



FOUR OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

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



De Dietrich

Leidenschaft für Exzellenz seit 1823



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquiescer un produit De Dietrich. Ce choix révéle votre exigence autant que votre goût pour l'art de vivre à la française. Héritière de plus de 100 ans de savoir-faire, les créations De Dietrich incarnent la fusion du design, de l'authenticité et de la technologie au service de l'art culinaire. Nos appareils sont fabriqués avec des matériaux nobles et offrent une qualité de finition irréprochable.

Nous sommes certains que cette conception de haute facture permettra aux amoureux de la cuisine d'exprimer tous leurs talents.

Le Service Consommateurs De Dietrich est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et suggestions pour toujours mieux satisfaire vos exigences.

Nous sommes honorés d'être votre nouveau partenaire en cuisine et vous remercions de votre confiance.



Avec ses manufactures en France (à Grèzes et Vendôme), De Dietrich cultive une quête constante d'excellence, perpétuant un savoir-faire d'exception dans la conception de produits parfaitement finis. Nombre de nos électroménagers sont certifiés par le label Origine France Garantie, une reconnaissance qui atteste de leur fabrication en France.

Ce label assure non seulement la qualité et la durabilité de nos appareils, mais il garantit également leur traçabilité, offrant une indication claire et objective de leur provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1864

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	4
1 INSTALLATION	6
Choix de l'emplacement et encastrement	6
Raccordement électrique	6
2 ENVIRONNEMENT	7
Respect de l'environnement	7
3 PRÉSENTATION DU FOUR	8
Les commandes et l'afficheur	8
Verrouillage des touches	9
Les accessoires (selon modèle)	10
Plat support aliment spécial vapeur 100%	10
Le tiroir de remplissage	11
4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES	12
Première mise en service	12
Menu réglages (selon modèle)	12
5 MODE DE CUISSON MANUEL	13
Démarrage d'une cuisson	16
6 CONSEILS DE CUISSON	17
Fonction déshydratation	17
7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE	18
Présentation du mode automatique	18
Présentation des catégories de plats	19
Démarrage d'une cuisson automatique	23
Cuisson immédiate	23
8 AUTRES FONCTIONS	24
Options de fin de cuisson (selon le type de cuisson)	24
Favrite	25
Fonction minuterie	25
9 ENTRETIEN	26
Nettoyage et entretien	26
Autonettoyage par pyrolyse	28
Fonction vidange	29
Fonction détartrage	30
Remplacement de la lampe	31
10 ANOMALIES ET SOLUTIONS	32
11 SERVICE APRÈS-VENTE	33

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.

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

— 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.



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

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

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

— 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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

— 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.

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

nettoyage à la vapeur. 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.

MISE EN GARDE

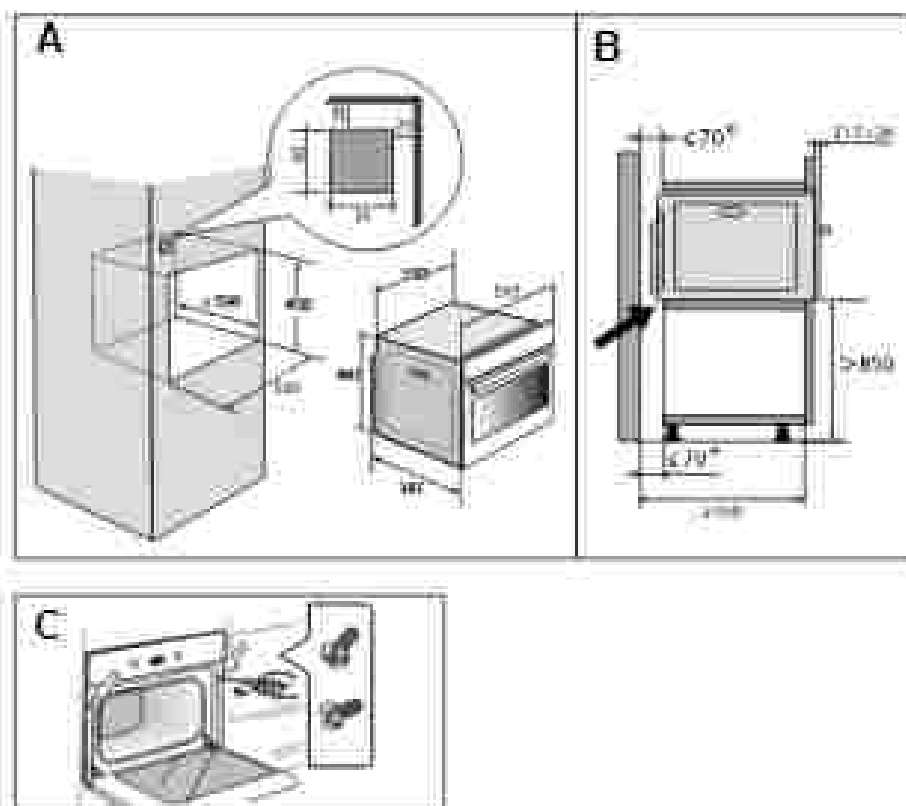
S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

— 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.

— Ne pas utiliser d'appareil de

• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



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

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

Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (fig. C). Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 30 à 50 mm pour le passage du câble électrique.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées 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.



Conseil

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

• 2 ENVIRONNEMENT

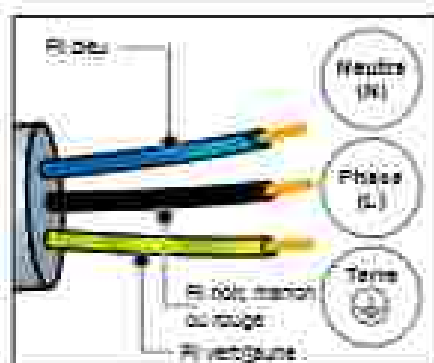
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est équipé d'un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée (CEI 50083 ou d'un dispositif de coupure unipolaire 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 instantanée, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

Attention :
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification



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

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

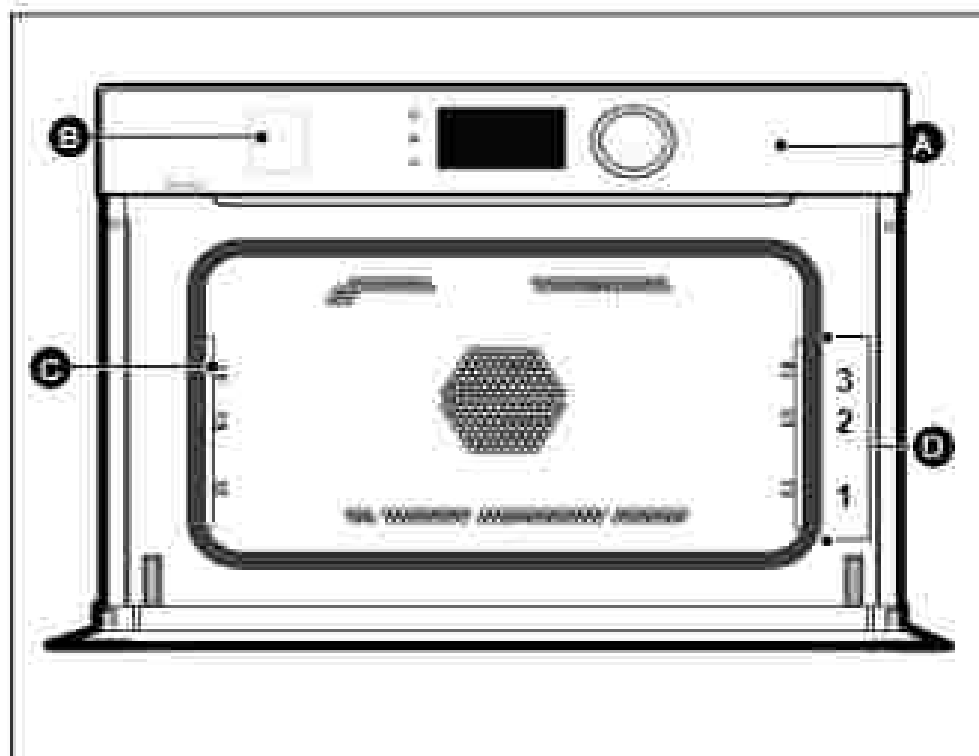
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à

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

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



• 3 PRESENTATION DU FOUR

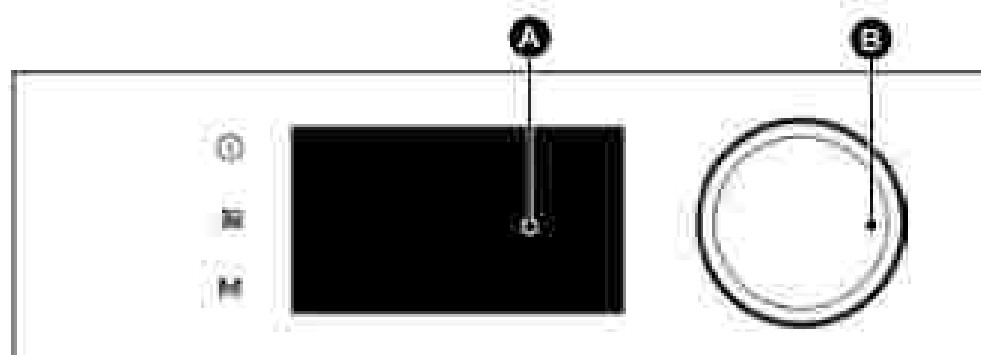


- A** Bardeau de commande
- B** Tiror de remplissage du réservoir d'eau*
- C** Lampe
- D** Gratinés fils (3 hauteurs disponibles)

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

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



Touche arrêt du four (appui long)



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



Touche d'accès direct au Mode MANUEL



Afficheur



Manette rotative avec appui central (non démontable)

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

VEROUILLAGE DES TOUCHES

Appuyez simultanément sur les touches retour **II** et **M** jusqu'à l'affichage du symbole  **3** à l'écran.

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

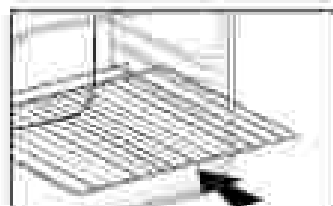
NOTA : seule la touche arrêt **I** reste active.

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

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- **Grille sécurisée 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.

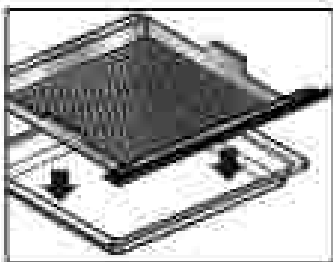


- **Plat multi usages, tôle d'inox 45 mm.**
Insère dans les gradins sous la grille. Il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuisson au bain-marie.



PLAT SUPPORT ALIMENT SPÉCIAL VAPEUR 100%

- 1- Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.
- 2- Plat multi usages tôle d'inox 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation.



Positionnez le plat inox perforé sur le plat multi usages et insérez-les au gradin du troisième niveau.



Attention

A n'utiliser que pour la fonction cuisson 100% vapeur. Ne pas utiliser dans les autres modes de cuisson. Extraire le plat du four avant de réaliser un nettoyage par pyrolyse.

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LE TIROIR DE REMPLISSAGE

- Remplissage du réservoir d'eau

Avant chaque nouvelle cuisson vapeur, veillez à remplir d'eau le réservoir.

La contenance du réservoir est de 1 litre.

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

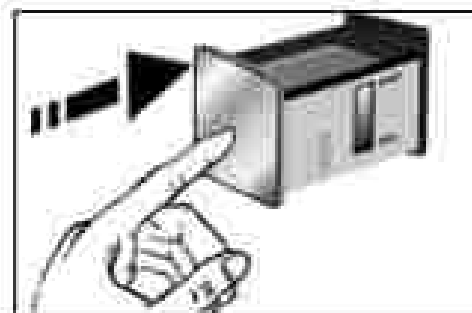
Remplissez le réservoir.

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

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

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

Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée vapeur.



Conseil

Lors du remplissage du réservoir, la stabilisation du niveau d'eau nécessite quelques secondes.

Réajustez le niveau si nécessaire.



Attention

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



Attention

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

• 4 MISE EN SERVICE ET RÉGLAGES

PREMIERE MISE EN SERVICE

- Sélectionner la langue

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

- Régler l'heure

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

Votre four affiche l'heure.

MENU RÉGLAGES (SELON MODÈLE)

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

Sélectionnez le paramètre désiré en tournant la manette puis validez.

Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.

- Luminosité

Sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

- Gestion de la lampe

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

- La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.

- Le mode DEMO

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

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

- Diagnostic

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

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

L'option «**Réinitialiser**» vous permet de rétablir votre four à l'état initial.

L'HEURE

Modifiez l'heure : validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau. Si votre four est connecté, l'heure se met à jour automatiquement. Vous avez également accès à la mise en veille de votre afficheur :

- Sleep mode

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

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

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

5 MODE DE CUISSON MANUEL

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

T°C préconisée mini - maxi		
Position	Humidité préconisée mini - maxi	Utilisation
 Régénération	170°C 75% Vapeur	Régénérer le pain de la veille. Recommandé pour les baguettes, le pain, le pain en boule et les croissants.
 Gril ventilé vapeur	150°C 180°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recommandé pour gratiner tout en gardant un peu d'humidité à l'intérieur de la préparation, idéal par exemple pour des gratins comme le gratin de pâtes, afin de ne pas dessécher la préparation en dessous.
 Traditionnel vapeur	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 90%	Recommandé pour les légumes, notamment les tomates ou courgettes farcies par exemple qui ont besoin d'humidité et de ventilation pour ne pas sécher.
 Chaleur tournante vapeur	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recommandé pour des cuissons douces de viande (<70° à cœur) comme le canard, le bœuf ou le veau.
 Vapeur 100%	100% 50% - 100%	Pour cuisiner uniquement à la vapeur.



Attention

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

5 MODE DE CUISSON MANUEL



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur combinée**	205°C 35°C - 180°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Chaleur tournante**	190°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Traditionnel**	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 CUISSON ECO*	190°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril ventilé**	150°C 160°C - 250°C	Viandes et rôts juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la râchette au gradin du bas. Recommandé pour toutes les viandes ou rôts, pour saisir et cuire à cœur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sola ventilé**	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posés sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.

*Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60332-1 (2016) pour démontrer la conformité aux exigences d'Assurance Énergétique du règlement européen UE 66/2014.

5. MODE DE CUISSON MANUEL

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Maintien au chaud	50°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, choucroute. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (traufte-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 35°C - 75°C	Idéal pour les aliments décongelés (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc. se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Déshydratation	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique P-18.



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



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

5 MODE DE CUISSON MANUEL

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

CUISSON IMMEDIATE

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

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

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

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

POURCENTAGE DE VAPEUR

Pour les cuissons combinées



le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez humidité puis validez.

