5 COTTURA

FUNZIONI DI COTTURA IN MODALITÀ “ESPERTO”

(a seconda del modello)



Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore *	180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill venti-lato	200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Suola venti-lata	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.

• 5 COTTURA

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelo	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carni messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta sulla teglia per pasticceria - 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Essiccazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, radici, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione qui sotto.

* 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.



Consiglio per risparmiare energia.

Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.



Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

• 5 COTTURA

FUNZIONE ESSICCAZIONE

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.

Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

Tabella indicativa per disidratare gli alimenti



Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie

• 5 COTTURA

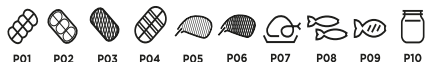
MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA” (a seconda del modello)

La cottura “BASSA TEMPERATURA” deve assolutamente iniziare con forno freddo.

Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate.

La qualità della cottura è ottimale.

Il forno propone una scelta di 10 piatti:



P01 Arrosti di vitello (4h00)



P02 Arrosti di manzo al sangue (3h00)



P03 Arrosti di manzo ben cotti (4h00)



P04 Arrosti di maiale (5h00)



P05 Agnello rosato (3h00)



P06 Agnello ben cotto (4h00)



P07 Pollo (6h00)



*P08 Pesci piccoli (1h20)



*P09 Pesci grassi (2h10)



*P10 Yogurt (3h00)

COTTURA IMMEDIATA

- Ruotare la manopola fino alla funzione di cottura “bassa temperatura”.

I simboli  e “Lt” appaiono sullo schermo.

- Convalidare la selezione premendo la manopola.

- “P01” lampeggia, è necessario scegliere il piatto ruotando la manopola.

- Selezionare il proprio piatto.

- Quando il piatto è selezionato, per esempio: P01 (arrosto di vitello), posizionare la carne sulla griglia al livello del ripiano superiore visualizzato sullo schermo (ripiano 2) e inserire la leccarda sul ripiano inferiore (ripiano 1).

***NOTA:** Non utilizzare la griglia per i programmi P08-P09-P10. Posare direttamente sulla leccarda al livello del ripiano indicato sullo schermo.

- Convalidare la selezione premendo la manopola. La cottura inizia.

A fine cottura, il forno si spegne automaticamente ed emette un suono per 10 minuti.

- Premere un tasto per spegnere i bip.



Cucinare a bassa temperatura implica l'utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l'interno e l'esterno con acqua fredda e di asciugare con carta assorbente prima della cottura.

• 5 COTTURA

COTTURA PARTENZA DIFFERITA

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”.

Dopo aver selezionato il programma, premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura ruotando la manopola.

Premere per convalidare. Il display di fine cottura non lampeggia più.



Se il forno è troppo caldo per iniziare una cottura a bassa temperatura, “Hot” apparirà sullo schermo. Lasciare quindi raffreddare il forno.

MODALITÀ “RICETTE”

La funzione “Ricette”, seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.

COTTURA IMMEDIATA

Selezionare “Guida” sullo schermo ruotando la manopola, poi convalidare.

Il simbolo  appare e “Guida” scorre sullo schermo.

35 ricette (o 15 in funzione del modello del forno) sono pre-programmate. Consultare le 2 tabelle qui sotto.

Far scorrere gli alimenti ruotando la manopola e premere per convalidare la propria scelta.

Un peso proposto lampeggia sullo schermo. Inserite il peso reale dell'alimento ruotando la manopola, poi convalidare.

Il forno calcola automaticamente la durata di cottura ideale e la visualizza, poi si avvia immediatamente.

COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Volendo è possibile modificare l'ora di fine cottura premendo il tasto  e visualizzando la nuova ora di fine cottura quando il forno si è avviato.

Convalidare premendo la manopola.

Il forno si spegne e si avvierà più tardi affinché la cottura termini all'ora desiderata.



Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non effettuare una cottura con partenza differita.

• 5 COTTURA

Alimenti	35 Ricette
Pollo	P01
Anatra	P02
Filetto d'anatra	* P03
Tacchino	P04
Spalla di agnello rosata	P05
Manzo al sangue	P06
Manzo cotto al punto giusto	P07
Manzo ben cotto	P08
Arrosto di maiale	P09
Arrosto di vitello	P10
Costata di vitello	* P11
Salmone	P12
Trota	P13
Terrina di pesce	P14
Lasagne	P15
Gratin di patate	P16
Pomodori farciti	P17
Patate intere	P18
Pasta sfoglia	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Pasta frolla	P22
Pasta lievitata	P23
Torta di frutta	P24
Crumble	P25
Pâte génoise	P26
Cup cakes	P27
Crème caramel	P28
Biscotti	* P29
Cake	P30
Torta allo yogurt	P31
Torta cioccolato	P32
Brioche	P33
Pane	P34
Baguette	P35

Alimenti	15 Ricette
Polo	P01
Filetto d'anatra	* P02
Manzo al sangue	P03
Pizza	P04
Arrosto di maiale	P05
Gratin di patate	P06
Spalla di agnello rosata	P07
Arrosto di vitello	P08
Salmone	P09
Terrina di pesce	P10
Quiche	P11
Pomodori farciti	P12
Biscotti	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

** Effettuare un preriscaldamento prima di infornare le teglie.*

• 5 COTTURA

LA MODALITÀ "CHEF"

Questa modalità faciliterà il compito, in quanto il forno calcola automaticamente tutti i parametri di cottura a seconda del piatto selezionato (temperatura, durata di cottura, tipo di cottura) grazie a sensori elettronici situati nel forno che misurano continuamente il grado di umidità e la variazione di temperatura.

 **Non è necessario alcun preriscaldamento per utilizzare la modalità "CHEF".**

La cottura deve OBBLIGATORIAMENTE iniziare a forno freddo.

COTTURA IMMEDIATA

- Girare il controller alla funzione di cottura "Chef".

Il simbolo e "CHEF"  vengono visualizzati sullo schermo. Eseguire la convalida premendo il controller. Chef "1" lampeggia, devi scegliere il tuo piatto girando il controller.

Il forno offre una scelta di 6 piatti (vedi l'elenco dei piatti qui sotto).

- Selezionare il piatto e quindi convalidare.
- Convalidare di nuovo sul controller per iniziare la cottura

ATTENZIONE:

Questa modalità di cottura si effettua in due fasi:

1- Una prima fase di ricerca durante la quale il forno inizia a riscaldare e determina il tempo di cottura ideale. Questa fase dura tra i 5 e i 40 minuti a seconda del piatto.

 **IMPORTANTE:** non aprire la porta durante questa fase per non interrompere il calcolo e la registrazione dei dati, altrimenti la cottura verrà annullata.

Questa fase di ricerca è rappresentata da un'animazione ♦♦♦♦♦♦.

2- Una seconda fase di cottura: il forno ha regolato il tempo necessario, questa fase di ricerca è rappresentata da un'animazione ♦♦♦♦♦♦.

La durata rimanente indicata prende in considerazione la durata di cottura della prima fase.

Da ora è possibile aprire la porta per irrorare o girare la carne.

- Il forno si spegne quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

È possibile modificare l'ora di fine cottura prima di informare il proprio piatto a livello del ripiano proposto.

Per procedere a una partenza differita,
- Selezionare il simbolo di fine cottura , modificare l'ora di fine cottura e poi convalidare.

Convalidare premendo la manopola.

Il forno si ferma e inizierà più tardi in modo che la cottura finisca all'ora desiderata.

• 5 COTTURA

LISTA DEI PIATTI "CHEF"



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

da 300 g a 1.2 kg

pizza gastronomia - pasta fresca
pizza pasta pronta all'uso
pizza pasta "in casa"

Poggiarla sulla griglia per ottenere una pasta croccante (è possibile inserire la carta da forno tra la griglia e la pizza per proteggere il forno dalle fuoriuscite di formaggio).

Poggiare la teglia per pasticceria per ottenere una pasta morbida.



Pollo (CHEF 2)

Pollo da 1,4 kg a 2,5 kg

Anatra giovane, faraona

Poggiare la Pollo sulla griglia dell'insieme griglia + leccarda.

Forare la pelle del pollame prima della cottura per evitare schizzi.



Pesce (CHEF 3)

da 400 g a 1 kg

pesci interi (orata, merluzzo, trote, sgombri) arrosto di pesce. Non adatto ai pesci piatti.

Riservare questa funzione per i pesci interi.

Usa il vassoio multiuso.



Torta salata (CHEF 4)

Quiche fresche

Quiche surgelate

Utilizzare uno stampo in alluminio antiaderente: la pasta sotto sarà croccante.

Rimuovere la vaschetta delle quiche surgelate prima di poggiarle sulla griglia.



Torta dolce (CHEF 5)

torte fresche

torte surgelate

Utilizzare uno stampo in alluminio antiaderente: la pasta sotto sarà croccante.



Biscotti piccoli (CHEF 6)

Piccoli dolci individuali: cookie, financier, croissant, panini, panini all'uvetta, coque monsieur

Poggiare i piccoli dolci individuali sulla teglia per pasticceria, anch'essa appoggiata sulla griglia.

Attenzione: La pasta choux deve essere cotta sulla posizione "DOLCE" per ottenere buoni risultati.

ALCUNE RICETTE DI MODA 'CHEF'

Pizza

Base: 1 impasto per pizza

Verdure:

6 cucchiaini di salsa di pomodoro - 100 g di zucchine tagliate a dadini - 50 g di peperoni - 50 g di melanzane a fette - 2 piccoli pomodori a fette - 50 g di gruyere grattugiato - origano - sale - pepe.

Roquefort, seno affumicato:

6 cucchiaini di salsa di pomodoro - 100 g di seno - 100 g di roquefort a dadini - 50 g di noci - 60 g di gruyere grattugiato.

Salsicce, formaggio bianco:

200 g di formaggio bianco sgocciolato spalmato sull'impasto - 4 salsicce affettate - 150 g di prosciutto a strisce - 5 olive - 50 g di gruyere grattugiato - origano - sale - pepe.

Quiches

Base: 1 stampo in alluminio (diametro da 27 a 30 cm)

1 pastella pronta all'uso

3 uova sbattute - 50 cl di panna spessa

Sale, pepe, noce moscata.

Vari condimenti:

200g pancetta precotta,

o 1 kg di indivia cotta - 200 g di gouda grattugiati,

o 200g di broccoli - 100g di pancetta - 50g blu,

o 200g di salmone - 100g spinaci cotti scolari.

Pollo

Ripieno con un bel bouquet di dragoncello fresco o rivestire con una miscela fatta di 6 spicchi d'aglio schiacciato con un pizzico di sale grosso, alcuni grani di pepe.

Torta di pasta sfoglia praline di mela

1 pasta sfoglia spalmata con la sua foglia, pungente con una forchetta.

200 ml di panna portata a ebollizione con un fagiolo di vaniglia.

2 uova sbattute con 30 g di zucchero, aggiungere la panna raffreddata.

2 mele, tagliate a dadini arrotolate in pralina da 70 g.

Mettere la panna e le mele. Mettilo nel forno.

• 5 COTTURA

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

• Manzo, maiale, agnello

- Togliere imperativamente qualsiasi carne dal frigorifero con sufficiente anticipo prima della cottura: lo shock freddo-caldo indurisce la carne, in questo modo invece si otterrà un arrosto di manzo dorato intorno, rosso all'interno e caldo al centro.

Non mettere sale prima della cottura: il sale assorbe il sangue ed essicca la carne. Girare la carne con una spatola: se viene infilzata, il sangue fuoriesce. Lasciare sempre riposare la carne dopo la cottura per 5-10 minuti: imballarla con carta stagnola e lasciarla all'ingresso del forno caldo: in questo modo il sangue attirato verso l'esterno durante la cottura rifluisce e irroria l'arrosto.

- Usare tegami per arrosto in terra cotta: il vetro favorisce la proiezione di grasso.
- Non cucinare in una leccarda smaltata.
- Non infilare lo spicchio d'aglio nel cosciotto di agnello, altrimenti il sangue fuoriesce; inserirlo piuttosto tra la carne e l'osso, oppure cuocere l'aglio non sbucciato al lato del cosciotto e schiacciarlo a fine cottura per profumare il sugo; filtrare e servire caldo in salsiera.

• Pesce

- All'acquisto l'odore deve essere gradevole e leggermente di mare.
- Il corpo sodo e rigido, le scaglie molto aderenti alla pelle, l'occhio vivo e bombato e le branchie brillanti e umide.

• Torte, quiche

- Evitare le teglie in vetro o in porcellana: troppo spesse, prolungano il tempo di cottura e il fondo della pasta non è croccante.

- Con la frutta, il fondo della torta rischia di restare bagnato: è sufficiente mettere alcuni cucchiaini di semola fine, di biscotti sbriciolati finemente, di polvere di mandorle o di tapioca che, cuocendo, assorbiranno il succo.

- Con verdure umide o surgelate (porro, spinaci, broccoli o pomodori), è possibile cospargere un cucchiaino di farina di mais.

• Pizza

- Per evitare che il formaggio o la passata di pomodoro colino nel forno, è possibile mettere un foglio di carta da forno tra la griglia e la pizza.

• 6 MANUTENZIONE

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

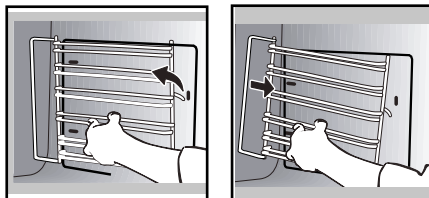
SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevare la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



PULIZIA DELLE FINESTRE DELLA PORTA

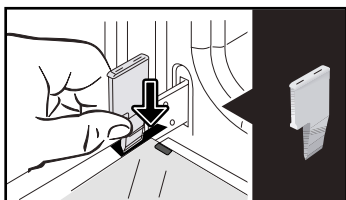


Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

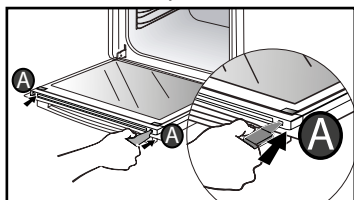
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno. Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

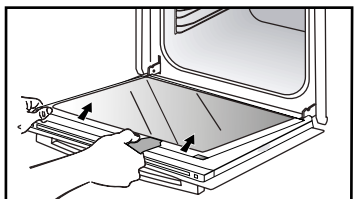


Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti **A** al fine di rimuovere la clip dal vetro.

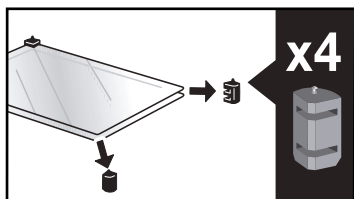


Rimuovere il vetro.



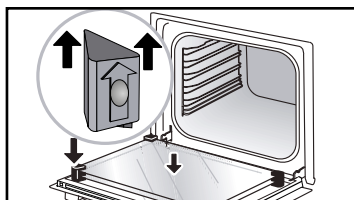
La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma.

• 8 MANUTENZIONE

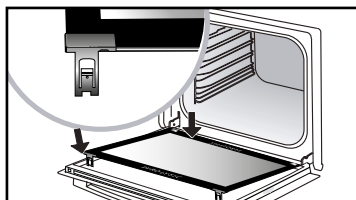
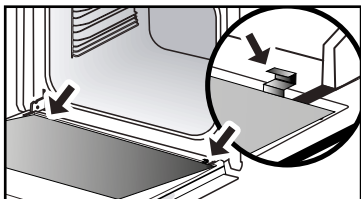


Se necessario, rimuoverli per pulirli.
Non immergere i vetri nell'acqua.
Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.



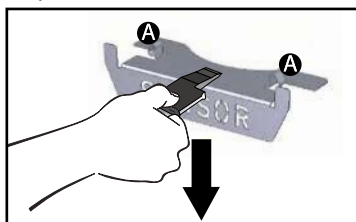
Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, poi fissarlo con le clip, con il lato che indica "PYROLYTIC" verso di sé e leggibile.



Rimuovere lo spessore in plastica.
L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PIASTRA "SENSOR"

È possibile smontare la piastra "SENSOR" che indica la presenza di un sensore di umidità collegato alla modalità CHEF ma non essenziale per il funzionamento. Utilizzare il cuneo di plastica fornito per smontare il vetro della porta



Smontaggio:

Fai scorrere il cuneo di plastica tra la piastra "SENSOR" e la parte superiore del forno e fai un movimento verso il basso per sganciarlo.

Rimontaggio:

Afferrare la piastra "SENSOR" e inserire saldamente le tacche **A** nelle abitazioni corrispondenti verso l'alto.

• 8 *MANUTENZIONE*

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.



Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

Cicli di pirolisi proposti:



PyroExpress in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.

La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario,

viene effettuata automaticamente una pirolisi ECO di un'ora e mezza.



Pirolisi di 2 ore

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

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 avviene una fase di raffreddamento, il vostro forno rimane indisponibile durante questo tempo.



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 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,

• 4 *MANUTENZIONE*

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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

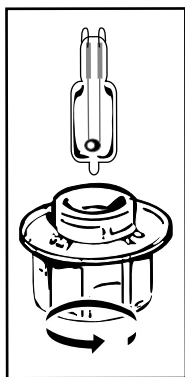


Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

• 5 *ANOMALIE E SOLUZIONI*

- Appare "AS" (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per "F". Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- Il forno non riscalda. Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

- La lampada del forno non funziona.

Sostituire la lampada o il fusibile.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

- La pulizia mediante pirolisi non si avvia.

Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

- Rumore di vibrazione.

Verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con la parete posteriore. Ciò non ha alcun impatto sul corretto funzionamento del dispositivo, ma può comunque generare un rumore di vibrazione durante la ventilazione. Rimuovi il dispositivo e sposta il cavo. Sostituisci il tuo forno.

• 6 SERVIZIO POST-VENDITA

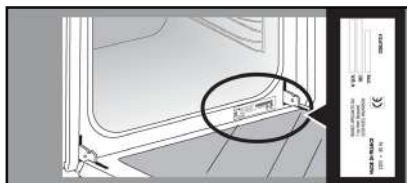
NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli qui.

--

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



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

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

PIATTI		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempo cucinare in minuti
		 °C	UWELLO	 °C	UWELLO	 °C	UWELLO	 °C	UWELLO	 °C	UWELLO	 °C	UWELLO	
CARNI	Arrosto di maiale (1kg)	200	2									190	2	60
	Arrosto di vitello (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Arrosto di manzo	240	2									200	2	30-40
	Agnello (coscia, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Cosce di pollo			220	3			210	3					20-30
	Costolette di maiale / vitello			210	3									20-30
	Costolette di manzo (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Costolette di montone			210	3									20-30
PESCE	Pesce alla griglia			275	4									15-20
	Pesce cotto (orata)	200	3									190	3	30-35
	Pesce farfalla	220	3									200	3	15-20
VERDURE	Gratins (cibi cotti)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Tomates farcies	170	3									170	3	30
PATISSERIE	Biscotto di Savoia - Génoise									180	3	180	4	35
	Biscotto arrotolato	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Torta - Quatre-quarts	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Biscotti - pasta frolla	175	3									170	3	15-20
	Kugelhof									180	2			40-45
	Meringhe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleines	220	3									210	3	5-10
	Cabbage Patch	200	3							180	3	200	3	30-40
	Pasticcini di pasta sfoglia	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Torta di pasta frolla	200	1									200	1	30-40
	Crostata sottile di pasta sfoglia	215	1									200	1	20-25
VARIE	Pâté in terrina	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Soufflé									180	2			50
	Torta	200	2									190	2	40-45
	Pane	220	2									220	2	30-40
	Pane tostato			275	4-5									2-3

* Secondo il modello

N.B.: Tutte le carni devono rimanere a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno..



Tutte le temperature e i tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati.

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

TEST DI IDONEITÀ ALLO SCOPO SECONDO LA NORMA IEC 60350

CIBO	* MODALITÀ DI COTTURA CUCINA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	LUNGHEZZA min.	PRECAUFFAGGIO
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	sì
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	sì
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	sì
Shortbread (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	sì
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	sì
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	sì
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	sì
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	sì
Torte piccole (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	sì
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	sì
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	sì
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	sì
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	sì
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	sì
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	sì
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	sì
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	sì
Torta di mele (8.5.2)		3	grille	180	90-120	sì
Superficie gratinata (9.2.2)		5	grille	275	3-6	sì

NOTA: Per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.

* A seconda del modello

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

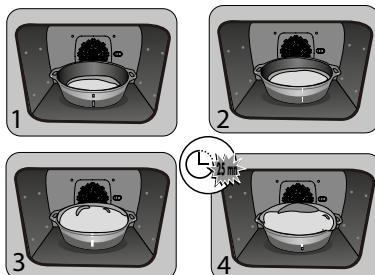
Ingredienti:

- Farina 2 kg - Acqua 1240 ml - Sale 40 g - 4 pacchetti di lievito di birra disidratato
Mescolare l'impasto con il mixer e lasciarlo lievitare nel forno.

Procedura: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare la pasta in un piatto resistente al calore, togliere

Rimuovere i supporti in filo metallico della mensola e posizionare il piatto sul fondo.

Preriscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerne il forno e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

GEBRUIKSGIDS

NO

PL

PT

RU

SK

SV

OVEN

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

Ontdek de De Dietrich producten en ervaar unieke emoties.
U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken.

De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving
en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd
maken in perfecte harmonie met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare
drang om deze aan te raken.

Het design van De Dietrich kiest voor robuuste en edele materialen:
authenticiteit geniet de voorkeur. Door het combineren van de meest
geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich
oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes,
een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt.
Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe apparaat.

Wij danken u voor uw vertrouwen.



BVCert.6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument de
traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objec-
tieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH brengt dit
label met trots aan op producten van onze Franse fabrieken in
Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen

1 / Installatie	6
2 / Omgeving	7
3 / Presentatie van de oven	8
De bediening en display	9
Accessoires	10
4 / Instellingen	12
Tijdstelling	12
De tijd wijzigen	12
Timer	12
Bedieningsvergrendeling	12
Instellingenmenu	12
5 / Kook	13
"EXPERT"-modus	13
- Direct koken	13
- Programmeer de temperatuur, duur	13
- Uitgestelde start koken	14
- Bewaar een kook	14
- Kookfuncties in "Expert"-modus	15
"LAGE TEMPERATUUR" modus	18
"RECEPTEN" modus	19
"CHEF"-modus	21
6 / Onderhoud	25
Buitenoppervlak	25
De trap demonteren	25
Deurruiten schoonmaken	25
Demontage en montage van de "Sensor" plaat	26
Zelfreinigend door pyrolyse	27
Lamp vervangen	28
7 / Anomalieën en oplossingen	29
8 / Dienst na verkoop	30
9 / Kookhulp	31
Kooktabellen	31
Functionele proeve van bekwaamheid	32
Recepten met gist	32

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Belangrijk:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolyscleaning van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

glas veroorzaken.

LET OP :

Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het

meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (**fig. A**) als in een inbouwkast (**fig. B**) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (**fig. C, D**).

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te

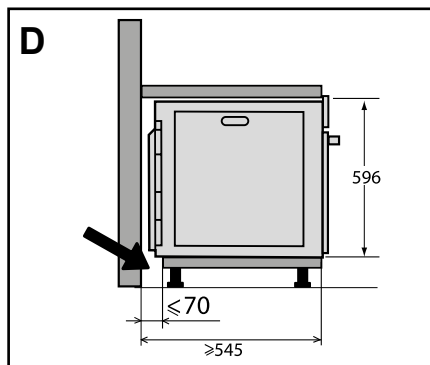
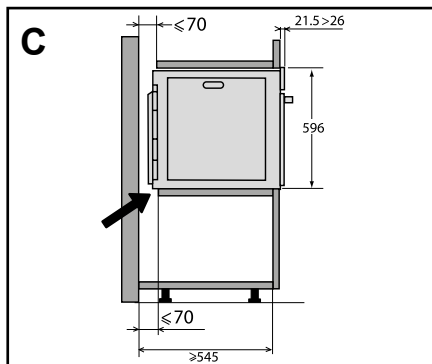
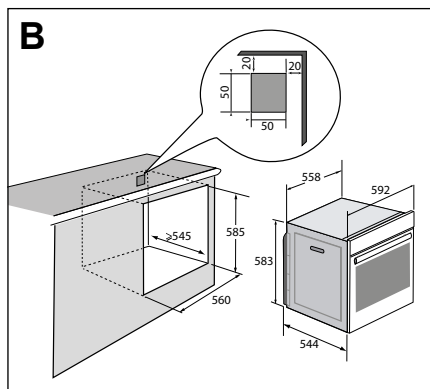
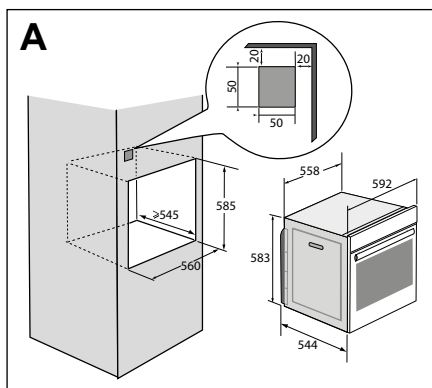
kunnen doorvoeren.

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, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



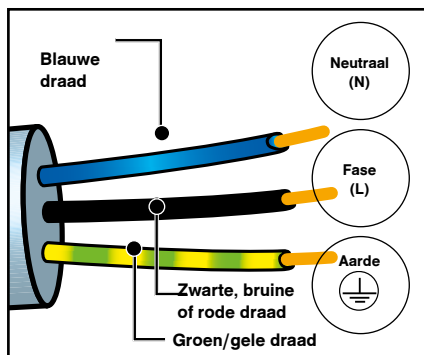
• 1 *INSTALLATIE*

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels.

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn.

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ongeval van een onjuiste aansluiting.



Opgelet:

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdt u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.

• 2 *MILIEU*

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

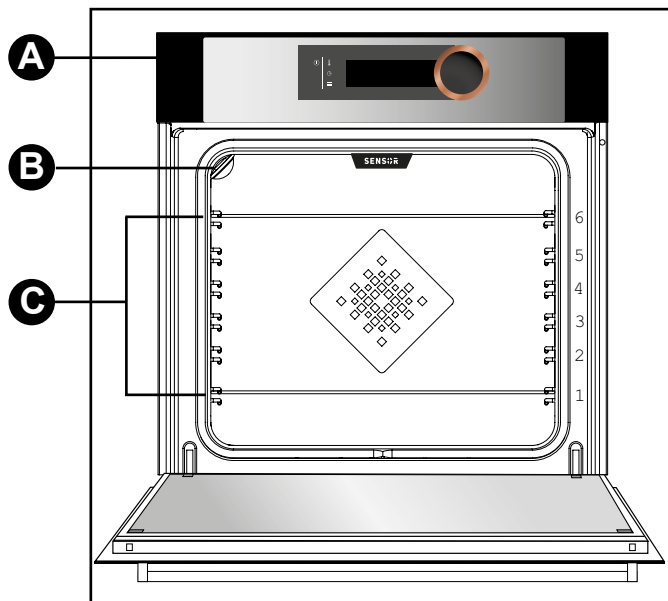
Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

VOORSTELLING VAN DE OVEN

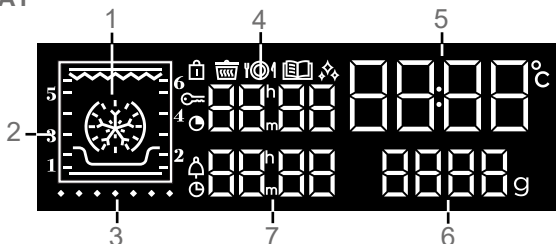


- A** Bedieningsstrook
- B** Lamp
- C** Niveaushouders (6 hoogtes beschikbaar)

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

BEDIENINGSPANEEL

• HET DISPLAY



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Weergave van de bakwijzen | Bedieningsslotindicator |
| 2 Niveau-indicator | Indicator functie "Lage temperatuur" |
| 3 Temperatuurstijgingsindicator | Indicator functie «Chef» |
| 4 Weergave van de baktijd | Indicator functie "Recepten" |
| 5 Weergave van de klok en de temperatuur van de oven | Indicator zelfreiniging (pyrolyse) |
| 6 Weergave van het gewicht | Indicator deurvergrendeling |
| 7 Weergave timer en eindtijd van het bakken | Baktijdindicator |
| | Timerindicator |
| | Bakeinde-indicator |

• DE TOETSEN



- 1 Aan / Uit
- 2 Temperatuur instellen
- 3 Instelling van de tijd, de baktijd en de eindtijd van het bakken, de timer
- 4 Toegang tot het MENU instellingen

• DE BEDIENINGSKNOP

Het betreft een draaiknop met een drukzone in het midden, voor het kiezen van de programma's, het verhogen of verlagen van de waarden en het bevestigen.

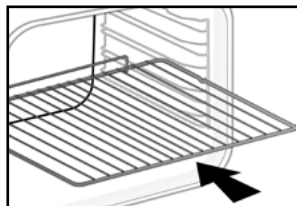
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (volgens het model)

- Rooster met kantelbeveiliging

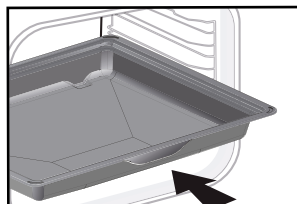
Het rooster kan gebruikt worden om alle schalen en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de nokken met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

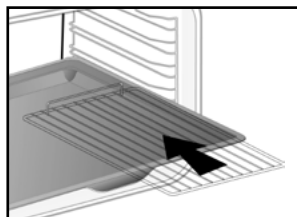
Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



- “Smaken” roosters

Deze halve roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.

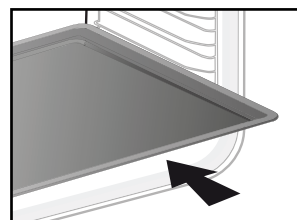
Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met het in de schaal opgevangen bakvocht.



- Patisserieplaat 8 mm

Geplaatst in de niveauhouders. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes.

Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders onder het rooster geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

- Systeem van schuifrails

Met het schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de platen zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft.

Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.

INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS

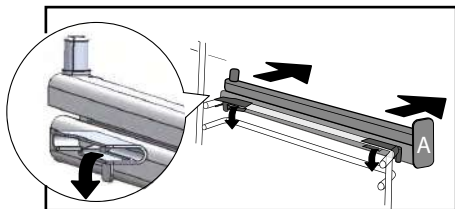
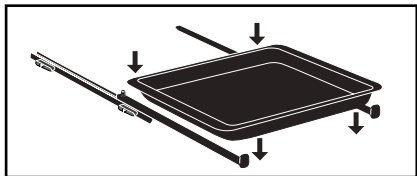
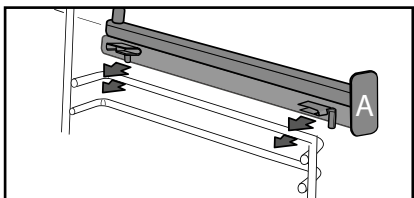
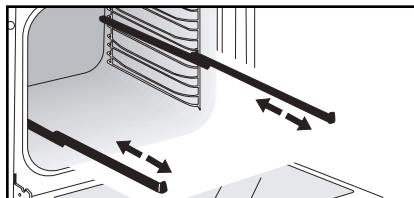
Kies na de 2 niveauhouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de linker rail tegen het linker niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveauhouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de rechter rail.

N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklappt worden, het blokje A bevindt zich tegenover u.

Plaats uw 2 niveauhouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar voor gebruik.

Verwijder opnieuw de niveauhouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



Advies

Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.

 Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.

• 4 *INSTELLINGEN*

INSCHAKELING VAN DE TIJD

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.

Stel de tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

Bij een stroomonderbreking knippert de weergave van de tijd.

WIJZIGING VAN DE TIJD

Houd de toets  enkele seconden ingedrukt totdat de tijd knippert. Stel de juiste tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

TIMER

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

Druk op de toets .

0:00 knippert. Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om de timer-programmering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00:00. Zonder bevestigen gaat het registreren automatisch na enkele seconden.

BEDIENINGSSLOT Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm. Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de toets  blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd

op de toetsen  en  totdat het symbool  van het scherm verdwijnt.

MENU INSTELLINGEN

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen:

lamp, contrast, geluidssignaal en demo-modus.

Houd daarvoor de toets  enkele seconden ingedrukt voor toegang tot het menu instellingen.

Zie onderstaande tabel:

Om de verschillende parameters, indien nodig, te wijzigen, draait u aan de knop en drukt u hierop om te bevestigen.

Om op ieder willekeurig moment het menu instellingen te verlaten, drukt u op .

Standaard geïnstalleerde parameters	Lamp: Stand ON, de lamp blijft branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.
	Geluidssignalen - pieptonen: Stand ON, geluidssignalen actief. Stand OFF, geen geluidssignalen.
	CContrast: Het percentage lichtsterkte van het display kan ingesteld worden tussen 10 en 100%.
	DEMO-modus: Schakel de "DEMO"-modus in / uit; dit is modus die gebruikt wordt om het apparaat te demonstreren. Schakel deze uit om uw oven operationeel te maken.
	stand-by weergegeven: AAN-positie, weergave uit na 90s. UIT-stand, reductie, helderheid na 90s.