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

DURÉE DE CUISSON

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

RÉGLAGE FIN DE CUISSON

(départ différé)

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

- Sélectionnez le fin de cuisson et validez.

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

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

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

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

Sélectionnez « STOP ».

Confirmez en sélectionnant « OUI » puis validez ou sélectionnez « NON » et validez pour poursuivre la cuisson. Vous pouvez aussi arrêter la cuisson avec un appui long sur la touche arrêt fin.

• 6 CONSEILS DE CUISSON



4 FONCTION DÉSHYDRATATION

La déshydratation est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. L'objectif est de retirer tout ou partie de l'eau présente dans les aliments afin de conserver les denrées alimentaires et d'empêcher le développement microbien. Le séchage préserve les qualités nutritives 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.

Récouvrez 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 enfourez-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)	60°C	5-8	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	60°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	60°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	8	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	8	1 ou 2 grilles

• 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DU MODE AUTOMATIQUE

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

AI

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

CUISSON VAPEUR

Sélectionnez le mode «Cuisson vapeur» pour une recette classique associée à de la vapeur 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.

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS

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

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

Sélectionnez votre choix en tournant la manette puis validez.



Conseil

100% : recettes auto 100% vapeur

30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 60% de vapeur



Conseil

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

VIANDES	AI	CUISSON VAPEUR
ESCALOPS DE DINDE		100%
BLANCS DE POULET		100%
FILET DE VEAU		30%
FILET DE PORC		100%
TERROINE DE VIANDE	0	
CRALLES RONDES	0	30%
CÔTES DE VEAU	0	
ROTI DE VEAU	0	30%
SARRET DE PORC	0	
PORC ÉCHINE	0	
FILET MIGNON		30%
ROTI DE PORC	0	30%
ROTI DE BOEUF	0	
POULET	0	30%
CHALARD	0	30%
WAGERS DE CHALARD	0	30%
CUISSE DE DINDE	0	

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATEGORIES DE PLATS



Conseil

100% : recettes auto 100% vapeur

30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 80% de vapeur

POISSONS	AI	CUISSON VAPEUR
FILET DE POISSON FARCIS		100%
TRUITE	0	100%
SALMON	2	100%
GRASSE POISSON	0	100%
PETIT POISSON		100%
SAR		100%
MOULLES	2	
TERRINE DE POISSON	0	30%
SAUMON COCOTTE		30%
COQUES		100%
COQUES		100%
CRABETTES		100%
LANGOULETTES		100%

PLATS	AI	CUISSON VAPEUR
LEGUMES FARCIS	0	30%
TOMATES FARCIS	0	30%
CASACHES	0	30%
TARTE AU FROMAGE	0	
TARTE SALÉE	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATIN DE POMMES DE TERRE	0	30%
SOUPES		30%
CLAPNETTES DE LEGUMES	0	
LEGUMES COCOTTE		30%
RISOTTO		30%
PLATE FROID		30%
PLATE SURCHAUDE		30%

7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



Conseil

100% : recettes auto 100% vapeur

30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 60% de vapeur

LÉGUMES	AI	CUISSON VAPEUR
CHOUX BRUTELLE		100%
PETITS POIS		100%
GRACIOTTES		100%
MACEDONNE VERTE		100%
SPINACIE		100%
CHOU FLEUR		100%
POIRES DE TERRE		100%
POIREAUX		100%
COUQUATTES		100%
POISSON		100%
ASPERGES		100%
CELESTIS		100%
COURGE		100%
BLATTES		100%
STIMARDE		100%
ARTICHAUTE		100%

PAIN ET PATES	AI	CUISSON VAPEUR
PÂTE SÉCABLE		10%
PAIN FROUET		10%
BRIOCHE	10	
SPAGHETTIS	10	10%
PÂTI	10	10%
PÂTE SÈCHE	10	
PÂTE RESSÈCHÉE	10	

7 MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE PLATS



Conseil

100% : recettes auto 100% vapeur

30% : recettes auto associées avec un apport de 30% à 60% de vapeur

DESSERTS	AI	CUISSON VAPEUR
FLAN CORDON ROUGE		10%
FLAN / CRÊPES		10%
GÂTEAU AU YOGURT		10%
GENOISE	10	10%
GÂTEAU POMME	10	10%
QUARTRE QUARTS		10%
CAKE	10	10%
GÂTEAU CHOCOLAT	10	
GÂTEAU AU YOGURT	10	
CRUVEAU DE FRUITS	10	
TARTE AUX FRUITS	10	
SABLÉS DORÉES	10	
CLIFONDS	10	10%
CRÊPE À CHOUX	10	
CRÊPES CARAMEL	10	

• 7 *MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE*

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON AUTOMATIQUE

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

CUISSON IMMEDIATE

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

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

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

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

 Pour certaines recettes Ai, un préchauffage est nécessaire avant d'insérer le plat.

Vous pouvez ouvrir votre four pour arroser votre plat à n'importe quel moment de la cuisson.

• 8 AUTRES FONCTIONS

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

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

CROUSTILLANT

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction «Croustillant». Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson. Sélectionnez ensuite la fonction «Croustillant» et validez en appuyant sur la manette.

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

 **Remarque :**
L'option «CROUSTILLANT» peut se configurer au début de la cuisson, pendant la cuisson et en fin de cuisson programmée.

MANTIEN AU CHAUD

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

AJOUTER 5 MIN (uniquement en mode manuel)

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

• 8 AUTRES FONCTIONS



FAVORIS

DISPONIBLE POUR LES MODES MANUEL ET AUTO

La fonction «FAVORIS» permet de mémoriser 3 modes de cuisson manuel et 3 modes de cuisson auto que vous réalisez fréquemment.

Lors d'une cuisson manuelle ou auto, appuyez sur la manette et sélectionnez «Ajouter aux favoris» en tournant la manette. Pour mémoriser appuyez pour valider.

Votre cuisson est alors mémorisée en «FAVORI MANUEL 1».

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB : Si les 3 favoris sont déjà utilisés, toute nouvelle mémorisation viendra remplacer le favori que vous avez sélectionné.

FONCTION MINUTERIE

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

- Sélectionnez la fonction «MINUTERIE» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

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

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

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment.

Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et régler sur 0m00s.

Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.

9 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fixe :

Soulevez la partie avant du gradin-ti vers le haut, poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puez très légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leurs logements. Retirez ainsi les 2 gradins.



LES VITRES INTERIEURES

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



Mise en garde

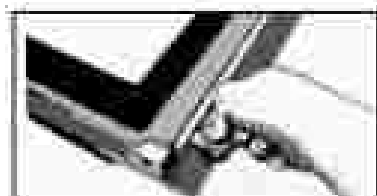
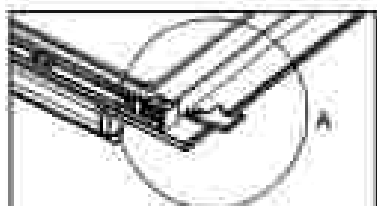
Ne pas utiliser de produits d'entretien à recuter, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

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



Afin de retirer l'ensemble cadre plus vite, procédez de la manière suivante : Insérez la butée dans son emplacement (A) à droite prévu à cet effet.



Faites lever sur l'ensemble afin de décrocher le cadre et sa vitre. Effectuez la même opération à gauche.



9 ENTRETIEN

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

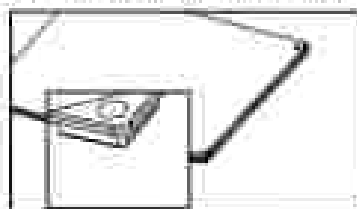


Cet ensemble est composé de 2 vitres la 1^{ère} possède 2 bûtes caoutchouc sur les 2 coins avant.

Nettoyez votre vitre à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.
Ne pas immerger la vitre dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponge abrasive. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.
Après nettoyage, replacez la 1^{ère} vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 bûtes noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2^{ème} vitre.

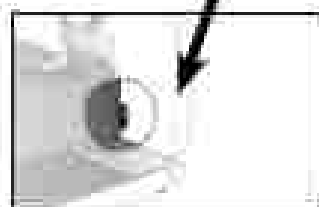
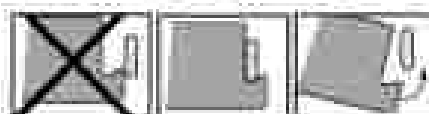
Raplacez ensuite dans la porte cette 2^{ème} vitre en la positionnant sur la première.



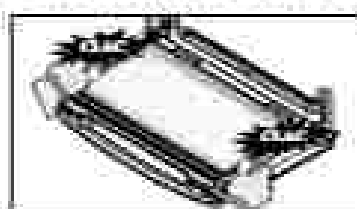
Replacez votre ensemble cadre de vitres extérieures dans la porte.



Prenez bien soin de correctement engager le cadre sous l'égot à côté de la chambre.



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



Votre appareil est de nouveau opérationnel.

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE



FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)



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

Ce four est équipé d'une fonction 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.

Pour mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Il est alors impossible de déverrouiller la porte.

EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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



Pyro ECO : en 1h30
pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



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

NETTOYAGE IMMEDIAT

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

- Choisissez le cycle d'autonettoyage le plus adapté, exemple Pyro Turbo puis validez.

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

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

En fin de pyrolyse: 0:00 s'écoule.

Une phase de refroidissement a lieu après chaque pyrolyse et 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 DÉPART DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole de cuisson.

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

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

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



FONCTION VIDANGE (du réservoir d'eau)



Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

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

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

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

La vidange automatique en fin de cuisson :

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

Vous pouvez décider de ne pas faire cette vidange en choisissant «Je refuse» puis validez, sinon choisissez «J'accepte», validez.

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

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.

Vidange COMPLETE :

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

Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

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

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

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

Vidange SPEED :

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

Durée de la vidange 20 secondes environ.



FONCTION DETARTRAGE (de la chaudière vapeur)

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

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

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

Vous aurez la possibilité de lancer encore 5 bouillons avant que les fonctions « Avec vapeur » ne puissent plus être effectuées. Cependant si le message «détartrage obligatoire» apparaît, il est impératif de le faire et de choisir «J'accepte» puis valider.



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

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

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

ETAPE 1 : VIDANGE

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

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

ETAPE 2 : NETTOYAGE

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

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

ETAPE 3 : RINÇAGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

ETAPE 4 : VIDANGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

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



REPLACEMENT DE LA LAMPE



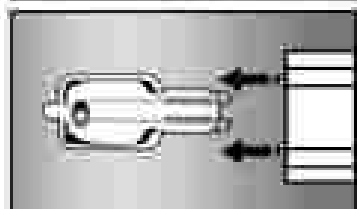
Mise en garde

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~, 3000°C, G9.

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



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Démontez tout d'abord le gradin latéral gauche.

La lampe est accessible à l'intérieur du four. Faites levier sur le hublot à l'aide de la cale en plastique afin de le retirer.

Changez l'ampoule (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage) puis réinsérez le hublot.

Rebranchez votre four.

10 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Question	Réponses et Solutions
- «A3» s'affiche (système Auto-Stop).	Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRÊT.
- Code défaut commençant par un «F».	Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.
- Le four ne chauffe pas.	Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).
- La lampe du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché. Voir chapitre remplacement de la lampe.
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.
- De l'eau se trouve sur la sole du four.	La chaudière est entravée. Suivre la procédure de «DÉTARTRAGE». Si le défaut persiste, faites appel au 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.

11 SERVICE APRES-VENTE

RELATION & CONSOMMATEURS FRANCE

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

➤ consulter notre site

www.dietrich-electromenager.com

➤ nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 Avenue des Béthuries
CS85526 SAINT OZEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

Service Client par Brand France, S.A.S. au
capital social de 100.000.000 euros. RCS

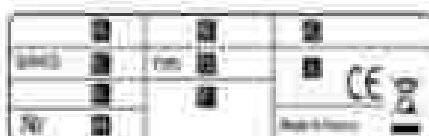
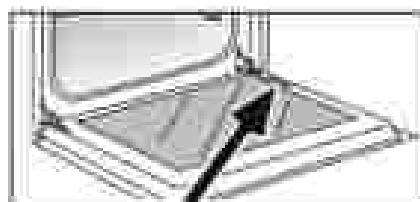
0 892 02 88 04 Service Client
24h/24

N° vert 801 260 337

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 Service Client
24h/24

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

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



EN

DEAR CUSTOMER,

You have just purchased a De Dietrich product. This choice reflects your high standards and taste for the French way of life.

Resulting from over 300 years' know-how, the De Dietrich creations embody the fusion between design, authenticity and technology at the service of culinary arts. Our appliances are manufactured using noble materials and offer an impeccable quality of finish.

We are certain this high-quality product will enable cooking enthusiasts to express all their talents.

The De Dietrich Customer Service Department is at your disposal for all your questions and suggestions to always better meet your expectations.

We are honoured to be your new partner in the kitchen and thank you for your trust.



With its factories based in France, in Orléans and Vendôme, De Dietrich cultivates a constant search for excellence, perpetuating exceptional know-how in the design of perfectly finished products. Many of our electrical appliances are certified by the "Origine France Garantie" label, an acknowledgement which certifies they are manufactured in France.

This label both ensures the quality and durability of our appliances, as well as their traceability, thus offering a clear and objective indicator of their provenance.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS	4
1 INSTALLATION	6
Choice of location and fitting	6
Electrical connection	6
2 ENVIRONMENT	7
Caring for the environment	7
3 DESCRIPTION OF THE OVEN	8
The controls and display	8
Locking the controls	9
Accessories (depending on model)	10
Special food dish for 100% steam	10
The refill tray	11
4 FIRST USE AND SETTINGS	12
Using the oven for the first time	12
Settings menu (depending on model)	12
5 MANUAL COOKING MODE	13
Start a cooking programme	16
6 COOKING TIPS	17
Drying function	17
7 AUTOMATIC COOKING MODE	18
Presentation of the automatic mode	18
Presentation of dish categories	19
Starting an automatic cooking programme	23
Immediate cooking	23
8 OTHER FUNCTIONS	24
Cooking and options (according to the type of cooking)	24
Favourites	25
Timer function	25
9 CARE	26
Cleaning and maintenance	26
Pyrolytic self-cleaning	28
Emptying function	29
Descaling function	30
Replacing the light bulb	31
10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS	32

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

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

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



This appliance must be installed more than 850mm up off the ground.

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

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

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 is designed to cook with the door closed.

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

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

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



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

— if the power cable is damaged,

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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 of age should not be allowed near the appliance, unless they are constantly supervised.

— 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.

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

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.