• 5 BAKKEN

HET BAKKEN

Deze oven geeft u toegang tot 3 verschillende programmeringstypes volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept:

- Een recept waarvan u alle parameters kent (u kiest zelf het baktype, de temperatuur en de baktijd); selecteer de **“EXPERT”** modus.

- Een volledig door de oven gecontroleerd recept dankzij een speciaal elektronisch programma, voor perfect mals vlees en een heerlijke smaak; selecteer de **“LAGE TEMPERATUUR”** modus.

- Een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft (u kiest gewoonweg het voorgestelde voedseltype, zijn gewicht en de oven selecteert de best passende parameters: de temperatuur, de bakduur, het baktype; selecteer de **“RECEPTEN”** modus.

Selecteer de **“CHEF”** modus voor een automatisch door de oven te beheren recept. Kies uit een lijst van de meest voorkomende gerechten degene die u wilt bereiden.

 **Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**

“EXPERT” modus

Met de Expert-functie stelt u zelf alle bakparameters in : temperatuur, baktype, bakduur.

- U heeft toegang tot het “Expert” scherm

door op de knop te drukken of hieraan te draaien of door op de toets ① of  te drukken.

- Selecteer vervolgens de bakwijze uit de volgende lijst, door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te bevestigen.



HETELUCHTFUNCTIE



VARIABLE GRILL



GECOMBINEERDE WARMTE



WARMHOUDEN



TRADITIONEEL



ONTDOOIEN



ECO



BROOD



MIDDELHOGE GRILL



DROGEN



GEPULSTE BODEM

ONMIDDELIJK BAKKEN

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knippen.

Draai de knop op de gewenste bakwijze en valideer.

De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt u een (of twee) niveaus aan, plus een temperatuur die u kunt wijzigen.

De oven verwarmt en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

• 5 BAKKEN

DE TEMPERATUUR ROGRAMMEREN

Wanneer u zich op de bakfunctie van uw keuze bevindt, drukt u op ↓.

Pas te temperatuur aan door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

DE BAKDUUR PROGRAMMEREN

Begin onmiddellijk met bakken en druk daarna op ☉, de baktijd ☉ knippert, instellen is dan mogelijk.

Draai aan de knop om de baktijd in te stellen. Druk om te bevestigen.

Uw oven is voorzien van de functie "SMART ASSIST" die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

BAK FUNCTIE	AANBEVOLEN TIJDEN
 HETELUCHTFUNCTIE	30 min
 GECOMBINEERDE WARMTE	15 / 30 min
 TRADITIONEEL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL PULS	15 min
 GEPULSTE BODEM	30 min
 VARIABELE GRILL	7 min
 WARMHOUDEN	60 min
 ONTDOOIEN	60 min
 BROOD	40 min
 DROGEN	5 uur

Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Na het instellen van de baktijd drukt u op de toets ☉. De weergave knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien.

Druk om te bevestigen.

Het display met bakeinde stopt met knipperen.

HET BAKKEN OPSLAAN IN HET GEHEUGEN

U kunt 3 bakprogramma's van uw keuze in het geheugen opslaan en deze vervolgens gebruiken.

- Een geheugen programmeren :

Selecteer in de Expert modus een bakwijze, een temperatuur en een baktijd en druk vervolgens op de knop totdat "MEM1" verschijnt. Kies een van de 3 geheugens door aan de knop te draaien en valideer voor het opslaan. Valideer opnieuw om het bakken te starten.

N.B.: Als de 3 geheugens zijn geregistreerd, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Selecteer een van de 3 reeds geregistreerde geheugens :

Draai aan de knop, ga naar MEMO en valideer. Ga met de knop langs de geheugens en valideer degene van uw keuze. Het bakken start, u kunt dan het starten van het bakken uitstellen.

• 5 *BAKKEN*

BAKFUNCTIES IN DE “EXPERT”-MODUS

(afhankelijk van het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hetelucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Grill pulse	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Gepulste bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

• 5 *BAKKEN*

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	• Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de patisserieplaat - 2e niveau. Denk eraan een schaalte water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.

* Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.

Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

 **Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.**

• 5 BAKKEN

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.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen



Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 5 BAKKEN

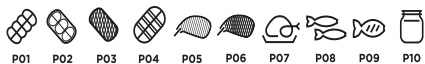
“LAGE TEMPERATUUR” MODUS (afhankelijk van het model)

Het “LAGE TEMPERATUUR” bakken moet absoluut met een koude oven beginnen.

Met deze bakwijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het langzaam bakken, in combinatie met vrij lage temperaturen.

Het bakresultaat is optimaal.

De oven stelt een keuze van 10 gerechten voor.



P01 - Kalfsgebraad (4.00u)



P02 - Weinig doorbakken rundvlees (3.00u)



P03 - Goed doorbakken rundvlees (4.00u)



P04 - Varkensgebraad (5.00u)



P05 - Rozig lamsvlees (3.00u)



P06 - Goed doorbakken lamsvlees (4.00u)



P07 - Kip (6.00u)



P08* - Kleine vissen (1.20u)



P09* - Grote vissen (2.10u)



P10* - Yoghurt (3.00u)

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Draai de knop tot aan de bakfunctie “lage temperatuur”.

Het symbool  en “Lt” worden op het scherm weergegeven.

- Bevestig uw keuze door op de knop te drukken.

- “P01” knippert, u moet uw gerecht kiezen door aan de knop te draaien.

- Selecteer uw gerecht.

Wanneer u het gerecht geselecteerd heeft, bijvoorbeeld: P01 (kalfsgebraad), legt u het vlees op het rooster op het bovenste niveau, weergegeven op het scherm (niveau 2) en schuift u de lekbak op het niveau daaronder (niveau 1).

***N.B.:** Gebruik het rooster niet voor de programma's P08-P09-P10. Leg deze rechtstreeks op de lekbak op het op het scherm aangegeven niveau.

- Bevestig uw keuze door op de knop te drukken. Het bakproces start.

De oven schakelt automatisch uit wanneer het bakken voltooid is en geeft een geluidsignaal gedurende 10 minuten. Druk op een toets om het geluidsignaal te stoppen.

 **Voor het bakken op lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en ze voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.**

• 5 BAKKEN

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt voor een uitgestelde start kiezen wanneer u op “lage temperatuur” bakt.

Druk na het selecteren van uw programma op de toets ☉. De weergave knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien.

Druk om te bevestigen.

Het display met bakeinde stopt met knipperen.

 **Als uw oven te warm is om op lage temperatuur te bakken, dan wordt “Hot” weergegeven op het scherm. Laat de oven dan afkoelen.**

“RECEPTEN” MODUS

De “Recepten”-functie kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.

ONMIDDELIJK BAKKEN

Selecteer “Gids” op het scherm door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.

Het symbool  wordt weergegeven en “Gids” scrollt over het scherm.

Er zijn 35 voorgeprogrammeerde recepten (of 15, afhankelijk van het model van uw oven). Bekijk de 2 onderstaande tabellen.

Ga met de knop langs de geheugens en druk op uw keuze om deze te bevestigen. Op het scherm wordt knipperend een gewicht voorgesteld. Voer het ware gewicht van uw voedingsmiddel in door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.

De oven berekent automatisch de ideale bakduur en geeft deze weer, hij start onmiddellijk.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Indien u dat wenst, kunt u de eindbaktijd wijzigen door een druk op de toets ☉ en de nieuwe eindbaktijd weer te geven wanneer de oven gestart is.

Bevestig door op de knop te drukken.

De oven schakelt uit en start later weer om het bakken te voltooien op de gewenste tijd.

 **Voor de recepten die een voorverwarming vereisen gebruik de uitgestelde kookstart niet.**

• 5 BAKKEN

Voedingsmiddelen	35 Recepten
Kip	P01
Eend	P02
Eendenborstfilet	* P03
Kalkoen	P04
Roze lamsschouder	P05
Rund weinig doorbakken	P06
Weinig gebakken rundvlees	P07
Goed doorbakken rundvlees	P08
Varkensgebraad	P09
Kalfsgebraad	P10
Kalfsrib	* P11
Zalm	P12
Forel	P13
Visterrine	P14
Lasagne	P15
Gegratineerde aardappelen	P16
Gevulde tomaten	P17
Hele aardappelen	P18
Bladerdeeg	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Kruimeldeeg	P22
Gerezen deeg	P23
Fruittaart	P24
Crumble	P25
Caketaart	P26
Cupcake	P27
Crème karamel	P28
Biscuits	* P29
Cake	P30
Yoghurttaart	P31
Chocolade cake	P32
Brioche	P33
Brood	P34
Stokbrood	P35

Voedingsmiddelen	15 Recepten
Kip	P01
Eendenborstfilet	* P02
Rund weinig doorbakken	P03
Pizza	P04
Varkensgebraad	P05
Gegratineerde aardappelen	P06
Rozige lamsschouder	P07
	P08
Zalm	P09
Visterrine	P10
Quiche	P11
Gevulde tomaten	P12
Biscuits	* P13
Cake	P14
Brioche	P15

** Verwarm de oven voor, alvorens het gerecht in de oven te zetten.*

• 5 BAKKEN

DE "CHEF" MODUS

Deze modus vereenvoudigt u de volledige taak aangezien de oven automatisch alle bakparameters berekent volgens het gekozen gerecht (temperatuur, baktijd, baktype) dankzij elektronische sensoren die in de oven zijn geplaatst en permanent de vochtigheidsgraad en de temperatuurverandering meten.



Er is geen enkele voorverwarming nodig om de "CHEF-KOK" modus te gebruiken.

Het bakken moet ALTIJD met een koude oven beginnen.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer in het algemene menu de bakwijze «CHEF» met de knop en valideer.

Het symbool  en "CHEF" worden weergegeven op het scherm. Valideren door op de controller te drukken. Chef "1" knippert, je moet je gerecht kiezen door het draaien van de controller.

De oven biedt een keuze aan gerechten (zie onderstaande gerechtenlijst).

- Selecteer uw gerecht en valideer.
- Valideer opnieuw op de knop om met bakken te beginnen.



LET OP:

Deze bakwijze gebeurt in 2 fasen:

1- Een eerste zoekfase waarin de oven begint op te warmen en de ideale baktijd bepaalt. Deze fase duurt 5 tot 40 minuten volgens het gerecht.



BELANGRIJK: open de deur niet tijdens deze fase om de berekening en de opslag van de gegevens niet in de war te brengen, het bakken zal dan geannuleerd worden.

Deze zoekfase wordt weergegeven door een bewegende afbeelding .

2- Een tweede bakfase: de oven heeft de benodigde tijd aangepast. Deze zoekfase wordt weergegeven door een bewegende afbeelding .

De aangegeven resterende duur houdt rekening met de baktijd van de eerste fase.

U mag de deur nu openen, bijvoorbeeld om het gebrad te begieten of uw vlees om te keren.

- De oven wordt uitgeschakeld wanneer de baktijd verstreken is en uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U de eindtijd van het koken voor het zetten van uw schotel in de voorgestelde tribune.

Indien u dat wenst, kunt u de eindbaktijd wijzigen door een druk op de toets  en de nieuwe eindbaktijd weer te geven wanneer de oven gestart is.

Bevestig door op de knop te drukken.

De oven schakelt uit en start later weer om het bakken te voltooien op de gewenste tijd.

• 5 BAKKEN

GERECHTENLIJST



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

(300 gr tot 1,2 kg)

pizza traiteur - verse pasta
pizza gebruiksklaar deeg
pizza «huiskemaakt» deeg

Plaats deze op het rooster voor een krokante bodem (u kunt een blad bakpapier tussen het rooster en de pizza leggen om de oven te beschermen tegen uitlopende kaas)

Plaats hem op de patisserieplaat voor een zachte bodem.



Kip (CHEF 2)

kippen (1.4 kg tot 2,5kg)

jonge wijfjeseend, parelhoen

Plaats het kip op het rooster van het rooster + lekbakgeheel.

Prik in de huid van gevogelte om spatten te vermijden.



Vis (CHEF 3)

(400 gr tot 1 kg)

hele vissen (goudbrasem, heek, forel, makreel) visrollade, niet geschikt voor platvissen

Reserveer deze functie voor hele vissen.

Gebruik de multifunctionele schaal.



Hartige taart (CHEF 3)

quiches vers

quiches diepgevroren

Gebruik een aluminium vorm met antiaanbaklaag: de onderkant van de bodem zal krokant zijn.

Haal de diepgevroren quiches uit de bakjes alvorens ze op het rooster te plaatsen.



Zoete taart (CHEF 5)

taarten vers

taarten diepgevroren

Gebruik een aluminium vorm met antiaanbaklaag: de onderkant van de bodem zal krokant zijn.



Koekjes (CHEF 6)

eenpersoons bereidingen: cookies, eierkoeken, croissants, broodjes, koffiebroodjes, tosti's

Plaats de eenpersoons bereidingen op de patisserieplaat, die op zijn beurt op het rooster is geplaatst.

• 5 *BAKKEN*

ENKELE CHEF-MODE RECEPTEN

Pizza

Basis: 1 pizzadeeg

Groenten:

6 eetlepels tomatensaus - 100g in blokjes gesneden courgette - 50g in blokjes gesneden paprika's - 50g gesneden aubergine - 2 kleine gesneden tomaten - 50g geraspte gruyere - oregano - zout - peper.

Roquefort, gerookte borst:

6 eetlepels tomatensaus - 100 g borst - 100 g roquefort in blokjes gesneden - 50 g walnoten - 60 g geraspte gruyere.

Worstjes, witte kaas:

200 g uitgelekte witte kaas verspreid over het deeg - 4 worstjes gesneden - 150 g ham in reepjes - 5 olijven - 50 g geraspte gruyere - oregano - zout - peper.

Quiches

Basis: 1 aluminiummal (diameter 27 tot 30 cm)

1 kant-en-klaar beslag

3 losgeklopte eieren - 50 cl dikke room

Zout, peper, nootmuskaat.

Diverse toppings:

200g voorgekookt spek,

of 1 kg gekookte andijvie - 200 geraspte gouda,

of 200g broccoli - 100g spek - 50g blauw,

of 200g zalm - 100g uitgelekte gekookte spinazie.

Kip

Vul het met een mooi boeket van verse dragon of bestrijk het met een mengsel gemaakt van 6 teentjes knoflook geplet met een snufje grof zout, een paar peperkorrels.

De praline bladerdeegpastei van de appel

1 bladerdeeg verspreid met zijn blad, geprikt met een vork.

200 ml room aan de kook gebracht met een vanilleboon.

2 eieren geslagen met 30 g suiker, voeg de gekoelde room.

2 appels, in blokjes gesneden in 70 g praline.

Plaats room en appels. Zet het in de oven.

• 5 BAKKEN

TIPS EN TRUCS

• Rund, varken, lam

- Haal altijd het vlees geruime tijd voor het bakken uit de koelkast: de warmte-koude schok maakt het vlees hard en zo krijgt u goudbruin rondsgebraad van buiten, rood van binnen en warm in de kern.

Zout het niet vooraleer het te braden: zout absorbeert bloed en droogt het vlees uit. Draai het vlees om met spatels: als u erin prikt, komt er bloed uit. Laat het vlees altijd na het bakken 5 tot 10 minuten rusten: verpak het in aluminiumpapier en leg het aan de ingang van de warme oven : zo vloeit het bloed dat tijdens het braden naar buiten werd gezogen terug en voedt het het gebrad.

- Gebruik aarden bakplaten; glas zorgt voor vetspatten.

- Bak ook niet in een geëmailleerde lekbak.

- Steek liever geen teentjes look in de lamsbout niet met teentjes look, hij verliest zo zijn bloed; leg de look eerder tussen het vlees en het bot of bak de niet gepelde teentjes look mee naast de bout en plet deze aan het einde van de baktijd om de saus te parfumeren; filter en dien alles heel warm op in een sauspan.

• Vis

- Bij aankoop moet de geur aangenaam zijn en mag deze maar weinig naar vis ruiken.

- Vast en stijf lichaam, schubben die sterk aan het vel kleven, levendig en bol oog met glanzende en vochtige kieuwen.

• Taarten, quiches

- Vermijd schalen van glas, porselein: ze zijn te dik en verhogen de baktijd en de deegbodem is niet knapperig.

- Met fruit kan de taartbodem week worden: dan kunt u er enkele lepeltjes fijn griesmeel, geplette beschuiten in paneermeel, amandel- of tapiocapoeder op doen die al bakkend het sap absorberen.

- Met vochtige of diepgevroren groenten (prei, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u deze met een eetlepel maïsbloem bestrooien.

• Pizza

- Om te vermijden dat de kaas of de tomatensaus in de oven loopt, kan u een blad perkamentpapier tussen het rooster en de pizza leggen.

• 6 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

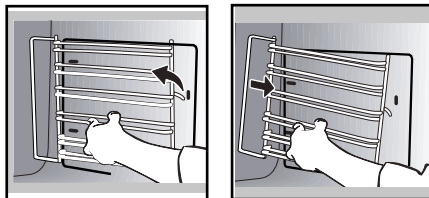
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde sponzen.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.

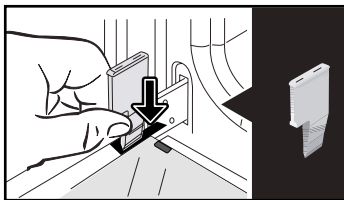


BINNENKANT VAN DE RUITEN

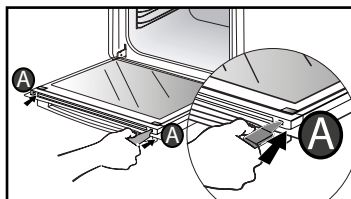
⚠ Let op
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

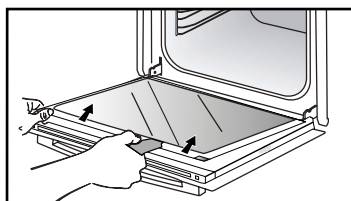
Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Verwijder het eerste vastgeklitte glas: Druk met de andere wig (of een schroevendraaier) in de inkepingen **A** om het glas los te klikken.

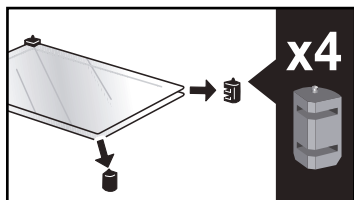


Verwijder het glas.



De deur bestaat uit twee extra glazen platen met in iedere hoek een vulstuk van zwart rubber.

• 6 ONDERHOUD

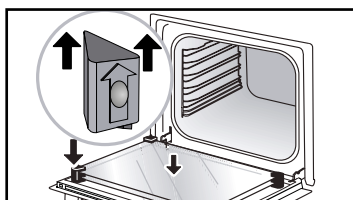


Verwijder deze, indien nodig, om ze te reinigen.

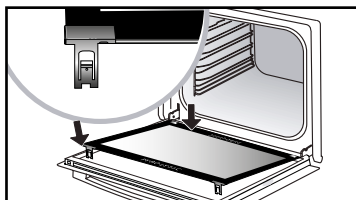
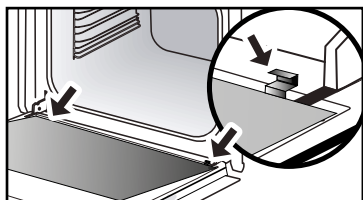
Dompel het glas niet in water onder.

Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Zet na het reinigen de vier rubber blokjes terug met de pijl naar boven en zet alle glazen platen weer terug.



Steek het laatste glas in de metalen blokjes, klik dit daarna vast, met de zijde met **"PYROLYTIC"** zichtbaar en naar u gericht.

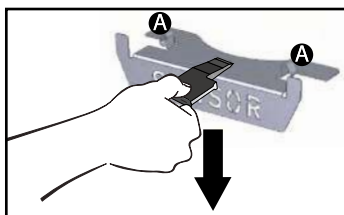


Verwijder de plastic wig.

Uw toestel is opnieuw operationeel.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE "SENSOR" PLAAT

U kunt de "SENSOR" -plaat demonteren die de aanwezigheid aangeeft van een vochtigheidssensor die is gekoppeld aan de CHEF-modus maar niet essentieel is voor gebruik. Gebruik de meegeleverde kunststof wig om het deurglas te demonteren.



Demontage:

Schuif de plastic wig tussen de "SENSOR" plaat en de bovenkant van de oven en maak een neerwaartse beweging om hem los te maken.

Hermontage:

Pak de "SENSOR" plaat vast en steek de inkepingen **A** stevig in de corresponderende sleuven naar boven.

• 6 ONDERHOUD

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie d.m.v. pyrolyse:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.



Verwijder de accessoires en de inkepingen van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten.

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

Voorgestelde pyrolysecycli:



PyroExpress in 59 minuten

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, **dan wordt automatisch overgegaan tot een ECO pyrolyse van anderhalf uur.**



Pyrolyse van 2 uur

voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE REINIGING

Het display mag enkel het uur weergeven. Het 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 pyrolysecyclus verschijnt het symbool  op het display dat u aangeeft dat de deur vergrendeld is.

Aan het einde van de pyrolyse vindt een afkoelingsfase plaats, uw oven blijft gedurende deze tijd onbeschikbaar.



Wanneer de oven is afgekoeld, gebruik een vochtig doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar 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.

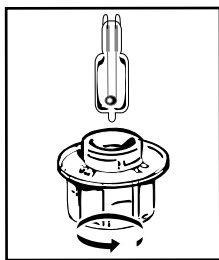
• 6 ONDERHOUD

VERVANGING VAN DE LAMP



Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.



Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

• 7 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

- “AS” wordt weergegeven (Auto Stop systeem).

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- Foutcode beginnend met een “F”.

Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven. Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolysereiniging wordt niet uitgevoerd. Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

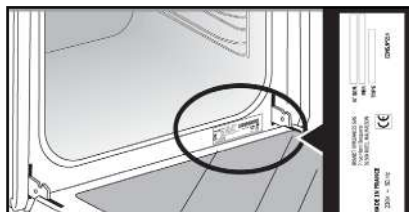
- Trillingsgeluid.

Controleer of het netsnoer geen contact maakt met de achterwand. Dit heeft geen invloed op de goede werking van uw toestel, maar kan bij ventilatie toch een trillingsgeluid genereren. Verwijder uw apparaat en verplaats het snoer. Vervang je oven.

• 8 *SERVICEDIENST*

INGREPEN

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de “Service” referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje.



OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsingreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

GERECHTEN		 *		 *		 *		 *		 *		 *		BAKDUUR
		 °C	Min./Max. (Min./Max.)	 °C	Min./Max. (Min./Max.)	 °C	Min./Max. (Min./Max.)	 °C	Min./Max. (Min./Max.)	 °C	Min./Max. (Min./Max.)	 °C	Min./Max. (Min./Max.)	
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2											60
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2											60-70
	Rundergebraad	240	2											30-40
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30
	Varkens- / kalfsrib			210	3									20-30
	Runderriben (1kg)			210	3			210	3					20-30
VIS	Schaapsribben			210	3									20-30
	Geroosterde vis			275	4									15-20
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3											30-35
	Vis in folie	220	3											15-20
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)			275	2									30
	Gratins dauphinois	200	3											45
	Lasagne	200	3											45
	Gevulde tomaten	170	3											30
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake									180	3			35
	Opgerolde cake	220	3							180	2			5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Evenveeltje	180	3							180	3			45-50
	Kersenvlaai	200	3											30-35
	Cookies - Zandkoekjes	175	3											15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Schuimgebak	100	4							100	4			60-70
	Madeleines	220	3											5-10
	Soezendeeg	200	3							180	3			30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3											5-10
	Savarin	180	3							175	3			30-35
	Taart van kruimeldeeg	200	1											30-40
DIVERSEN	Taart van fijn bladerdeeg	215	1											20-25
	Pastei	200	2											80-100
	Pizza van kruimeldeeg					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé									180	2			50
	Taart met deegdeksel	200	2											40-45
	Brood	220	2											30-40
	Geroosterd brood			275	4-5									2-3

* volgens model

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

A Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN  °C									
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	BAKWIJZEN	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOORVER-WARMING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

* volgens model

LET OP: Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

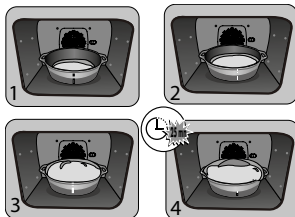
Recept met gist (volgens model)

Ingrediënten:

• Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakpoeder
Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenschaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

BRUKSANVISNING

PL

PT

RU

SK

SV

OVN

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.
Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøyte bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.
Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.
Takk for tilliten til oss.



Etiketten «Origine France Garantie» sikrer forbrukeren sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på kilden. DE DIETRICH-merket er stolt av å påføre denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

INNHALDSFORTEGNELSE

Sikkerhet og viktige forholdsregler	4
1 / Installasjon	6
2 / Miljø	7
3 / Presentasjon av ovnen	8
Kontrollene og displayet	9
Tilbehør	10
4 / Innstillinger	12
Tidsinnstilling	12
Endre tid	12
Timer	12
Kontrollås	12
Innstillingsmeny	12
5 / Cook	13
«EXPERT» -modus	13
- Umiddelbar matlaging	13
- Programmer temperaturen, varigheten	13
- Forsinket matlaging	14
- Lagre en matlaging	14
- Tilberedningsfunksjoner i «Expert» -modus	15
«LAV TEMPERATUR» -modus	18
«OPPSKRIFTER» -modus	19
«CHEF» -modus	21
6 / Vedlikehold	25
Utvendig overflate	25
Demontering av trinnene	25
Rengjøring av dørvindue	25
Demontering og montering av «sensor» -platen	26
Selvrensende ved pyrolyse	27
Lampeskift	28
7 / Anomalier og løsninger	29
8 / Kundeservice	30
9 / Matlagingshjelp	31
Matlagingskart	31
Funksjonelle tester	32
Oppskrifter med gjær	32

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. MÅ LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR SENERE BRUK.

Denne brukerveiledningen kan lastes ned på nettstedet til merket.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



Viktig:

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL:

— Apparatet og de ytre overflatene blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene inni ovnen. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Ta alt utstyr og tilbehør ut av ovnen og fjern det største sølet i ovnen før den rengjøres med pyrolyse.

— Når rengjøringsfunksjonen brukes, kan overflatene bli varmere enn ved vanlig bruk. Det anbefales å holde barn på avstand.

— Ikke bruk et damprengjøringsapparat.

— Ikke bruk skuremidler eller harde metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Det kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

ADVARSEL :

For å unngå risiko for elektrisk støt må du sørge for at ovnen er koblet fra strømnettet før du

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

skifter lyspære. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lyspæren, er det enklere å få bedre grep hvis du bruker gummihansker.

Stikkontakten må kunne nås etter at ovnen er installert. Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av støpselet, eller ved å installere en bryter på de faststående rørene i samsvar med installasjonsreglene.

— Hvis strømledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

— Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken eller i et høyskap som forklart på installasjonstegningen.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.

— For å unngå overoppheting skal apparatet ikke installeres

bak en pyntedør.

— Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet og lignende steder, f.eks. i et kjøkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, på gårdsbruk, eller tilgjengelig for kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg, eller på rom av typen bed & breakfast.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

• 1 INSTALLERING

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING

Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som stekeovnen skal bygges inn i.

Dette apparatet kan installeres både under arbeidsbenken (**fig. A**) eller i et høyskap (**fig. B**).

Merk: hvis skapbunnen er åpen (under arbeidsbenken eller i høyskap), må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom vegg og overflaten ovnen settes på (**fig. C, fig. D**).

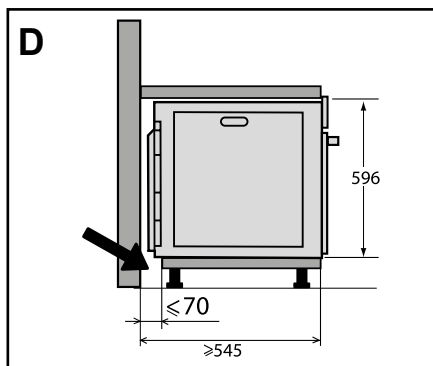
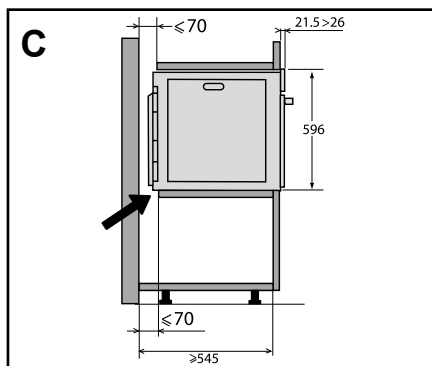
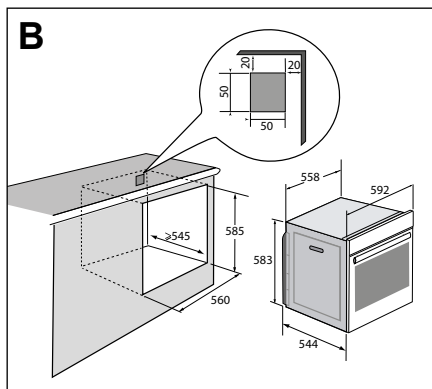
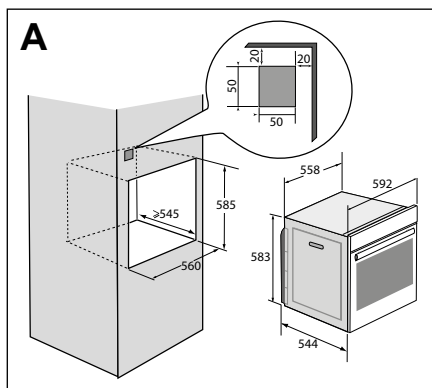
Når skapet er lukket bak, må det lages en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring

av strømkabler.

Fest ovnen i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummistopperne og forhåndsbore et hull med Ø 2 mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket fliser seg opp. Skru fast ovnen med de 2 skruene. Sett tilbake gummistopperne



Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regler.



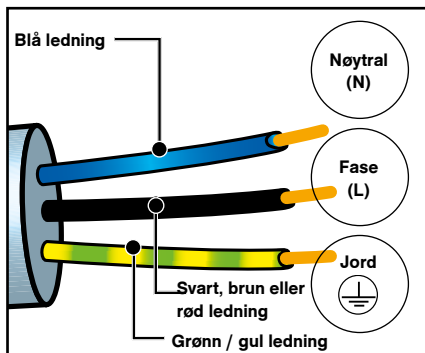
• 1 INSTALLERING

ELEKTRISK TILKOBLING

Ovnens må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som kobles til et strømnnett på 220-240 V med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolsbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.

Jordledningen (gul-grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme, og må kobles til strømanleggets jordsystem. Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 ampere.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes at ovnen er koblet til manglende, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



Merk:

Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

• 2 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

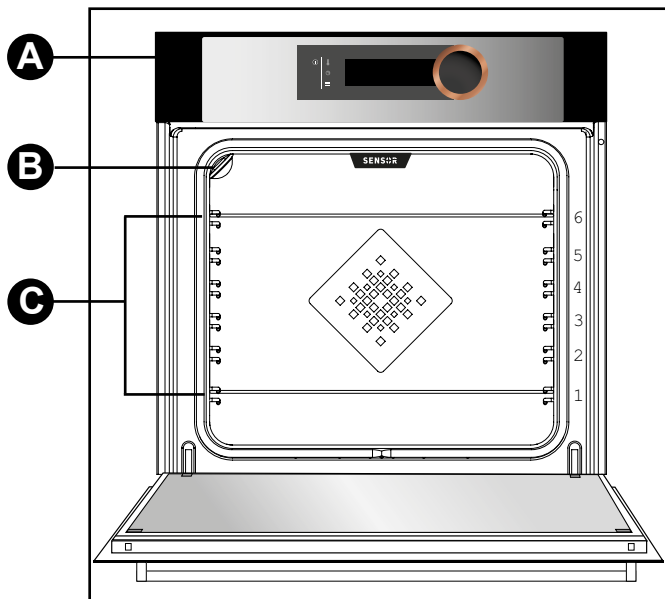
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

PRESENTASJON AV OVNEN



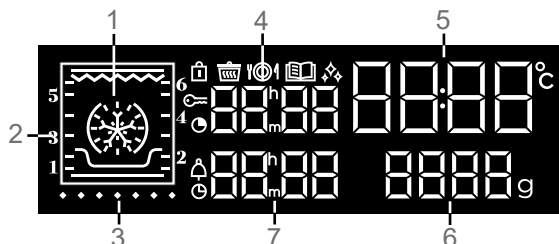
- A** Kontrollpanel
- B** Lampe
- C** Riller (6 posisjoner)

• 3 PRESENTASJON AV OVNE



KONTROLLER OG DISPLAY

• DISPLAY



- 1 Visning av tilberedningsmoduser
- 2 Rillennummer
- 3 Oppvarmingsindikator
- 4 Visning av steketid
- 5 Visning av klokken og temperaturen i ovnen
- 6 Visning av vekten
- 7 Visning av minutt nedtelling og klokkeslett for stekeslutt

- Symbol for Tastelås
- Symbol for funksjonen «Langtidssteking»
- Symbol for funksjonen «Chef»
- Symbol for funksjonen «Oppskrifter»
- Symbol for selvrenngjøring (pyrolyse)
- Symbol for dørlås
- Symbol for steketid
- Symbol for minutt nedtelling
- Symbol for stekeslutt

• TASTER



- 1 Av / På
- 2 Innstilling av temperaturen
- 3 Innstilling av klokkeslett, steketid og stekeslutt, minutt nedtelling
- 4 Tilgang til MENY for innstillinger

• DREIEBRYTER

Dreiebryteren har en midtstilt tast du kan trykke på for å velge programmer, øke eller senke verdiene og bekrefte dem.