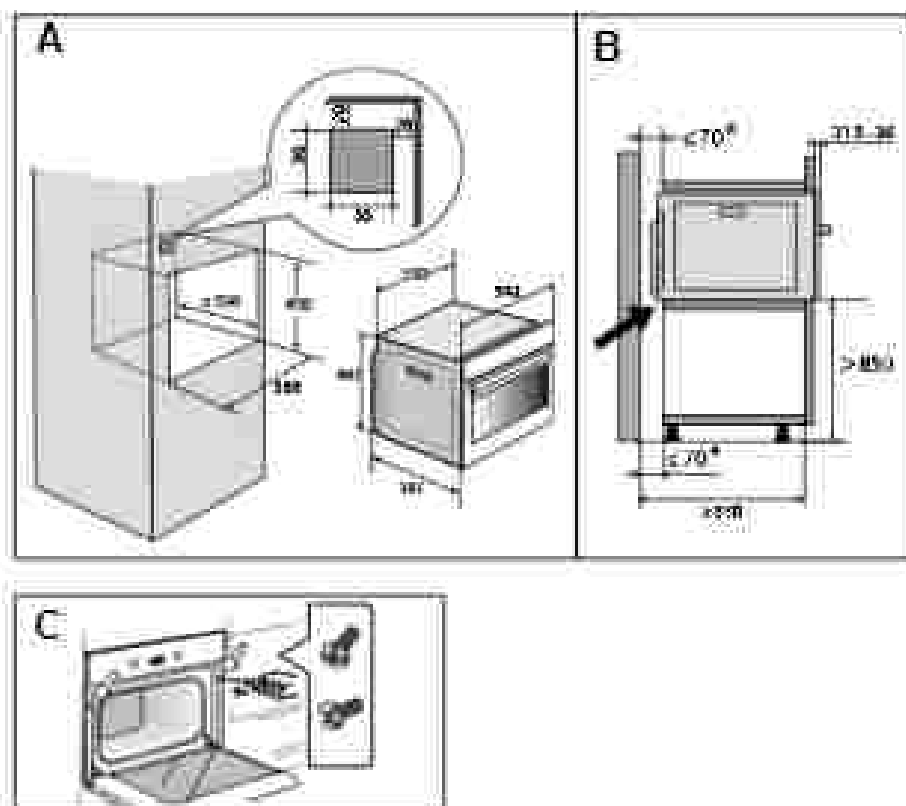
— Do not use abrasive cleaners or hard metal scrapers to clean the oven's glass door, they could scratch the surface and cause the glass to.

— Do not use a steam cleaner. Do not modify the characteristics of this appliance, doing so could be dangerous.

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

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING



The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either under a worktop (fig. A) or in a column (fig. B).

Caution: If the back of the furniture is open (under a worktop or in a column), the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (fig. C).

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

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



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

• 2 ENVIRONMENT

ELECTRIC CONNECTION

The oven is supplied with a standardised power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V single-phase system by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.

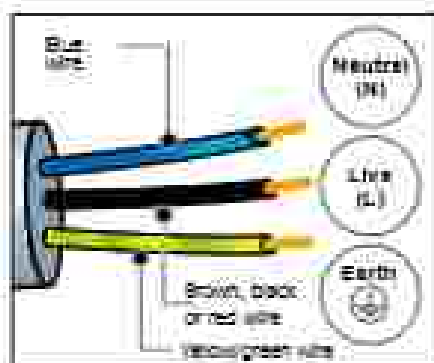
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal and must be connected to the installation's earth. The fuse in your set-up must be 16 amperes.

We cannot be held responsible for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing or non-compliant connection.



Important:

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



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

• 2 ENVIRONMENT

CARING FOR THE ENVIRONMENT

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

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



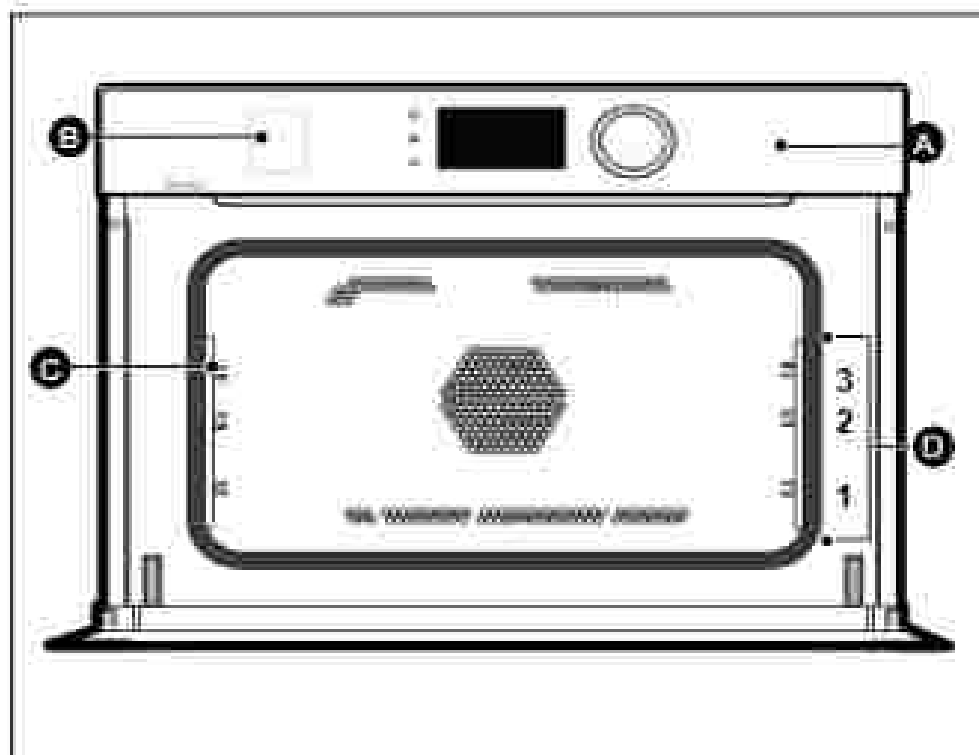
Recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with the European regulation on waste disposal of electronic and electrical equipment.

Contact your local authority or retailer for

information on used appliance collection points close to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

3 DESCRIPTION OF THE OVEN

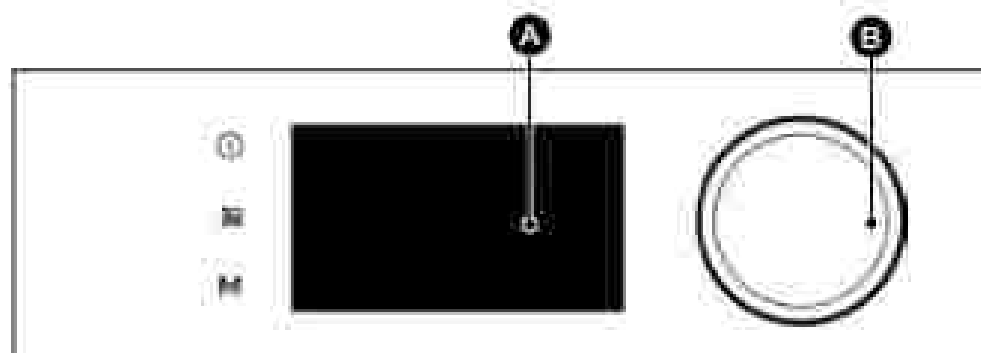


- A** Control panel
- B** Water tank refill tray*
- C** Light
- D** Shelf runners (3 heights available)

* The tray is protected with a plastic film. Care should be taken to remove it when unpacking the product.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



Open stop key (press and hold)



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



MANUAL Mode direct access key



Display



Rotating knob with centre button (cannot be removed)

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

LOCKING THE CONTROLS

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

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

NOTE: only the stop key  remains active.

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

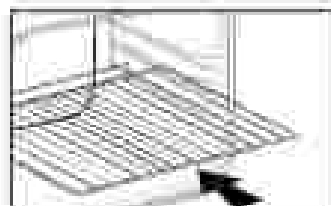
3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL)

- Anti-tip safety rack

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

Position the anti-tip stop towards the back of the oven.



- 45 mm multi-purpose drip tray

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

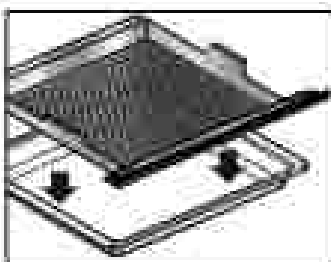


SPECIAL FOOD DISH FOR 100% STEAM

1- Perforated stainless steel cooking dish to prevent contact between food and condensation water.

2- 45 mm multi-purpose drip tray to receive condensation water.

Position the perforated stainless steel dish over the multi-purpose tray and insert them on the level 1 shelf runner at the bottom.



Caution

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

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE REFILL TRAY

- Refilling the water tank

Before steam cooking at any time, empty the tank.

The tank volume is 1 litre.

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

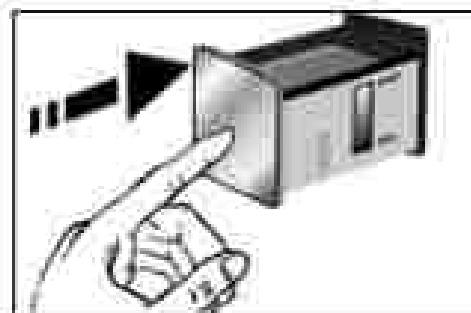
Fill the tank.

Ensure that the tank is filled to its maximum level.

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

After doing this, manually push the tray shut.

Your oven is now ready for combination steam cooking.



Tip

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



Warning

Do not use softened or demineralised water.



Warning

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

• 4 FIRST USE AND SETTINGS

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

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

- Setting the time

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

Your oven displays the time.

SETTINGS MENU (DEPENDING ON MODEL)

In the general menu, select the "SETTING 5" function by turning the control knob and confirm. Different settings are proposed.

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

Then set your parameters and confirm them.

- Brightness

Select the desired brightness level.

- Lamp management

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

- Language

Choose your language and confirm.

- DEMO mode

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

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

- Diagnostic

Access the Diagnostic menu if a problem occurs.

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

The "Maintenance" option lets you reset your oven to factory settings.

TIME

Modify the time, validate then modify the minutes and validate again. If your oven is connected the time updates automatically. You can also put your display on standby.

- Sleep mode

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

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

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

5 MANUAL COOKING MODE

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

T°C - recommended mini - maxi		
Position	Recommended humidity level mini - maxi	Use
 Retrash	170°C 70% steam	Refreshing yesterday's bread. Recommended for baguettes, loaves, round breads and croissants.
 Grill ventilated + steam	150°C 130°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recommended to bake dishes while keeping some moisture inside the dish, ideal for gratins such as pasta bakes. In order to avoid drying out the bottom of the dish.
 Traditional steam	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%	Recommended for vegetables, such as stuffed tomatoes and courgettes for example, which need humidity and ventilation to avoid drying out.
 Circulating heat + steam	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recommended for gentle meat cooking (<70" in the middle) such as duck, beef and veal.
 Steam 100%	100% 50% - 100%	To cook with steam only.



Warning

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

5 MANUAL COOKING MODE



*Pre-heat your oven empty before cooking

Position	T°C	recommended min / max	Use
 Fan combined**	205°C	35°C - 180°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Fan-assisted**	190°C	35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Traditional**	200°C	35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 ECO COOKING**	150°C	35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Ventilated grill**	150°C	100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit- roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Ventilated floor**	180°C	75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Variable grill	4	1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking controlled by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.

*Cooking mode as per standard EN 50350-1: 2018 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.

5 MANUAL COOKING MODE

Position	Recommended T°C mini - maxi	Use
 Keep warm	50°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioches, etc. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrost	55°C 35°C - 75°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).
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food items such as fruits, vegetables, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific table on P.15.



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



Advice on how to save energy

Avoid opening the door during cooking to avoid heat escaping from the oven.

• 5 MANUAL COOKING MODE

STARTING A COOKING PROGRAMME

IMMEDIATE COOKING

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

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

CHANGING THE TEMPERATURE

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

This can be adjusted as follows:

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

STEAM PERCENTAGE

For contained cooking



the oven recommends an ideal steam percentage.

To modify this, select steam and confirm.

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

COOKING TIME

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

SETTING THE COOKING END TIME (delayed start)

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

- Select cooking end time and confirm.

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

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

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

STOPPING COOKING IN PROGRESS

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

Select "STOP".

Confirm by selecting "YES" then validate or select "NO" and validate to continue cooking. You can also stop cooking by pressing and holding the oven stop key.

• 6 COOKING TIPS



DRYING FUNCTION

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



Only use fresh food. Wash the food carefully, drain and wipe.

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

GUIDE TABLE TO DEHYDRATE YOUR FOOD

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 5 mm slices, 200 g per grill pan)	60°C	5-8	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	80°C	8	1 or 2 grill pans
Herbs	80°C	8	1 or 2 grill pans

• 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF THE AUTOMATIC MODE

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

AI

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

STEAM COOKING

Select the "Steam cooking" mode for a traditional recipe associated with steam for which you need assistance from the oven.

Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.

7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES

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

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

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



Tip

100%: 100% steam auto recipes

30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam.



Tip

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

MEAT	AI	STEAM COOKING
TURKEY FILLET		100%
CHICKEN BREASTS		100%
VEAL FILLET		30%
PORK FILLET		100%
VEAL TENDERLOIN	0	
SHOULDER OF LAMB	0	30%
VEAL RIBS	0	
VEAL ROAST	0	30%
PORK SHANK	0	
PORK LOIN	0	
FILLET MIGNON		30%
PORK ROAST	0	30%
DEER ROAST	0	
Beef	0	30%
DUCK	0	30%
DUCK BREAST	0	30%
TURKEY LEG	0	

7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES



Tip

100%: 100% steam auto recipes

30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam

FISH	AI	STEAM COOKING
FRESH FISH FILLET		100%
TROUT	0	100%
SALMON	2	100%
LARGE FISH	0	100%
SMALL FISH		100%
SEA BASS		100%
LOBSTER	2	
FISH TERRINE	0	10%
SALMON CASSEROLE		10%
MUSSELS		100%
COOKIES		100%
SHRIMP		100%
LANGOUSTINES		100%

TYPE OF FOOD	AI	STEAM COOKING
STUFFED VEGETABLES	0	10%
STUFFED POTATOES	0	10%
CASSEROLE	0	10%
CHEESE TART	0	
SAVORY TART	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
POTATO GRATIN	0	10%
SOUP/S		10%
VEGETABLE CLAPNETE	0	
VEGETABLE CROQUET		10%
RISEITO		10%
FRESH MEALS		10%
FROZEN MEALS		10%

7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES



Tip

100%: 100% steam auto recipes

30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam

VEGETABLES	AI	STEAM COOKING
BROCCOLI SPRIGS		100%
PEAS		100%
CARROTS		100%
GREEN BEANS		100%
BROCCOLI		100%
CALIFLORNE		100%
POTATOES		100%
LEGS		100%
COURGETTES		100%
PUMPKIN		100%
ASPARAGUS		100%
CELERY		100%
SQUASH		100%
CHARD		100%
SPINACH		100%
ARTICHOKE		100%

BREAD AND DOUGHS	AI	STEAM COOKING
FRESH DOUGH		30%
PRE-COOKED BREAD		30%
BUNDS	3	
SPQUETTES	3	30%
BREAD	3	30%
SHORTCRUST PASTRY	3	
PUFF PASTRY	3	

7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

PRESENTATION OF DISH CATEGORIES



Tip

100%: 100% steam auto recipes

30%: auto recipes paired with a supply of 30% to 80% steam

DESSERTS	AI	STEAM COOKING
GOOD FLAV		10%
PLAIS / CREAM		10%
NUT CAKE		10%
SPONGE CAKE	10	10%
APPLE CAKE	10	10%
ROUND CAKE		10%
LEAP CAKE	10	10%
CHOCOLATE CAKE	10	
YOGHURT CAKE	10	
FRUIT CRUMBLE	10	
FRUIT PIE	10	
BISCUITE/COOKIES	10	
CLIFFCAKE	10	10%
CHOCOLY PASTRY	10	
CRÊPE CARAMEL	10	

• 7 *AUTOMATIC COOKING MODE*

STARTING AN AUTOMATIC COOKING PROGRAMME

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

IMMEDIATE COOKING

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

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

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

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

 For certain AI recipes the oven must be preheated before you place your dish in it.

You may open your oven to taste your dish at any time during cooking.

8 OTHER FUNCTIONS

COOKING END OPTIONS (ACCORDING TO THE TYPE OF COOKING)

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

CRISP

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

Select a cooking function, add the temperature and set a cooking time; cooking again. Then select the "Crisp" function and confirm by pressing the control knob.

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



Note:

The "CRISP" option may be configured at the start of cooking, during cooking or at the end of the set cooking time.

ADD 5 MIN (only in manual mode)

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

KEEP WARM

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

8 OTHER FUNCTIONS



FAVOURITES

AVAILABLE FOR THE MANUAL AND AUTO MODES

The "FAVOURITES" function lets you save 3 manual cooking modes and 3 auto cooking modes that you make frequently.

During a manual or auto cooking programme, press the control knob and turn it to "Add to favourites". To save it, press to confirm.

Your cooking is then memorised as "FAVORi MANUAL 1".

Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 favourites are already used up, any new memorisation will replace the favourite you selected.

TIMER FUNCTION

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

- Select the "TIMER" function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

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

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

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

To cancel, return to the minute minder menu and set to 00:00.

If you press the control knob during the countdown you will stop the minute minder.

CLEANING AND MAINTENANCE

EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

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



CLEANING THE INNER GLASS

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



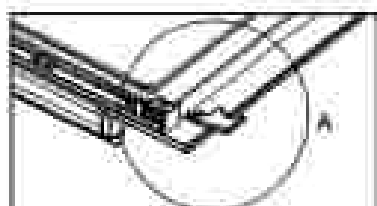
Warning
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass even door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

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



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



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



9 CARE

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



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

Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid.

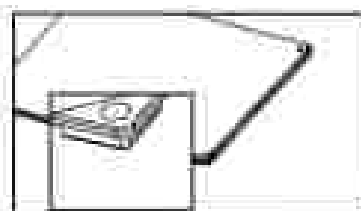
Do not soak the glass panel in water.

Do not use abrasive creams or scouring sponges. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

After cleaning, replace the 1st glass pane in the door.

Reposition the 2 black rubber stops on the front corners of the 2nd pane.

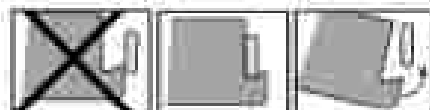
Then replace the door and the 2nd pane, positioning it on top of the first.



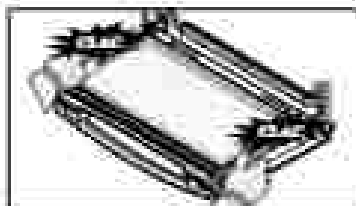
Place the external glass frame assembly back in the door.



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



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



Your appliance is now ready to use again.

PYROLYTIC SELF-CLEANING



"CLEANING" FUNCTION (the cavity)



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

This oven is equipped with a pyrolysis cleaning function.

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate sooting 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.

PROGRAMMING A PYROLYSIS CLEANING CYCLE

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



Pyro Eco in 1h30
for cleaning to save energy.



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

IMMEDIATE CLEANING

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

- Select the most suitable self cleaning cycle, for example Turbo Pyro, and confirm.

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

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

At the end of the pyrolysis cycle, 0:00 flashes.

A cooling phase occurs after each pyrolysis and your oven remains unavailable during this time.



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

SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the cooking function symbol.

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

After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

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



EMPTYING FUNCTION (water tank)



Empty the tank every time before cooking.

Emptying may also be carried out when not cooking.

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

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

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

-- Automatic emptying after cooking:

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

You may choose not to empty the tank by selected "I refuse", otherwise select "I accept" and confirm.

Select a **SPEED** or **FULL** emptying cycle and confirm.

The tray will open automatically to be emptied.

SPEED emptying:

Only if the user wants to use the combination steam oven again immediately.

Emptying time: approximately 20 seconds.

FULL emptying:

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

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

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

Confirm by pressing the knob to start emptying.

The emptying time displays on the screen.

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



DESCALING FUNCTION (steam boiler)

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

You must regularly descale the boiler.

When the oven suggests "descaling recommended" you may decide not to do it by selecting "I refuse" and confirm.

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



Warning

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

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

- Select the "Descal" cycle and confirm.

The tray opens automatically.

Proceed step by step.

PHASE 1: EMPTYING

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

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

PHASE 2: CLEANING

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

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

PHASE 3: RINSING

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.

The "Rinsing" cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

PHASE 4: EMPTYING

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

- Place a container underneath the tray and confirm.

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

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

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



REPLACING THE LIGHT BULB



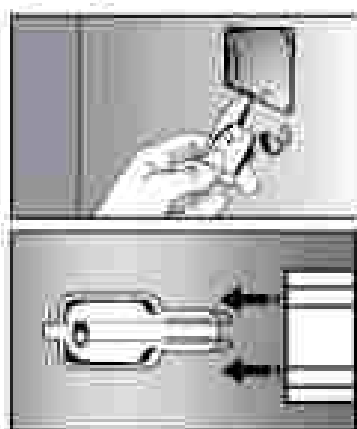
Warning

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

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, GE.

This product contains a light source with energy rating G.



You can replace the bulb yourself. First disassemble the left-hand side shelf support.

The bulb is accessible inside the oven.

Use the plastic stop as a lever to remove the glass.

Change the bulb (use a rubber glove to facilitate its removal) then reattach the glass.

Plug your oven back in.

10 TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

Questions	Troubleshooting and Solutions
• "A3" displays (Auto Stop system).	This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.
• Default code starting with "F".	Your oven has detected a problem. Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute. If the fault persists, contact the After Sales Service.
• The oven is not heating.	Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to "DEMO" mode (see settings menu).
• The oven light is not working.	Replace the bulb or fuse. Make sure the oven is properly plugged in. See chapter on replacing the light bulb.
• The cooling fan continues to operate after the oven stops.	This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the After Sales Service.
• There is water on the floor of the oven.	• The boiler is scaled. Follow the "DESCALING" procedure. If the fault persists, contact the After-Sales Service.
• 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.

**FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH
THE EN 60350 STANDARD**

Test	Cooking sequence	T°C	Shelf position	Time	Observations
Short-bread (8.4.1)	Fan-assisted	165	2	18-20 min	Pastry tray
	Tradition	200	2	20-25 min	Liksturn pastry tray
	Fan-assisted	165	3 / 1	22-25 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Small cakes (8.4.2)	Fan-assisted	155	2	22-25 min	Pastry tray
	Fan-assisted	160	3 / 1	22 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Savory sponge (8.5.1)	Fan-assisted	170	1	35-40 min	Preheated oven, mould on the grid + 5 min in switched off oven without preheating
	Tradition	175	1	45 min	2 levels (not applicable)
Apple tart (8.5.2)	Combined	180	1	50-55 min	20 cm mould on the grid
	Fan-assisted	180	3 / 1	50-55 min	Preheated oven: -Enamel plate on 1st level
Surface grill (9.1)	High grill	24	2	2-3 min	Preheat for 5 min Bread on grid with the door closed

Domestic Electric Oven - Product Fiche
As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/2016

Trade Mark	OE DIETRICH
Commercial code	DK84741*
Energy Efficiency Index (EII cavity)	84,4
Energy Efficiency Class	A
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,68kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,01kWh
Number of cookers	3
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	40l
European Union eco-label	

CS



VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Právě jste si zakoupili výrobek De Dietrich. Tuto věstu je důkazem naší vysoké úrovně a lásky a francouzského způsobu života.

Výrobky De Dietrich, které jsou výsledkem více než 300 let know-how, zděšňují spojením designu, autenticity a technologie ve službách kuchařského umění. Každé spotřebiče jsou vyrobeny z 100% nepřetržitých materiálů a mají dokonalou povrchovou úpravu.

Jsem přesvědčen, že tato vysoká kvalita zpracování umění nadšením do přípravy pokrmů uplatní svůj talent.

V neustálé snaze o ještě uspokojení našich požadavků vám oddělení zákaznického servisu společnosti De Dietrich zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Je nám ctí být vaším novým partnerem v kuchyni. Děkujeme vám za váš důvěru.



Společnost De Dietrich, která má výrobní závody ve francouzských městech Orléans a Verdunne, neustále usiluje o dokonalost a usazuje si výjimečně know-how při realizaci svých výjimečných výrobků. Mnoho našich spotřebičů je opááno značkou Origine France Garantie, která potvrzuje, že jsou vyrobeny ve Francii.

Toto označení zaručuje kvalitu a dlouhou životnost našich spotřebičů a také zaručuje jejich ekologičnost tím, že poskytuje jasný a objektivní údaj o jejich původu.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1844

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
1 INSTALACE	6
Výběr místa a vestavění	6
Připojení ke zdroji napájení	6
2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
Ochrana životního prostředí	7
3 POKLAD TROUBY	8
Ovládání tlačítky a displej	8
Uzamčení ovládacího panelu	9
Přislušenství (podle modelu)	10
Speciální plech pod potraviny v režimu 100 % PÁRA	10
Pínací souprava	11
4 SPUŠTĚNÍ A SEŘÍZENÍ	12
První uvedení do provozu	12
Nabídka nastavení (v závislosti na modelu)	12
5 REŽIM RUČNÍ PEČENÍ	13
Zahájení pečení	16
6 DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ	17
Funkce sušení	17
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ	18
Popis automatického režimu	18
Popis kategorií jídel	19
Zahájení automatického pečení	23
Omezení pečení	23
8 DALŠÍ FUNKCE	24
Možnosti konce pečení (v závislosti na typu pečení)	24
Obilné	25
Funkce minuty	25
9 UDRŽBA	26
Čištění a údržba	26
Samočištění pyrolyzou	28
Funkce vyprázdnění	29
FUNKCE ODSTRANOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE	30
Výměna žárovky	31
10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ	32

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

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



Toto zařízení musí být instalováno ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

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

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

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

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ

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

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

— Při použití funkce čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání. Dbejte na to, aby se k troubě nepřiblížovaly děti.

— Při čištění vnitřku trouby musí být trouba vypnutá.

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

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

UPOZORNĚNÍ

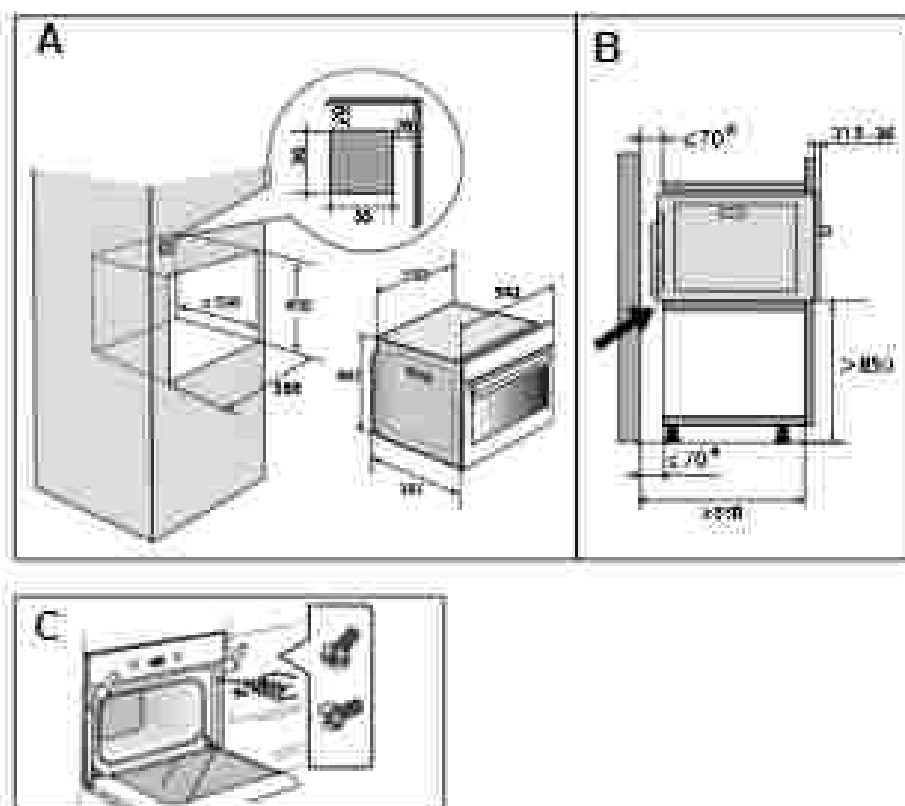
Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Zásah proveďte, až zařízení vychladne. K odšroubování stínítka a žárovky použijte gumovou rukavici, abyste usnadnili jejich vyjmutí.

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

— Nepoužívejte spotřebič pro

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR MÍSTA A VESTAVĚNÍ



Na výkresech jsou uvedeny rozměry nábytku, do kterého bude trouba vložena. Tento spotřebič lze instalovat samostatně pod pracovní desku (obr. A) nebo do vestavného nábytku (obr. B).

Upozornění: pokud je spodní strana nábytku otevírána (pod pracovní deskou nebo ve vestavném nábytku), musí být prostor mezi stěnou a pracovní deskou, na které je trouba umístěna, maximálně 70 mm* (obr. C).

Když je nábytek vzadu uzavřen, vytvořte otvor 50 x 30 mm pro průchod elektrického kabelu.

Připevněte troupu k nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové patky a nejprve vyvrtajte otvor o průměru 2 mm, aby nedošlo k rozštěpnutí dřeva. Troupu připevněte 2 šrouby. Nasaďte zpět gumové patky.