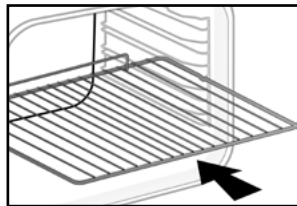
• 3 PRESENTASJON AV OVNER

TILBEHØR (avhengig av modell)

- Sikkerhetsrist som forhindrer velting

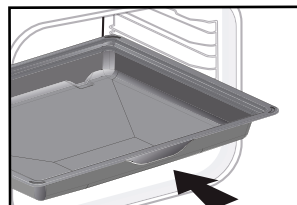
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).

Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

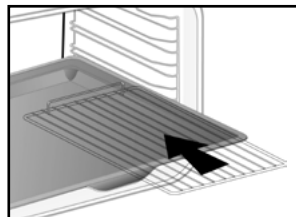
Settes inn i rillen under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.



- Halvrister

Disse halvristene kan brukes enkeltvis, men de må alltid settes på en panne eller langpanne med den forhøyde kanten innerst i ovnen.

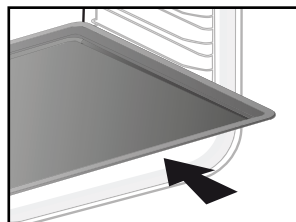
Hvis du bruker én halvrist, kan du enkelt pensle matvarene med kraften fra pannen.



- Bakeplate 8mm

Satt inn i rillene. Egner seg til småkaker, sandkaker, muffins.

Skråplanet gjør det enkelt å legge matvarer i en panne eller form. Platen kan også settes i en av rillene under risten for å samle opp kraft og fett fra grilling.



• 3 PRESENTASJON AV OVNE

- Glideskinner

Glideskinnene gjør det enkelt og mer praktisk å sette inn og ta ut tilberedningen da stekeplatene glir mykt ut uten rykk og napp. Stekeplatene kan tas helt ut slik at du enkelt får tilgang til og oversikt over hele innholdet.

I tillegg er glideskinnene svært stabile slik at du kan håndtere tilberedningen uten å risikere å brenne deg. Glideskinnene gjør det mye enklere å ta tilberedningen ut av ovnen.

INSTALLERING OG DEMONTERING AV GLIDESKINNENE

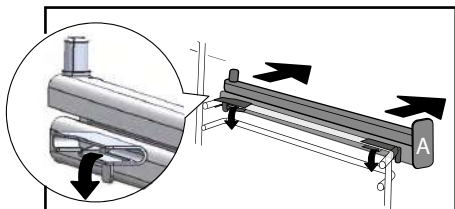
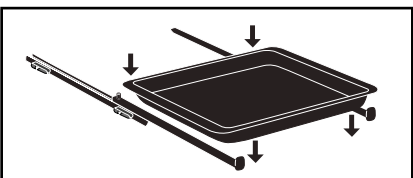
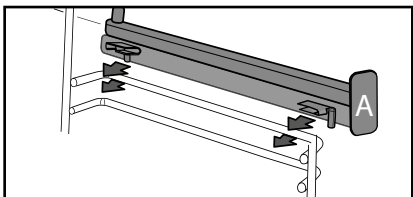
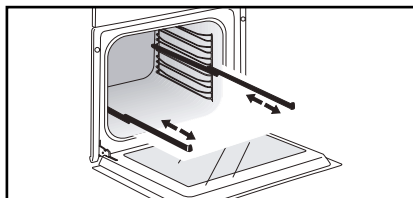
Ta ut de 2 rillestengene og velg hvilket nivå (fra 2 til 5) du vil feste skinnene på. Skyv venstre skinne mot venstre rille og trykk tilstrekkelig hardt foran og bak på skinnen slik at de 2 klemmene på siden av skinnen skyves på plass i rillestangen. Gjør det samme med høyre skinne.

NB: den teleskopiske glidedelen av skinnen skal kunne trekkes utover med enden **A** mot deg.

Sett på plass de 2 rillestengene og sett deretter platen på de 2 skinnene. Systemet er klart til bruk.

Ta på nytt ut rillestengene for å demontere skinnene.

Klemmene som er festet på hver skinne, må trykkes litt nedover for å frigjøre dem fra rillen. Dra skinnen mot deg.



ⓘ Råd
For å unngå mye matos fra steking av fett kjøtt anbefaler vi å ha litt vann eller olje i bunnen av langpannen.

ⓘ Tilbehøret kan deformeres ved høy varme, men det endrer ikke funksjonsevnen. Tilbehøret får tilbake sin opprinnelige form når det er avkjølt.

• 4 INNSTILLINGER

STILLE KLOKKEN

Når ovnen kobles til stikkontakten, blinker klokkeslettet 12:00.

Vri bryteren for å stille klokken og trykk for å bekrefte.

Etter strøbrudd blinker klokken.

ENDRE KLOKKESLETT

Trykk på tasten  noen sekunder inntil klokkeslettet blinker. Vri bryteren for å stille klokken og trykk for å bekrefte.

MINUTTNEDTELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

Trykk på tasten .

0:00 blinker. Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtelling 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 en programmert tid på tidsuret.

For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minutt nedtelling og stille uret på 00:00.

Hvis du ikke bekrefter, lagres det automatisk etter noen sekunder.

TASTELÅS Barnesikring

Trykk samtidig på tastene  og  inntil symbolet  vises på displayet. Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare tasten  kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tastene  og  inntil symbolet  forsvinner fra displayet.

INNSTILLINGSMENY

Du kan stille inn flere ulike parametere på ovnen:

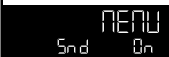
lampe, kontrast, lyder og demomodus.

Da må du trykke noen sekunder på tasten  for å få tilgang til innstillingsmenyen.

Se tabellen nedenfor:

For å endre de ulike parametrene må du vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Du kan når som helst gå ut av innstillingsmenyen ved å trykke på .

Parametere installert som standard	Lampe Posisjon ON: lampen lyser under tilberedningene (unntatt ECO). Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.
	
	Lyder - pipetoner Posisjon ON, lyden er aktivert Posisjon OFF, ingen lyd.
	Kontrast Lysstyrken på displayet kan innstilles fra 10 til 100%.
	Demomodus: Aktiver/deaktiver modusen «DEMO». Dette er demonstrasjonsmodusen som brukes for en utstillingsvare. Deaktiver modusen slik at ovnen kan brukes.
	Skjerm timeout ON-stilling: skjerm av etter 90 sekunder OFF-stilling: lysstyrkenedsettelse etter 90 sekunder

• 5 TILBEREDNING

TILBEREDNINGER

Denne ovnen tilbyr 3 ulike programmer som brukes avhengig av hvor mye du vil detaljstyre eller la ovnen hjelpe deg med tilberedningen.

- Hvis du lager en oppskrift du kjenner alle parameterne for (du velger selv tilberedningstype, temperatur og steketid), bør du velge modusen «**PROGRAMVALG**».

- Hvis du lager en oppskrift som er totalstyrt av ovnen via et bestemt elektronisk program for å oppnå perfekt, mørt kjøtt og få frem den beste smaken i matvarene, bør du velge modusen «**LANGTIDSSTEKING**».

- Hvis du lager en oppskrift med veiledning fra ovnen (du velger matvaretype og vekt fra listen, og ovnen velger parameterne som egner seg best: temperatur, steketid, tilberedningstype), bør du velge modusen «**OPPSKRIFTER**».

Velg modusen «**CHEF**» for å lage en oppskrift som styres automatisk av ovnen. Velg en oppskrift du vil lage fra en liste over vanlige retter.



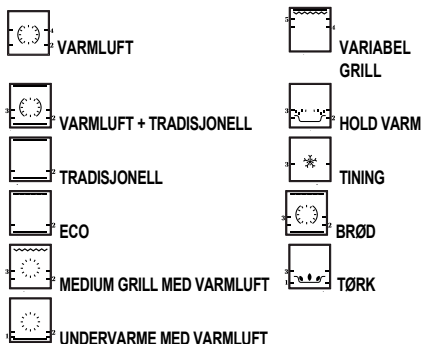
Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

MODUSEN «PROGRAMVALG»

Med modusen Programvalg kan du selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur, tilberedningstype og steketid.

- Trykk på bryteren eller vri den, eller trykk på en av tastene eller for å gå til skjermen «Programvalg».

- Velg deretter tilberedningstype på følgende liste ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.



UMIDDELBAR STEKESTART (fig. A)

Displayet skal kun vise klokkeslettet. Klokkeslettet skal ikke blinke.

Vri bryteren for å velge stekefunksjon, og bekreft valget.

Ovnen begynner straks å varme opp. Ovnen anbefaler en (eller to) rillenivåer og en temperatur som kan endres.

Ovnen varmes opp og symbolet på temperatur blinker. Når ovnen når den innstilte temperaturen, piper den flere ganger.

PROGRAMMERE TEMPERATUREN (fig. B)

Når du er i modusen for valgt stekefunksjon, trykk på .

Innstill temperaturen ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte.

• 5 TILBEREDNING

PROGRAMMERE STEKETIDEN

Start en tilberedning med umiddelbar start, og trykk på ☉. Steketiden ☉ blinker. Nå kan tiden innstilles.

Vri bryteren for å innstille steketiden. Trykk for å bekrefte.

Ovnens er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.

STEKING MED UTSATT START

Still inn steketid på vanlig måte. Når du har stilt inn steketiden, trykk på tasten ☉. Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt.

Trykk for å bekrefte. Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.

STEKEFUNKSJON	ANBEFALT TID
 VARMLUFT	30 min
 VARMLUFT + TRADISJONELL	15 - 30 min.
 TRADISJONELL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL M/VARMLUFT	15 min
 UNDERVARME M/VARMLUFT	30 min
 VARIABEL GRILL	7 min
 HOLD VARM	60 min
 TINING	60 min
 BRØD	40 min
 TØRK	5 timer

LAGRE EN TILBEREDNING

Du kan velge 3 stekeprogrammer som du kan lagre og bruke i ettertid.

- **Programmer et minne (fig. E):**

I modusen Programvalg, velg en tilberedning, temperatur og steketid, og trykk på bryteren inntil du ser «MEM1». Velg ett av de 3 minnene ved å vri bryteren og bekreft for å lagre. Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.

- Velg ett av de 3 minnene som allerede er lagret :

Vri bryteren og gå til MEMO og bekreft. Vri på bryteren for å bla gjennom minnene og velg et minne. Tilberedningen starter, du kan nå utsette stekestarten.

• 5 TILBEREDNING

STEKEFUNKSJONER I MODUSEN «PROGRAMVALG»

(avhengig av modell)



Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft*	180°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking av opptil 3 brett samtidig.
 Varmluft + tradisjonell	205°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 Tradisjonell	200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill m/varmluft	200°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for «forsegling» og gjennomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Undervarme m/varmluft	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i ildfast keramikkform.

• 5 TILBEREDNING

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødsiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	60°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til heving av brøddeig og annen gjærdeig. Formen settes på ovnsbunnen, temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, tining).
 Tining	35°C 30°C - 50°C	Spesielt godt egnet til sarte matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøtt legges på risten med en pannen under for å samle opp kraften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på bakeplaten på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen.
 Tørk	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.

* 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.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.



Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerte varmen kan ødelegge emaljen.

• 5 TILBEREDNING

TØRKEFUNKSJON

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.

Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på

papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

Tabell for tørking av matvarer



Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

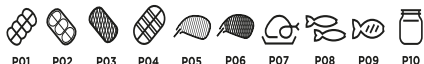
• 5 TILBEREDNING

MODUS «LANGTIDSSTEKING» (avhengig av modell)

«LANGTIDSSTEKING» må alltid starte med kald ovn.

Denne tilberedningsmodusen brukes til å steke kjøtt langsomt på lav varme for å mykne kjøttfibrene. Det gir optimalt resultat.

Ovnens foreslår 10 ulike retter:



P01 - Kalvestek (4 timer)



P02 - Rosastekt oksestek (3 timer)



P03 - Gjennomstekt oksestek (4 timer)



P04 - Svinestek (5 timer)



P05 - Rosastekt lam (3 timer)



P06 - Gjennomstekt lam (4 timer)



P07 - Kylling (6 timer)



*P08 - Liten fisk (1 time 20 min)



*P09 - Stor fisk (2 timer 10 min)



*P10 - Yoghurt (3 timer)

UMIDDELBAR STEKESTART

- Vri bryteren frem til stekefunksjonen «langtidssteking».

Symbolet  og «Lt» vises på displayet.

- Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

- «P01» blinker. Velg retten ved å vri bryteren.

- Velg en rett.

- Når retten er valgt, for eksempel: P01 (kalvestek), sett kjøttet på risten på det øverste rillnivået som står på displayet (nr. 2) og sett langpannen på rillen under (nr. 1).

***NB:** Ikke bruk grillen for programmene P08-P09-P10. Sett dem rett på langpannen på rillen som står på displayet.

- Trykk på bryteren for å bekrefte valget. Stekingen starter.

Ved slutten av steking stopper ovnen automatisk og piper i 10 minutter.

- Trykk på en tast for å stoppe pipelydene.

 **Matvarer som tilberedes på lav temperatur, må være ekstra ferske. For fjærkre er det svært viktig å skylle innsiden og utsiden godt, og tørke av med husholdningspapir før steking.**

• 5 TILBEREDNING

STEKING MED UTSATT START

Du kan velge steking med utsatt start for modusen «langtidssteking».

Etter å ha valgt programmet, trykk på tasten ☹. Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt. Trykk for å bekrefte. Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.

 Hvis ovnen er for varm til å starte en tilberedning på lav temperatur, vil «Hot» vises på displayet. Da må du la ovnen avkjøle litt.

MODUS «OPPSKRIFTER»

Modusen «Oppskrifter» velger stekeinnstillingene som egner seg best for typen matvarer og vekt.

UMIDDELBAR STEKESTART

Vri bryteren, velg «Guide» på displayet og bekreft.

Symbolet  vises på displayet og «Guide» går over displayet.

35 oppskrifter (eller 15 avhengig av ovnens modell) er forhåndsprogrammert. Se de 2 tabellene nedenfor.

Vri på bryteren for å bla gjennom matvarene og trykk for å bekrefte valget ditt.

En foreslått vekt blinker på displayet. Legg inn den reelle vekten på matvarene ved å vri på bryteren og bekreft.

Ovnen beregner automatisk den perfekte steketiden og viser den på displayet. Ovnen starter opp umiddelbart.

STEKING MED UTSATT START

Hvis du vil, kan du endre klokkeslettet for stekeslutt ved å trykke på tasten ☹. Det nye klokkeslettet for stekeslutt vises når ovnen har startet.

Trykk på bryteren for å bekrefte valget.

Ovnen stopper og starter senere. Den vil stoppe på det programmerte tidspunktet for stekeslutt.

 Steking med utsatt start er ikke mulig for oppskrifter som krever forvarming.

• 5 TILBEREDNING

Matvarer	35 Oppskrifter
Kylling	P01
And	P02
Andebryst	* P03
Kalkun	P04
Rosastekt lammeskulder	P05
Rosastekt oksestek	P06
Medium stekt oksestek	P07
Gjennomstekt oksestek	P08
Svinestek	P09
Kalvestek	P10
Kalvekoteletter	* P11
Laks	P12
Ørret	P13
Fiskegryte	P14
Lasagne	P15
Fløtegratinerte poteter	P16
Fylte tomater	P17
Bakte poteter	P18
Butterdeig	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Mørdeig	P22
Pizzadeig	P23
Dessertpai	P24
Crumble	P25
Bløtkakebunn	P26
Cupcakes	P27
Crème caramel	P28
Småkaker	* P29
Kake	P30
Yoghurtkake	P31
Sjokoladekake	P32
Boller	P33
Brød	P34
Baguette	P35

Matvarer	15 Oppskrifter
Kylling	P01
Andebryst	* P02
Rosastekt oksestek	P03
Pizza	P04
Svinestek	P05
Fløtegratinerte poteter	P06
Rosastekt lammeskulder	P07
Kalvestek	P08
Laks	P09
Fiskegryte	P10
Quiche	P11
Fylte tomater	P12
Småkaker	* P13
Kake	P14
Boller	P15

** Ovnen må forvarmes før stekeplaten settes inn.*

• 5 TILBEREDNING

MODUS «CHEF»

Denne modusen gjør jobben mye enklere for deg fordi ovnen automatisk styrer alle stekeparametrene basert på retten du velger (temperatur, steketid, steketype) ved hjelp av elektroniske sensorer inni ovnen som hele tiden måler fuktighetsgraden og variasjonen i temperatur.



Forvarming er ikke nødvendig for modusen «CHEF».

Retten **MÅ** settes i **kald ovn**.

UMIDDELBAR STEKESTART

å velge tilberedningsmodusen «CHEF» og bekreft valget.

Symbolet  og «CHEF» vises på skjermen. Bekreft ved å trykke på styrespaken. Kokken «1» blinker, du må velge retten din ved å vri på knappen

Ovnen foreslår et utvalg av retter (se listen over retter nedenfor).

- Velg en rett og bekreft.
- Trykk på nytt på bryteren for å bekrefte og starte tilberedningen.



MERK:

Denne tilberedningsmodusen skjer i to faser:

1- I løpet av den første søkefasen begynner ovnen å varme opp, og vil anslå den best egnede steketiden. Denne fasen varer mellom 5 og 40 minutter avhengig av retten.



VIKTIG: du må ikke åpne

ovnsdøren i denne fasen, ellers forstyrrer det beregningen og registreringen av informasjon, og tilberedningen vil avbrytes.

Denne søkefasen er vist med en animasjon .

2- Fase to: ovnen har anslått riktig steketid, denne søkefasen er vist med en animasjon .

Angitt resttid inkluderer steketiden i den første fasen.

Nå kan du åpne ovnsdøren for å pensle eller snu kjøttet eller maten.

- Ovnen stopper når steketiden er over og skjermen indikerer at retten er klar.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre slutten på koketiden før du legger parabolen i den tilbudte hyllen.

Hvis du vil, kan du endre klokkeslettet for stekeslutt ved å trykke på tasten . Det nye klokkeslettet for stekeslutt vises når ovnen har startet.

Trykk på bryteren for å bekrefte valget. Ovnen stopper og starter senere. Den vil stoppe på det programmerte tidspunktet for stekeslutt.

• 5 TILBEREDNING

LISTE OVER RETTER «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

300 g - 1.2 kg
ferdigpizza - fersk pasta
pizza/pasta som ferdigrett
hjemmelagd pizza/pasta

Sett den på risten slik at bunnen blir sprø (du kan legge et bakepapir mellom risten og pizzaen for å unngå at ost renner over).

Sett den på bakeplaten hvis du vil at bunnen skal være myk.



Kylling (CHEF 2)

1 .4 kg-2,5 kg
and, perlehøne

Sett kylling på risten med langpannen under.

Stikk hull i skinnet på fjærkre før tilberedningen for å unngå sprut.



Fisk (CHEF 3)

400 g - 1 kg

hel fisk (laks, ørret, makrell)
fiskestek. Egner seg ikke til flat fisk.

Reserver denne funksjonen for hel fisk.
Bruk flerbruksskuffen.



Middagspai (CHEF 4)

fersk quiche
frossen quiche

Bruk en aluminiumsform med slippbelegg. Da vil bunnen være sprø.
Ta frossenquichen ut av formen før den settes på risten.



Søt terte (CHEF 5)

fersk terte
frossen terte

Bruk en aluminiumsform med slippbelegg. Da vil bunnen bli sprøstekt



Småkaker (CHEF 6)

Småkaker: cookies, mandelkaker, croissanter, boller, kuvertbrød, ostesmørbrød

Sett kakene på bakeplaten og sett bakeplaten på en rist.

• 5 TILBEREDNING

NOEN OPPSKRIFTER "CHEF"

Pizza

Base: 1 pizzadeig

* grønnsaker:

6 ss tomatsaus + 100 g terninger zucchini + 50 g terninger paprika + 50 g aubergine i ringer + 2 små tomater i ringer + 50 g revet Gruyère ost + oregano + salt + pepper.

* med Roquefort, røkt bryst:

6 ss tomatsaus + 100 g bryst + 100 g terninger Roquefort + 50 g valnøtter + 60 g revet ost.

* med pølser, cottage cheese:

200 g drenert fraage blanc fordelt på deigen + 4 pølser i skiver + 150 g skinke i strimler + 5 oliven + 50 g revet Gruyère ost + oregano + salt + pepper.

quiches

Sokkel: 1 aluminiumsform (diameter 27 til 30 cm)

1 shortcrust konditori klar til bruk

3 bankede egg + 50 cl tung krem

Salt, pepper, muskatnøtt.

Ulike pålegg:

200 g ferdigkokt bacon,

eller 1 kg kokt endiv + 200 g revet gouda,

eller 200 g brokkoli + 100 g baconbiter + 50 g blåmuggost,

eller 200 g laks + 100 g kokt spinat, drenert.

Kylling

Fyll den med en fin haug med fersk estragon eller belegg den med en blanding av 6 fedd hvitløk, knust med en klype grovt salt og noen få peppercorns.

Apple praline butterdeig

1 butterdeig spredt med bladet, stukket med en gaffel.

200 ml krem kokes med en vaniljestang.

2 egg slått med 30 g sukker, tilsett den avkjølte kremen.

2 epler, terninger og rullet i 70 g pralin.

Slipp kremen + eplene. Sett i ovnen.

• 5 TILBEREDNING

RÅD OG TIPS

• Pizza

- For å unngå at ost eller tomatsaus renner over i ovnen kan du legge et bakepapir mellom risten og pizzaen.

• Okse, svin, lam

- Kjøttet må alltid tas ut av kjøleskapet slik at det blir romtemperert før det stekes, ellers blir det hardt pga. temperaturforskjellen. Romtemperert kjøtt blir gyllent på utsiden og rødt inni. Ikke salt kjøttet før det stekes. Saltet trekker til seg blodet og tørker ut kjøttet. Snu kjøttet med tresleiver. Hvis du stikker hull i overflaten, siver blodet ut. La alltid kjøttet hvile 5-10 minutter når det er ferdigstekt. Pakk det inn i aluminiumsfolie og sett det ved inngangen til den varme ovnen. Da vil blodet, som ble trukket utover under steking, flyte tilbake igjen og irrigere steken.

- Bruk ovnsformer i keramikk da glass fører til fettsprut.

- Kjøtt må heller ikke stekes i den emaljerte langpannen.

- Unngå å lage snitt i lammesteken for å sette inn hvitløksfedd, ellers renner blodet ut. Skyv heller hvitløken mellom kjøttet og beinet, eller stek hvitløken uskrelt ved siden av steken og mos den når kjøttet er ferdigstekt for å gi sausen ekstra smak. Filtrer sausen og server den svært varm i en sauseskål.

• Fisk

- Når fisken kjøpes, må den lukte godt og mildt av sjøduft.

- Fisken må være fast og stiv, skjellene må sitte godt fast på huden, øyet må være våkent og bule ut, og gjellene skal være skinnende og fuktige.

• Terter, quiche

- Unngå glass- eller porselensformer. De er for tykke, steketiden forlenges og bunnen av paien blir ikke sprø.

- Frukterter kan bli gjennomtrukne i bunnen. Da kan du strø et par skjær med semulegryn, knuste kjeks, mandelmasse eller sagogryn på bunnen. Dette trekker til seg overskytende saft fra frukten.

- Fuktige eller frosne grønnsaker (purreløk, spinat, brokkoli eller tomater). For å unngå fuktig bunn kan du strø en spiseskje med maisenna på bunnen.

• 6 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

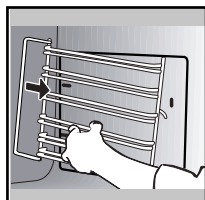
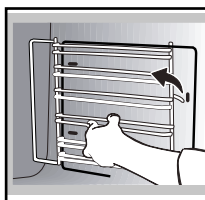
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skruerekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



RENGJØRE DE INNVENDIGE GLASSRUTENE



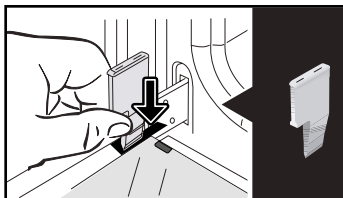
Advarsel

Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovns glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

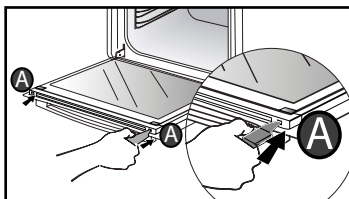
Før døren demonteres, tørk av overskytende fett på innsiden av glasset med en myk klut og oppvasksåpe.

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen

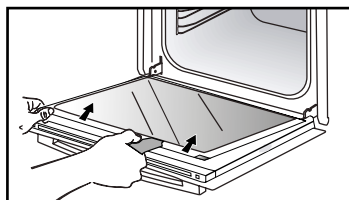
som følger med ovnen.



Ta av den første klipsede glassruten: Bruk den andre kilen (eller en skrutrekker) og trykk på festene **A** for å frigjøre glassruten.

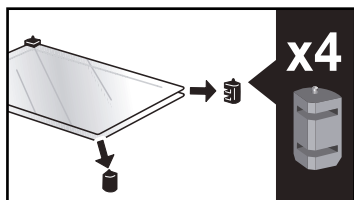


Ta av glassruten.



Døren består av to ekstra glassruter med et svart avstandsstykke i gummi i hvert hjørne.

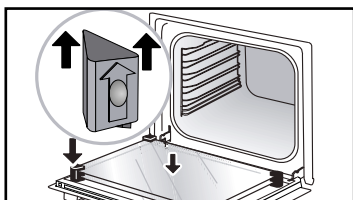
• 6 VEDLIKEHOLD



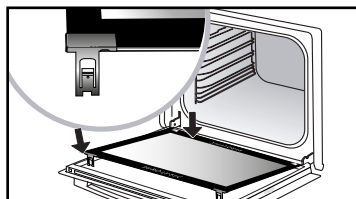
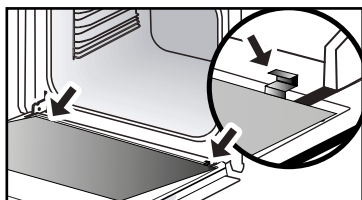
Ta dem av om nødvendig for å rengjøre dem.

Legg ikke glassrutene ned i vann. Skyll med rent vann og tørk med en lufri klut.

Etter rengjøring, sett på plass de fire gummiklossene med pilen pekende oppover og sett tilbake alle glassrutene.



Sett den siste glassruten i metallstopperne, klips den fast med påskriften «PYROLYTIC» vendt mot deg slik at du kan lese det.

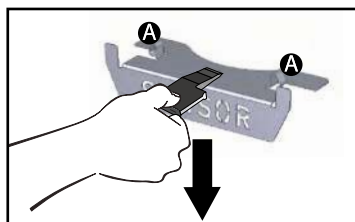


Fjern plastkilen.

Nå er ovnen klar til bruk igjen.

DEMONTERING OG MONTERING AV «SENSOR» -PLATEN "

Du kan demontere «SENSOR» -platen som indikerer tilstedeværelsen av en fuktighetssensor koblet til CHEF-modus, men ikke avgjørende for bruk. Bruk plastkilen som følger med for å demontere dørglasset.



Demontering:

Skyv plastkilen mellom «SENSOR» -platen og toppen av ovnen og gjør en bevegelse nedover for å løsne den.

Montering:

Ta tak i «SENSOR» -platen og sett hakkene

A godt inn i de tilsvarende sporene oppover.

• 6 VEDLIKEHOLD

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et selvrensjøringsprogram 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 tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse.**

STARTE ET SELVRENGJØRINGSPROGRAM

Ovnen tilbyr disse pyrolyseprogrammene:



PyroExpress varer i 59 minutter. Dette programmet benytter restvarmen i ovnen etter steking for å foreta en hurtig selvrengjøring av ovnens innside. Programmet renser en lite skitten ovn på under én time.

Den elektroniske overvåkingen av temperaturen i ovnen bestemmer om restvarmen er tilstrekkelig for å oppnå et godt rengjøringsresultat. Hvis restvarmen ikke er tilstrekkelig, **starter automatisk en ECO-pyrolyse på 1 time og 30 minutter.**



Pyrolyse varer i 2 timer
Grundig rengjøring av ovnens innside.

UMIDDELBAR RENGJØRING

Displayet skal kun vise klokkeslettet. Klokkeslettet skal ikke blinke.

Vri funksjonsvelgeren til et av programmene for selvrensjøring.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft (på bryteren).

I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet som betyr at døren er låst.

På slutten av pyrolysen foregår en avkjølingsfase, ovnen din forblir utilgjengelig i løpet av denne tiden.



Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnen er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

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.

• 6 VEDLIKEHOLD

BYTTE LYSPÆRE

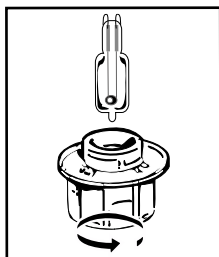


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihandsker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

Dette produktet inneholder en lyskilde av energieffektivitetsklasse G.

• 7 FEIL OG LØSNINGER

- «AS» (Auto Stopp) vises på displayet.

Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

- Feilkoden begynner på bokstaven «F».

Ovnen har registrert en feil.

Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt.

Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

- **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.

- **Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.** Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- **Pyrolysen starter ikke.** Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

- **Symbolet «låst dør» blinker på displayet.** Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

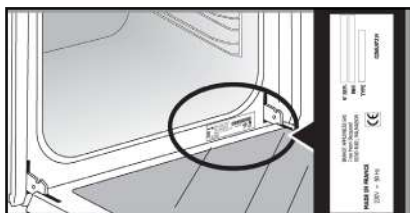
- Vibrasjonsstøy.

Kontroller at strømledningen ikke er i kontakt med bakveggen. Dette har ingen innvirkning på enhetens funksjon, men kan likevel generere vibrasjonsstøy under ventilasjon. Fjern enheten og flytt ledningen. Bytt ovnen.

• 8 KUNDESERVICE

REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.



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

B: Salgsreferanse
C: Servicereferanse
H: Serienummer

NB:

- Vi ønsker å stadig forbedre våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.
- For å enkelt finne igjen apparatets referanser, anbefaler vi at du skriver dem ned her.

RETTER		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Steketid i minutter
		 °C	RULE	 °C	RULE	 °C	RULE	 °C	RULE	 °C	RULE	 °C	RULE	
KJØTT	Svinestek (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvestek (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Oksestek	240	2									200	2	30-40
	Lam (lår, skulder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Fjærkre (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kyllinglår			220	3			210	3					20-30
	Svine-/kalvekoteletter			210	3									20-30
	Oksekoteletter (1 kg)			210	3			210	3					20-30
Fårekoteletter			210	3									20-30	
FISK	Grillet fisk			275	4									15-20
	Fiskerett	200	3									190	3	30-35
	Foliedampet fisk	220	3									200	3	15-20
GRØNNSAKER	Grateng (kokte grønnsaker)			275	2									30
	Fløtegratinerte poteter	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Fylte tomater	170	3									170	3	30
BAKVERK	Bløtkakebunn									180	3	180	4	35
	Rullekake	220	3							180	2	190	3	5-10
	Boller	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Formkake	180	3							180	3	180	3	45-50
	Fruktpai	200	3									190	3	30-35
	Småkaker	175	3									170	3	15-20
	Marmorkake									180	2			40-45
	Marengs	100	4							100	4	100	4	60-70
	Muffins	220	3									210	3	5-10
	Vannbakkels	200	3							180	3	200	3	30-40
	Små former med butterdeig	220	3									200	3	5-10
	Formkake med gjærdeig	180	3							175	3	180	3	30-35
	Terte med mørdeig	200	1									200	1	30-40
	Terte med butterdeig	215	1									200	1	20-25
DIVERSE	Terrin	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Sufflé									180	2			50
	Pai	200	2									190	2	40-45
	Brød	220	2									220	2	30-40
	Ristet brød			275	4-5									2-3

* Avhengig av modell

NB: Alt kjøtt må stå i romtemperatur i minst 1 time før det settes i ovnen.

 Alle temperaturer og steketider er basert på en forvarmet ovn.

OMREGNING: TALL TEMPERATUR I °C									
Tall	1	2	3	4	5	6	7	8	maks 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD CEI 60350

MATVARE	* STEKEMODUS	RILLE	TILBEHØR	°C	TID min.	FORVARMING
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	30-40	ja
Sandkaker (8.4.1)		5	brett 45 mm	150	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	25-45	ja
Sandkaker (8.4.1)		3	brett 45 mm	175	25-35	ja
Sandkaker (8.4.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	160	30-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		5	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	20-40	ja
Små formkaker (8.4.2)		3	brett 45 mm	170	25-35	ja
Små formkaker (8.4.2)		2 + 5	brett 45 mm + rist	170	25-35	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		4	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		3	rist	150	30-40	ja
Myke kaker uten fett (8.5.1)		2 + 5	brett 45 mm + rist	150	30-40	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		1	rist	170	90-120	ja
Eplepai (8.5.2)		3	rist	180	90-120	ja
Gratinert overflate (9.2.2)		5	rist	275	3-6	ja

* Avhengig av modell

NB: Når tilberedningen bruker 2 riller, kan tiden variere.

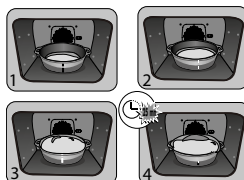
Oppskrift med gjær (avhengig av modell)

Ingredienser:

• Mel 2 kg • Vann 1240 ml • Salt 40 g • 4 pakker tørrgjær
Bland deigen i kjøkkenmaskinen og la den heve i ovnen.

Fremgangsmåte: For gjærdeig. Ha deigen i en ildfast form, ta ut rilleholderne og sett formen på ovnsbunnen.

Varm ovnen med varmluftfunksjonen på 40-50 °C i 5 minutter. Slå av ovnen og la deigen heve 25-30 minutter i restvarmen.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

SV

PIEKARNIK

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.

Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orléanie i Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

SPIS TREŚCI

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności	4
1 / Instalacja	6
2 / Środowisko	7
3/Prezentacja piekarnika	8
Sterowanie i wyświetlacz	9
Akcesoria	10
4 / Ustawienia	12
Ustawienie czasu	12
Zmiana czasu	12
Zegar	12
Blokada sterowania	12
Menu ustawień	12
5 / Gotuj	13
Tryb „EKSPERT”	13
- Natychmiastowe gotowanie	13
- Zaprogramuj temperaturę, czas trwania	13
- Opóźniony start gotowania	14
- Zapisz gotowanie	14
- Funkcje gotowania w trybie „Ekspert”	15
Tryb „NISKA TEMPERATURA”	18
Tryb „PRZEPISY”	19
Tryb „SZEŁ KUCHNI”	21
6/ Konserwacja	25
Powierzchnia zewnętrzna	25
Demontaż stopni	25
Mycie okien drzwi	25
Demontaż i ponowny montaż płytki „Sensor”	26
Samooczyszczanie metodą pirolizy	27
Wymiana lampy	28
7 / Anomalie i rozwiązania	29
8/ Obsługa posprzedażna	30
9 / Pomoc do gotowania	31
Tabele gotowania	31
Testy sprawności funkcjonalnej	32
Przepisy z drożdżami	32

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



Uwaga:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumią zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdko prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki

powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUROWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (**rys. A**) lub w kolumnie (**rys. B**).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (**rys. C, rys. D**).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty,

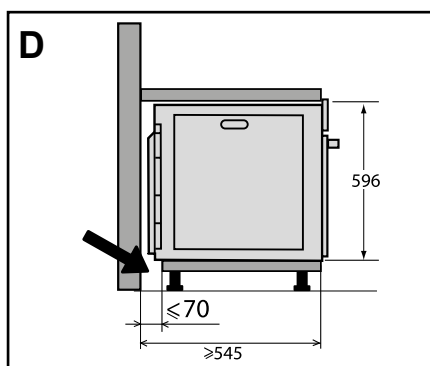
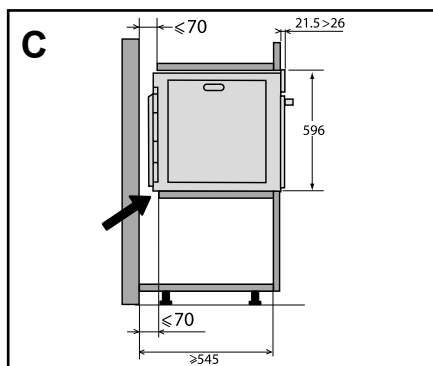
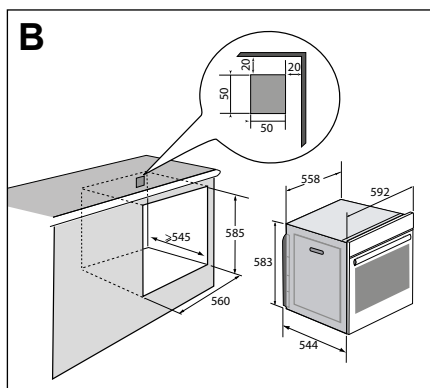
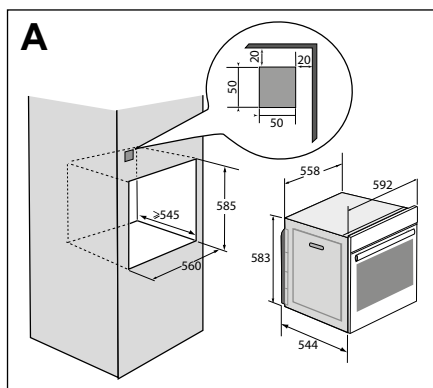
należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o $\varnothing 2$ mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



Porada

Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac



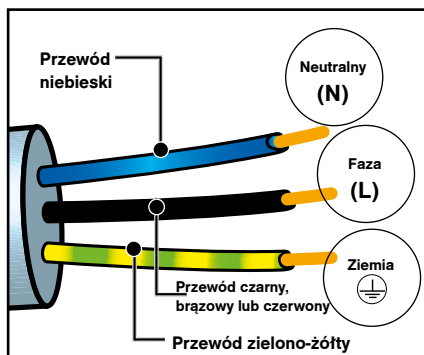
• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żył ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem



uziemia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być

mieszane z innymi odpadami.

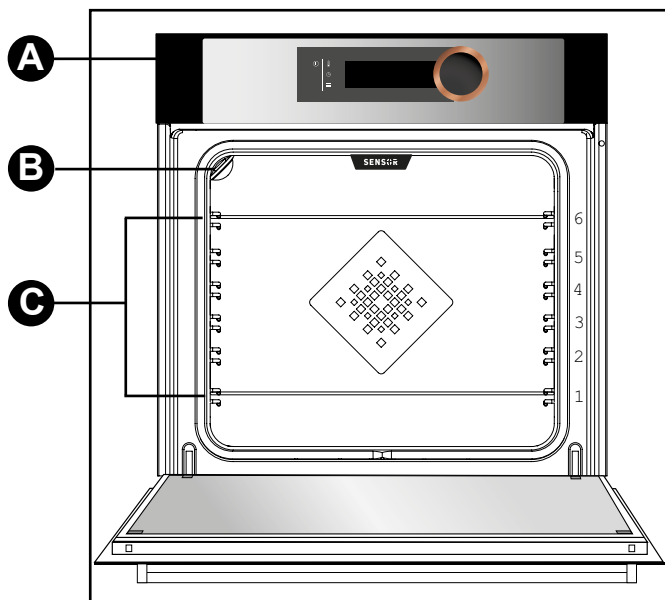
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PREZENTACJA PIEKARNIKA

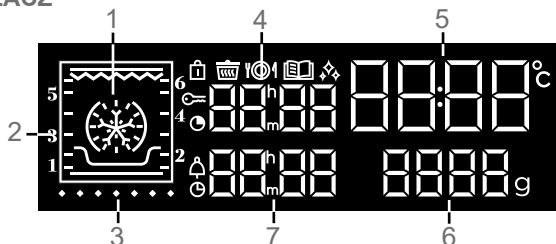


- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

• WYŚWIETLACZ



- | | |
|--|--|
| 1 Wyświetlanie trybów działania | Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2 Wskaźnik poziomu półki | Wskaźnik funkcji „Niska temperatura” |
| 3 Wskaźnik wzrostu temperatury | Wskaźnik funkcji „Chef” |
| 4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia | Wskaźnik funkcji „Przepisy” |
| 5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku | Wskaźnik czyszczenia automatycznego (pirolizą) |
| 6 Wyświetlanie wagi | Wskaźnik blokowania drzwiczek |
| 7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia | Wskaźnik czasu trwania pieczenia |
| | Wskaźnik zegara |
| | Wskaźnik zakończenia pieczenia |

• PRZYCISKI



- | |
|--|
| 1 Włączanie / Wyłączanie |
| 2 Ustawienie temperatury |
| 3 Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika |
| 4 Dostęp do MENU ustawień |

• POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętko obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

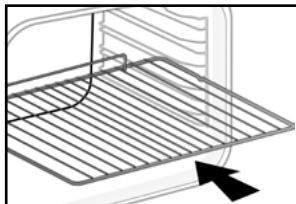
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

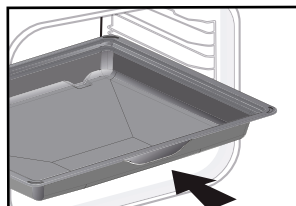
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włóż ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

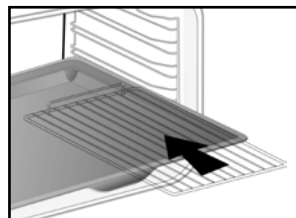
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



- Grille „smakowe”

Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

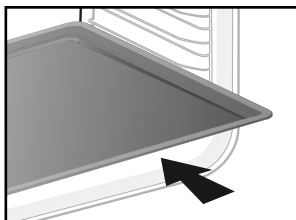
Użycie tylko jednego grilla umożliwi podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



- Forma do ciast 8mm

Do zamocowania w wycięciach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake.

Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

gromadzi się w naczyniu.

- System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

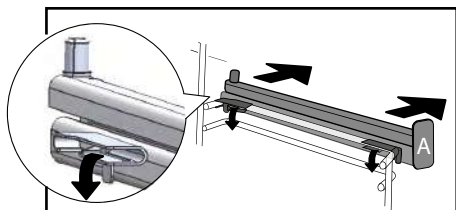
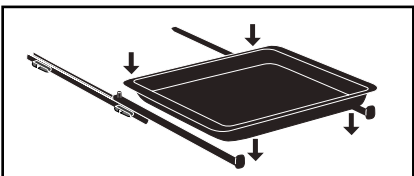
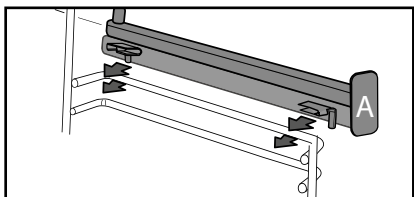
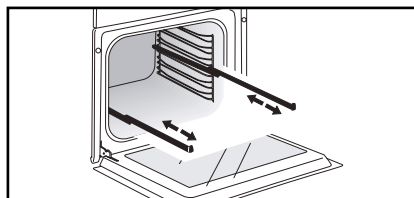
INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik **A** znajduje się po stronie użytkownika.

Złożyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami. Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.



Porada

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskają początkowe

• 4 USTAWIENIA

USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY

Wcisnąć i przytrzymać przycisk  przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK (rys. C)

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk .

miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.

BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk  pozostaje

aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy symbol  zniknie z ekranu.

MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika:

lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo.

W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć .

Parametry ustawione domyślnie	Lampka: W pozycji ON (Wł.), lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (Wł.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
	Tryb DEMO: Włączanie / wyłączanie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.
	Wyświetlanie w trybie gotowości: Pozycja ON, wyświetlanie wyłączone po latach 90. Pozycja OFF, redukcja, jasność po latach 90.
	

• 5 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 3 różnych programów, w zależności od stopnia znajomości sposobu przygotowania dania:

- W przepisie, w którym panujesz nad wszystkimi parametrami (samodzielnie wybierasz rodzaj pieczenia, temperaturę i czas trwania): należy wybrać tryb „EKSPERT”.

- Przepisy są wykonywane automatycznie przez piekarnik dzięki zastosowaniu specjalnego programu elektronicznego, umożliwiającego uzyskanie nadzwyczajnej miękkości mięsa i niezrównany smak - należy wybrać tryb „NISKA TEMPERATURA”.

- Dla przepisu, dla którego potrzebujesz pomocy ze strony piekarnika (wybierasz tylko rodzaj dania i jego masę, a piekarnik dobierze najbardziej dopasowane parametry: temperaturę, czas pieczenia, typ pieczenia): należy wybrać tryb „PRZEPISY”.

Wybierz tryb "CHEF" dla przepisu zarządzanego automatycznie przez piekarnik. Wybierz z listy najczęstszych potraw, które chcesz gotować



Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

TRYB „EKSPERTA”

Tryb Eksperta umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia,

czasu pieczenia.

- Aby wyświetlić ekran „Ekspert” należy wcisnąć pokrętko lub przekręcić je, bądź wcisnąć jeden z przycisków ① lub ≡.

- Następnie należy wybrać typ pieczenia z przedstawionej listy, przekręcając pokrętko i wcisnąć, aby zatwierdzić.



CIEPŁO OBROTOWE



GRILL ZMIENNY



CIEPŁO KOMBINOWANE



PODTRZYMYWANIE
CIEPŁA



PIECZENIE TRADYCYJNE



ROZMRAŻANIE



ECO



PIECZYWO



GRILL ŚREDNI PULSE



SUSZENIE



PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYCE

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłączona godzina. I nie powinna ona migać.

Przekręć pokrętko aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(ci) stopnia i ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane.

Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć ⏏.

Ustawić temperaturę, przekręcając

• 5 UŻYTKOWANIE

pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  - czas pieczenia  miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętko. Wcisnąć, aby zatwierdzić. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci :

W trybie Eksperta, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokrętko aż do wyświetlenia „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętko, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci :

Przekręcić pokrętko i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Rozpocznie się pieczenie, można wówczas ustawić funkcję uruchamiania z opóźnieniem.

FUNKCJA PIECZENIA	ZALECANE USTAWIENIE CZASU
 CIEPŁO OBIEGOWE	30 min.
 CIEPŁO KOMBINOWANE	15 / 30 min.
 PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min.
 ECO	30 min.
 GRILL IMPULSOWY	15 min.
 PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE	30 min.
 GRILL ZMIENNY	7 min.
 PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	60 min.
 ROZMRAŻANIE	60 min.
 CHLEB	40 min.
 SUSZENIE	5 godzin

• 5 UŻYTKOWANIE

FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERTA”

(w zależności od modelu)

 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Ciepło obrotowe*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Ciepło kombinowane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Pieczenie tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill impulsowy	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Pieczenie impulsowe na płycie	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

• 5 UŻYTKOWANIE

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Podtrzymywanie ciepła	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Pieczyno	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2-gim stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.

*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.

 **Porada dotycząca oszczędności energii.** Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

 **Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.**

• 5 UŻYTKOWANIE

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

• 5 UŻYTKOWANIE

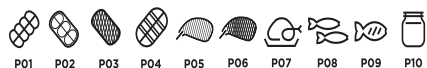
TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu)

Pieczenie z użyciem funkcji „NISKA TEMPERATURA” należy koniecznie rozpocząć przy zimnym piekarniku.

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze.

Jakość wypieczenia jest optymalna.

Piekarnik zaproponuje wybór spośród 10 dań:



P01 - Pieczeń cielęca (4h00)



P02 - Pieczeń wołowa krwista (3h00))



P03 - Pieczeń wołowa dobrze wypieczona (4h00)



P04 - Pieczeń wieprzowa (5h00)



P05 - Jagnięcina krwista (3h00)



P06 - Jagnięcina dobrze wypieczona (4h00)



P07 - Kurczak (6h00)



P08* - Małe ryby (1h20)



P09* - Duże ryby (2h10)



P10* - Jogurt (3h00)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Przekręcić pokrętko aż do wyświetlenia funkcji „Niska temperatura”.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Lt”.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętko.

- Miga symbol „P01” - należy wybrać danie, przekręcając pokrętko.

- Wybierz danie.

- Po wybraniu programu, na przykład: P01 (pieczeń cielęca), ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

***UWAGA:** Nie należy używać grilla w przypadku programów P08-P09-P10. Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętko. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy przez 10 minut.

Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe naciśnij stop.

⚠ **Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.**

• 5 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

 **Jeżeli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie niskiej temperatury, na ekranie wyświetlony zostanie symbol „Hot”. Należy poczekać na schłodzenie się piekarnika.**

Tryb „PRZEPISY”

Funkcja «Przepisy» umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Wybrać na ekranie „Przewodnik”, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Przewodnik”.

Zaprogramowane jest 35 przepisów (lub 15 w zależności od modelu piekarnika). Należy zapoznać się z informacjami zamieszczonymi w 2 poniższych tabelach.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Proponowana waga miga na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się wyłączy.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku  i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę.

Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.



Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.

• 5 UŻYTKOWANIE

Produkty	35 przepisów
Kurczak	P01
Kaczka	P02
Piersi z kaczki	* P03
Indyk	P04
Łopatka jagnięca wypieczona na różowo	P05
Wołowina krwista	P06
Wołowina à point	P07
Wołowina dobrze wypieczona	P08
Pieczeń wieprzowa	P09
Pieczeń cielęca	P10
Żeberka cielęce	* P11
Łosoś	P12
Pstrąg	P13
Paszтет rybny	P14
Lasagne	P15
Zapiekanka ziemniaczana	P16
Pomidory faszerowane	P17
Całe ziemniaki	P18
Ciasto francuskie	P19
Pizza	P20
Placek typu «quiche»	P21
Ciasto kruche	P22
Ciasto drożdżowe	P23
Tarta owocowa	P24
Kruszonka	P25
Tort biszkoptowy	P26
Ciastka cupcakes	P27
Krem karmelowy	P28
Małe ciasteczka	* P29
Keks	P30
Ciasto jogurtowe	P31
Ciasto czekoladowe	P32
Bułka	P33
Pieczywo	P34
Bagietka	P35

Produkty	15 przepisów
Kurczak	P01
Piersi z kaczki	* P02
Wołowina krwista	P03
Pizza	P04
Pieczeń wieprzowa	P05
Zapiekanka ziemniaczana	P06
Łopatka jagnięca wypieczona na różowo	P07
Pieczeń cielęca	P08
Łosoś	P09
Paszтет rybny	P10
Placek typu «quiche»	P11
Pomidory faszerowane	P12
Małe ciasteczka	* P13
Keks	P14
Bułka	P15

** Należy rozgrzać piekarnik przed włożeniem produktów.*

• 5 UŻYTKOWANIE

TRYB «CHEF»

Ten tryb pieczenia całkowicie ułatwi Ci zadanie, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry pieczenia w zależności od wybranego dania (temperaturę, czas trwania i rodzaj pieczenia), dzięki czujnikom elektronicznym umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą wilgotność i zmiany temperatury.



Do korzystania z funkcji „SZEŹ KUCHNI” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Obrócić pokrętkę na funkcję gotowania „Chef”.

Symbole  i „CHEF” pojawi się na ekranie. Potwierdź, naciskając joystick. Miga „1” szefa kuchni, musisz wybrać danie, obracając pokrętkę.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybrać danie i zatwierdzić.

- Ponownie nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć pieczenie.



WAGA:

Ten tryb pieczenia jest wykonywany w dwóch fazach:

1- Pierwsza faza wyszukiwania, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określi idealny czas pieczenia. Faza ta trwa

od 5 do 40 minut, w zależności od dania.



UWAGA: w czasie tej fazy nie należy otwierać drzwiczek, by nie zakłócać obliczania i zapisywania danych - w przeciwnym wypadku pieczenie zostanie anulowane.

Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja .

2- Druga faza pieczenia: piekarnik określił konieczny czas. Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja .

Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy.

Teraz można otwierać drzwiczki, na przykład podlać lub odwrócić mięso.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca piekarnik wyłącza się, a na ekranie pojawia się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku  i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę.

Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

• 5 UŻYTKOWANIE

LISTA DAŃ «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

od 300 g do 1,2 kg

- pizza świeża przygotowana na

zamówienie - świeży makaron

- pizza z ciasta gotowego
- pizza z ciasta „domowego”

Aby otrzymać chrupiące ciasto, ułóż ją na ruszcie (aby chronić piekarnik przed zalaniem stopionym serem możesz włożyć arkusz pergaminu między ruszt i pizzę)

Aby otrzymać pulchne ciasto, ułóż ją na blasze.



Kurczak (CHEF 2)

- kurczaki od 1,4 kg do 2,5 kg
- małe kaczki, perliczki

Połóż kurczak na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna

Aby uniknąć rozprysków, nakłuj skórę drobiu.



Ryby (CHEF 3)

od 400 g do 1 kg

- ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela). Nie nadaje się w przypadku płastug.

- pieczeń rybna

Zarezerwuj tę funkcję dla całej ryby.

Użyj zasobnika uniwersalnego.



Tarta słona (CHEF 4)

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.

Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.



Tarta słodka (CHEF 5)

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.



Małe ciasteczka (CHEF 6)

- małe ciasteczka pojedyncze: cookies, babeczki, rogaliki, bułki, drożdżówki, tosty

Ułóż małe ciasteczka na tacy przeznaczonej na ciasta i ułóż tacę na ruszcie.

• 5 UŻYTKOWANIE

KILKA PRZEPISÓW "CHEF"

Pizza

Spód: 1 ciasto na pizzę

*z warzywami : 6 łyżek sosu pomidorowego + 100 g cukinii pokrojonej w kostkę + 50 g papryki pokrojonej w kostkę + 50 g bakłażanów pokrojonych w plasterki + 2 małe pomidory pokrojone w plasterki + 50 g startego sera + oregano + sól + pieprz.

*z niebieskim pleśniowym serem i wędzonym boczkiem : 6 łyżek sosu pomidorowego + 100

g boczku + 100 g niebieskiego sera pleśniowego pokrojonego w kostkę + 50 g orzechów + 60 g startego sera.

*z kielbasą i białym serem : 200 g wyciśniętego białego sera rozsmarowanego na cieście +

4 kielbasy pokrojone w plasterki + 150 g szynki pokrojonej w paseczki + 5 oliwek + 50 g startego sera + oregano + sól + pieprz.

Ciasta typu quiche:

Podstawa: 1 forma aluminiowa o średnicy od 27 do 30 cm

1 opakowanie gotowego kruchego ciasta
3 roztrzepane jajka + 50 cl gęstej śmietany

sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Farsz według uznania :

200 g wcześniej podsmażonego boczku,
lub - 1 kg ugotowanej cykorii + 200 g startego sera gouda

lub - 200 g brokułów + 100 g boczku + 50 g niebieskiego sera pleśniowego

lub - 200 g łososia + 100 g ugotowanego,

odcedzonego szpinaku

Kurczak

Nafaszerować go świeżym estragonem lub posmarować sosem z 6 ząbków czosnku rozgniecionych ze szczyptą gruboziarnistej soli i kilkoma ziarnkami pieprzu.

Pralinkowa tarta z ciasta francuskiego z jabłkami:

1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego rozłożone wraz z papierem pergaminowym i nakłute widelcem.

200 ml śmietany doprowadzonej do wrzenia wraz z laską wanilii.

2 jajka ubite z 30 g cukru, dodać ostudzoną śmietanę.

2 jabłka pokrojone w kostkę i obtoczone w 70 g pokruszonych pralinek.

Nałożyć krem + jabłka. Włożyć do piekarnika.

• 5 UŻYTKOWANIE

PORADY I SZTUCZKI

• Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso w lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje twardnienie mięsa, w ten sposób uzyskasz pieczeń wołową przypieczoną od zewnątrz, czerwoną w środku i ciepłą do głębi.

Nie sól mięsa przed pieczeniem: sól absorbuje krew i wysusza mięso. Odwracać mięso przy użyciu szpatułki: w razie nakłucia wypłynie z niego krew. Zawsze po pieczeniu odkładaj mięso na 5 do 10 minut: zawinij je w folię aluminiową i ułóż na przodzie ciepłego piekarnika - w ten sposób, krew odciągana na zewnątrz podczas pieczenia odpłynie z powrotem do wnętrza i nawilży pieczeń.

- Używaj naczyń do pieczenia z gliny: szkło powoduje zwiększone rozpryskiwanie tłuszczu.

- Nie piecz także w brytfannach emaliowanych.

- Unikaj pikowania udźca jagnięcego ząbkami czosnku, ponieważ powoduje to utratę krwi; wsuwaj raczej czosnek pomiędzy mięso i kości lub piecz nieobrane ząbki czosnku obok udźca, a na zakończenie pieczenia rozgnieć je, aby nadać aromat sosowi; sos przefiltruj i podawaj bardzo gorący w sosserce.

• Ryby

- Przy kupnie, ryby powinny mieć przyjemny i delikatny zapach morza.

- Korpus powinien być jędrny i sztywny, łuski mocno przylegać do skóry, oko żywe i wypukłe, a skrzela błyszczące i wilgotne.

• Tarty, placki typu quiche

- Unikaj naczyń szklanych i porcelanowych: zbyt grube wydłużają czas pieczenia i spód ciasta nie jest chrupiący.

- Owoce mogą spowodować rozmiękczenie spodu: wystarczy rozsypać kilka łyżeczek drobnego grysiku, bułki tartej, proszku migdałowego lub tapioki, które piekąc się pochłoną sok.

- Jeżeli używasz warzyw wilgotnych lub mrożonych (pory, szpinak, brokuły lub pomidory), możesz je posypać łyżką mączki kukurydzianej.

• Pizza

- Aby uniknąć ściekania sera lub sosu pomidorowego do piekarnika, możesz ułożyć arkusz pergaminu między rusztem a pizzą.

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

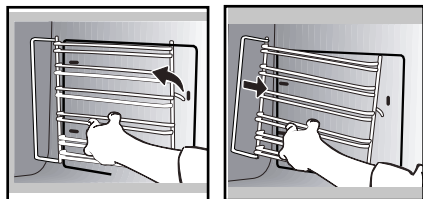
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

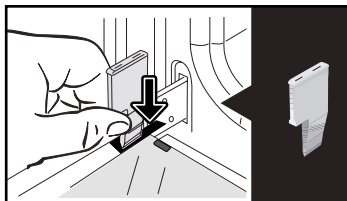


Ostrzeżenie

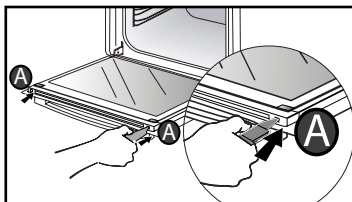
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

Przed przystąpieniem do demontażu

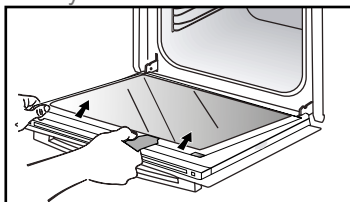
szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.



Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w



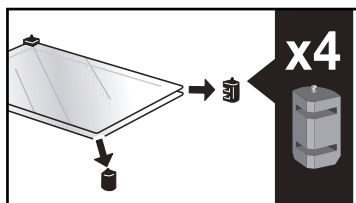
plastikowym woreczku.



Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

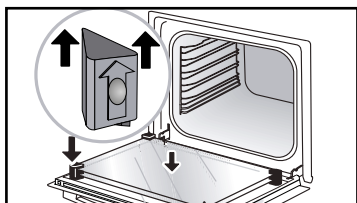
• 6 KONSERWACJA



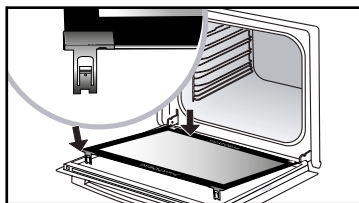
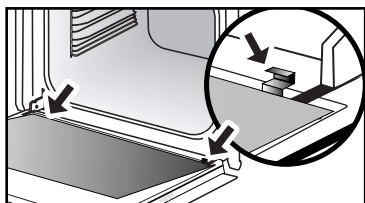
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.



Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.

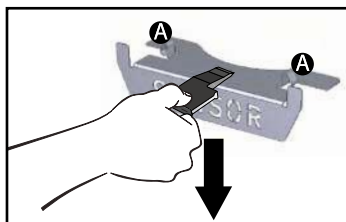


Zdjąć klin plastikowy.

Urządzenie może być używane ponownie.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI „SENSOR”

Można zdemontować płytkę „SENSOR” wskazującą na obecność czujnika wilgotności połączonego z trybem CHEF, ale nie niezbędnego do działania. Za pomocą dostarczonego plastikowego klina zdemontować szybę drzwi.



Demontaż:

Wsuń plastikowy klin między płytkę „SENSOR” a górę piekarnika i wykonaj ruch w dół, aby ją odpiąć.

Ponowny montaż:

Chwyć płytkę „SENSOR” i mocno włóż wycięcia **A** do odpowiednich otworów w górę.

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE PIROLIZA

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 rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Proponowane cykle czyszczenia pirolizą:



Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut.

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku,

uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny.**



Piroliza w czasie 2 godz.,

zapewniającą bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętki).

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy następuje faza chłodzenia, a w tym czasie piekarnik pozostaje niedostępny.



Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki 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

• 6 KONSERWACJA

godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji 0.

WYMIANA LAMPKI

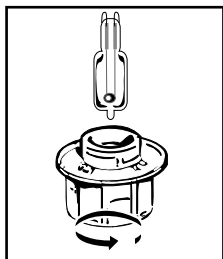


Ostrzeżenie

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- **Piekarnik nie nagrzewa się.** Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- **Lampka piekarnika nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- **Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.** Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- **Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.** Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

- **Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.** Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

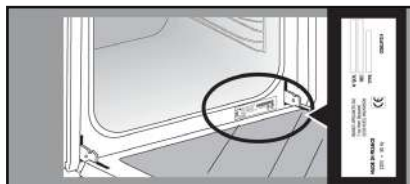
Hałas wibracyjny.

Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą. Nie ma to wpływu na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, ale może generować hałas wibracyjny podczas działania. Wyjmij piekarnik i przesun przewód zasilający. Ustaw piekarnik w pierwotnej pozycji.

• 8 *SERWIS POSPRZEDAZNY*

NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



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

ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie oryginalnych części zamiennych.



B: Odniesienie handlowe

C: Numer referencyjny usługi

H: Numer seryjny

DANIA		 *		 *		 *		 *		 *		Czas pieczenia w minutach
		TEMPERATURA °C	POZIOM	TEMPERATURA °C	POZIOM	TEMPERATURA °C	POZIOM	TEMPERATURA °C	POZIOM	TEMPERATURA °C	POZIOM	
MIESA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2							190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2							200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopatką 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3			20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3							20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3			20-30
RYBY	Żeberka baranie			210	3							20-30
	Ryby pieczone			275	4							15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3							190	3	30-35
WARZYWA	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3							200	3	15-20
	Zapiekanki (produkty zapiekane)			275	2							30
	Zapiekanka „Gratins dauphinois”	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
CIASTA	Pomidory faszerowane	170	3							170	3	30
	Biszkopt typu génoise							180	3	180	4	35
	Ciastka makaronowe	220	3					180	2	190	3	5-10
	Bulka	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Ciastka brownies	180	2							180	2	20-25
	Keks - babka	180	3					180	3	180	3	45-50
	Budynie	200	3							190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3							170	3	15-20
	Babka							180	2			40-45
	Ciastka bezowe	100	4					100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3							210	3	5-10
	Ciasta ptyśowe	200	3					180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3							200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3					175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1							200	1	30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1							200	1	20-25
RÓŻNE	Pasztety	200	2							190	2	80-100
	Pizza					240	1					15-18
	Placek typu „quiche”	190	1			180	1			190	1	35-40
	Suflet									180	2	50
	Tarta	200	2							190	2	40-45
	Pieczyno	220	2							220	2	30-40
	Pieczyno tostowe			275	4-5							2-3

* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.



Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY  TEMPERATURA °C									
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

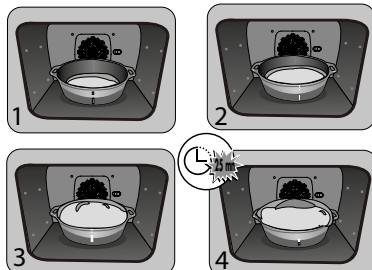
Składniki:

• 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK

SV

FORNO

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.



BVCert.6011825

designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes	4
1 / Instalação	6
2 / Meio Ambiente	7
3 / Apresentação do forno	8
Os controles e tela	9
Acessórios	10
4 / Configurações	12
Definição de tempo	12
Mudando a hora	12
Timer	12
Bloqueio de controle	12
Menu de configurações	12
5 / Cook	13
Modo "EXPERT"	13
- Cozimento imediato	13
- Programe a temperatura, duração	13
- Atraso no início do cozimento	14
- Salve uma cozinha	14
- Funções de cozimento no modo "Expert"	15
Modo "BAIXA TEMPERATURA"	18
Modo "RECEITAS"	19
Modo "CHEF"	21
6 / Manutenção	25
Superfície externa	25
Desmontando as etapas	25
Limpando as janelas das portas	25
Desmontagem e remontagem da placa "Sensor"	26
Autolimpante por pirólise	27
Substituição da lâmpada	28
7 / Anomalias e soluções	29
8 / Serviço pós-venda	30
9 / Auxiliar de cozinha	31
Gráficos de culinária	31
Testes de aptidão funcional	32
Receitas com fermento	32

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Importante:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos,

através dos orifícios previstos para o efeito.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (**fig. A**) ou em coluna (**fig. B**).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (**fig. C, D**).