Doporučení

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

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

PŘÍPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Trouba musí být zapojena pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 f + 1 N + zem), který musí být připojen k sítí 220-240 V pomocí normalizované zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

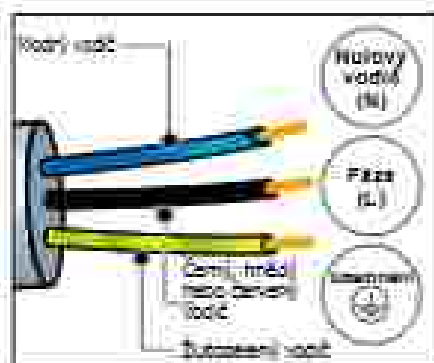
Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být spojen s uzemněním instalace. Instalační pojistka musí být dimenzována na 16 ampér.

Neodpovídání za nehody nebo incidenty způsobené neexistujícími, vadným nebo nesprávným uzemněním nebo nesprávným připojením.



Upozornění:

Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje přepojení



spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud dojde k poruše na troubě, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyměňte pojistku připojovacího vedení trouby.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



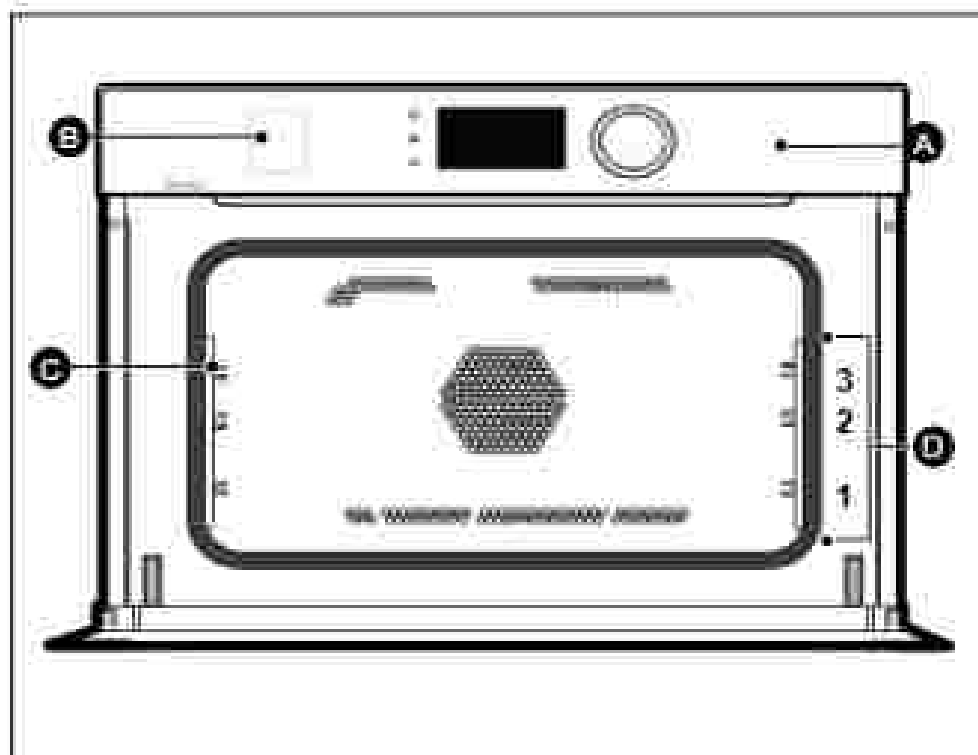
Spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je označeno tímto logem, které označuje, že použité zařízení nesmí být mícháno s jiným odpadem.

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

Podrobné informace o nebezpečích spojených místech pro vyřazení zařízení získáte na obecním úřadě nebo u prodejce.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

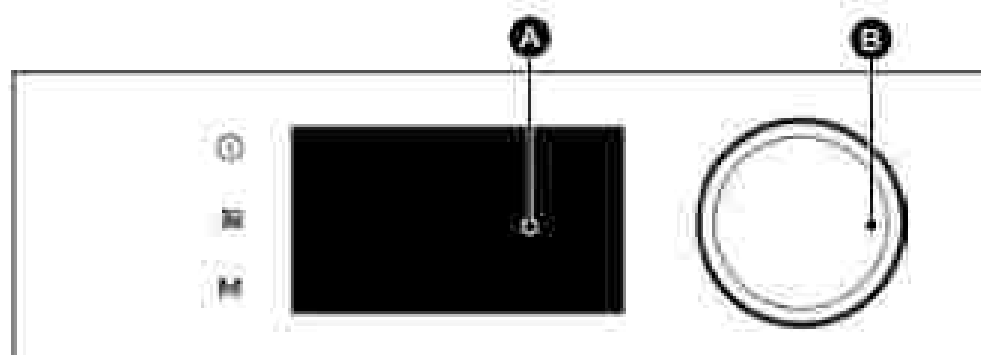


- A** Ovládací panel
- B** Pínicí šoupátko nadržá na vodu*
- C** Světlo
- D** Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)

* 2litrová (je určena pro použití 1000 W) elektrická konvice / vařič s automatickým vypnutím

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



Tlačítko vypnutí trouby (dlouhé stisknutí)



Tlačítko návrat (krátké stisknutí) / otevření paměti zálohy (dlouhé stisknutí)



Tlačítko pro přímý přístup do MANUÁLNÍHO režimu



Displej



Obroty knožík s tlačítkem uprostřed (krátké odmontovat)

- umožňuje vybrat programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty

- umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed

UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Stiskněte současně tlačítka ↶ a M, dokud se na displeji nezobrazí symbol



Ovládací tlačítka lze zamknout v přiložené pečeni i při vypnutí trouby.

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí I.

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka pro návrat ↶ a M, dokud symbol visacího zámku  z displeje nezdisparuje.

• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

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

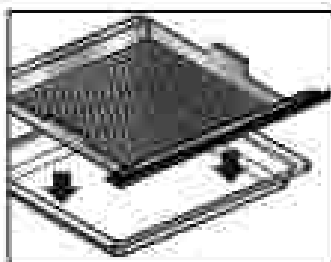


- Multifunkční odkapávací plech 45 mm
K visčení do vodotěsné řísti pod rošt.
Zachytává šťavu a tuk při grilování, můžete ho také naplnit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



SPECIÁLNÍ PLECH POD POTRAVINY V REŽIMU 100 % PÁRA

- 1- Děrovaný nerezový plech zabraňuje kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.
- 2- Víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody.



Umístíte děrovaný nerezový plech na víceúčelový plech a zasunete je do spodní vodní lázně v úrovni 1.



Pozor

Používejte pouze pro funkci vaření v režimu 100% pára. Nepoužívejte v jiných režimech vaření, neč spustíte čištění trouby pyrolyzou, vyjměte z ní plech.

• 3 POPIS TROUBY

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

- Plnění nádrže na vodu

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

Kapacita nádrže je 1 litr.

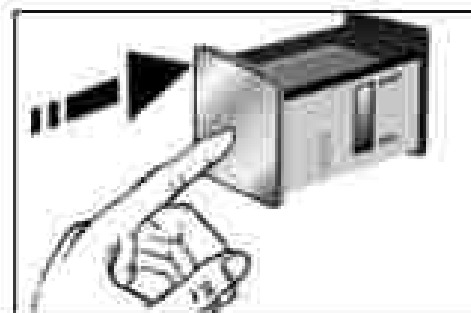
Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky. Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úroveň.

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

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

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

Pozor

Nepoužívejte měkkou ani demineralizovanou vodu.

Pozor

Před každým pečením vodu vypusťte. Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min, viz kapitola „Údržba – funkce vyprazdňování“.

• 4 SPUŠTĚNÍ A NASTAVENÍ

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- **Zvolte jazyk.**
Při prvním uvedení do provozu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.
- **Nastavení času**
Otáčením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrďte je jeho stiskem. Nyní trouba zobrazuje čas.

NABÍDKA NASTAVENÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte. Zobrazí se jednotlivá nastavení.
- Otáčným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.
- Dále nastavte parametry a potvrďte je.
- **Jas**
Vyberte požadovanou úroveň jasu.
- **Ovládací desčičkami**
Zobrazí se dvě volby nastavení. Poloha ON (Zapnuto), světlo zůstane svítit během celého vaření (kromě funkce ECO). V poloze AUTO se světlo trouby po určité době během pečení vypne. Vyberte si svou polohu a potvrďte.

ČAS

- Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte. Pokud je vaše trouba připojena, čas se automaticky aktualizuje. Máte také možnost uvést displej do konstantního režimu.

- **Režim spánku**
Položka ON (Zapnuto), displej se vypne po určité době.
Položka OFF (Vypnuto), ztišení jasu displeje po určité době. – Zvuk
Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování ticha zvukových signálů zvolte ZAP v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením VYP a následným potvrzením.

- **Jazyk**
Vyberte si jazyk a potvrďte.
- **Režim DEMO**
Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.
V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim výrobků, v obchodě se trouba nebude ohřevat.
- **Diagnostika**
V případě problému máte přístup do menu Diagnostika.
Při kontaktování popředajního servisu budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.
Možnost „Reset“ umožňuje vrátit troubu do továrního nastavení.

5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

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

Doporučená teplota (°C) min. – max.		Použití
Položka	Doporučená vlhkost min. – max.	
 Regenerace	170 °C 70 % pára	Rozpečení většího chleba. Doporučeno pro bagety, chléb, housky a painsanty.
 Grilování, odvápování páry	150 °C 130 °C – 250 °C 20 % 20 – 80 %	Doporučuje se pro zapékání při zachování malé vlhkosti uvnitř pokrmu, ideální například pro pokrmy, jako jsou zapékané těstoviny, aby se pokrm vespod nevysušil.
 Konvenční pára	200 °C 150 °C – 275 °C 20 % 20 – 80 %	Doporučeno pro zapečení, zejména rajčata nebo například pinané cukety, které potřebují vlhkost a větrání, aby nevyschly.
 Pečení s ventilátorem, pára	150 °C 120 °C – 250 °C 20 % 20 % – 80 %	Doporučeno pro šetrné pečení masa (<70° uvnitř), jako je kachna, novězí nebo telecí maso.
 Pára 100 %	100 % 50 % – 100 %	Pro teplenou úpravu pouze v páře.



Pozor

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

5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ



Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte

Pojma	Doporučená teplota (°C) min. - max.	Použití
 Pečení kombinované**	266 °C 35 °C - 180 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejdepe v keramické misce.
 Horlovzdušné pečení***	190 °C 35 °C - 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současně pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Tradiční ohřev**	200 °C 35 °C - 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejdepe v keramické misce.
 PEČENÍ ECO	150 °C 35 °C - 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péci bez předehřetí trouby.
 Gril a ventilátorem**	150 °C 100 °C - 250 °C	Grilování a pečení, škvárně a křupavě ze všech stran. Na nejspodnější úrovni lze zasunout plech pro zachycování šťávy. Doporučuje se pro velkou grilování nebo pečení, pro dobré propečení kyt a houbových žaber. Umísťuje zachovat škvárnou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem**	180 °C 75 °C - 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejdepe v keramické misce.
 Gril s proměnlivým výkonem	1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, kroců, krajčů chleba, křevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horkého topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu mřížky.

*Režim tepelné poměry prováděný v souladu s platnou normou EN 50360-1. Změně v provozních směrech s požadavky na označování energetickými štítky, dle směrnice EU č. 66/2014.

5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

Položka	Doporučená teplota (°C) Min. - max.	Použití
 Udržování teploty	50 °C 35 °C - 100 °C	Doporučujeme pro kynutí těsta na chleby, buřty, šišovku. Formu položte do spodní části, teplota nemá přesáhnout teplotu 40 °C (ohřívání těstů, rozmrazování).
 Décongélation (Rozmrazování)	35 °C 35 °C - 75 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krámem...). Rozmrazování masa, rýžůků spod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Sušení	50 °C 35 °C - 80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Viz konkrétní tabulka na str. 18.

 Nikdy nepokládajte sklo priamo na dno trouby, akumulované teplo by mohlo poškodiť email.

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

• 5 REŽIM RUČNÍHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např. Spodní ohřev s ventilátorem, stisknete páčku pro potvrzení, spustí se předehřívání. Pipnutí signalizuje, že vaše trouba dosáhla nastavené teploty, pokrm můžete vložit do trouby na doporučenou úroveň.

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

ÚPRAVA TEPLOTY

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

Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Zvolte symbol teploty a poté potvrďte.
- Otačením knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrďte.

PROCENTO PÁRY

Pro kombinované pečení



trouba doporučuje ideální procenta páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte výšku a potvrďte.

Zadejte nové procento páry (mezi 20 a 60 %), otačením páčky a poté potvrďte zvolenou hodnotu.

DOBA PEČENÍ

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

NA STAVENÍ KONCE PEČENÍ (odložený start)

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

- Vyberte konec pečení a potvrďte.

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

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

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

VYPNUTÍ PROBÍHÁJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Zvolte možnost „STOP“.

Potvrďte volbou „ANO“ a poté potvrďte, nebo zvolte „NE“ a potvrďte pro pokračování pečení. Pečení můžete také zastavit druhým stisknutím tlačítka pro vypnutí trouby.

• 6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

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



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

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

Použijte síťku na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuněte je na síťky na úrovních 1 a 3). Velmi šetrná 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	Přísušková síť
Jadrovité ovoce (plátky o tloušťce 3 mm, 200 g na rošt)	60 °C	5-8	1 nebo 2 rošty
Peckovité ovoce (lískavky)	60 °C	8-10	1 nebo 2 rošty
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrouhaná a blanšírovaná	60 °C	5-8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Aromatické bylinky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

POPIS AUTOMATICKÉHO REŽIMU

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

AI

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

PEČENÍ V PÁŘE

Režim „Pečení v páře“ je vhodný pro klasický recept využívající páru, u něhož potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla.

Z nabídky si pouze vyberete druh poltaviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL

V hlavní nabídce zvolíte ovládním knoflíku funkcí „AUTO“ a potvrdíte. Vybrat můžete z různých kategorií pokrmů.

- Maso, Ryby, Pokrmý, Zelenina, Oměš a řstovny, Zkusky.

Ovládním knoflíkem zvolíte požadovanou funkci a volbu potvrdíte.



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty z 30 % až 80 % páry



Doporučení

Při každém pečení vám trouba před vložaním pokrmu sdělí, do jaké úrovně reātu máte pokrm vložit.