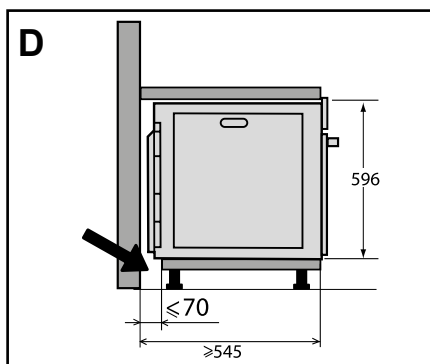
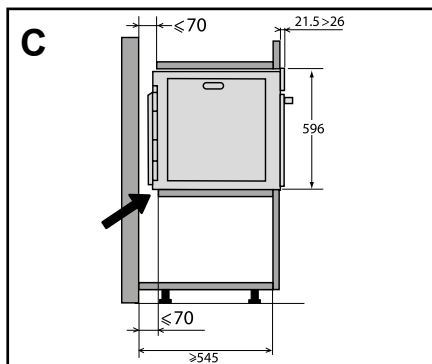
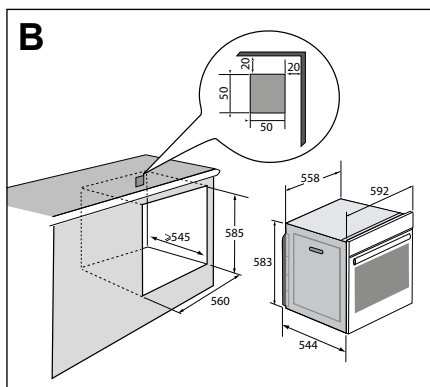
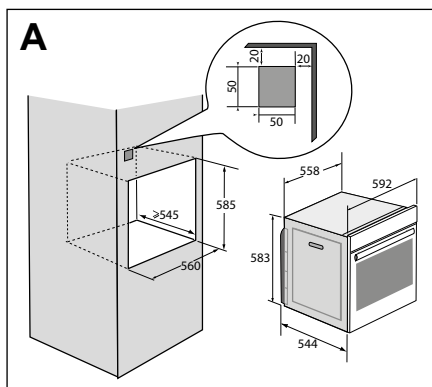
Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



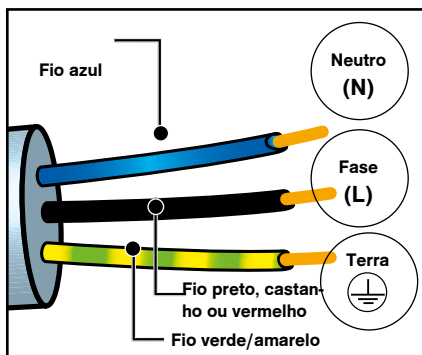
• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEE 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.



Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem

ser misturados com outros resíduos.

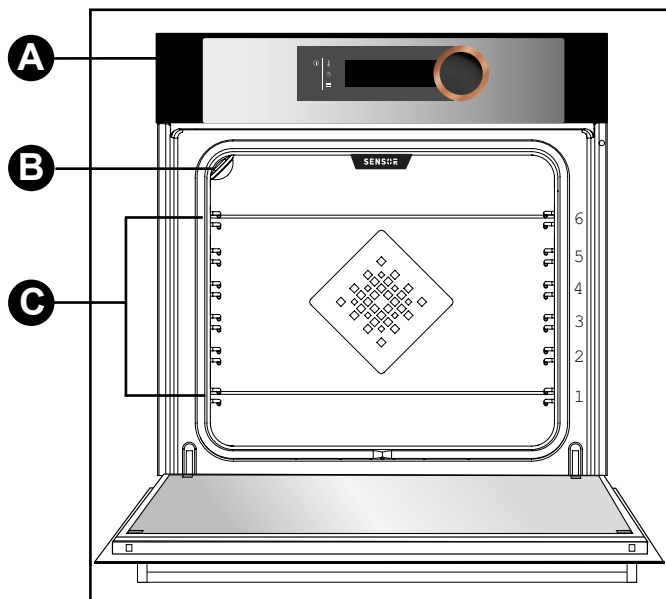
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

APRESENTAÇÃO DO FORNO

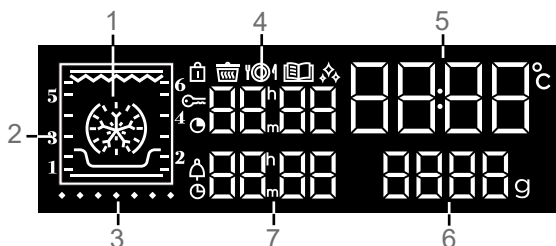


- A** Painel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

MÓDULO DE COMANDOS

• VISOR



- 1 Mostrador dos modos de cozedura
- 2 Indicador de encaixes
- 3 Indicador de aumento da temperatura
- 4 Visualização do tempo de cozedura
- 5 Visualização do relógio e da temperatura do forno
- 6 Visualização do peso
- 7 Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura

- Indicador de bloqueio dos comandos
- Indicador da função de «temperatura baixa»
- Indicateur de fonction «Chef»
- Indicador da função de «receitas»
- Indicador de autolimpeza (pirólise)
- Indicador de bloqueio da porta
- Indicador das durações de cozedura
- Indicador do temporizador
- Indicador de fim de cozedura

• BOTÕES



- 1 Ligar/desligar
- 2 Ajuste da temperatura
- 3 Ajuste da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
- 4 Acesso ao menu de configurações

• MANETE DE COMANDOS

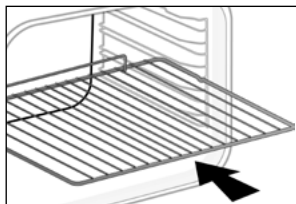
Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

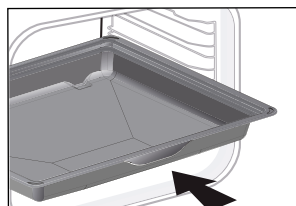
- Grelha de segurança anti-balanço

A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

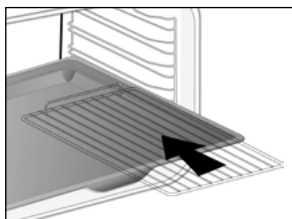
Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



- Grelhas «sabor»

Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

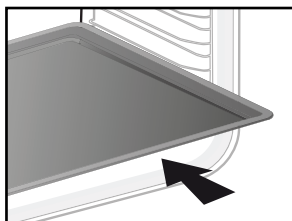
Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



- Placa de pastelaria de 8 mm

Inserido nos níveis Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes.

O seu plano inclinado permite colocar facilmente as suas preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

- Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

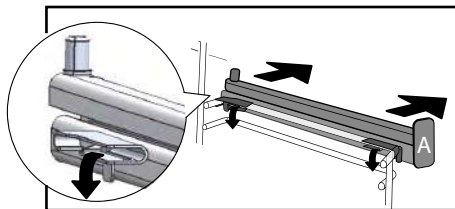
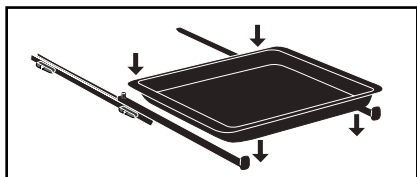
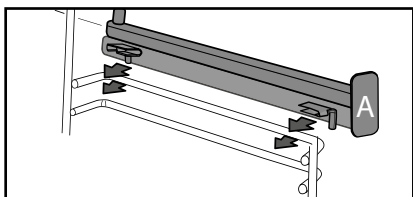
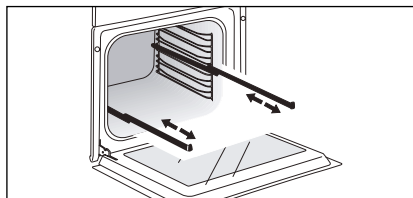
Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente (A) à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



Conselho

Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.



Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

• 4 AJUSTES

ACERTO DA HORA

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

MODIFICAÇÃO DA HORA

Prima o botão  durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Ajuste o acerto da hora girando a manete e prima o botão para validar.

TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .

00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

Sem validação, o registo é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças

Prima simultaneamente os botões  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  se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, prima

simultaneamente os botões  e  até o símbolo  desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

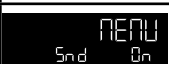
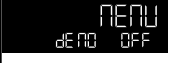
lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão  para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de configuração a qualquer momento, deve premir .

Parâmetros instalados por defeito	Lâmpada: Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	Modo DEMO: Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.
	
	Exibição em espera: Posição ON, o visor apaga-se após 90s. Posição OFF, redução, brilho depois dos 90s.

• 5 COZEDURA

REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 3 tipos de programações diferentes consoante o grau de conhecimento que tiver sobre a elaboração da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura); selecione o modo **«EXPERT»**.

- Uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa eletrónico específico para obter uma cozedura incomparavelmente tenra na carne e sabores excecionais; selecione o modo **«TEMPERATURA BAIXA»**.

- Uma receita para a qual precisa da assistência do forno (escolhe simplesmente o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adequados: a temperatura, a duração da cozedura, o tipo de cozedura); selecione a função **«RECEITAS»**.

Selecione o modo **«CHEF»** para obter uma receita gerada automaticamente pelo forno. Escolha entre uma lista de pratos mais correntes o prato que deseja cozinhar.

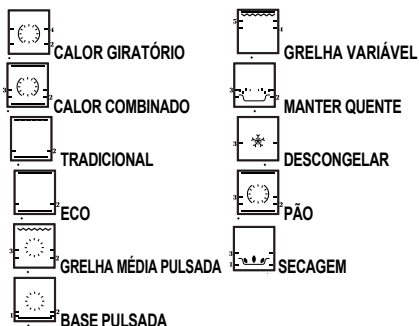
 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

Modo «EXPERT»

O modo Expert permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

- Acederá ao ecrã «Expert» premindo a manete ou girando a mesma, ou premindo um dos botões ① ou ≡.

- Em seguida, selecione o tipo de cozedura entre a lista que se segue, girando a manete e premindo para confirmar.



COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

A subida de temperatura começa imediatamente. O seu forno em uma predefinição de uma (ou duas) altura(s) de encaixe e uma temperatura modificável.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura definida, ouvirá uma série de sons.

PROGRAMAR A TEMPERATURA

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima .

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

• 5 COZEDURA

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima , para ver piscar a duração da cozedura , podendo assim realizar o ajuste.

Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR GIRATÓRIO	30 min
 CALOR COMBINADO	15/30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 BASE PULSADA	30 min
 GRELHA VARIÁVEL	7 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min
 SECAGEM	5 horas

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

Prima para validade. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória :

No modo Expert, selecione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas :

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura inicia-se e depois, pode adiar o início da cozedura.

• 5 COZEDURA

FUNÇÕES DE COZEDURA EM MODO «EXPERT» (consoante o modelo)

 **Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.**

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor giratório*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha pulsada	200°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Base pulsada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

• 5 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 G r e l h a variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um piróx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.

* 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.



Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.



Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 5 COZEDURA

FUNÇÃO DE SECAGEM

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos.

Lave com cuidado, escorra e seque.

Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.



Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

• 5 COZEDURA

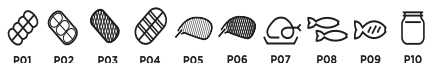
MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo)

A cozedura «TEMPERATURA BAIXA» deve começar IMPERATIVAMENTE com o forno frio.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas pouco elevadas.

A qualidade de cozedura é ideal.

O forno propõe uma seleção de 10 pratos:



P01 - Assado de vitela (4h00)



P02 - Assado de vaca em sangue (3h00)



P03 - Assado de vaca bem passada (4h00)



P04 - Assado de porco (5h00)



P05 - Cordeiro rosado (3h00)



P06 - Cordeiro bem passado (4h00)



P07 - Frango (6h00)



P08* - Peixes pequenos (1h20)



P09* - Peixes grandes (2h10)



P10* - Iogurte (3h00)

COZEDURA IMEDIATA

- Gire a manete até chegar à função de cozedura (temperatura baixa).

O símbolo  e «Lt» aparecem no ecrã.

- Confirme a seleção premindo a manete.

- «P01» pisca; deve escolher o prato girando a manete.

- Selecione o seu prato.

- Depois de selecionar o programa, por exemplo: P01 (assado de vitela), coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe inferior (encaixe 1).

***NOTA:** Não utilizar a grelha a não ser para os programas P08-P09-P10. Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa durante 10 minutos.

- Prima OK para parar os bips.

 **Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.**

• 5 COZEDURA

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de selecionar o seu programa, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

Prima para validade.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



Se o forno estiver demasiado quente para usar uma cozedura com temperatura baixa, verá «Hot» a aparecer no ecrã. Agora, deve o forno arrefecer.

MODO «RECEITAS»

A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

COZEDURA IMEDIATA

Selecione «Guia» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».

Há 35 receitas (ou 15, consoante o modelo do forno) programadas previamente. Consulte as 2 tabelas abaixo.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.

Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar. Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.

O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão  e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura.

Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.



Para receitas que requeiram um preaquecimento, não efetuar uma cozedura com início retardado.

• 5 COZEDURA

	35 receitas
Frango	P01
Pato	P02
Magret de pato	* P03
Peru	P04
Costeleta de cordeiro rosado	P05
Carne de vaca em sangue	P06
Carne de vaca média	P07
Carne de vaca bem passada	P08
Assado de porco	P09
Assado de vitela	P10
Costeleta de vitela	* P11
Salmão	P12
Truta	P13
Terrina de peixe	P14
Lasanha	P15
Batatas gratinadas	P16
Tomates recheados	P17
Batatas inteiras	P18
Massa folhada	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Massa quebrada	P22
Massa levedada	P23
Tarte de frutos	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Queques	P27
Pudim flã	P28
Bolachas	* P29
Bolo inglês	P30
Bolo de iogurte	P31
Bolo de chocolate	P32
Brioche	P33
Pão	P34
Baguete	P35

Alimentos	15 receitas
Frango	P01
Magret de pato	* P02
Carne de vaca em sangue	P03
Pizza	P04
Assado de porco	P05
Batatas gratinadas	P06
Costeleta de cordeiro rosado	P07
Assado de vitela	P08
Salmão	P09
Terrina de peixe	P10
Quiche	P11
Tomates recheados	P12
Bolachas	* P13
Bolo inglês	P14
Brioche	P15

** Efetue um preaquecimento antes de colocar os pratos no forno.*

• 5 COZEDURA

MODO «CHEF»

Este modo vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

 **Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo «CHEF».**
A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.

COZEDURA IMEDIATA

- Vire o controlador para a função de cozinha "Chef".
O símbolo  e "CHEF" são exibidos no ecrã. Validar pressionando o controlador. Chef "1" pisca, você tem que escolher o seu prato girando o controlador.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Selecione o prato e confirme.
- Confirme novamente com o manipulo para iniciar a cozedura.

ATENÇÃO:

Este modo de cozedura é realizado em duas fases:

1- Uma primeira fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer

e determina o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos consoante o prato.

 **IMPORTANTE: não abrir a porta durante esta fase para não perturbar o cálculo e o registo dos dados, caso contrário, a cozedura é anulada.**

Esta fase de pesquisa é representada por uma animação .

2- Uma segunda fase de cozedura: o forno determinou o tempo necessário, esta fase de pesquisa é representada por uma animação . A duração indicada restante considera a duração da cozedura da primeira fase.

Assim, é possível abrir a porta, por exemplo, para mexer ou irrigar o assado.

- O forno desliga-se quando o tempo de cozedura termina e é-lhe então indicado no visor que o prato está pronto.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Pode alterar o tempo final da cozedura antes de colocar o prato na bancada proposta.

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão  e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura. Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

• 5 COZEDURA

LISTA DE PRATOS «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

de 300 g a 1,2 kg

pizza fresca - massas frescas
massa de pizza pronta a usar
massa de pizza feita em casa

Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo).

Coloque sobre a forma para obter uma massa macia.



Frango (CHEF 2)

frangos de 1.4 kg a 2,5 kg
frango sobre uma lata, galinha pintada

Coloque o frango na grelha do conjunto grelha + pingadeira.

Pique a pele das aves para evitar salpicos.



Peixes (CHEF 3)

de 400 g a 1 kg

peixes inteiros (dourada, pescada, trutas, carapaus) peixe assado.
Não é apropriado para peixes achatados.

Reserve esta função para peixes.
Utilize a bandeja multiusos.



Tarte salgada (CHEF 4)

quiches frescas
quiches congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará estaladiça por baixo.

Retire a proteção das quiches congeladas antes de as colocar na grelha.



Tarte açucarada (CHEF 5)

Tartes frescas
Tartes congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará mais estaladiça por baixo.



Pequenas bolachas (CHEF 6)

pequenos bolos individuais: cookies, bolo inglês pequeno, croissant, pequenos pães, pães com passas de uva, croque-monsieur

Coloque os bolos individuais sobre a placa de pastelaria, colocada sobre a grelha.

• 5 COZEDURA

ALGUMAS RECEITAS MODO

"CHEF"

Pizza

Pizza Base: 1 massa para pizza.

*com legumes:

6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes cortadas em cubos + 50 g de pimentos cortados em cubos + 50 g de berlingelas às rodelas + 2 tomates pequenos às rodelas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, toucinho fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de toucinho + 100 g de queijo roquefort em cubos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, requeijão:

200 g de requeijão escurido espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodelas + 150 g de fiambre em tiras + 5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta

Quiches:

Base: 1 forma de alumínio com um diâmetro de 27 a 30 cm.

1 massa pronta a ser cozida.

3 ovos batidos + 50 cl de natas.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Recheios variados:

200 g de toucinho pré-cozido em cubos.
ou - 1 kg de endívias cozidas + 200 g de queijo gouda ralado.

ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho em cubos + 50 g de queijo azul.

ou - 200 g de salmão + 100 g de espinafres cozidos e escorridos.

Frango

Coloque no interior um ramo de estragão fresco ou pincele-o com uma mistura feita de

6 dentes de alho esmagados, uma pitada de sal grosso e uns grãos de pimenta.

Tarte folhada caramelizada com maçãs

1 massa folhada espalhada com a sua folha de papel vegetal, picada com o garfo.

200 ml de natas levadas a ebulição com um pau de baunilha.

2 ovos batidos com 30 g de açúcar, junte o creme arrefecido.

2 maçãs cortadas em cubos e passadas pelo pralin (miolo de avelãs torradas e açúcar).

Coloque o creme + as maçãs. Leve ao forno

• 5 COZEDURA

CONSELHOS E DICAS

• Carne de vaca, porco, cordeiro

- Deve retirar imperativamente todas as carnes do frigorífico bem antes da cozedura: o choque térmico faz com que a carne fique mais dura e assim, terá um assado de carne de vaca dourado a toda a volta, vermelho por dentro e quente no centro.

Não colocar sal antes de cozinhar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com a ajuda de espátulas: se a picar, o sangue sai. Deixe sempre repousar a carne após a cozedura durante 5 a 10 minutos: embale-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atirado para a parte exterior durante a cozedura vai entrar e irrigar o assado.

- Utilize pratos próprios para assados em barro: o vidro favorece a projeção de gordura.

- Não cozinhar na pingadeira de esmalte.

- Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmague-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

• Peixe

- Durante a compra, o odor deve ser agradável e deve ter um ligeiro aroma a maresia.

- O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

• Tartes, quiches

- Evite os pratos de vidro e porcelana: são demasiado espessos e prolongam o tempo de cozedura e o fundo da massa não fica estaladiço.

- Com frutos, o fundo da tarte corre o risco de ficar empapado: basta colocar algumas colheres de sêmola fina, bolachas em migalhas, pó de amêndoa ou tapioca, que absorvem o suco durante a cozedura.

- Com vegetais húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode salpicar com uma colher de sopa de farinha de milho.

• Pizza

- Para evitar que o queijo ou molho de tomate se colem no forno, pode colocar uma folha de papel manteiga entre a grelha e a pizza.

• 6 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

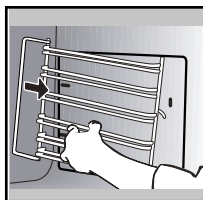
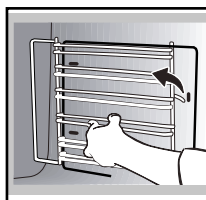
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

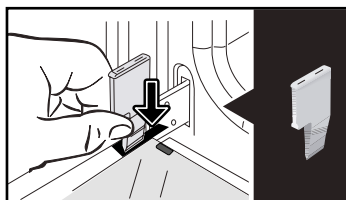
Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



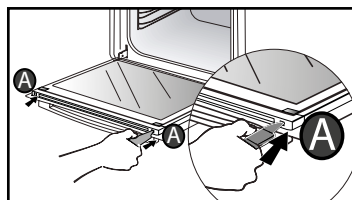
Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.



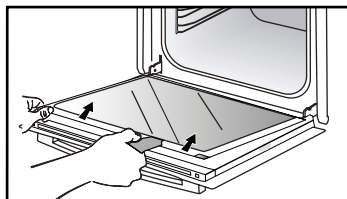
Retire o vidro.

VIDROS INTERIORES



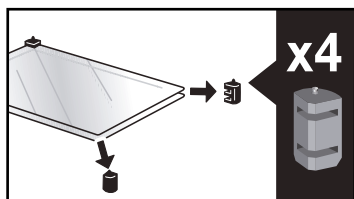
Cuidado

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.



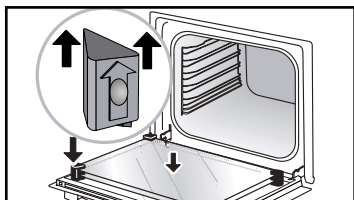
A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

• 6 MANUTENÇÃO

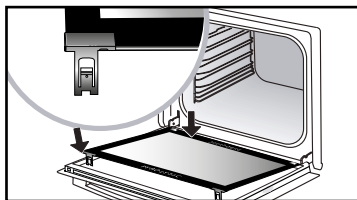
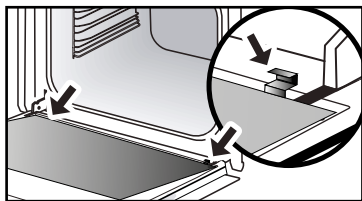


Se necessário, retire-os para os limpar. **Não imerja o vidro em água.** Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.



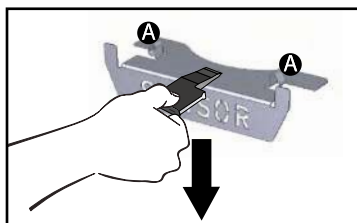
Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «PYROLYTIC» virada para si e visível.



Retire a calha de plástico. O seu aparelho está novamente operacional.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PLACA "SENSOR"

Pode desmontar a placa "SENSOR" que indica a presença de um sensor de humidade vinculado ao modo CHEF, mas que não é essencial para o seu funcionamento. Use a cunha plástica fornecida para desmontar o vidro da porta.



Desmontagem:

Deslize a cunha plástica entre a placa "SENSOR" e a parte superior do forno e faça um movimento para baixo para soltá-la.

Remontagem:

Segure a placa "SENSOR" e insira firmemente os entalhes **A** nas ranhuras correspondentes para cima.

• 6 MANUTENÇÃO

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Ciclos de pirólise propostos:



PyroExpress em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será**

feita uma pirólise ECO de 1h30m, automaticamente.



Pirólise de 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

LIMPEZA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire o seletor de funções para uma das funções de autolimpeza.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação (prima a manete).

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador, indicando que a porta está trancada.

No final da pirólise, ocorre uma fase de arrefecimento e o seu forno permanece indisponível durante este tempo.



Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

LIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajustar a hora de fim da pirólise desejada premindo 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.

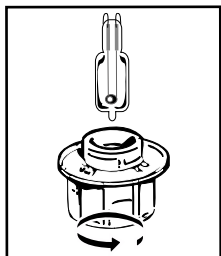
• 6 MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

• 7 *RESOLUÇÃO DE AVARIAS*

- «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 configurações).

- A lâmpada do forno não funciona.

Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado. É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor. Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

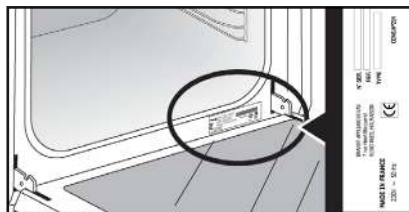
- Ruído de vibração.

Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira. Isso não afeta o bom funcionamento do seu dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o seu dispositivo e mova o fio. Reponha o seu forno.

• 8 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho.



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.



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

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série.

PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempos de cozedura
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70
	Assado de vaca	240	2											30-40
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeletas de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costeletas de carneiro			210	3									20-30
PEIXES	Peixes grelhados			275	4									15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35
	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3											45
	Lasanhas	200	3											45
	Tomates recheados	170	3											30
PASTELARIA	Biscoito de Saboia - Génoise									180	3			35
	Biscoito enrolado	220	3							180	2			5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3			45-50
	Clafoutis	200	3											30-35
	Cookies - Areias	175	3											15-20
	Kugelhof									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4			60-70
	Madalenas	220	3											5-10
	Massa para choux	200	3							180	3			30-40
	Petits fours folhados	220	3											5-10
	Savarin	180	3							175	3			30-35
	Tarte massa quebrada	200	1											30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1											20-25
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tortas	200	2											40-45
	Pão	220	2											30-40
	Pão torrado			275	4-5									2-3

* de acordo com o modelo

Antes de serem enforcadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.



Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Graduação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSÓRIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

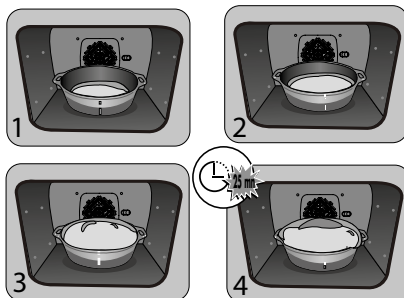
(de acordo com o modelo)

Ingredientes:

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado
MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

Procedimento: Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ДУХОВОЙ ШКАФ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы.

Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем, что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик, базирующихся в Орлеане и Вандоме.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	4
1 / Установка	6
2 / Окружающая среда	7
3 / Описание духовки	8
Органы управления и дисплей	9
Аксессуары	10
4 / Настройки	12
Установка времени	12
Изменение времени	12
Таймер	12
Блокировка управления	12
Меню настроек	12
5 / Повар	13
Режим «ЭКСПЕРТ»	13
- Немедленное приготовление	13
- Запрограммируйте температуру, продолжительность	13
- Отложенный старт приготовления	14
- Сохранить кулинарию	14
- Функции приготовления в режиме «Эксперт»	15
Режим «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»	18
Режим «РЕЦЕПТЫ»	19
Режим «ПОВАР»	21
6 / Техническое обслуживание	25
Внешняя поверхность	25
Демонтаж ступеней	25
Очистка дверных стекол	25
Разборка и повторная сборка пластины «Датчик»	26
Самоочистка пиролизом	27
Замена лампы	28
7 / Неисправности и решения	29
8 / Сервисное обслуживание	30
9 / Помощь при приготовлении пищи	31
Таблицы готовки	31
Тесты на функциональные способности	32
Рецепты на дрожжах	32

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Внимание:



Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели,

завинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не менее 70 мм* (рис. С).

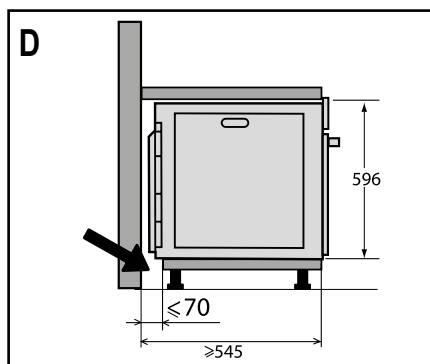
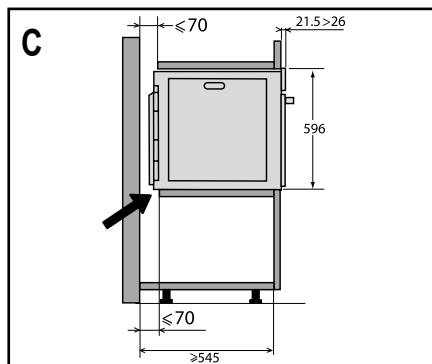
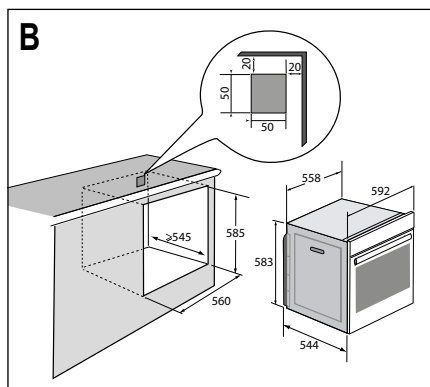
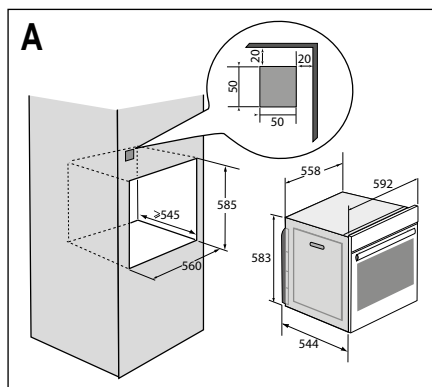
При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие Ø 2 мм в стенке мебели

во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.

Совет

Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



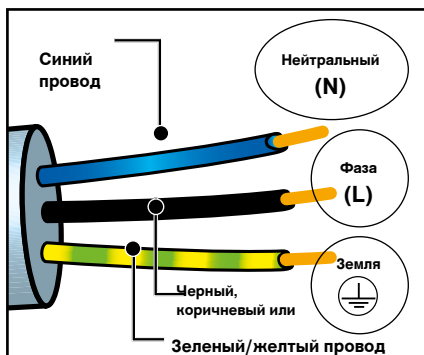
• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратиться к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, возвращение в цикл

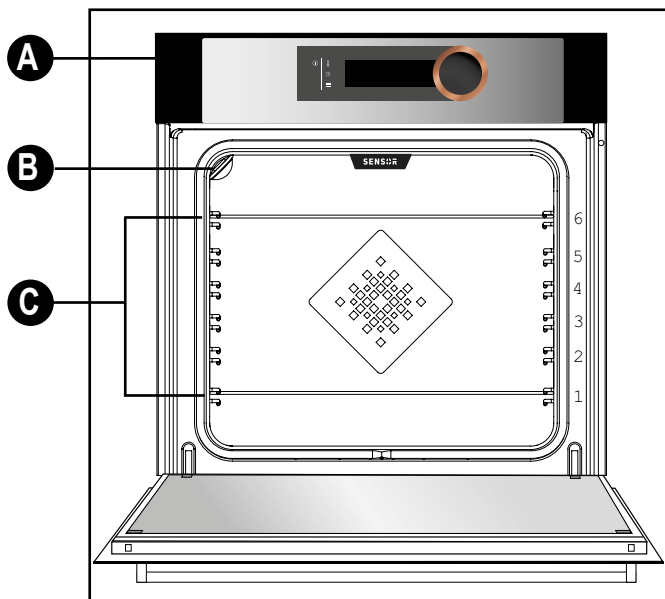
вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/СЕ от утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

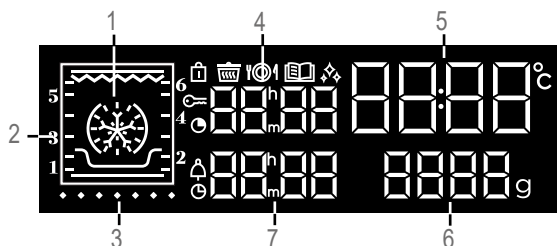


- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Индикатор выбора уровней
- 3 Индикатор повышения температуры
- 4 Отображение продолжительности приготовления
- 5 Отображение времени и температуры духового шкафа
- 6 Отображение веса
- 7 Отображение таймера и времени окончания приготовления

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Низкая температура»
- Индикатор функции «Chef»
- Индикатор функции «Готовые рецепты»
- Индикатор самоочистки (пиролиз)
- Индикатор блокировки дверцы
- Индикатор продолжительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления

• КНОПКИ



- 1 Работа / останов
- 2 Настройка температуры
- 3 Настройка времени, продолжительности и окончания приготовления, таймера
- 4 Доступ к МЕНЮ настроек

• РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

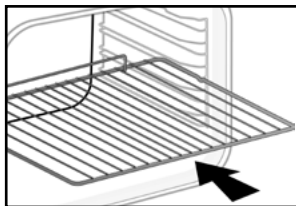
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

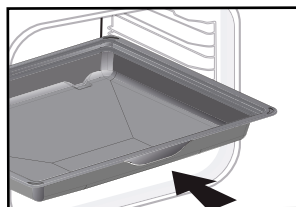
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

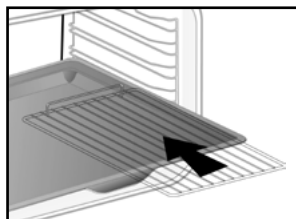
Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



- Решетки «вкусовые»

Эти «вкусовые» полу-решетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

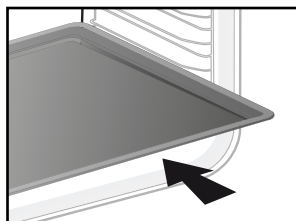
Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



- Противень 8мм

Вставлены в трибуны. Идеально подходит для выпечки печенья, песочного печенья, кексов.