MAŠO	AI	PEČENÍ V PÁŘE
kuřecí řízek		100 %
kuřecí prsa		100 %
teusci kuskus		30 %
veškoví kuskus		100 %
masová tekutina	0	
masová maso	0	30 %
teusci šoska	0	
teusci pečeníš	0	30 %
veškově kuskus	0	
veškově kuskusce	0	
kuřecí kuskus		30 %
veškově pečeníš	0	30 %
kuřecí pečeníš	0	
kuřecí	0	30 %
kuskus	0	30 %
kuřecí prsa	0	30 %
kuřecí pravice	0	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty z 30 % až 80 % páry

RYBY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
filet z čerstvého ryba		100 %
steak	30	100 %
losos	30	100 %
veľká ryba	30	100 %
malé ryby		100 %
čoko		100 %
hově	30	
zvěřina	30	30 %
losos v rukověti-hově		30 %
slaný koláč		100 %
hově		100 %
krabice		100 %
čokolice		100 %

POKRMY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
roztavená zelenina	30	30 %
ručník zelenina	30	30 %
čokolice	30	30 %
slaný koláč	30	
slaný koláč	30	
quiche	30	
hově	30	
gratinované zeleniny	30	30 %
čokolice		30 %
gratinované zeleniny	30	
čokolice zelenina		30 %
quiche		30 %
čokolice zelenina		30 %
quiche zelenina		30 %

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 60 % páry

ZELENINA	AI	PEČENÍ V PÁŘE
okurkovičky nakrájené		100 %
okurky		100 %
hrášek		100 %
brokolice		100 %
brokolice		100 %
okurky		100 %
brambory		100 %
okurky		100 %
hrášek		100 %
hrášek		100 %
okurky		100 %
okurky		100 %
okurky		100 %
okurky		100 %
brambory		100 %
brambory		100 %
brambory		100 %

CHLÉB A TĚSTOVINY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
okurkovičky nakrájené		30 %
okurkovičky nakrájené		30 %
okurky	0	
okurky	0	30 %
okurky	0	30 %
okurky	0	
okurky	0	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

PREZENTACE KATEGORIÍ JÍDEL



Doporučení

100 %: automatické recepty 100 % v páře

30 %: automatické recepty s 30 % až 60 % páry

DEZERTY	AI	PEČENÍ V PÁŘE
vanilkový koláč		30 %
vanilkový dort		30 %
čokoládový koláč		30 %
mléčkový dort	☐	30 %
zmrzlý koláč	☐	30 %
sladký chlébiček		30 %
mléčkový chlébiček	☐	30 %
čokoládový dort	☐	
zmrzlý dort	☐	
šlehačkový sladký koláč	☐	
koláč s ovocem	☐	
tušník	☐	
vanilka	☐	30 %
šlehačkový dort	☐	
vanilkový dort	☐	

• 7 REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce vyberete režim „AUTO“ a potvrdíte.

Trouba vám nabídne několik kategorií pokrmů (Maso, Ryby, Pokrmy, Chléb a těstoviny, Dezerty).

V závislosti na vybraném pokrmu nebo stavu trouby (již horké) nabídne režim AI vypočítá hmotnost, kterou budete muset v případě potřeby před potvrzením upravit. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení a parametry teploty. Zobrazí se výška vložení do trouby, včetně její a potvrdíte.

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

 U některých receptů AI je nutná před vložení pokrmu troubu předehřát.

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

• 8 DALŠÍ FUNKCE

MOŽNOSTI KONCE PEČENÍ (V ZÁVISLOSTI NA TYPU PEČENÍ)

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

KŘUPAVÝ POKRM

Na konci pečení můžete pokrm opět pomocí funkce „Křupavý pokrm“.

Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu

pečení. Zvolte funkci „Křupavý pokrm“ a potvrďte stisknutím páčky.

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

PŘIDAT 5 MIN (pouze v manuálním režimu)

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



Poznámka:

Možnost „KŘUPAVÝ POKRM“ lze nakonfigurovat na začátku vaření, během vaření a na konci naprogramovaného vaření.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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

• 8 DALŠÍ FUNKCE



OBLÍBENÉ

K DISPOZICI PRO RUČNÍ A AUTOMATICKÉ REŽIMY

Funkce „OBLÍBENÉ“ vám umožňuje uložit do paměti 3 manuální režimy vaření a 3 automatické režimy pečení, které často používáte.

Při ručním nebo automatickém pečení stisknete knoflík a otočením knoflíku vyberete „Přidat k oblíbeným“. Pro uložení do paměti stisknete pro potvrzení.

Váš postup se poté uloží do „RUČNÍ OBLÍBENÉ 1“.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

Pozn.: Jako-li všechny 3 paměti již obsazeny, nová ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených oblíbených položek.

FUNKCE MINUTKY

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

- Ovládním knoflíkem zvolíte funkci „MINUTKA“ a volbu potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s.

Nastavte minutku stáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vstápním se spustí odpočítávání.

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

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoliv změnit nebo zrušit.

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

VNĚJŠÍ PLOCHY

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

Boční strany s vodicími lištami:

Nadvedněte přední část rámu s lištami, zatlačte na celý rám a vyměňte nádek na přední straně z jeho úložení. Potom se rám jemně zatáhnete směrem k sobě, abyste uvolnili zadní nádky. Vyměňte takto obě lišty.



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

Upozornění

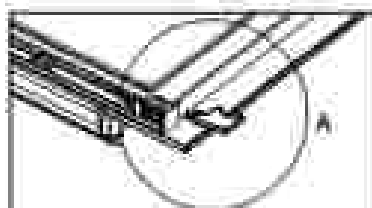
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškození povrchu, případně i k prasknutí skla.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



Vložte záložku na příslušné místo  vpravo.



Použije se jako páka k uvolnění rámu ze sklem. Tímtož postup zopakujte vlevo.



9 ÚDRŽBA

Vyměňte rám se sklem.
Vyměňte sestavu vnitřních skel dříve
jeho očištění.

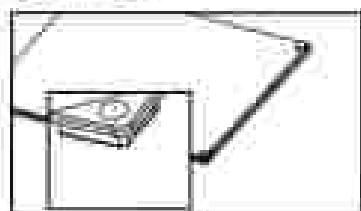


Tato sestava tvoří 2 skla, přičemž první má
2 pryčové zástrčky ve 2 předních místech.

Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a
prostředkem na nádobí.
Naplněte sklo do vody.
Napouštějte krémové čistící prostředky
an. drsné houby. Opatrně je pod
tekoucí vodou a otřete hadříkem
bez chlupů.
Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do
drážky.

Přenesíte 2 černé gumové zástrčky na
předních místech 2. skla.

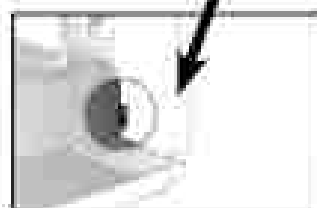
Poté vraťte do drážek druhé sklo, umístěte
ho na první sklo.



Vraťte do drážek celý rám s vnitřními skly.



Dívejte na správné zasunutí rámu pod
drážku u zástrčky.



Přesvědčte rám k uzavření, ušlých
zaknutí. Nešlých na samotný rám.



Vše spočívá je opět provozuschopný.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU



FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)



Před čištěním pyrolýzou vypněte přetlačovací tlačítko. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá přetlačovací namočitelná a pyrolýzou (posuvné řátky, plech na pečivo, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

Tato trouba je vybavena funkcí čištění pyrolýzou.

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

Než spustíte pyrolýtické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navléčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

SPUŠTĚNÍ CYKLU ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

K dispozici jsou dva cykly pyrolýzy. Doba jsou přednastavená a nelze je upravit.



Pyro Eco: za 1:30 h
pro čištění umožňující šetřit energii.



Pyro Turbo: do 2:00 h
slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

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

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení. Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol  oznamující, že dvířka jsou zablokována.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

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



Po vychladnutí trouby seřete vnitřím hadrem bílý popel. Trouba je čista a lze ji znovu použít k pečení.

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol pečení a potvrďte.

- Nastavte stiskem knoflíkem počítaný čas konce pyrolýzy a potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka .



FUNKCE VYPRAŽDNĚNÍ (nádrže na vodu)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

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

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

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění: SPEED nebo COMPLETE (viz podrobnosti níže) a postupuje stejným způsobem jako při automatickém vypuštění po pečení.

Automatické vypuštění po pečení:

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

Můžete zvolit, že vypuštění neprovedete výběrem možnosti „Odmítám“ (Je refuse) a potvrzením. Jinak zvolte „Souhlasím“ (J'accepte).

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo COMPLETE a potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.

Vypuštění SPEED:

Pouze v případě, že uživatel once okamžitě znovu zahájí pečení v páře.

Čas vypuštění je cca 20 sekund.

Vypuštění COMPLETE:

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

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

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



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

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

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



Pozor

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

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

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Soupatko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

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

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

KROK 2: ČISTĚNÍ

- Nalijte 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

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

KROK 3: PROPLACH

Naplníte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod Soupatko nádobu a potvrďte.

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

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

Je zapotřebí druhý proplach, naplníte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod Soupatko nádobu a potvrďte.

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

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

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



VÝMĚNA ŽÁROVKY



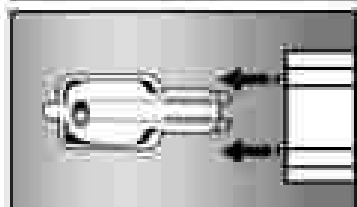
Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.

Produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti E.



Nejfunčnší žárovku můžete vyměnit sami. Nejprve odeberte levou boční vodič lištu.

Žárovka je přístupná zevnitř trouby.

Vyměňte ochranné sklo použitím plastové zarážky jako páky.

Vyměňte žárovku (pro snazší demontáž použijte gumové rukavice) a ochranné sklo znovu nainstalujte.

• Troubu znovu zapojte do sítě.

10 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Chyby	Odpovědi a řešení
- Zobrazí se údaj „A.S“ (systém Auto Stop – automatické vypnutí).	Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete učitat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.
- Kód chyby začínající písmenem „F“.	Trouba zhlédla závadu. Troubu na 30 minut vypněte. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.
- Trouba neohřeje.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídka nastavení).
- Žárovka trouby je neturnační.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena. Viz kapitola Výměna žárovky.
- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po skončení pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.
- Na dně trouby se nachází voda.	Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro UČISTĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.
- Neprobíhá čištění pyrolyzou.	Zkontrolujte zavření dveří. Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.
- Na displeji bliká symbol „uzamčení dveří“.	Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

**TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY
EN 60350**

Zkouška	Program pečení	Teplota (°C)	Drvek vodící listy	Doba	Poznámky
Sušenky (8.4.1)	Pečení s ventilátorem	165	2	18-20 min	Cukrářský plech
	Konvenční pečení	200	2	20-23 min	Cukrářský plech Useluni
	Pečení s ventilátorem	165	3 / 1	22-25 min	Předehřátá trouba - Cukrářský plech - Glazovaná miska
Čajové pečivo (8.4.2)	Pečení s ventilátorem	165	2	22-25 min	Cukrářský plech
	Pečení s ventilátorem	160	3 / 1	22 min	Předehřátá trouba - Cukrářský plech - Glazovaná miska
Piškek (8.5.1)	Pečení s ventilátorem	170	1	35-40 min	Předehřátá trouba, forma na roštu + 5 min ve vypnuté troubě bez předehřevu
	Konvenční pečení	175	1	45 min	2 drvek (nepoužije se)
Vaníkový kolečko (8.5.2)	Kombinované pečení	180	1	50-55 min	20 cm forma na roštu
	Pečení s ventilátorem	180	3 / 1	50-55 min	Předehřátá trouba - Glazovaná miska - 1. drvek
Prochá roštu (9.1)	Gril	P4	2	2-3 min	Předehřátí 5 min Chléb na roštu Zavřená dvířka



DA

KÆRE KUNDE,

De har lige anskaffet et De Dietrich produkt. Dette valg afbærer dine høje standarder lige så meget som din smag for det bedste kvalitets.

Som æsteter til over 100 år knowhow er De Dietrich kreationer indbegrebet af samspillet mellem design, autoritet og teknisk i den kunstneriske kunst. Hver af vores apparater er fremstillet af de fineste materialer og tilbyder en upåstøget finish i høj kvalitet.

Vi er stolte på at denne høje kvalitet vil gøre det muligt for professionelle kunder at udstyke deres køkken med os.

De Dietrich Consumer Service står til din rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og foreslå, så vi bedre kan opfylde dine krav.

Vi er glade over at være din nye partner i køkkenet og takker dig for din tillid.



Med sine fabrikker i Flammberg, i Orliani og Vendôme, byder De Dietrich en konstant søgen efter ekspertise og viden om en anerkendt knowhow inden for design af perfekt franske produkter. Mange af vores apparater er certificeret med Origine France Garantie-mærket, en anerkendelse, der vittner om, at de er fremstillet i Flammberg.

Dette mærke garanterer ikke kun kvaliteten og holdbarheden af vores apparater, det garanterer også deres sportyhed, hvilket giver en klar og objektiv indikator af deres oplyselse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FØRSIGTIGHEDSREGLER	4
1 INSTALLATION	6
Vælg mellem placering og indbygning	6
Elektrisk tilslutning	6
2 MILJØ	7
Beskyttelse af miljøet	7
3 PRÆSENTATION AF OVNE	8
Begreber og display	8
Læsning af tastene	9
Tilbehør (ifølge modellen)	10
Special fødevarerpakke til 100 % damp	10
Skulle til påfyldning	11
4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER	12
Første brugtagning	12
Menuen indstillinger (ifølge modellen)	12
5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION	13
Start af en tilberedning	16
6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING	17
Funktionen tørring	17
7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION	18
Præsentation af automatisk funktion	18
Præsentation af kategorier af retter	19
Start af en automatisk tilberedning	23
Øjeblikkelig tilberedning	23
8 ANDRE FUNKTIONER	24
Indstillinger for afslutning af tilberedning (afhængigt af tilberedningstype)	18
Favoritter	25
Funktion for minutur	26
9 VEILIGHEDSOPLYSNINGER	26
Rengøring og vedligeholdelse	26
Selvrensning via pyrolyse	28
Funktionen tænding	29
Afrøgningsfunktion	30
Udsugning af pære	31
10 FEJL OG LØSNINGER	32

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



Dette apparat skal installeres i en højde på mindst 850 mm fra gulvet.

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

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



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

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

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

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

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

VIGTIGT OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

PAS PÅ:

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

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

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

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

PAS PÅ:

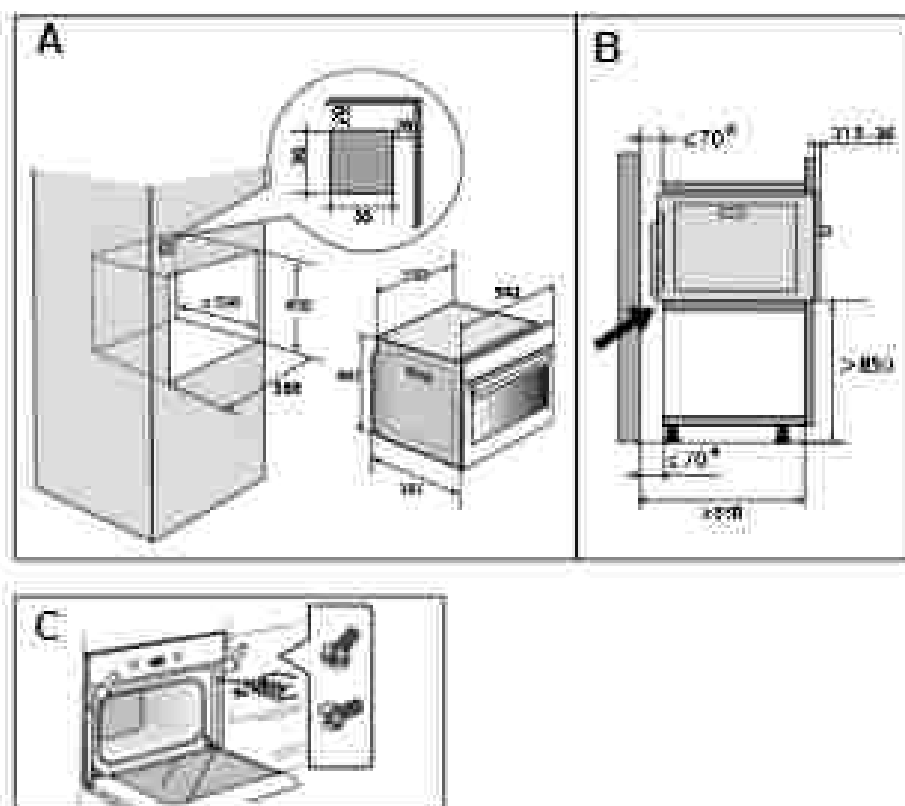
Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet. Brug en gummihandske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.

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

— Der må ikke anvendes damprenseapparat. Apparatets specifikationer må ikke ændres, da det vil 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).

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

Fæstner 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. Fæstner ovnen ved hjælp af de 2 skruer. Sæt gummiholderne på plade igen.



Gode råd

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

ELEKTRISK TILSLUTNING

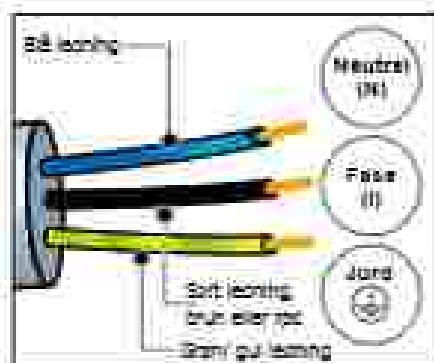
Ovenn er forsynet med et standardiseret forsyningskabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 fase + 1 neutral + jord), som skal forbindes til et ledningsnet med 220-240 volt ved hjælp af et standard stikontakt i henhold til CEI 60065 eller en anordning med færdigbetalt afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Bevægelsesledningen (grøn-grøn) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord. Installationens styring skal være på 16 A. Vi kan ikke drages til ansvar for ulykker eller uheld på grund af en manglende, beskadiget eller ukorrekt jordforbindelse eller i tilfælde af ikke korrekt tilslutning.



Vigtigt

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres



af en kvalificeret elektriker. Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovenn afbrydes, eller ovenn sluktes, før.

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 genbrugspladser.



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.

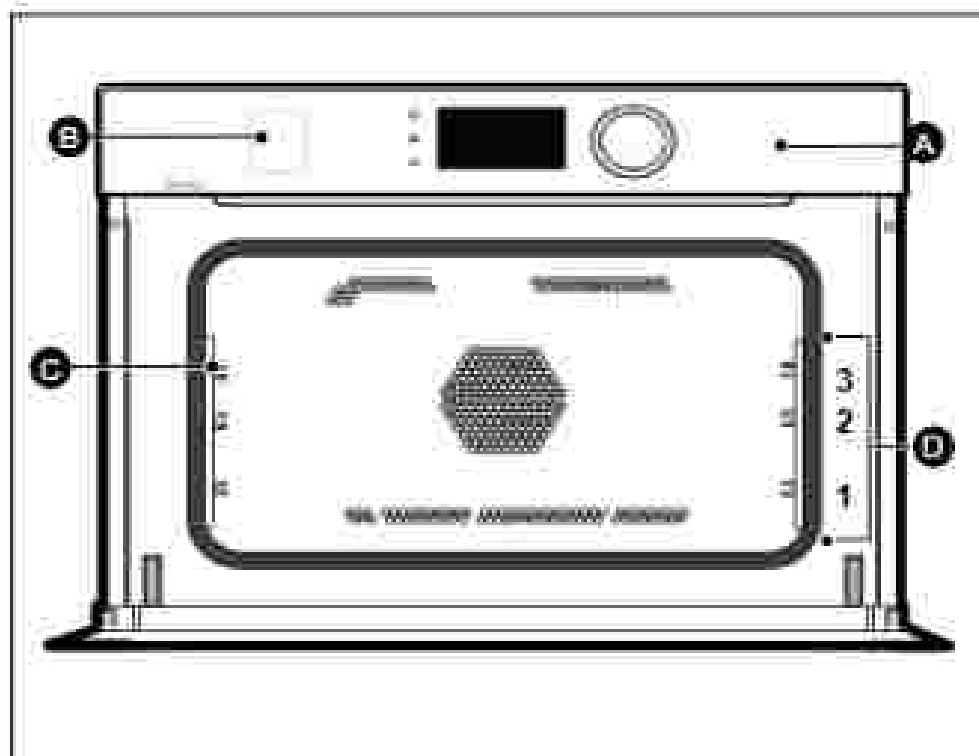
Genindgangen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's

direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

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

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

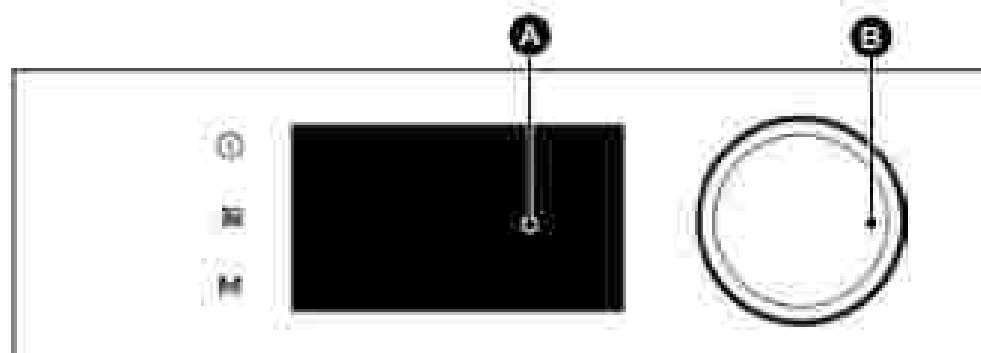
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN



- A** Betjeningspanel
- B** Skumt til påfyldning af vandlåserr
- C** Lampe
- D** Ribber (3 disponible højder)

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGER OG DISPLAY



Stop/tast til oven (længst tryk)



Tasten Tilbage (kort tryk)/Åbn dampkuffen (længst tryk)



Tast til direkte adgang til MANUEL funktion



Display



Dræjeknap med trykfunktion i midten (kan ikke afmonteres)

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

LÅSNING AF TASTERNE

Tryk samtidigt på tasten Tilbage  og M, indtil symbolet  vises på displayet.

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

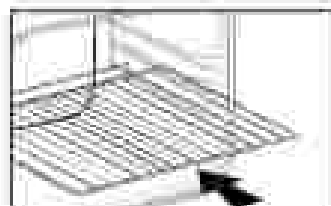
BEMÆRK: Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

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

3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (IFØLGE MODELLEN)

- Rister net, der ikke kan vippe.
Risten kan anvendes til at stille fæde og forme ind i ovnen med fæde, som skal steges eller grilles. Den kan også anvendes til at grille kød (lægges direkte på risten).
Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



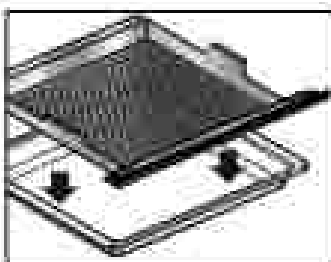
- Universalplade, brædepande 45 mm.
Indsættes i ribberne under risten. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillede kød. Den kan også fyldes hæld med vand til tilberedning i vandbad.



SPECIEL FØDEVAREBAKKE TIL 100 % DAMP

- 1- Hullet maxplade for at undgå kontakt mellem maden og kondensvandet.
- 2- Universal brædepande 45 mm til opsamling af kondensvand.

Sæt den hule maxplade på universalpladen, og indsæt dem på ribberne på det lave niveau 1.



Vigtigt

Skal kun bruges til funktion med tilberedning ved 100 % damp. Må ikke bruges til andre tilberedningsmåder. Pladerne skal tages ud af ovnen før rengøring af ovnen ved brug af pyrolyse.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

SKUFFE TIL PÅFYLDNING

- Påfyldning af vandtanken

Før hver nye tilberedning med damp, skal du huske at fylde vandtanken.

Vandtanken kan indeholde 1 liter.

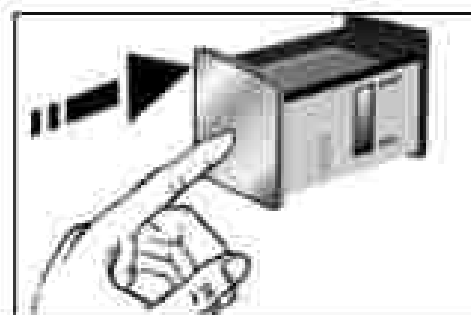
I starten af tilberedning med kombineret damp åbnes skuffen til påfyldning automatisk.

Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum. Mærkingen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



Gode råd

Når du fylder tanken, kræves der nogle få sekunder til at stabilisere vandtrykket.

Efterfyld om nødvendigt.



Vigtigt

Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.



Vigtigt

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

• 4 IBRUGTAGNING OG INDSTILLINGER

FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

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

- Indstil klokken

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

Oven viser klokken.

MENUEN INDSTILLINGER (IFØLGE MODELLEN)

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

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

Indstil derefter parametrene, og godkend dem.

- Belysning

Vælg den ønskede lysstyrke.

- Styring af lampen

Der er to indstillingsmuligheder: I positionen ON forbliver lyset tændt udder al madlavning (undtagen i ECO-funktionen).

I positionen AUTO slukkes ovnlyset efter et bestemt tidsrum under madlavningen. Vælg den ønskede position, og bekræft.

KLOKKEN

Ændr indstillingen af timer. Godkend, og ændr indstillingen af minutter, og godkend igen. Hvis ovnen er tilsluttet internettet, indstilles klokken automatisk. Du kan også sætte displayet i standby.

- Standby

Positionen ON, displayet slukker efter en indstillet tid.

Positionen OFF, lysstyrken reduceres efter en indstillet tid.

- Lyden

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

- Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.

- Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

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

- Fejlfindning

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

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

Indstillingen "Reset" giver dig mulighed for at gendanne din ovn til dens oprindelige tilstand.

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

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

		T °C anbefalet mini - maks.	
Position	Anbefalet fugtighed mini - maks.	Anvendelse	
 Optilskning	170 °C 70 % Damp	Gør brød fra dagen før lækker. Anbefales til baguetter, brød, lækkerier og profiteroles.	
 Damp +turbo+ grill	150 °C 130 °C - 250 °C 20 % 20 % - 80 %	Anbefales til grøntering, hvor der holdes en smule fugt inde i tilberedningen, ideelt f.eks. til grønt som pastagratin, så tilberedningen nedeunder ikke tørrer ud.	
 Traditionel damp	200 °C 150 °C - 275 °C 20 % 20 % - 80 %	Anbefales til grøntsager, især fyldte tomater eller courgetter, som får brug for fugt og ventilation for ikke at tørre ud.	
 Damp + varmluft	150 °C 120 °C - 250 °C 20 % 20 % - 80 %	Anbefales til skånsom tilberedning af kød (<70°) som f.eks. and, okse eller kalv.	
 Damp 100 %	100 % 50 % - 100 %	For tilberedning udelukkende med damp.	



Vigtigt

Apparatet bliver varmt under tilberedningen. Der kommer varm damp ud, når
ovmlågen åbnes. Hold børn på afstand. Vær opmærksom på ikke at stå i dampstrømmen.

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION



*Forvarm ovnen først før enhver tilberedning

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Kombineret varmluft*	205 °C 35 °C - 180 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et erted.
 Varmluft**	190 °C 35 °C - 250 °C	Anbefales til rødt kød, fisk og grøntsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 Traditionel*	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et erted.
 ECO TILBEREDNING	150 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. I denne ovnens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmluft grøn*	150 °C 100 °C - 250 °C	Fjerter og slæge bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en brødpande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerter eller steg, til at brune og gennemstige lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøfens bløde indeni.
 Ventileret under- varme*	180 °C 75 °C - 250 °C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et erted.
 Grill med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødkraver, garnas-rejer som lægges på netet. Tilberedning sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.

*Tilberedningsmetode udført ifølge forskrifterne i normen EN 60335-1: 2010 for at påvises
overensstemmelse med kravene for energimærkning i EU-fordrningen UE 66/2014.

5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

Position	T °C anbefalet (mind - maks.)	Anvendelse
 Holde varme	50 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at hæve dej til brød, brøche, kugler. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning	35 °C 35 °C - 75 °C	Idéal til isete retter (frugtdejer med creme...). Optøning af kød, små brød, osv. sker ved 50 °C (kødet kugges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Tørring	80 °C 35 °C - 80 °C	Selvejs til tørring af visse madvarer såsom frugt, grøntsager, rodfrugter og krydderurter. Se den specifikke tabel S. 16.



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



Gode råd til energibesparelse:

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

• 5 MANUEL TILBEREDNINGSFUNKTION

START AF EN TILBEREDNING

ØJEBLIKKELG TILBEREDNING

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

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

ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Afhængigt af den type tilberedning, du har valgt, anbefaler ovnen en ideel temperatur. Den kan du ændre på følgende måde:

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

DAMP-PROCENT

For kombinerede tilberedninger



anbefaler ovnen den ideelle dampprocent.

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

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

TILBEREDNINGSVARIGHED

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

INDSTILLING AF TIDSPUNKT FOR FÆRDIG TILBEREDNING (øjeblikud start)

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

- Vælg for tilberedningens afslutning, og godkend.

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

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

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

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Vælg "STOP".

Bekræft ved at vælge "QUI", og godkend, eller vælge "NON", og godkend for at fortsætte tilberedningen. Du kan også stoppe tilberedningen med et langt tryk på ovnens stopknap.

• 6 GODE RÅD FOR TILBEREDNING



FUNKTIONEN TØRRING

Tørring er en af de ældste metoder til konservering af mad. Formålet hermed er at fjerne alt eller en del af vandet i madvaren for at konservere fødevarer og forhindrer udvikling af mikroorganismer. Tørringen bevarer madvarenes ernæringsværdier (mineraler, proteiner og andre vitaminer). Man kan hermed opbevare fødevarerne optimalt tækket 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 rasteren med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag.

Brug ribbe 1 (hvis du har flere raster sættes de på ribbe 1 og 5).

Meget sødte madvarer skal vendes en gang under tørringen. Værdierne i tabellen kan variere i forhold til typen af madvare, der skal tørres, deres modenhed, tykkelse og fugtighedsmængde.