Его наклонная сторона позволяет легко размещать продукты в тарелке. Также можно вставить полки под решетку для сбора сока и жира с гриля.



• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Система выдвижных направляющих

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду.

Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что сокращает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

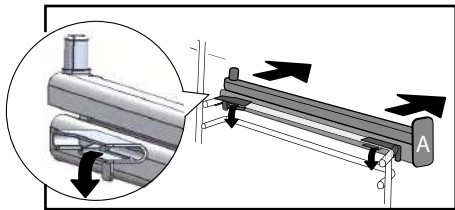
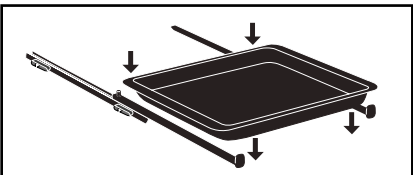
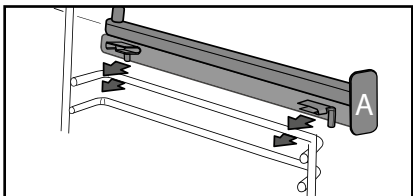
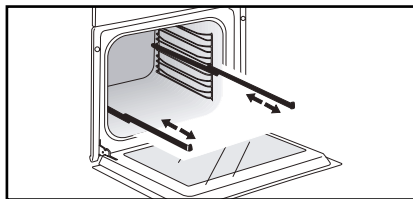
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор **A** находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.



Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

• 4 НАСТРОЙКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При включении на дисплее мигает 12:00. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения выбора. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной духовке.

Нажмите на кнопку . 0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ - Защита от детей

Нажмите одновременно на кнопки  и  до отображения символа  на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время останова духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите

одновременно на кнопки  и  до исчезновения символа  с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры вашей духовки:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , чтобы войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

Параметры, установленные по умолчанию	Лампочка: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100%.
	ДЕМО-режим: Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваш духовой шкаф был в состоянии готовности для работы.
	Заставка Положение ON, дисплей положение ВКЛ, дисплей гаснет через 90 секунд. ВЫКЛ положение, уменьшение, яркость после через 90 секунд.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 3 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**.

- Рецепт полностью контролируется духовкой благодаря специальной электронной программе, чтобы получить приготовление мяса бесподобной нежности и исключительного вкуса; выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»**.

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа. (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность, тип приготовления); выберите режим **«ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»**.

Выберите режим **«CHEF»** для рецепта, автоматически управляемого духовкой. Выберите из списка наиболее распространенных блюд то, которое вы хотите приготовить

 **Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.**

РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность

приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок ① или ≡.

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения.



КОНВЕКТОР



ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ



КОМБИНИРОВАННЫЙ



ПОДОГРЕВ



КОНВЕКЦИОННЫЙ



РАЗМОРОЗКА



РЕЖИМ



ХЛЕБ



ОДИНОЧНЫЙ ТУРБО



СУШКА



ГРИЛЬ
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите выбор.

Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на ⏸.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Настройте температуру ,поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на ☼, продолжительность приготовления ☼ мигает, настройка возможна. Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
 КОНВЕКТОР	30 мин
 КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	15 / 30 мин
 КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
 ЭКО	30 мин
 ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
 ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
 ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 мин
 ПОДОГРЕВ	60 мин
 РАЗМОРОЗКА	60 мин
 ХЛЕБ	40 мин
 СУШКА	5 часов

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку ☼. Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

- Программирование :

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните ручку до «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.

Во время запоминания не программируется действие с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ:

Поверните ручку к МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, вы можете изменить начало приготовления.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»

(в зависимости от модели)



Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Конвектор*	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Турбо гриль	200°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень 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.
 Верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Изменяемый гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°С 30°С - 50°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.

* Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.



Ни в коем случае не кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ФУНКЦИЯ СУШКА

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей 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.

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов



Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки

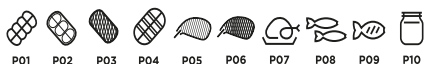
• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.

Духовой шкаф предлагает выбор из 10 блюд:



P01 - Жаркое телятина (4:00)



P02 - Говядина сырой прожарки (3:00)



P03 - Говядина полной прожарки (4:00)



P04 - Жаркое свинина (5:00)



P05 - Баранина сырой прожарки (3:00)



P06 - Баранина полной прожарки (4:00)



P07 - Птица (6:00)



P08* - Мелкая рыба (1:20)



P09* - Крупная рыба (2:10)



P10* - Йогурт (3:00)

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Поверните ручку до функции приготовления «Низкая температура».

Символ  и «Lt» отображается на экране.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

- Мигает «P01», вам необходимо выбрать свое блюдо, повернув ручку.

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например, P01 (жаркое телятина), поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (уровень 2) и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (уровень 1).

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 10 минут.

Нажмите на кнопку для выключения звукового сигнала.

 Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением необходимо обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем высушить промокательной бумагой.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора вашей программы нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

РЕЖИМ «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Функция «Готовые рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно программируются 35 рецептов (или 15 в зависимости от вашего духового шкафа). См. 2 таблицы ниже.

Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии. Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите.

Духовой шкаф автоматически рассчитает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на  и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.



Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным стартом.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Продукты	35 рецептов
Курица	P01
Утка	P02
Утиное филе	* P03
Индейка	P04
Баранья лопатка	P05
Говядина сырой прожарки	P06
Говядина средней прожарки	P07
Говядина полной прожарки	P08
Жаркое свинина	P09
Жаркое телятина	P10
Ребра телятина	* P11
Лосось	P12
Форель	P13
Рыбный пирог	P14
Лазанья	P15
Картофель гратен	P16
Фаршированные томаты	P17
Картофель в мундире	P18
Дрожжевая выпечка	P19
Пицца	P20
Пудинг	P21
Слоеная выпечка	P22
Киш	P23
Фруктовый пирог	P24
Крамбл	P25
Бисквитный пирог	P26
Кекс	P27
Крем-карамель	P28
Печенье	* P29
Открытый пирог	P30
Йогуртовый пирог	P31
Шоколадный торт	P32
Булочки	P33
Хлеб батон	P34
Багет	P35

Продукты	15 рецептов
Курица	P01
Утиное филе	* P02
Говядина сырой прожарки	P03
Пицца	P04
Жаркое свинина	P05
Картофель гратен	P06
Баранья лопатка	P07
Жаркое телятина	P08
Лосось	P09
Рыбный пирог	P10
Пудинг	P11
Фаршированные томаты	P12
Печенье	* P13
Открытый пирог	P14
Булочки	P15

** Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.*

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМ «CHEF»

Этот режим полностью облегчит вашу задачу, т.к. духовой шкаф автоматически рассчитает все параметры приготовления, в зависимости от выбранного блюда (температуру, продолжительность, тип приготовления) благодаря электронным датчикам, расположенным внутри духового шкафа, которые постоянно измеряют уровень влажности и колебания температуры.

 Для использования режима «ШЕФ-ПОВАР» предварительное нагревание не требуется.

ОБЯЗАТЕЛЬНО требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Поверните ручку на функцию приготовления «Шеф-повар».

Символ  и «CHEF» появляются на экране. Подтвердите нажатием джойстика. Шеф-повар «1» мигает, вы должны выбрать блюдо, повернув ручку.

Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. перечень блюд ниже).

- Выберите ваше блюдо и подтвердите.
- Для начала приготовления снова подтвердите, нажав ручку.

ВНИМАНИЕ!

Этот способ приготовления осуществляется в два этапа:

1- Первый этап анализа, когда

духовой шкаф начинает нагреваться и определяет идеальное время приготовления. Этот этап длится от 5 до 40 минут, в зависимости от блюда.

 **ВАЖНО:** не открывайте дверцу на этом этапе, чтобы не нарушить расчеты и регистрацию данных, в противном случае приготовление будет отменено.

Данный этап анализа обозначается изображением .

2- Второй этап приготовления: духовка достигает необходимой температуры. Данный этап анализа обозначается изображением .

Указанная оставшаяся продолжительность приготовления учитывает продолжительность приготовления на первом этапе.

Теперь вы можете открыть дверцу, например, чтобы полить жаркое.

- Когда время приготовления завершится, духовка выключится, а дисплей сообщит вам, что блюдо готово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Вы можете изменить время окончания приготовления, прежде чем ставить блюдо на полку.

- При желании вы можете изменить время окончания приготовления, нажав кнопку  и отобразив новое время окончания приготовления, когда печь запустилась.

Подтвердите нажатием джойстика.

Духовка остановится и запустится позже, так что приготовление заканчивается в нужное время

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СПИСОК БЛЮД «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Пицца (CHEF 1)

300г до 1,2 кг

- пицца-полуфабрикат - макаронные изделия из свежеприготовленного теста
- пицца (макаронные изделия), готовые к употреблению
- домашняя пицца (макаронные изделия)

Для получения хрустящего теста поставьте на решетку (вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей, чтобы защитить духовку от вытекания сыра).

Выложите ее на противень для выпечки, чтобы тесто было мягким.



Курица (CHEF 2)

- курица весом от 1.4 до 2,5 кг
- утка-мандаринка, цесарка

Поместите цыпленка в решетку гриля + сборка поддона.

Во избежание брызг проколите кожу птицы перед приготовлением.



Poissons (CHEF 3)

400г до 1 кг

вся рыба (морской лещ, хек, форель, скумбрия), запеченная с рыбой.

Не подходит для камбалообразных.

Зарезервируйте эту функцию для целой рыбы.

Используйте универсальное блюдо



Пирог с начинкой (CHEF 4)

- киш/пудинг свежий
- киш/пудинг замороженный

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием, внизу ваша выпечка будет хрустящей.

Прежде чем выложить замороженные пудинги на решетку, не забудьте убрать подложку.



Сладкий пирог (CHEF 5)

- свежие пироги
- замороженные пироги

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием, внизу ваша выпечка будет хрустящей.



Мелкое печенье (CHEF 6)

- мелкая порционная выпечка: печенье, печенье финансье, круассаны, хлебцы, хлеб с изюмом, горячий сэндвич с сыром и ветчиной

Положите мелкую порционную выпечку на противень для выпечки, который поставьте на решетку.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

НЕКОТОРЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «СНЕФ»

Пицца

Для рецепта понадобится: 1 пласт теста для пиццы

*для пиццы с овощами: 6 столовых ложек томатного соуса, 100 г нарезанных кубиками цукини, 50 г нарезанного кубиками перца, 50 г нарезанного баклажана, 2 небольших нарезанных помидора, 50 г тертого сыра «Грюйер», орегано, соль, перец.

*для пиццы с сыром Рокфор и копченым беконом: 6 столовых ложек томатного соуса, 100 г копченого бекона, 100 г нарезанного небольшими кусочками сыра Рокфор, 50 г грецких орехов, 60 г тертого сыра Грюйер.

*для пиццы с колбасками и зернистым творогом: 200 г сухого зернистого творога (намазать на основу для пиццы), 4 нарезанные кружочками колбаски, 150 г ветчины, 5 оливок, 50 г тертого сыра Грюйер, орегано, соль, перец.

Киш (пирог с начинкой):

Для рецепта понадобится: 1 алюминиевая форма для выпечки диаметром от 27 до 30 см

1 упаковка готового песочного теста
3 взбитых яйца, 50 мл жирных сливок
соль, перец, мускатный орех

Варианты начинки:

200 г готового бекона со шпиком
или 1 кг приготовленного цикория-
эндивия, 200 г тертого сыра Гауда

или 200 г брокколи, 100 г нарезанного на маленькие кусочки бекона, 50 г сыра с голубой плесенью
или 200 г лосося, 100 г отваренного и высушенного шпината

Курица

Нафаршируйте курицу пучком свежего эстрагона или натрите ее смесью из 6 измельченных зубчиков чеснока с щепоткой крупной соли и небольшим количеством перца.

Слоеный яблочный пирог с пралине

1 лист слоеного теста, который следует развернуть и наколоть вилкой.

В 200 мл сливок положить стручок ванили и довести до кипения.

2 яйца взбить вместе с 30 г сахара, затем добавить охлажденные сливки.

Нарезать 2 яблока кубиками и обвалить их в 70 г крошки пралине

Выложить крем и яблочную начинку на тесто. Поставить в духовку.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «CHEF»

Пицца

Чтобы не испачкать духовку сырым или томатным соусом, следует подложить на решетку под пиццу лист бумаги для выпечки.

Пироги / Запеканки / Пудинги

Не следует использовать фарфоровую или стеклянную посуду, поскольку она слишком толстая, такая посуда увеличивает время приготовления и нижняя корочка пирога получается не хрустящей. При использовании фруктовой начинки есть риск, что нижняя часть пирога не пропечется, чтобы избежать этого просто добавьте пару столовых ложек мелкой манной крупы, бисквитных крошек, миндальной муки или тапиоки для того, чтобы впитать сок от фруктов во время приготовления. При использовании овощей с высоким содержанием воды или замороженных овощей (лук-порей, шпинат, брокколи или помидоры) можно посыпать начинку сверху кукурузной муки (1 ст. ложка).

Рыба

При покупке обратите внимание на запах рыбы, он должен быть приятным и не слишком «рыбным». Туловище рыбы должно быть твердым и жестким, чешуя - плотно прилегать к коже, глаза должны быть прозрачными и выпуклыми, а жабры - блестящими и влажными.

Говядина / свинина / баранина

Следует выложить мясо из холодильника задолго до его приготовления: перепады температуры делают мясо жестким, и ростбиф может получиться с золотистой корочкой, но непрожаренным внутри и теплым посередине. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и

ОЧИСТКА И УХОД

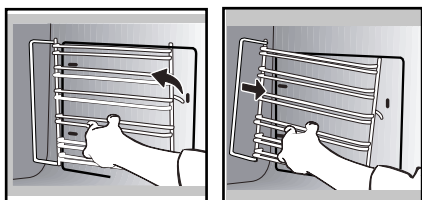
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.



ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

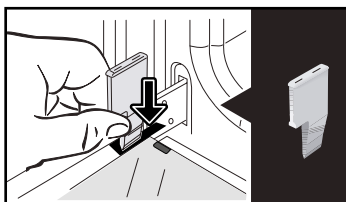


Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

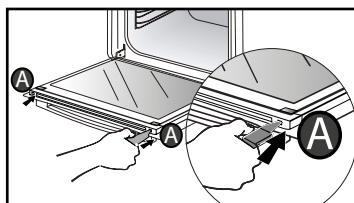
Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле. Полностью откройте дверцу и заблокируйте

ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

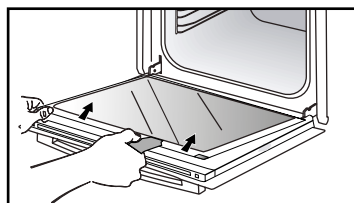


Извлеките первое закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места размещения **A**, чтобы отщелкнуть стекло.



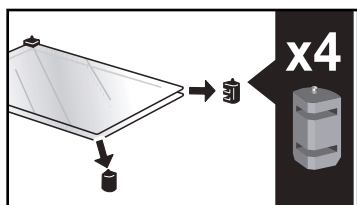
Извлеките стекло:



Дверца состоит из двух дополнительных

• 6 уход

стекло, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.

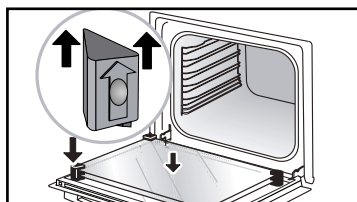


При

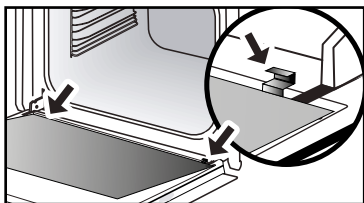
необходимости вытащите их для очистки.

Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

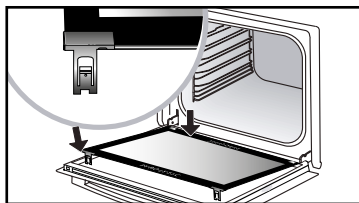
После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.



Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью «ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ» в вашем направлении, надпись должна читаться.



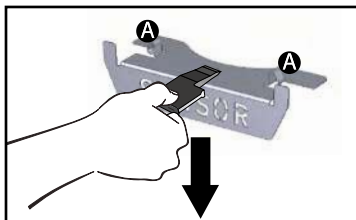
Вытащите пластмассовый клин.



Ваш прибор снова готов к работе.

РАЗБОРКА И СБОРКА ЭЛЕМЕНТА «SENSOR»

Элемент «SENSOR» внутри рабочей камеры указывает на наличие датчика влажности, который напрямую связан с автоматическим режимом ШЕФ. Используйте поставляемый пластиковый клин для демонтажа стекла двери.



Разборка:

Вставьте пластиковый клин между элементом «ДАТЧИК» и верхней стенкой рабочей камеры духового шкафа и сделайте движение вниз, чтобы отсоединить его.

Сборка:

Возьмите элемент «ДАТЧИК» и плотно вставьте пазы **A** в соответствующие пазы на верхней стенке рабочей камеры.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией самоочистки 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 очистке пиролизом вашего духового шкафа, удалите значительные 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 очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются циклы пиролиза:



PyroExpress на 59 минут

Данная специфическая функция использует аккумулированное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа.

Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, **пиролиз ЭКО продолжительностью 1:30 будет**

задействован автоматически.



Пиролиз на 2 часа

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее 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.

В конце пиролиза после каждого пиролиза происходит фаза охлаждения, и ваша печь остается недоступной в течение этого времени.



После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза, нажав на кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к

• 6 уход

запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

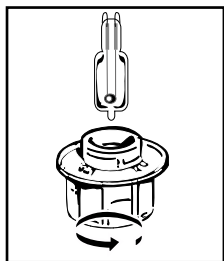


Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник.

Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

• 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- Код неисправности начинается с «F». Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения.

Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту.

Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Духовой шкаф не греет. Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

- Лампочка духового шкафа не светится.

Замените лампочку или предохранитель.

Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.

Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Не выполняется очистка пиролизом.

Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее. Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

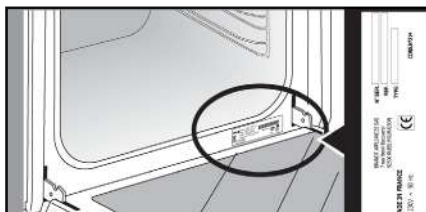
Вибрационный шум.

Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с задней стенкой. Это не влияет на правильное функционирование вашего устройства, но, тем не менее, может создавать шум вибрации во время вентиляции. Демонтируйте устройство и переместите шнур. Вмонтируйте духовой шкаф.

• 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

B: Коммерческие реквизиты
C: Эксплуатационные данные
H: Номер серии

ВТОРЫЕ БЛЮДА												Время готовки в минутах	
			ч/м		ч/м		ч/м		ч/м		ч/м		
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2								190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2								190	2	60-70
	Жареная говядина	240	2								200	2	30-40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2		210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3		185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3				20-30
	Свинье/телячьи ребрышки			210	3								20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3				20-30
	Бараньи ребрышки			210	3								20-30
РЫБА	Рыба жареная			275	4								15-20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3								190	3	30-35
	Рыба в папильотках	220	3								200	3	15-20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2								30
	Гратен дофинуа	200	3								180	3	45
	Лазанья	200	3								180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3								170	3	30
ВЫПЕЧКА	Савойский бисквит - Желуаз								180	3	180	4	35
	Бисквитный рулет	220	3						180	2	190	3	5-10
	Сдобная булочка	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45
	Брауни	180	2								180	2	20-25
	Кекс - Пирог	180	3						180	3	180	3	45-50
	Фруктовый пирог	200	3								190	3	30-35
	Сухое печенье - песочное печенье	175	3								170	3	15-20
	Кугельхопф								180	2			40-45
	Меренги	100	4						100	4	100	4	60-70
	Печенье мадлен	220	3								210	3	5-10
	Тесто для пирожного с кремом	200	3						180	3	200	3	30-40
	Слоеное печенье	220	3								200	3	5-10
	Саварен	180	3						175	3	180	3	30-35
	Песочный торт	200	1								200	1	30-40
	Торт из тонкого слоеного теста	215	1								200	1	20-25
РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2								190	2	80-100
	Пицца					240	1						15-18
	Запеканка	190	1			180	1				190	1	35-40
	Суфле								180	2			50
	Пирог	200	2								190	2	40-45
	Хлеб	220	2								220	2	30-40
	Тосты			275	4-5								2-3

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.



Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ  TEMPERATURE °C									
Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
Т °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ СЕІ 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

Рецепт в дрожжах (в зависимости от модели)

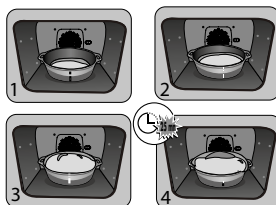
Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволоочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

RÚRA

NÁVOD NA POUŽITIE

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich si zakladá na kvalitných a prestížnych Materiáloch; Dáva prednosť autentickejšti. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledok nos v robku t m, e poskytuje jas a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, e túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnosť a dôležité opatrenia	4
1 / Inštalácia	6
2 / Životné prostredie	7
3 / Prezentácia rúry	8
Ovládacie prvky a displej	9
Príslušenstvo	10
4 / Nastavenia	12
Nastavenie času	12
Zmena času	12
Časovač	12
Zámok ovládania	12
Ponuka nastavení	12
5 / Kuchár	13
Režim „EXPERT“	13
- Okamžité varenie	13
- Naprogramujte teplotu, trvanie	13
- Oneskorený začiatok varenia	14
- Uložte varenie 14	14
- Funkcie varenia v režime „Expert“	15
Režim „NÍZKA TEPLOTA“	18
Režim „RECEPTY“	19
Režim „KUCHÁRA“	21
6 / Údržba	25
Vonkajší povrch	25
Demontáž krokov	25
Čistenie okien dverí	25
Demontáž a opätovná montáž dosky „Senzor“	26
Samočistenie pyrolýzou	27
Výmena žiarovky	28
7 / Anomálie a riešenia	29
8 / Oddelenie služieb zákazníkom	30
9 / Pomoc pri varení	31
Tabuľky varenia	31
Testy funkčnej spôsobilosti	32
Recepty s droždím	32

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:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

UPOZORNENIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa 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.

Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inšalačnými predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inšalačnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli

väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra. Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**). Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (**obr. C**). Keď je skrinka vzadu zatvorená, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického

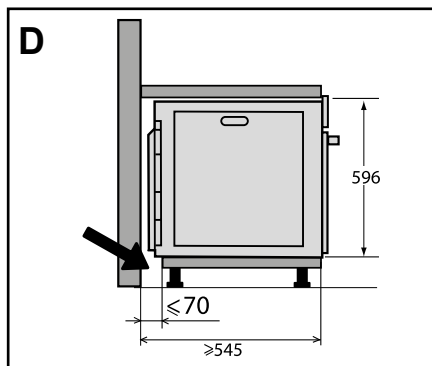
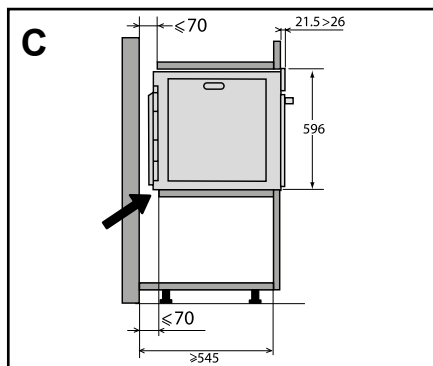
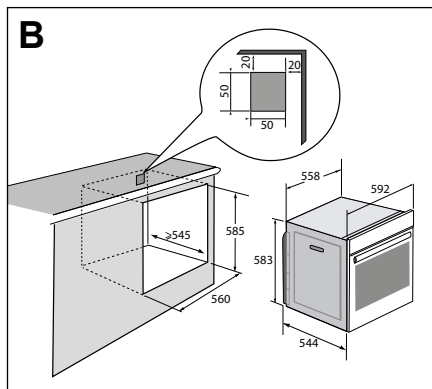
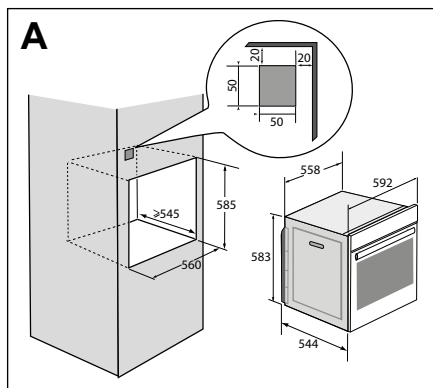
kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumené pätky.



Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



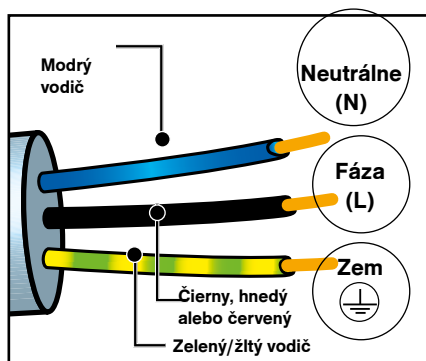
• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom $1,5 \text{ mm}^2$ (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.



Upozornenie:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

POCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú

miešať s ostatnými odpadmi.

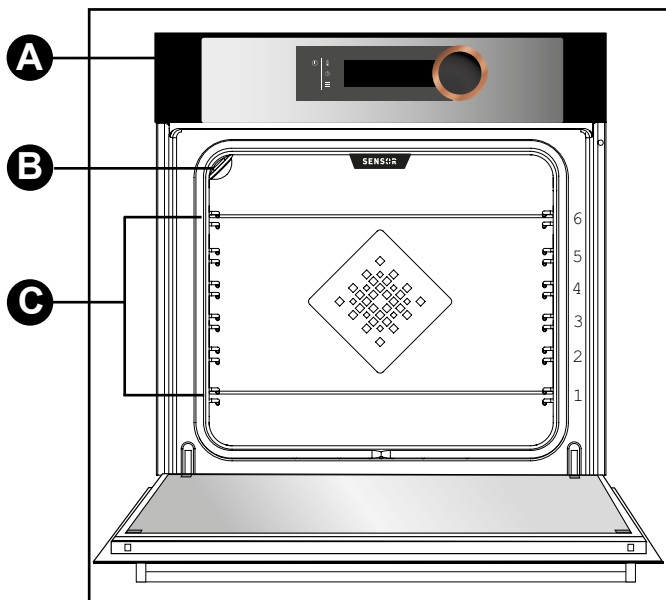
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

POPIS RÚRY

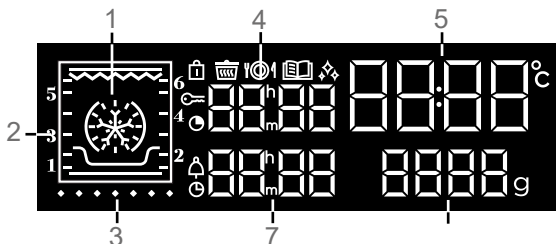


- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

• 3 POPIS RÚRY

OVĽADACÍ PANEL

• DISPLEJ



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1 | Obrazovka režimov pečenia | | Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov |
| 2 | Ukazovateľ držiaka | | Ukazovateľ funkcie „Nízka teplota“ |
| 3 | Ukazovateľ teploty | | Ukazovateľ funkcie „Chef“ |
| 4 | Zobrazenie trvania pečenia | | Ukazovateľ funkcie „Recepty“ |
| 5 | Zobrazenie času a teploty rúry | | Ukazovateľ automatického čistenia (pyrolýza) |
| 6 | Zobrazenie minút a hodín do konca pečenia | | Ukazovateľ zamknutia dveriek |
| 7 | | | Ukazovateľ trvania pečenia |
| | | | Ukazovateľ času |
| | | | Ukazovateľ konca pečenia |

• TLAČIDLÁ



- 1 Zapnutie/vypnutie
- 2 Nastavenie teploty
- 3 Nastavenie času, trvania a konca pečenia, časovača
- 4 Prístup do MENU nastavení

• OVLÁDANIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

K dispozícii je otočný ovládač so stredovým tlačidlom, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

Nákres ovládača je zobrazený ďalej:



OTOČTE ovládač.



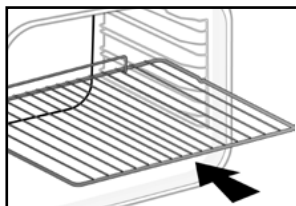
STLAČTE stredové tlačidlo ovládača na potvrdenie.

• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

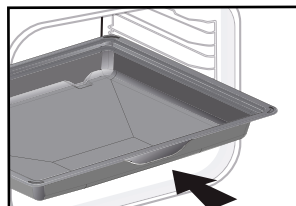
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



– Nádobá na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

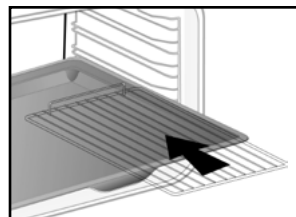
Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



– Mriežky pre „chut“

Tieto polovičné mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry.

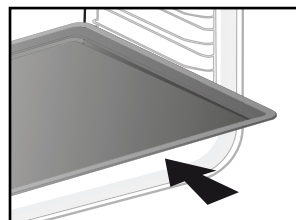
Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske.



– Plech na pečivo 8 mm

Vkladá sa na držiaky. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov.

Jeho naklonená rovina vám umožní ľahko vložiť vaše výtvary na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie šťiav a tuku z grilovaného mäsa.



• 3 POPIS RÚRY

– Systém vodiacich drážok

Vďaka systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

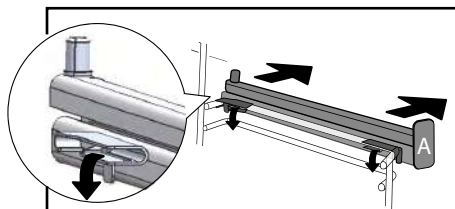
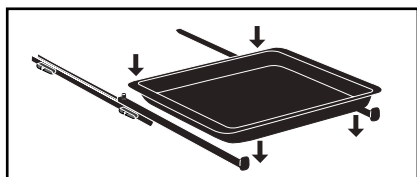
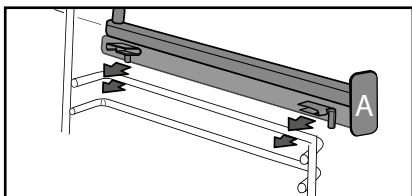
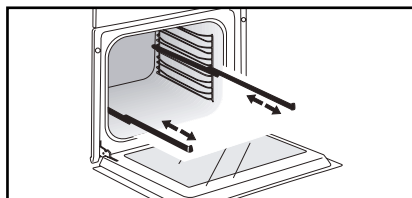
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaku. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.

Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

 Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

• 4 NASTAVENIA

NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí displeja blíká 12:00.

Nastavte čas otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

ZMENA ČASU

Stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd, až kým nezabliká čas. Upravte nastavenie času otáčaním ovládača a potvrdte ho zatlačením.

ČASOVAČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

Appuyez sur la touche .

Zabliká 0:00. Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Môžete upraviť alebo vynulovať naprogramovanie časovača. Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00. Bez overenia sa registrácia vykonáva automaticky po niekoľkých sekundách.

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV – detská poistka

Súčasne stlačte tlačidlá  

a , kým sa na obrazovke nerozsvieti  symbol. Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas pečenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá   a , kým sa na obrazovke nerozsvieti  symbol.

MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry:

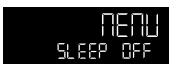
svetlo, kontrast, zvuky a režim demo.

Na  tento účel stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo  na prístup k menu nastavení.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku:

Na zmenu rôznych parametrov v prípade potreby otočte ovládač a potom ho stlačte na potvrdenie.

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo .

Nainštalované parametre v predvolenom nastavení	LSvetlo: Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky
	CKontrast: Percento jasú displeja je nastavené na 10 zo 100 %.
	Režim DEMO: Aktivujte/deaktivujte režim „DEMO“; ukázkový režim používaný na výstave. Deaktivujte ho, aby ste mohli uviesť rúru do prevádzky.
	Časový limit obrazovky Poloha ON: obrazovka vypnutá po 90 sekundách Poloha OFF: znížený jas po 90 sekundách
	

• 5 PEČENIE

REALIZÁCIA PEČENIA

Táto rúra vám umožňuje vybrať si z troch rôznych programov, podľa toho, do akej miery poznáte svoj recept:

– pre recept, pri ktorom môžete nastaviť všetky parametre (sami si vyberiete typ pečenia, teplotu a trvanie pečenia), vyberte režim „**EXPERT**“;

– pre recept, pri ktorom potrebujete, aby vám rúra pomohla (vyberiete si jednoducho typ potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov: teploty, času, typu pečenia), vyberte režim „**RECEPTY**“.

– pre recept, ktorý bude regulovať rúra úplne sama pomocou programu na získanie mimoriadne krehkého mäsa a výnimočnej chuti po upečení, vyberte režim „**ZÁKLADNÁ TEPLOTA**“.