VEJLEDENDE TABEL FOR TØRRING AF MADVARER

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

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF AUTOMATISK FUNKTION

I automatisk funktion finder du et væld af forskellige opskrifter, klassificeret efter kategori, som du kan tilberede på en række forskellige måder. Også mens intellitigens vi automatisk foreslå en forudvalgt tilberedningsfunktion eller alternativet, som du nemt kan vælge fra navigationsinterface.

AI

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

DAMPTILBEREDNING

Du kan vælge funktionen "Damptilberedning" for en klassisk opskrift med brug af damp, hvortil du har behov for hjælp fra oven.

Du skal blot vælge typen af madvarer, der koges i opskriften og deres vægt, og ovenen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER



Gode råd

100 % : Automatiske opskrifter med 100 % damp

30 % : Automatiske opskrifter med brug af 30 % til 60 % damp

FISK	AJ	DAMPTILBEREDNING
FRISE FISKFILETTER		100 %
BRÆD	2	100 %
LAKS	2	100 %
STOR FISK	2	100 %
LILLER FISK		100 %
FRASBOKSE		100 %
KUMMER	2	
FISKEPOTE	2	30 %
SKOVDET MED LINSER		30 %
TILBLUNDER		100 %
SKALDE		100 %
REISER		100 %
KUMMER		100 %

RETTER	AJ	DAMPTILBEREDNING
FRASBOKSE GÅRDETSER	2	30 %
FRASBOKSE TERNER	2	30 %
LAKSER	2	30 %
OSTERAGE	2	
TORTE SALT	2	
QUICHE	2	
PIZZA	2	
GARTENFELDETT	2	30 %
SOUPPE		30 %
GRØNTAGSTORTE	2	
GARTENFELDETSER		30 %
REISER		30 %
FRISE RETTER		30 %
FRISE RETTER		30 %

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER



Gode råd

100 % : Automatiske opskrifter med 100 % damp

30 % : Automatiske opskrifter med brug af 30 % til 99 % damp

GRØNTSAGER	A1	DAMPTILBEREDNING
ASPARAGI		100 %
ARTISK		100 %
GRØNLANDSPUR		100 %
GRØNNE ERTER		100 %
SPRØDUL		100 %
BUTTERKUL		100 %
KARTOFLER		100 %
POMOR		100 %
SQUASH		100 %
GRØNKAR		100 %
ASPARAGE		100 %
ELLER		100 %
GRØNKAR		100 %
GRØNLANDSPUR		100 %
SPRØDUL		100 %
ARTISK		100 %

BRØD OG PASTA	A1	DAMPTILBEREDNING
FRISSEDE PASTA		30 %
POMOR BRØD		30 %
BRØD	0	
PASTA	0	30 %
BRØD	0	30 %
PASTA	0	
BUTTERPASTA	0	

7 AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

PRÆSENTATION AF KATEGORIER AF RETTER



Gode råd

100 % : Automatiske opskrifter med 100 % damp

30 % : Automatiske opskrifter med brug af 30 % til 100 % damp

DESSERTER	AJ	DAMPTILBEREDNING
KØDDEGTER		100 %
KULDEGTER		100 %
VÆDEGTER		100 %
JAGGAGE	30	100 %
BELEGAGE	30	100 %
KLUMPELUND KAGE		100 %
CAKE	30	100 %
CHOCOLADEKAGE	30	
YOGURT KAGE	30	
PELLEKULHUS	30	
PELLETTERE	30	
BRØDAGE	30	
GLIF CAKE	30	100 %
VANDKAKE	30	
KARAMEL KAGE	30	

• 7 *AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION*

START AF EN AUTOMATISK TILBEREDNING

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

ØJEBLIKKELG TILBEREDNING

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

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

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

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



For visse Ai-opskrifter er en forvarmning påkrævet, før retten sættes i ovnen.

Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilføje/afventale med væske.

• 8 ANDRE FUNKTIONER

MULIGHEDER VED SLUTNING AF TILBEREDNING (AFHÆNGIGT AF TILBEREDNINGSTYPE)

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

SPRØD

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

Vælg en tilberedningsfunktion, juster temperaturen og indstiller

tilberedningstid. Vælg funktionen "Sprød" i slutningen af tilberedningen, og bekræft ved at trykke på drejekappen.

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



Bemærk:

Indstillingen "SPRØD" kan indstilles ved starten af tilberedningen, under tilberedningen og ved afslutningen af den programmerede tilberedning.

TILFØJ 5 MIN (kun manuel tilstand)

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

HOLDE VARM

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

• 8 ANDRE FUNKTIONER



FAVORITTER

TILGÆNGELIG FOR MANUELLE OG AUTOMATISKE FUNKTIONER

Med funktionen "FAVORITTER" kan du gemme 3 manuelle tilberedningsfunktioner og 3 automatiske tilberedningsfunktioner, som du ofte bruger.

Tryk på knappen under manuel eller automatisk tilberedning, og vælg "Føj til favoritter" ved at dreje på drejeknappen. For at gemme skal du trykke for at bekræfte. Din tilberedning er nu gemt som "MANUEL FAVORIT 1".

Godkend igen for at starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 Favoritter allerede er brugt, vil registrering af en ny tilberedning erstatte den favorit, du har valgt.

FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når uret er slukket.

- Vælg funktionen "MINUTUR" ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter.

Omuds vises på skærmen.

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

Når uret er forberedt, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst taster for at stoppe lydsignalet.

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

For at annullere og vende tilbage til menuen for minatur og indstille til OMUDS.

Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

9 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

UDVENDIGE FLADER

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

UDTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

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



GLASRUDERNE INDVENDIGT

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



Advarsel

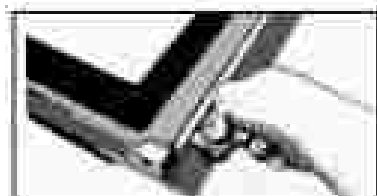
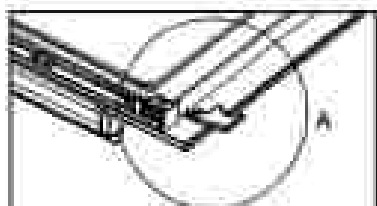
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af områder af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

AFTAGNING OG ISETNING AF LÅGEN

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



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



Løft det hele samlet for at afbryde rammen fra ruden. Udtræk det samme til venstre.



9 VEDLIGEHOLDELSE

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

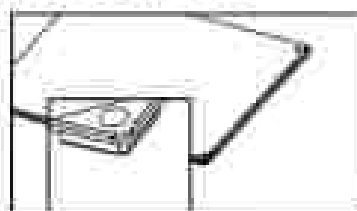


Dette modul består af 2 ruder hvor af det
1. har 2 gummiendestop i de 2 forreste
hjørner.

Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp
med lidt opvaskemiddel.
Ruden må ikke tæges i vand.
Brug aldrig skrubberens eller skrubberampe.
Skyl med rent vand, og tør efter med et
rent klædeslykke.

Efter rengøringen: sættes 1. rude i lågen.
Placer de 2 sorte gummiendestop igen i
de forreste hjørner i 2. rude.

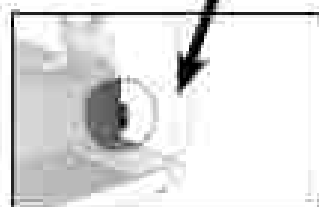
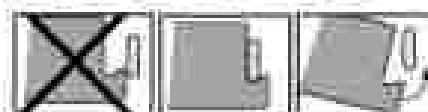
Sæt derefter samme 2. rude i lågen ved at
placere den på den første.



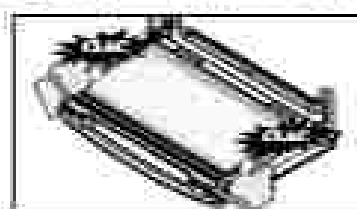
Sæt rammemodul i for de udvendige
ruder i lågen.



Vær omhyggelig med at indstille rammen
i tappene ved siden af træmpalet.



Klips rammen ved at holde den stramt ind
i lågen. Tryk ikke på rammen selv.



Nu er apparatet klar til brug igen.

9 VEDLIGEHOLDELSE

SELVRENSNING VIA PYROLYSE



FUNKTIONEN RENGØRING (af ovnrummet)



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

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse rensfunktion.

Pyrolyse er en cyklus med opvarmning af ovnen til en meget høj temperatur, der tillader at fjerne alt skidt, som stammer fra overrøstninger eller et fad, der er løbet over.

Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne alt madrester og pyrolyse. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er derfor umuligt at åbne lågen under pyrolysen.

UDFØR EN RENGØRINGSCYKLUS MED PYROLYSE

To pyrolyse-cykler tilbydes. Vægheden er forudvalgt og kan ikke ændres.



ECO Pyro: 1 time og 30 min.
for en rengøring der bruger mindre energi.



Turbo Pyro: tager 2 timer
for at mere dybtgående
ovnrensning.

ØJEBLIKkelig RENGØRING

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

- Vælg den mest egnede automatische rengøringscyklus, f.eks. Pyro Turbo, og godkend.

Pyrolysen starter: Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

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

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

En afkølingsfase finder sted efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.



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

RENGØRING MED UD SKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

- Vælg symbolet for tilberedning.

- Indstil tidspunktet, hvor du ønsker, at pyrolysen er afsluttet med drejeknappen, og godkend.

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

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

9 VEDLIGEHOLDELSE



FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)



Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

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

- Vælg cyklusen "Tømning", og vælg derefter skuffen åbner.

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

Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning

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

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

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

Skuffen åbner automatisk for tømningen.

Tømningen KOMPLET

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet. Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

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

Tømningen HURTIG

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

Tømningen tager ca. 20 sekunder.

9 VEDLIGEHOLDELSE



AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

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

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



Vigtigt

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

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

- Vælg cyklusen "Afkalkning", og vælger derefter.

Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

ETAPE 1: TØMNING

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

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

ETAPE 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

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

ETAPE 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

Cyklusen "Skylling" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

ETAPE 4: TØMNING

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

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

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

9 VEDLIGEHOLDELSE



UDSKIFTNING AF PÆREN



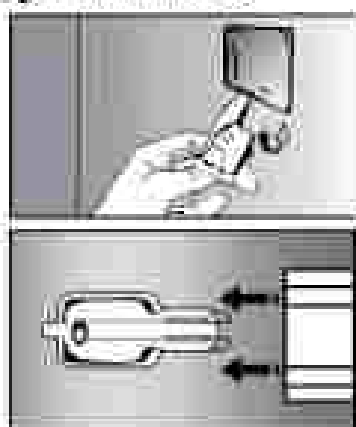
Advarsel

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

Pærens egenskaber

25 W, 230-240 V~, 300°C, G9

Dette produkt omfattes af lyskilde af energieffektivitetsklasse G.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke længere rører. Afmonter først venstre siderulle.

Lampen kan nå fra indvendigt i oven.

Løft lampeglasset ved brug af plastikken for at tage lampeglasset ud.

Udskift pæren (brug en gummihandske, det gør det lettere at afmontere den), klip derefter lampedækslet på igen.

Tilslut ovenen igen.

10 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Spørgsmål	Svar og løsninger
- "AS" vises (Auto Stop system).	Denne funktion afbryder ovnens opvarmning i tilfælde af, at du skulle have glemt det. Sæt ovnen på ARRET (STOP).
- Fejlkode der begynder med et "F".	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 et minut. Hvis fenomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservice.
- Ovnens varmer ikke.	Kontroller, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i den aktuelle kontrol. Kontroller, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Udskift pæren eller sikringen, og kontroller, at ovnen er tilsluttet korrekt. Se afsnittet om udskiftning af pære.
- Kåleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.	Dette er helt normalt, den kan fungere i op til maks. 1 time efter tilberedningen for at afkøle ovnen. Hvis den fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.
- Der er vand i ovnens bund.	Vandvarmeren er tilkædet. Følg fremgangsmåden for "AFKALKNING". Hvis fenomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservice.
- Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang.	Kontroller, 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.

**PRÆSTATIONSPRØVNING IFØLGE NORMEN
EN 60350**

Prøvning	Tilberedningsmåden	T °C	Ribberamme	Tid	Observationer
Sandkage (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min.	Bageplade
	Traditionel	200	2	20-23 min.	Bageplade Isolert
	Varmluft	165	3/1	22-25 min.	Forvarmet ovn -Bageplade -Emaljeret plade
Små kager (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-25 min.	Bageplade
	Varmluft	160	3/1	22 min.	Forvarmet ovn -Bageplade -Emaljeret plade
Sukker- brødskegler (8.5.1)	Varmluft	170	1	35-40 min.	Forvarmet ovn, form på rist + 3 min. i slukket ovn uden forvarmning
	Traditionel	175	1	45 min.	2 tilvæder (anvendes ikke)
Æbletærter (8.5.2)	Kombineret	180	1	50-55 min.	20 cm form på rist
	Varmluft	180	3/1	50-55 min.	Forvarmet ovn -Emaljeret plade 1. ribbe
Grillens overflade (9.1)	Stærk grill	24	2	2-3 min.	Forvarmning 5 min. Brød på rist Lågen lukket



DE

Liebe Kundin, lieber Kunde

Sie haben soeben ein De Dietrich Produkt erworben. Diese Wahl offenbart Ihre Ansprünge ebenso wie Ihre Vorliebe für die französische Lebensart.

Als Erben von über 300 Jahren Know-how verkörpert die Historie von De Dietrich die Verschmelzung von Design, Authentizität und Technologie im Dienste der Kochkunst. Unsere Geräte sind aus edlen Materialien gefertigt und bieten eine hohe Verarbeitungsqualität.

Wir sind sicher, dass diese hochkarätige Konfektionierung den Kochschreibern die Möglichkeit geben wird, ihr ganzes Talent zu entfalten.

Der De Dietrich-VerbraucherService steht Ihnen zur Verfügung, um alle Ihre Fragen und Anregungen zu beantworten und Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen.

Wir fühlen uns geehrt, Ihr neuer Partner in der Küche zu sein, und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.



Mit seinen Manufakturen in Frankreich, in Grasse und Verdun, pflegt De Dietrich ein ständiges Streben nach Exzellenz und setzt sein außergewöhnliches Know-how in der Entwicklung von perfekt verschweißten Produkten fort. Viele unserer Haushaltsgeräte tragen das Gütesiegel „Origine France Garantie“, eine Anerkennung, die ihre Herstellung in Frankreich bescheinigt.

Dieses Siegel steht nicht nur für die Qualität und Langlebigkeit unserer Geräte, sondern garantiert auch Ihre Rückverfolgbarkeit und bietet einen klaren und objektiven Hinweis auf ihre Herkunft.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1894

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSSAßNAHMEN	4
1 EINBAU	6
Wahl des Aufstellungsorts und Einbau	6
Elektrischer Anschluss	6
2 UMWELT	7
Umweltschutz	7