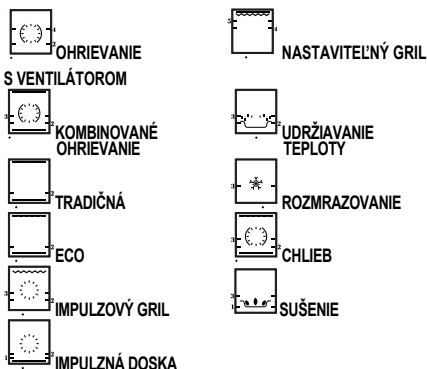
 **Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.**

REŽIM „EXPERT“

Režim Expert vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia trvanie pečenia.

- Prejdete na obrazovku „Expert“ stlačením ovládača alebo otočením či zatlačením na tlačidlo ① alebo ≡.

– Z nasledujúceho zoznamu vyberte potom typ pečenia otočením ovládača a stlačením na potvrdenie.



OKAMŽITÉ PEČENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu pečenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdte.

Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Vaša rúra vám umožňuje jednu (alebo dve) výšku držiaka a nastaviteľnú teplotu. Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

NAPROGRAMOVANIE TEPLÓTY

Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo ⏴.

Nastavte teplotu otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Vykonajte okamžité pečenie a potom stlačte tlačidlo ⏴, trvanie pečenia ⏵ zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia.

Otočte ovládač a nastavte trvanie pečenia. Stlačením voľbu potvrdte.

• 5 PEČENIE

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
 OHRIEVANIE S VENTILÁTOROM	30 min.
 KOMBINOVANÉ OHRIEVANIE	15/30 minút.
 TRADIČNÁ	30 min.
 ECO	30 min.
 IMPULZOVÝ GRIL	15 min.
 IMPULZNÁ DOSKA	30 min.
 NASTAVITEĽNÝ GRIL	7 min.
 UDRŽIAVANIE TEPLOTY	60 min.
 ROZMRAZOVANIE	60 min.
 CHLIEB	40 min.
 SUŠENIE	5 hodín

Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača.

Stlačením voľbu potvrdíte. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.

ULOŽENIE PEČENIA DO PAMÄTE

Do pamäte môžete uložiť tri programy pečenia podľa vlastného výberu, ktoré môžete použiť neskôr.

—Naprogramovanie pamäte :

V režime Expert vyberte pečenie, teplotu a trvanie a potom zatlačte na ovládač, až kým sa nedostanete na možnosť „MEM 1“. Vyberte jednu z troch pamätí otočením ovládača a potvrdením na uloženie do pamäte. Znova potvrdte na začatie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto tri pamäte zaregistrované, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania do pamäte nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

— Vyberte jednu z troch možností pamäte, ktoré sú už zaregistrované :

Otočte ovládač, na možnosť MEMO a potom ju overte. Rozbaľte možnosti pamäte pomocou ovládača a potvrdte svoj výber. Odložené pečenie vám umožňuje odložiť začatie pečenia.

• 5 PEČENIE

FUNKCIE PEČENIA V REŽIME „EXPERT“

(v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrievanie s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Ohrievanie kombinované	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Impulzový gril	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Impulzná doska	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.

• 5 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Nastaviteľný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásky, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrázovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, buchiet atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.

* Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1 : 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.



Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

• 5 PEČENIE

FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otočte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín



Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80°C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80°C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80°C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrúpané na prúžky	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúpaná na prúžky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky

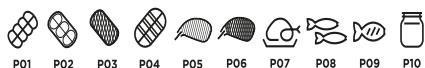
• 5 PEČENIE

REŽIM „NÍZKA TEPLOTA“ (v závislosti od modelu)

Pečenie v režime „NÍZKA TEPLOTA“ sa musí začať od úplne studenej rúry.

Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka pomalému pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.

Rúra ponúka na výber 10 možností jedál:



P01 - Pečené teľacie (4:00)



P02 - Pečené hovädzie krvavé (3:00)



P03 - Pečené hovädzie dobre prepečené (4:00)



P04 - Pečené bravčové (5:00)



P05 - Jahňacie ružové (3:00)



P06 - Jahňacie dobre prepečené (4:00)



P07 - Kuracie (6:00)



P08* - Malé ryby (1:20)



P09* - Veľké ryby (2:10)



P10* - Jogurt (3:00)

OKAMŽITÉ PEČENIE

– Otočte ovládač až na funkciu pečenia „Nízka teplota“.

Na obrazovke sa zobrazí symbol  a „Lt“.

– Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

– Zabliká „P01“, je potrebné vybrať si jedlo a otočiť ovládač.

– Vyberte si svoje jedlo.

Po zvolení jedla, napríklad: P01 (pečené teľacie), dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (držiak 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (držiak 1).

***POZNÁMKA:** Mriežku nepoužívajte pre programy P08, P09 a P10. Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

– Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál na 10 minút.

– Stlačte tlačidlo na vypnutie pípania.



Pečenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchli zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.

• 5 PEČENIE

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.

Po zvolení svojho programu stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača. Stlačením voľbu potvrdte.

Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.

 Ak je rúra príliš horúca na spustenie pečenia pri nízkej teplote, na obrazovke sa rozsvieti upozornenie „Hot“. Rúru nechajte vychladnúť.

REŽIM „RECEPTY“

Funkcia „Recepty“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENIE

Vyberte možnosť „Pomocník“ na obrazovke otočením tlačidla a potom ju potvrdte.

Na obrazovke sa zobrazí symbol  „Pomocník“. Naprogramovaných je 35 receptov (alebo 15, v závislosti od modelu vašej rúry). Pozrite si nasledujúce dve tabuľky.

Rozbaľte možnosti potravín otočením ovládača a stlačením potvrdte svoj výber.

Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke. Nastavte skutočnú hmotnosť svojich potravín otočením ovládača a stlačením ju potvrdte.

Rúra automaticky vypočíta ideálne trvanie pečenia, zobrazí ho a okamžite spustí.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla  a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla.

Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.

 V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.

• 5 PEČENIE

Potraviny	35 recepty
Kura	P01
Kačka	P02
Kačacie prsia	* P03
Morka	P04
Ružové jahňacie pliecko	P05
Krvavé hovädzie	P06
Hovädzie à point	P07
Dobre prepečené hovädzie	P08
Pečené bravčové	P09
Pečené teľacie	P10
Teľacie rebrá	* P11
Losos	P12
Pstruh	P13
Terina z rýb	P14
Lazane	P15
Gratinované zemiaky	P16
Plnené paradajky	P17
Celé zemiaky	P18
Lístkové cesto	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Maslové cesto	P22
Kysnuté cesto	P23
Ovocný koláč	P24
Posýпка	P25
Piškóty koláč	P26
Cup cakes	P27
Karamelový krém	P28
Sušienky	* P29
Koláč	P30
Jogurtová torta	P31
Čokoládový koláč	P32
Brioška	P33
Chlieb	P34
Bageta	P35

Potraviny	15 recepty
Kura	P01
Kačacie prsia	* P02
Krvavé hovädzie	P03
Pizza	P04
Pečené bravčové	P05
Gratinované zemiaky	P06
Ružové jahňacie pliecko	P07
Pečené teľacie	P08
Losos	P09
Terina z rýb	P10
Quiche	P11
Plnené paradajky	P12
Sušienky	* P13
Koláč	P14
Brioška	P15

* Pred vložením jedla rúru predhrejte.

• 5 PEČENIE

REŽIM «CHEF»

Tento režim vám poskytne úplnú pomoc pri pečení, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia v závislosti od zvoleného pokrmu (teplota, trvanie pečenia, typ pečenia) pomocou elektronických senzorov umiestnených v rúre, ktoré neustále merajú mieru vlhkosti a kolísanie teploty.

 **Pri používaní režimu „ŠÉFKUCHÁR“ nie je potrebné žiadne predhrievanie. Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.**

RÝCHLE PEČENIE

Otočte gombík do polohy funkcie „Šéfkuchár“.

Symbol  a „CHEF“ sa premieta na obrazovku. Potvrďte na rukoväti. Šéfkuchár „1“ bliká, musíte si vybrať tanier, aby ste ho objavili.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si zoznam pokrmov uvedený ďalej).

– Vyberte si pokrm a stlačte tlačidlo na overenie.

– Ďalším potvrdením ovládača spustíte pečenie.

UPOZORNENIE:

Tento režim pečenia sa vykonáva v dvoch fázach:

1– Prvá fáza, počas ktorej sa rúra začne ohrievať a určí optimálne trvanie pečenia. Táto fáza trvá 5 až 40 minút v závislosti od pokrmu.

 **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Počas tejto fázy neotvárajte dvierka, aby ste nenarušili výpočet a záznam údajov, v opačnom prípade dôjde k zrušeniu pečenia.

Táto fáza hľadania je vyjadrená animáciou ♦♦♦♦♦♦♦♦.

2– Druhá fáza varenia: Štyri roky upravili potrebný čas. Túto fázu výskumu predstavuje animácia♦♦♦♦♦♦♦♦.

Uvedený zostávajúci čas berie do úvahy čas varenia prvej fázy.

Teraz môžete otvoriť dvere, aby ste pokrm poliali alebo späť vložili mäso.

– Po dosiahnutí trvania pečenia sa rúra vypne. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla  a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrďte stlačením tlačidla. Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.

• 5 PEČENIE

ZOZNAM POKRMOV «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

od 300 g do 1,2 kg

- hotová pizza – čerstvé cesto
- pizzové cesto pripravené na použitie
- pizzové cesto domáce

Položte ju na mriežku na dosiahnutie chrumkavej kôrky (môžete ju položiť na papier na pečenie položený medzi mriežku a pizzu na ochranu rúry pred pretečeným syrom).

Položte ju na plech na dosiahnutie mäkkého cesta.



Kura (CHEF 2)

- kura od 1,4 kg do 2,5 kg
- kačice, perličky

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkavacou miskou
Pred varením prepichnete kožu hydiny, aby ste zabránili vystreknutiu.



Ryby (CHEF 3)

od 400 g do 1 kg

- celé ryby (pleskáč, merlúza, pstruh, makrela)
- pečená ryba
- Nie je vhodné pre ploché ryby

Túto funkciu používajte na celé ryby.
Použite viacúčelový zásobník.



Slané koláče (CHEF 4)

- čerstvý slaný koláč
- zmrazený slaný koláč

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavé.

Vyberte formu so zmrazeným slaným koláčom a potom ju položte na mriežku.



Sladký koláč (CHEF 5)

- čerstvé koláče
- mrazené koláče

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavejšie.



Malé koláčiky (CHEF 6)

- jednotlivé košíčky: koláčiky, krehké plnené koláčiky, rožky, žemle, koláč s hrozienkami, opekaný sendvič so šunkou a syrom

Položte malé košíčky na plech na pečivo a ten vložte na mriežku.

• 5 PEČENIE

ZOPÁR RECEPTOV Z REŽIMU „CHEF“

Pizza

Základ: 1 korpus na pizzu

*so zeleninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100 g cukety nakrájanej na kocky + 50 g nakrájanej papriky + 50 g nakrájaného baklažánu + 2 malé nakrájané paradajky + 50g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

*s rokfortom a údenou slaninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100g údenej slaniny + 100g rokfortu v malých kúskoch + 50g vlašských orechov + 60g strúhaného ementálu.

*s klobásou a tvarohom: 200 g sušeného tvarohu rozotretého na cestu+ 4 párky nakrájané na plátky + 150 g šunkových kúskov+ 5 olív + 50 g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

Quiche:

Základ: 1 hliníková forma, priemer 27 až 30 cm

1 hotové krehké cesto

3 vyšľahané vajčička + 50 cl smotany
soľ, korenie, muškátový orech.

Rôzne prílohy:

200g predvarenej slaniny

alebo 1 kg varenej čakanky+ 200 g strúhanej goudy

alebo 200 g brokolice + 100 g malých kúskov slaniny + 50 g plesňového syra

alebo 200 g lososa + 100 g špenátu, vareného a odkvapkaného

Kura

Naplňte ho dobrým buketom čerstvého estragónu alebo ho rozotrite zmesou 6 strúčikov cesnaku so štipkou hrubej soli a korením.

Pralinkový koláč z lístkového cesta

1 lístkové cesto zrolované a prepichnuté vidličkou.

200 ml krému zvarného s vanilkovým strukom.

2 vyšľahané vajcia s 30 g cukru, pridajte chladenú smotanu.

2 jablká nakrájané na kocky obalené v 70g drvených praliniiek.

Do cesta pridajte krém a jablká. Vložte do rúry.

• 5 PEČENIE

TIPY A RADY PRE REŽIM „CHEF“

Hovädzie/ bravčové / jahňacie

Pred varením musíte mäso z chladničky vybrať v dostatočnom predstihu: pri studených a horúcich teplotných šokoch mäso stvrdne. Týmto spôsobom pripravíte pečené hovädzie mäso, ktoré je zlaté zvonku, červené vo vnútri a teplé v strede. Pred varením nesolte: soľ absorbuje krv a vysušuje mäso. Otočte mäso špachtľami: ak mäso prepichnete, krv kvapká von. Po varení nechajte mäso vždy 5 až 15 minút odstáť: zabaľte ho do hliníkovej fólie a vložte ho do teplej rúry: To umožní, aby sa krv vytiahnutá von počas varenia vrátila do stredu a navlhčila pečienku.

Používajte hlinené nádoby na pečenie: sklo podporuje vytekanie tuku.

Nevarte v smaltovanej odkvapkávacej miske.

Vyvarujte sa prepichnutiu jahňacieho stehna strúčikom cesnaku, pretože jahňa môže stratiť svoju šťavu; namiesto toho vsuňte cesnak pod kožu alebo upečte nešúpaný cesnak vedľa stehna a po dokončení varenia ho rozdrvte, aby ste ochutili výpek; preosejte a podávajte veľmi horúce v omáčke.

Ryby

Pri kupovaní by mala ryba voniať príjemne a nie príliš „rybacinou“. Telo by malo byť pevné a šupiny by mali byť pevne pripevnené k pokožke. Oči by malo byť jasné a zaoblené a žiabre sa musia javiť lesklé a vlhké.

Koláče / quiche

Vyvarujte sa sklenených a porcelánových nádob: pretože sú príliš hrubé, predlžujú dobu varenia a spodná časť kôrky nie je chrumkavá. Pri ovocí hrozí, že dno koláča bude namočené: stačí pridať niekoľko lyžičiek jemnej krupice, drvených drobenkových sušienok, mandľového prášku alebo tapioky, ktoré počas varenia absorbujú šťavu. S vysokým obsahom vody alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať polievkovou lyžicou kukuričnej múky.

Pizza

Aby ste zabránili roztečeniu syra alebo paradajkovej omáčky v rúre, môžete medzi mriežku a pizzu umiestniť kúsok pergamenového papiera.

• 6 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

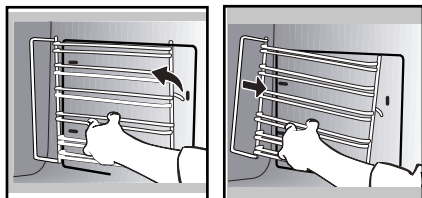
VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



VNÚTORNÉ OKNÁ

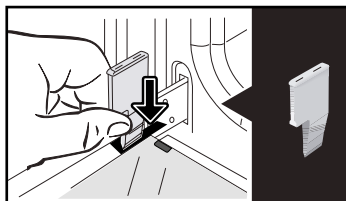


Upozornenie:

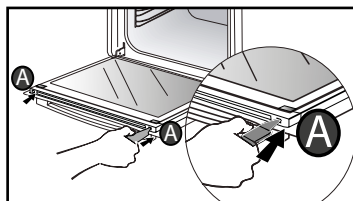
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

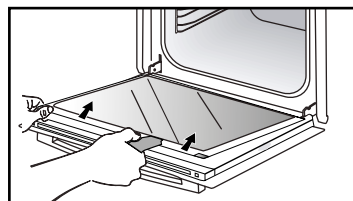
Úplne otvorte dverka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo.

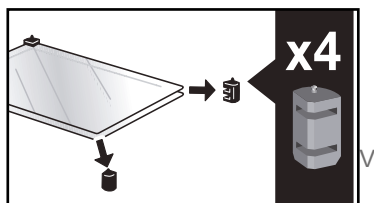


Odstráňte sklo:



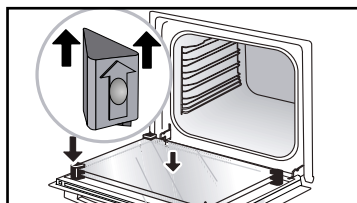
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.

• 6 ÚDRŽBA

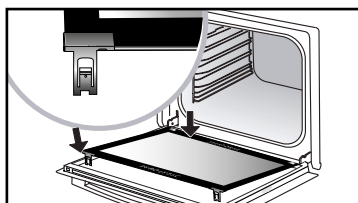
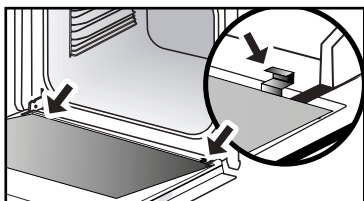


prípade potreby ich vyberte a očistite.
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pátky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.



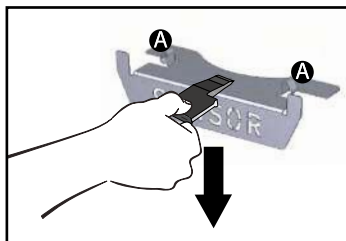
Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám a aby bol čitateľný.



Odstráňte plastový klin.
Prístroj je znova pripravený na použitie.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ DOSKY „SENSOR“

Dosku „SENSOR“ môžete demontovať, čo naznačuje prítomnosť senzora vlhkosti spojeného s režimom CHEF, ktorý však nie je pre prevádzku nevyhnutný. Na demontáž skla dverí použite dodaný plastový klin.



Demontáž:
Zasuňte plastový klin medzi platňu „SENSOR“ a hornú časť rúry a uvoľnite ju pohybom nadol.

Opätovná montáž:
Uchopte platňu „SENSOR“ a zárezy ^A pevne zasunúť do príslušných otvorov smerom nahor.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenia pyrolýzou.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Navrhované cykly pyrolýzy:



PyroExpress za 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavú rúru za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade **sa automaticky spustí pyrolýza ECO trvajúca 1,5 hodiny.**



Pyrolýza trvajúca 2,0 hodiny

na dôkladnejšie čistenie rúry.

OKAMŽITÉ ČISTENIE

Na programovacím zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Prepnite volič funkcií na jednu z funkcií automatického čistenia.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie sa začne hneď po potvrdení (stlačení ovládača).

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú zamknuté. Na konci pyrolýzy sa uskutoční fáza ochladzovania a počas tejto doby zostane vaša rúra nedostupná.



Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

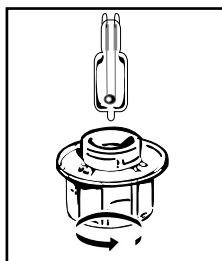
Postupujte podľa pokynov opísaných v predchádzajúcom odseku a potom nastavte požadovaný čas konca pyrolýzy stlačením tlačidla . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pomocou tlačidiel + alebo -. Po týchto krokoch sa začiatok pyrolýzy odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase. Keď sa vaša pyrolýza skončí, vráťte volič do polohy 0.

• 6 ÚDRŽBA

VÝMENA SVETLA

⚠ Upozornenie:
Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:
25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

• 7 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

– Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).

Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.

Rúra zistila poruchu.
Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.
Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.** Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

– **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.** Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

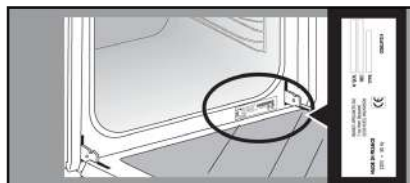
Hluk vibrácií.

Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Na správne fungovanie spotrebiča to nemá žiadny vplyv, ale napriek tomu môže počas prevádzky generovať vibračné hluk. Vyberte rúru a napájací kábel presuňte. Vráťte rúru na miesto.

• 8 ODDELENIE SLUŽIEB ZÁKAZNÍKOM

ÚSPORNÝ REZIM

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



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

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.



B: Obchodná referencia
C: Referenčné číslo servisu
H: Sériové číslo

JEDLÁ		 *		 *		 *		 *		 *		Časy varenia v minútach
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	
MÁSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2							190	2	60
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2							190	2	60 – 70
	Pečené hovädzie	240	2							200	2	30 – 40
	Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Kuracie stehná			220	3			210	3			20 – 30
	Bravčový/teľací bok			210	3							20 – 30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3			20 – 30
	Baraní bok			210	3							20 – 30
RYBY	Grilované ryby			275	4							15 – 20
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3							190	3	30 – 35
	Rybíe filé	220	3							200	3	15 – 20
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2							30
	Gratinované delfíny	200	3							180	3	45
	Lazane	200	3							180	3	45
	Plnené paradajky	170	3							170	3	30
PEČIVO	Savojské sušienky – piškótový koláč							180	3	180	4	35
	Okrúhle sušienky	220	3					180	2	190	3	5 – 10
	Brioška	180	3			200	3	180	3	180	3	35 – 45
	Brownies	180	2					180	2	180	2	20 – 25
	Torta – cupcakes	180	3					180	3	180	3	45 – 50
	Bublanina	200	3							190	3	30 – 35
	Sušienky – posypané	175	3							170	3	15 – 20
	Kugelhopf							180	2			40 – 45
	Pusinky	100	4					100	4	100	4	60 – 70
	Madlenky	220	3							210	3	5 – 10
	Cestoviny s kapustou	200	3					180	3	200	3	30 – 40
	Malé rúry z listkového cesta	220	3							200	3	5 – 10
	Bábovka	180	3					175	3	180	3	30 – 35
OSTATNÉ	Krehké pečivo	200	1							200	1	30 – 40
	Koláč z listkového cesta	215	1							200	1	20 – 25
	Paštéta, terina	200	2							190	2	80 – 100
	Pizza					240	1					15 – 18
	Quiche	190	1			180	1			190	1	35 – 40
	Nákyp							180	2			50
	Koláč so zapечeným mäsom	200	2							190	2	40 – 45
	Chlieb	220	2							220	2	30 – 40
	Opekaný chlieb			275	4 – 5							2 – 3

* V závislosti od modelu

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.



Všetky teploty a časy varenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: ČÍSLA  TEPLOTA °C									
Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	* REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	30 – 40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	25 – 45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	misa 45 mm	175	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	160	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90 – 120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3 – 6	áno

* V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na dvoch úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

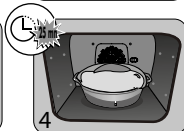
Prísady:

- múka 2 kg • voda 1 240 ml • soľ 40 g • 4 balenia pekárskoho droždía dehydrovaného

Vymiešajte cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ANVÄNDARHANDLEDNING

UGN

SV

KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer

produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.



Etiketten "Origine France Garantie" säkerställer konsumenten att produkten kan spåras genom att ge en tydlig och objektiv källa. DE DIETRICH-varumärket är stolt över att använda denna etikett på produkter från våra franska fabriker baserade i Orléans och Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder	4
1 / Installation	6
2 / Miljö	7
3 / Presentation av ugnen	8
Kontrollerna och displayen	9
Tillbehör	10
4 / Inställningar	12
Tidsinställning	12
Ändra tiden	12
Timer	12
Kontrolllås	12
Inställningsmeny	12
5 / Cook.....	13
"EXPERT" -läge	13
- Omedelbar matlagning	13
- Programmera temperaturen, varaktighet	13
- Försenad tillagning	14
- Spara en matlagning	14
- Tillagningsfunktioner i "Expert" -läge	15
Läget "LÅG TEMPERATUR"	18
"RECEPT" -läge	19
"CHEF" -läge	21
6 / Underhåll	25
Yttre yta	25
Demontering av stegen	25
Rengöring av dörrfönster	25
Demontering och montering av "sensor" -plattan 2	6
Självgöring genom pyrolys	27
Lampbyte	28
7 / Avvikelser och lösningar	29
8 / Kundservice	30
9 / Matlagningshjälp	31
Matlagningsscheman	31
Funktionella tester	32
Recept med jäst	32

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på märkets webbplats.

Packa eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



Viktigt:

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper.

— Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

VARNING

— Apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

— Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av 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 skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



VARNING :

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare.

Det måste gå att komma åt elkontakten efter att apparaten har installerats. Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet, antingen via en stickkontakt eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

— Om nätsladden är skadad ska den för att undvika risk bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

— Som visas i installationsritningen kan apparaten installeras under en bänk eller på höjden.

— Centra ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska

vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål på sidoposterna för högre stabilitet.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Denna apparat är avsedd att användas för hushålls- och motsvarande bruk, t.ex. köksutrymmen avsedda för butikspersonal, kontor och annan yrkesverksamhet, lantgårdar, för att användas av hotell- och motellgäster och i andra miljöer av bostadskaraktär och i miljöer av typ hotellrum.

— Ugnen vara avstängd när man rengör ugnsutrymmet.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen till förvaring av livsmedel eller för att förvara delar i efter användning.

• 1 INSTALLATION

VAL AV PLACERING OCH INBYGGNAD

I ritningarna anges måtten för den möbel som ska hysa ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (**Fig. A**) eller på höjden (**Fig. B**).

Observera: om möbelns botten är öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen står på vara högst 70 mm* (**Fig. C, D**).

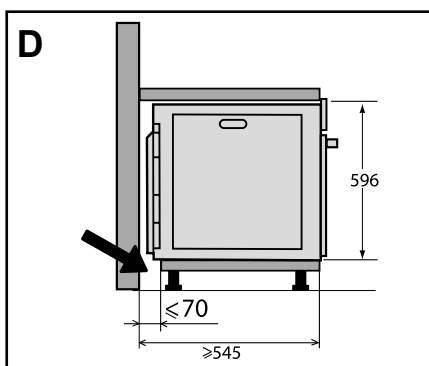
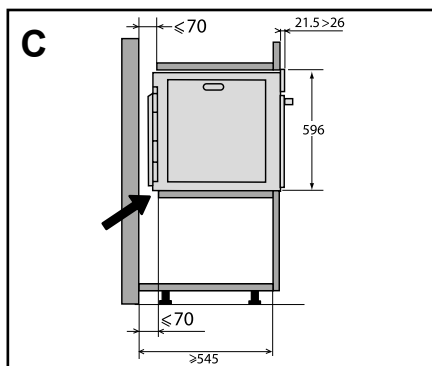
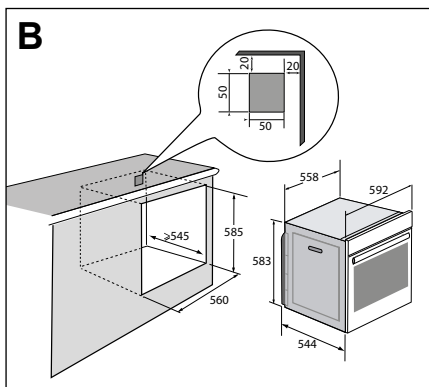
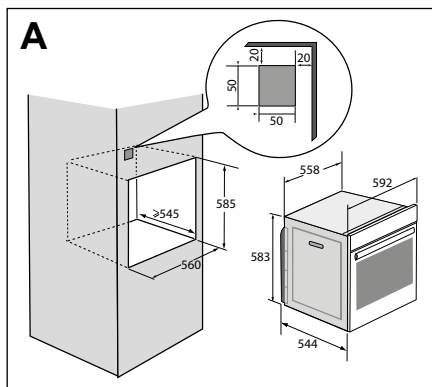
Om möbeln är sluten baktill ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elkabeln igenom.

Fäst ugnen i möbeln. Ta därför bort gummibussningarna och förborra ett hål med 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 hushållsmaskiner för att vara säker på att installationen utförs korrekt.



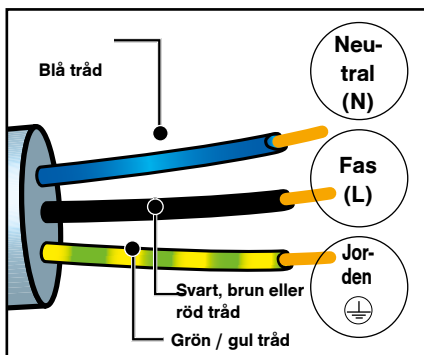
• 1 *INSTALLATION*

ELANSLUTNING

Ugnen ska anslutas med en matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett elnät med 220~240 V via ett uttag enligt standard CEI 60083 eller en allpolig fränskiljningsanordning enligt installationsbestämmelserna.

Jordledningen (grön/gul) är ansluten till apparatens kopplingsplint och ska anslutas till installationens jord. Installationen ska ha en säkring på 16 ampere.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utebliven, defekt eller felaktig jordanslutning och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.



Viktigt!

Kontakta en behörig elektriker om elinstallationen i ditt hem behöver ändras för att ansluta apparaten. Koppla ur apparaten eller plocka bort motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

• 2 *MILJÖ*

RESPEKT FÖR MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga dem i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till deras återvinning och till att skydda miljön.

Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp som indikerar att den inte ska slängas tillsammans med annat avfall när den är uttjänt.



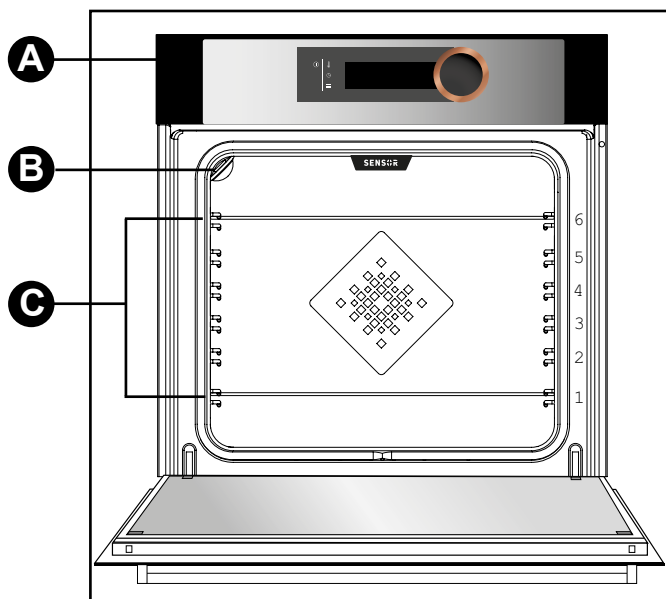
På så vis kan tillverkaren sköta återvinningen av apparaten under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för begagnade apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

PRESENTATION AV UGNEN

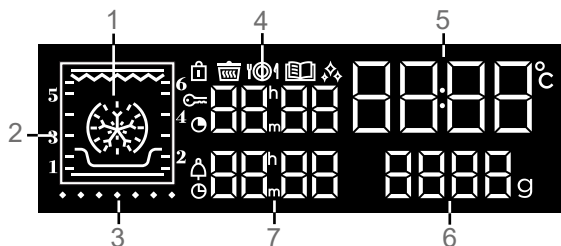


- A** List med reglage
- B** Lampa
- C** Ugnsstegar (med sex höjder)

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGEPANEL

• DISPLAY



- | | |
|--|---|
| 1 Visning av tillagningslägen | Indikering för låsning av reglage |
| 2 Indikering för ugnssteg | Indikering av funktionen långtidsstekning |
| 3 Indikering av temperaturstegring | Indikering av funktionen Chef |
| 4 Visning av tillagningstid | Indikering av funktionen recept |
| 5 Visning av klocka och ugnstemperatur | Indikering för självrengöring (pyrolysis) |
| 6 Visning av vikt | Indikering för låsning av lucka |
| 7 Visning av minuter för avslutad tillagning | Indikering av tillagningstid |
| | Indikering för minuter |
| | Indikering av avslutad tillagning |

• KNAPPAR



2

3

4

- 1 Start/Stop
- 2 Temperaturställning
- 3 Ställa in tiden, tid för avslutad tillagning, minuter
- 4 Åtkomst till inställningsmeny

• INSTÄLLNINGSVRED

Det är ett vred med knapp i mitten för att välja program, höja eller sänka värden och bekräfta dem.

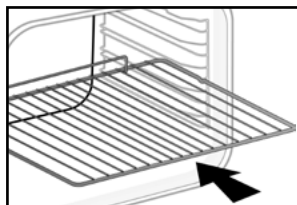
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (beroende på modell)

– Säkerhetsgaller för att hindra omkullvältning

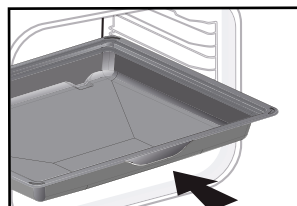
Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

Anslaget för att hindra omkullvältning ska vara längst in i ugnen.



– Universalplåt, dropplåt 45 mm

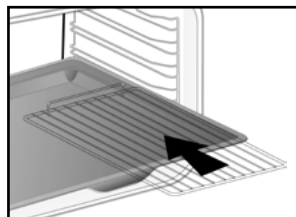
Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



– «Aromgaller»

Dessa halva «aromgaller» används var för sig men ställs endast i en plåt eller dropplåt med handtaget som hindrar omkullvältning längst in i ugnen.

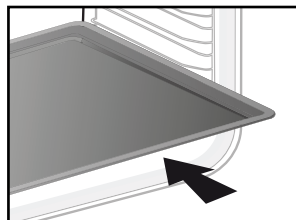
Genom att bara använda ett galler kan man ösa det som tillagas med den sky som samlas upp i plåten.



– Bakplåt 8 mm

Skjuts in i ugnsstegarna. Perfekt för tillagning av småkakor, kex, cupcake.

Tack vare den lutande ytan är det lätt att tömma plåten till ett fat. Kan även föras in i stegarna under gallret för att samla upp sky och stekfett vid grillning.



• 3 PRESENTATION AV UGNEN

– System med glidskenor

Tack vare systemet med glidskenor blir det lättare och mer praktiskt att komma åt och hantera maten, eftersom plåtarna kan dras ut mjukt och utan ryck. Plåtarna kan dras ut helt så att de går att komma åt helt.

Dessutom är de så stabila att man kan arbeta med och hantera maten på ett helt säkert sätt, vilket minskar risken för att bränna sig. Det blir därmed mycket enklare att ta ut maten ur ugnen.

INSTALLERA OCH DEMONTERA GLIDSKENORNA

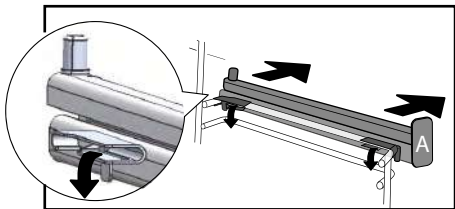
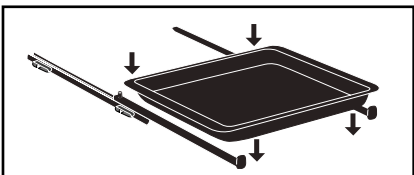
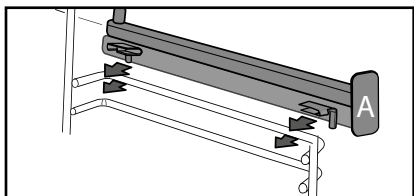
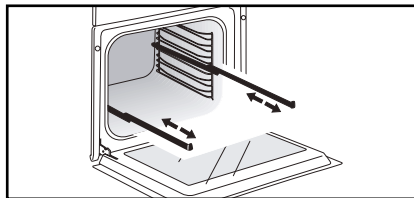
Efter att ha tagit ut de två ugnsstegarna väljer man på vilken höjd (2-5) man vill sätta skenorna. Sätt fast vänster skena på vänster ugnssteg och tryck tillräckligt hårt fram och bak på skenan så att de två hakarna på skenans sida hakar fast i ugnsstegen. Gör på samma sätt med höger skena.

ANMÄRKNING: glidskenans teleskopiska del ska utvecklas mot ugnens front, med anslaget **A** vänt mot dig.

Sätt de två ugnsstegarna på plats och sätt sedan plåten på de två skenorna och systemet är klart att använda.

Demontera skenorna genom att åter ta ut ugnsstegen.

Sära försiktigt på de hakar som sitter på skenorna för att frigöra dem från ugnsstegen. Dra skenan mot dig.



Råd

För att undvika matos vid tillagning av fett kött rekommenderar vi att man har lite vatten eller olja i botten på dropplåten.



Tillbehören kan deformeras på grund av värmen, men det påverkar inte deras funktion. De återtar sin form efter att ha svalnat.

• 4 *INSTÄLLNINGAR*

INSTÄLLNING AV TID

Vid påslagning blinkar 12:00 på skärmen. Ställ in tiden genom att vrida på ratten och bekräfta.

Vid strömavbrott blinkar tiden.

STÄLLA IN TIDEN

Tryck på knappen  några sekunder till dess att tiden blinkar. Ställ in tiden genom att vrida på ratten och tryck för att bekräfta.

MINUTUR

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

Tryck på knappen .

0:00 blinkar. Ställ in minuturet genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS: Minuturets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

För att avbryta, återgå till minuturets meny och reglera till 00:00.

Utan validering sker registreringen automatiskt efter några sekunder.

LÅSTNING AV REGLAGE Barnsäkerhet

Tryck samtidigt på knapparna  och  till dess att symbolen  visas på skärmen. Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

OBS: endast knappen  förblir aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på knapparna  och  till dess att symbolen  försvinner från skärmen.

INSTÄLLNINGSMENY

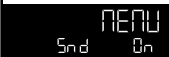
Du kan ändra inställningarna för din ugn. lampa, kontrast, ljud och demonstrationsläge.

För detta ändamål trycker du några sekunder på knappen  för att komma åt inställningsmenyn.

Se nedanstående tabell:

För att modifiera de olika parametrarna vid behov, vrid på ratten och tryck för att bekräfta.

För att när som helst avsluta inställningsmenyn ska du trycka på .

Parametrar som installerats som standard	Lampa: Läge PÅ, lampan förblir tänd under tillagning (utom i funktionen ECO). läge AUTO, där ugnslampan slocknar efter 90 sekunder under tillagning.
	
	Ljud - signaler: Position PÅ, aktiva ljud. Position AV, inga ljud.
	Kontrast: Displayens ljusstyrka kan justeras mellan 10 och 100 %.
	DEMO-läge: Aktivera/inaktivera "DEMO"-läget; demonstrationsläge som används vid exponering. Inaktivera det för att sätta ugnen i drift.
	Skärmtimeout ON-läge: skärmen är avstängd efter 90 sekunder OFF-läge: reducerad ljusstyrka efter 90 sekunder

• 5 TILLAGNING

TILLAGA EN RÄTT

Med denna ugn kan du använda tre typer av program, beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga:

- Ett recept där du känner till alla värden (du väljer själv typ av tillagning, temperatur och tillagningstid); välj läget **“EXPERT”**.

- Ett recept som helt hanteras av ugnen tack vare ett särskilt elektroniskt program för att få en tillagning som kännetecknas av ett överträffat mört och saftigt kött; välj läget **“LÅNGTIDSSTEKNING”**.

- Recept där du behöver hjälp av ugnen (du väljer helt enkelt typ av matvara, vikt och ugnen väljer de lämpligaste värdena: temperatur, tillagningstid och typ av tillagning): välj **«RECEPT»**.

Välj läget **CHEF** för ett recept som automatiskt hanteras av ugnen. Välj från en lista med de vanligaste rätterna den som du vill laga till.



Innan ugnen används för första gången, värms upp den i ungefär 30 minuter utan någonting i och vid maximal temperatur. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

LÄGET ”PROGRAMVAL”

Med läget programval kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

- Du får åtkomst till skärmen “Programval” genom att trycka på ratten eller genom att vrida den, eller genom att trycka på någon av knapparna eller .

- Välj därefter typ av tillagning i följande

lista genom att vrida på ratten och sedan trycka för att bekräfta.



VARMLUFT



VARMLUFT + TRADITIONELL



TRADITIONELL



ECO



MELLANGRILLNING VARMLUFT



UNDERVÄRME VARMLUFT



VARIABEL



GRILL



HÅLL VARMT



UPPTINING



BRÖD



TORKNING

OMEDELBAR TILLAGNING

Programverket ska bara visa tiden. Det ska inte blinka.

Vrid på ratten tills du uppnår önskad tillagningsfunktion och tryck sedan för att bekräfta.

Temperaturen börjar omedelbart att stegas. Ugnen rekommenderar en (eller två) steghöjder och en modifierbar temperatur.

Ugnen blir varm och temperaturindikeringen blinkar. En rad ljudsignaler hörs när ugnen uppnått angiven temperatur.

PROGRAMMERA TEMPERATUR

När du uppnått vald tillagningsfunktion, tryck på ↓.

Ställ in temperaturen genom att vrida på ratten och bekräfta.

• 5 TILLAGNING

PROGRAMMERA VARAKTIGHET

Utför en omedelbar tillagning och tryck sedan på , tillagningstid  blinkar för att ange att inställning är möjlig.

Vrid på vredet för att ställa in varaktighet för tillagningen. Tryck för att bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.

TILLAGNINGSLTERNATIV	REKOMMEN- DATION TID
 VARMLUFT	30 min
 VARMLUFT + TRADITIONELL	15/30 min
 TRADITIONELL	30 min
 ECO	30 min
 GRILLNING VARMLUFT	15 min
 UNDERVÄRME VARMLUFT	30 min
 VARIABEL GRILL	7 min
 HÅLL VARMT	60 min
 UPPTINING	60 min
 BRÖD	40 min
 TORKNING	5 timmar

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Gör som vid en programmerad varaktighet. Tryck på knappen  efter att du ställt in tillagningstiden. Displayen blinkar för att reglera tiden för slutet av tillagningen genom att vrida på vredet.

Tryck för att bekräfta. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.

SPARA EN TILLAGNING

Du kan spara tre valfria tillagningsprogram som sedan kan användas.

- Programmera ett minne :

I läget Programval, välj en tillagning, dess temperatur och dess varaktighet och tryck sedan på vredet till dess att du får upp "MEM 1". Välj ett av tre minnen genom att vrida på vredet och bekräfta för att spara. Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Om tre minnen har sparats, ersätter varje nytt minne det föregående. Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

- Välj ett av minnena där tillagningar har sparats :

Vrid ratten och gå till MEMO för att sedan validera. Bläddra mellan minnena med vredet och bekräfta ett av dem. Tillagningen startar, du kan nu fördröja starten för en tillagning.

• 5 TILLAGNING

TILLAGNINGSFUNKTIONER I LÄGET "PROGRAMVAL"

(beroende på modell)

 Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Värme luft*	180°C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 Varmluft + traditionell	205°C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugsfast keramikform.
 Traditionell	200°C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugsfast keramikform.
 ECO*	200°C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grillning varmluft	200°C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in droplåten på understa ugsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme varmluft	180°C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugsfast keramikform.

• 5 TILLAGNING

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsvisor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
 Håll Varmt	60°C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på botten och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, tina upp).
 Upptining	35°C 30-50 °C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
 Bröd	205°C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Förvärm ugnen och lägg brödlimpan på bakplåten – andra nivån på ugnsstegen. Glöm inte att ställa en ugnstform med vatten på botten för att få en krispig och gyllenbrun skorpa.
 Torkning	80°C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.

* Tillagningssätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.



Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Värmeansamlingen som uppstår kan skada emaljen.

• 5 TILLAGNING

FUNKTIONEN TORKNING

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.

Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

Indikativ tabell för torkning av livsmedel



Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
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

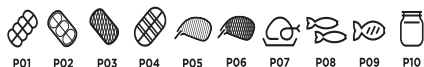
• 5 TILLAGNING

LÄGET "LÅNGTIDSTEKNING" (beroende på modell)

Tillagning vid långtidsstekning måste alltid börja med kall ugn.

Med detta tillagningssätt kan man göra köttets fibrer möra genom långsam tillagning med hjälp av långtidsstekning. Tillagningens kvalitet blir optimal.

Ugnen föreslår ett val mellan 10 rätter:



P01 Kalvstek (4 tim)



P02 Oxstek Blodig (3 tim)



P03 Oxstek Genomstekt (4 tim)



P04 Fläskstek (4 tim 15 min)



P05 Rosa lamm (1 tim 50 min)



P06 Lamm Genomstekt (4 tim)



P07 Kyckling (6 tim)



*P08 Liten fisk (1 tim 15 min)



*P09 Stor fisk (1 tim 35 min)



*P10 Yoghurt (3 tim)

OMEDELBAR TILLAGNING

- Vrid på ratten tills du uppnår tillagningsfunktionen "långtidsstekning". Symbolen  och "Lt" visas på skärmen.

– Bekräfta valet genom att trycka på ratten.

- "P01" blinkar, du väljer din rätt genom att vrida på vredet.

- Välj önskad rätt.

- När du valt rätt, t.ex.: P01 (kalvstek), lägger du köttet på gallret på den övre nivå som visas på skärmen (nr 2) och skjuter in droplåten på nivån under (nr 1).

***OBS!** Använd inte gallret för dessa program: P08-P09-P10. Placera dem direkt på droplåten på den nivå på ugnsstegen som anges på skärmen.

– Bekräfta valet genom att trycka på ratten. Tillagningen startar.

När tillagningen är klar stängs ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal i 10 minuter.

- Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.



För att laga mat med långtidsstekning krävs att man använder oerhört färska råvaror. För fjäderfä är det mycket viktigt att skölja väl in- och utvändigt i kallt vatten och torka av med hushållspapper före tillagning.

• 5 *TILLAGNING*

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Man kan välja att fördröja starten för en tillagning med långtidsstekning.

Efter att ha valt program trycker du på knappen . Displayen blinkar för att reglera tiden för slutet av tillagningen genom att vrida på vredet.

Tryck för att bekräfta. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.

 Om ugnen är för varm för att starta en tillagning med långtidsstekning, visas "Hot" på skärmen, Låt ugnen svalna.

LÄGET "RECEPT"

Receptfunktionen väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger.

OMEDELBAR TILLAGNING

Välj "guide" på skärmen genom att vrida på ratten och bekräfta.

Symbolen  visas och "guide" visas på skärmen.

35 recept (eller 15 beroende på ugnsmodell) finns förprogrammerade. Se de två tabellerna intill.

Bläddra mellan minnena med vredet och tryck för att bekräfta ett av dem.

Ett förslag på vikt blinkar på skärmen. Ange den faktiska vikten för ditt livsmedel genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Ugnen beräknar automatiskt den idealiska tillagningstiden och visar den, startar den omedelbart.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tillagningstid genom att trycka på knappen  och visa den nya tiden i slutet av tillagningen då ugnen har startat.

Bekräfta genom att trycka på vredet.

Ugnen stängs av och slås senare på för att slutföra tillagningen på önskad tidpunkt.

 För recept som kräver förvärmning går det inte att använda fördröjd tillagning.

• 5 TILLAGNING

Livsmedel	35 Recept
Kyckling	P01
Anka	P02
Ankbröst	* P03
Kalkon	P04
Lammbog	P05
Oxstek Blodig	P06
Oxstek Medium	P07
Oxstek Genomstekt	P08
Fläskstek	P09
Kalvstek	P10
Kalvkotletter	* P11
Lax	P12
Öring	P13
Fiskterrin	P14
Lasagne	P15
Potatisgratäng	P16
Fyllda tomater	P17
Bakpotatis	P18
Smördeg	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Mördegskakor	P22
Pizzadeg	P23
Fruktpaj	P24
Smulpaj	P25
Sockerkaka	P26
Cupcakes	P27
Crème caramel	P28
Kakor	* P29
Tårta	P30
Yoghurtkaka	P31
Chokladkaka	P32
Bullar	P33
Bröd	P34
Baguette	P35

Livsmedel	15 Recept
Kyckling	P01
Ankbröst	* P02
Oxstek Blodig	P03
Pizza	P04
Fläskstek	P05
Potatisgratäng	P06
Lammbog	P07
Kalvstek	P08
Lax	P09
Fiskterrin	P10
Quiche	P11
Fyllda tomater	P12
Kakor	* P13
Tårta	P14
Bullar	P15

** Förvärmning krävs innan fatet sätts in i ugnen.*

• 5 TILLAGNING

LÄGET CHEF

Med detta läge blir matlagningen ännu enklare, eftersom ugnen hjälper dig att med hjälp av elektroniska givare som sitter i ugnen och hela tiden mäter fukthalt och temperaturförändringar automatiskt beräkna alla värden för tillagningen (temperatur, tillagningstid, typ av tillagning), beroende på vad du lagar.

 **Ingen förvärmning krävs för att använda läget CHEF.**
Tillagningen måste alltid börja med kall ugn.

OMEDELBAR TILLAGNING

– Välj i huvudmenyn tillagningssättet CHEF genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Symbolen  och "CHEF" visas på skärmen. Bekräfta genom att trycka på joysticken. Kocken "1" blinkar, du måste välja din maträtt genom att vrida på ratten.

Ugnen föreslår ett val mellan olika rätter (se detaljerad lista över rätter nedan).

– Välj önskad rätt och bekräfta.
– Bekräfta igen med ratten för att starta tillagningen.

OBSERVERA:

detta slags tillagning sker i två steg:

1– En inledande undersökningsfas, då ugnen börjar värmas upp och fastställer idealisk tillagningstid. Beroende på rätt varar detta steg i 5-40 minuter.

 **VIKTIGT:** undvik att störa beräkningarna och registrering av data genom att inte öppna luckan under detta skede, annars avbryts tillagningen.

Denna undersökningsfas markeras genom en animering .

2– Ett andra tillagningssteg: ugnen har anpassat den tid som krävs.

Denna undersökningsfas markeras genom en animering . Indikeringen av återstående tid tar hänsyn till det första stegets tillagningstid.

Du kan därefter öppna luckan, t.ex. för att ösa eller vända köttet.

– Ugnen stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tillagningstid genom att trycka på knappen  och visa den nya tiden i slutet av tillagningen då ugnen har startat.

Bekräfta genom att trycka på vredet.

Ugnen stängs av och slås senare på för att slutföra tillagningen på önskad tidpunkt.

• 5 TILLAGNING

LISTA ÖVER RÄTTER



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

300 g -1,2 kg

färdig pizza – färsk pizza
pizza av färdig pizzadeg
pizza med hemgjord deg

Lägg den på gallret för att få en krispig yta (för att skydda ugnen mot ost som rinner ut kan du lägga ett smörpapper mellan gallret och pizzan).
Lägg den på en bakplåt för att få en mjuk inre deg.



Kyckling (CHEF 2)

1,4kg -2,5 kg

anka, pärlhöna, kycklingar

Lägg kyckling på gallret till enheten med galler och dropplåt.
Stick hål i skinnet på fjäderfä för att undvika stänk.



Fisk (CHEF 3)

400 g-1 kg

hel fisk (guldbraxen, kummel, forell, makrill) helstekt fisk. Inte lämplig för plattfisk.

Använd denna funktion endast för hel fisk. Använd flerfunktionsfacket.



Matpaj (CHEF 4)

färsk quiche
djupfryst quiche

Använd en form av aluminium med beläggning så att det inte fastnar – degen blir krispig undertill.

Ta av förpackningen från djupfrysta quicher innan du ställer dem på gallret.



Efterrättspaj (CHEF 5)

färska pajer
djupfrysta pajer

Använd en form av aluminium med beläggning så att det inte fastnar – degen blir krispig undertill.



Kex/Småkakor (CHEF 6)

småbröd: cookies, mandelbakelser, croissanter, kuvertbröd, russinbröd, varma mackor

Lägg småbröden på bakplåten som sedan ställs på gallret.

Observera: för bra resultat ska petit choux bakas med låget Tårtor.

• 5 TILLAGNING

NÅGRA RECEPT I "CHEF"-LÄGET

Pizza

Bas: 1 pizzadeg

*med grönsaker: 6 matskedar tomatås + 100 g tärnad zucchini + 50 g tärnad paprika + 50 g skivad aubergine + 2 små skivade tomater + 50 g riven gruyèreost + oregano + salt + peppar.

*med roquefort och rökt bacon: 6 matskedar tomatås + 100 g rökt bacon + 100 g roquefort i små bitar + 50 g valnötter + 60 g riven gruyèreost.

*med korv och keso: 200 g avrunnen keso utspridd på degen + 4 korvar, skivade + 150 g skivad skinka + 5 oliver + 50 g riven gruyèreost + oregano + salt + peppar.

Pajer:

Bas: 1 aluminiumform, diameter 27 till 30 cm

1 redan färdig pajdeg

3 vispade ägg + 50 cl grädde
salt, peppar, muskot.

Olika fyllningar:

200 g förkokt fläskside

eller - 1 kg kokade endiver + 200 g riven goudaost

eller - 200 g broccoli + 100 g små baconbitar + 50 g mögelost

eller - 200 g lax + 100 g spenat, kokt och avrunnen

Kyckling

Fyll den med en stor bukett färsk dragon och gnugga den med en blandning av 6 krossade vitlöksklyftor och en nypa grovsalt och några pepparkorn.

Äppelpaj med en skorpa av praliner

1 pajdeg utbakad och perforerad med gaffel.

200 ml grädde kokas upp med en vaniljstång.

2 vispade ägg med 30 g socker. Tillsätt avsvalnad grädde.

2 äpplen i tärningar rullade i 70 g krossade praliner.

Häll gräddblandningen och äpplena på degen. Placera i ugnen.

• 5 TILLAGNING

RÅD OCH TIPS

• Nöt, gris, lamm

- Ta alltid ut kött ur kylan i god tid innan det ska tillagas. Temperaturchocker gör köttet hårt och på så sätt får du en nöstek som är gyllenbrun över hela ytan, röd inuti och genomvarm.

Salta inte före tillagning. Saltet drar ut köttsaften och torkar ut köttet. Vänd köttet med hjälp av stekspade. Sticker du i det rinner köttsaften ut. Låt alltid köttet vila i 5-10 minuter efter tillagning. Linda in det i aluminiumfolie och lägg det framför en öppen varm ugn. Det göra att köttsaften som under tillagningen dras utåt rinner tillbaka och gör köttet saftigare.

– Använd stekformar av lergods. Glas gör att fett lättare stänker ut.

– Laga inte heller kött i den emailjerade dropplåten.

Undvik att späcka lammsteken med vitlöksklyftor. Det gör att den förlorar köttsaft. För i stället in vitlöken mellan kött och ben eller baka oskalade vitlöksklyftor vid sidan av steken. Krossa sedan klyftorna efter tillagning för att smaksätta såsen. Sila och servera mycket varm i en såskopp.

• Fisk

– När du köper fisk ska den lukta fräscht, med en svag havsdoft.

Fisken ska vara fast och stel, fjällen ska sitta tätt intill kroppen, ögat ska vara obesläjat och fyllt och gälarna glänsande och fuktiga.

• Pajer och quicher

- Undvik formar av glas eller porslin. De

är för tjocka och förlänger tillagningstiden så att botten inte blir krispig.

- I fruktpajer riskerar pajens botten att bli fuktig. I så fall räcker det att strö ut lite fint mannagryn, ströbröd, riven mandel eller tapioka, som suger upp saften under tillagningen.

- Med fuktiga eller djupfrysta grönsaker (purjolök, spenat, broccoli och tomater) kan man strö ut en matsked majs mjöl.

• Pizza

– För att undvika att ost eller tomatsås rinner ut i ugnen kan man lägga ett ark smörpapper mellan gallret och pizzan.

• 6 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

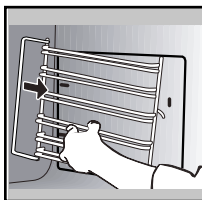
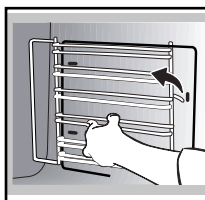
UTVÄNDIGA YTOR

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



INVÄNDIGA GLASYTOR

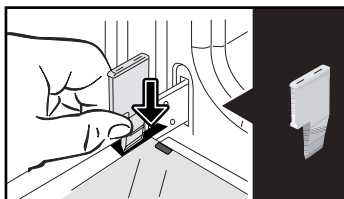


Viktigt

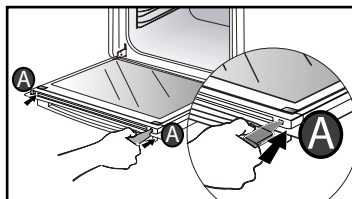
Använd inga rengöringsprodukter som kan fräta, svamp som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

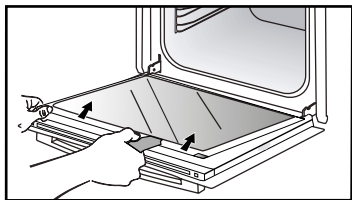
Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Ta bort den fastclipsade glasrutan: Använd den andra kilen (eller en skruvmejsel) för att trycka i infattningarna **A** och clipsa loss glasrutan.

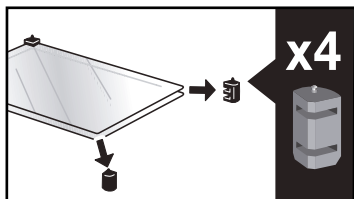


Ta ut glasrutan.



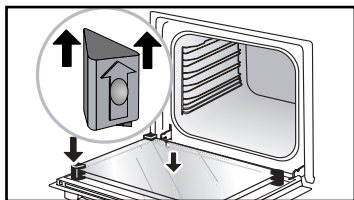
Luckan består av två ytterligare glasrutor som i varje hörn har ett svart mellanstycke av gummi.

• 6 UNDERHÅLL

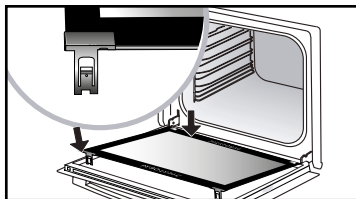
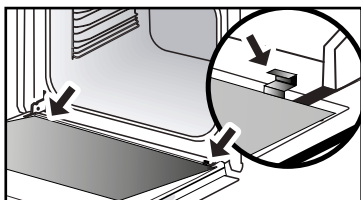


Ta vid behov bort och rengör dem.
Sänk inte ned glasrutorna i vatten.
Skölj med rent vatten och torka av med en dammfri trasa.

Sätt efter rengöring tillbaka de fyra gummibussningarna med pilen uppåt och sätt tillbaka glasrutorna.



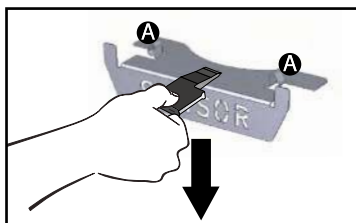
Sätt den sista glasrutan i metallbussningarna och clipsa fast den med sidan märkt **PYROLYTIC** vänd mot dig och läslig.



Ta bort plastkilen.
Apparaten är nu klar att använda igen.

DEMONTERING OCH MONTERING AV «SENSOR»-PLATTAN

Du kan demontera «SENSOR»-plattan som indikerar närvaron av en fuktighetssensor kopplad till CHEF-läget, men inte nödvändig för drift. Använd plastkilen som medföljer för att demontera dörrglaset.



Demontering:

Skjut plastkilen mellan «» SENSOR «»-plattan och ugnens överkant och gör en nedåtgående rörelse för att lossa den.

Sammansättning:

Ta tag i plattan «» SENSOR «» och sätt in skärorna **A** ordentligt i motsvarande spår uppåt

• 6 UNDERHÅLL

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för självrengöring med pyrolys:

Pyrolys är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

 **Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys.**

SÅ GÖR MAN EN SJÄLVRENGÖRINGSCYKEL

Föreslagna pyrolyscykler.



PyroExpress: 59 minuter

Denna specialfunktion använder sig av den värme som ansamlats under en tidigare tillagning för att snabbt och automatiskt rengöra ugnsutrymmet. Den rengör ett inte alltför smutsigt ugnsutrymme på mindre än en timme.

Den elektroniska övervakningen av temperaturen i ugnsutrymmet avgör om den värme som finns kvar i ugnsutrymmet räcker till för att det ska bli ett bra resultat av rengöringen. I annat fall **börjar en pyrolys på 1 tim 30 min automatiskt att köras.**



Pyrolys 2 tim

för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR RENGÖRING

Programverket ska bara visa tiden. Det ska 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.

I slutet av pyrolys sker en kylningsfas, ugnen förblir otillgänglig under denna tid.



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 in önskad tid för avslutad pyrolys 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.

• 6 UNDERHÅLL

BYTA UGNSLAMPA

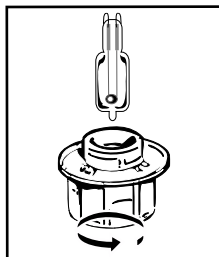


Viktigt

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.

• 7 *PROBLEM OCH LÖSNINGAR*

- AS visas (Auto Stop-system).

Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.

– Felkod som börjar med F. Ugnen har känt av en störning.

Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar.

Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- Ugnen värmer inte. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

- Ugnslampan fungerar inte. Byt ugnslampa eller säkring.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

- Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat. Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

- Pyrolysgöringen fungerar inte.

Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- Symbolen ”luckan spärrad” blinkar på displayen. Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

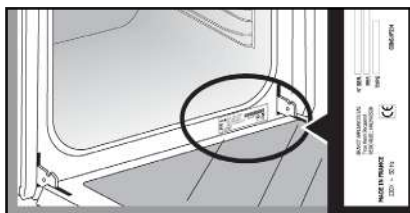
– Vibrationsbrus.

Kontrollera att nätsladden inte är i kontakt med bakväggen. Detta påverkar inte enhetens korrekta funktion men kan ändå skapa ett vibrationsbrus under ventilationen. Ta bort enheten och flytta sladden. Byt ut ugnen.

• 8 KUNDSERVICE

ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



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

NOTERA:

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.
- För att lätt hitta referensnummer för er apparat rekommenderar vi att du skriver ned dem här.

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

RÄTTER														Tillagningstid i minuter
														
		°C	Y/N	°C	Y/N	°C	Y/N	°C	Y/N	°C	Y/N	°C	Y/N	
VIANDES	Fläckstek (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalvstek (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Nötsstek	240	2									200	2	30-40
	Lamm (stek, bog; 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Fjäderfä (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kycklinglår			220	3			210	3					20-30
	Fläsk- eller kalvkotletter			210	3									20-30
	T-benstek (1 kg)			210	3			210	3					20-30
Lammkotletter			210	3									20-30	
FISK	Grillad fisk			275	4									15-20
	Ugnsstekt fisk (dorad)	200	3									190	3	30-35
	Fiskfjärilar	220	3									200	3	15-20
GRÖNSAKER	Gratänger (kokta matvaror)			275	2									30
	Potatisgratänger	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180		45
	Fyllda tomater	170	3									170	3	30
BAKVERK	Sockerkaka									180	3	180	4	35
	Rulltårta	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Fruktkaka – Mjuk sockerkaka	180	3							180	3	180	3	45-50
	Clafoutis	200	3									190	3	30-35
	Cookies – Mördegskakor	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Maräng	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madeleinekakor	220	3									210	3	5-10
	Petit-choux-deg	200	3							180	3	200	3	30-40
	Petit four med tusenbladsdeg	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Smuldegspaj	200	1									200	1	30-40
	Paj med tunn tusenbladsdeg	215	1									200	1	20-25
ÖVRIGT	Paté i form	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35-40
	Sufflé									180	2			50
	Paj	200	2									190	2	40-45
	Bröd	220	2									220	2	30-40
Rostat bröd			275	4-5									2-3	

* Beroende på modell

OBS: Innan kött ställs in i ugnen ska det ligga minst en timme i rumstemperatur.



Alla temperaturangivelser och tillagningstider anges för förvärmad ugn.

JÄMFÖRELSE: SIFFROR TEMPERATUR I °C									
Siffror	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

FUNKTIONSPROVNING ENLIGT STANDARD IEC 60350

LIVSMEDEL	* TILLÄGGNINGSSÄTT	NIVÅ	TILLBEHÖR	°C	TID min.	FÖRVÄRMNING
Mördegkakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	30-40	ja
Mördegkakor (8.4.1)		5	plåt 45 mm	150	25-35	ja
Mördegkakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	25-45	ja
Mördegkakor (8.4.1)		3	plåt 45 mm	175	25-35	ja
Mördegkakor (8.4.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	160	30-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		5	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	20-40	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		3	plåt 45 mm	170	25-35	ja
Små fruktkakor (8.4.2)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	170	25-35	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		4	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		3	galler	150	30-40	ja
Mjuk kaka utan fett (8.5.1)		2 + 5	plåt 45 mm + galler	150	30-40	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		1	galler	170	90-120	ja
Äpplepaj (8.5.2)		3	galler	180	90-120	ja
Gratinerad yta (9.2.2)		5	galler	275	3-6	ja

* Beroende på modell

ANMÄRKNING: För tillagning på två nivåer kan plåtarna tas ut vid olika tillfällen.

Recept med jäst (beroende på modell)

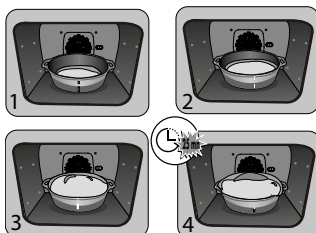
Ingredienser:

• Mjöl 2 kg • Vatten 1 240 ml • Salt 40 g • 4 paket torkad bakjäst

Blanda degen med mixer och jäs den i ugnen.

Förfarande: För recept med deg med jäst. Häll degen i en ugnsfast form, ta ut ugnstegarnas fästen och ställ plåten på botten.

Förvärm ugnen med 40-50 °C med varmluftsfunktionen i 5 minuter. Stäng av ugnen och låt degen jäsa i 25-30 minuter i restvärmen i ugnen.



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-forordning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - FI : Tietoa EU-asetuksesta 2023/826 - PL : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácie o EÚ 2023/826 - SV : Information om EU-förordning 2023/826

	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkönkulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de eletricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elförbrukning	FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámec pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - ES : Período de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsperiode om over te schakelen naar modus - FI : Aikaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámec na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Λειτουργία εκτός λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä -tila - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge	Max 0,5W *	2 min
FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κατάσταση αναμονής - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiustilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge	Max 0,8W	2 min
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s připojením k síti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κατάσταση αναμονής με σύνδεση δικτύου - ES : Modo de espera con conexión de red - IT : Modalità standby con connessione di rete - NL : Standby-modus met netwerkverbinding - FI : Valmiustila verkkoyhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning	2W *	2 min

FR : * N/A selon modèle

EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængig af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell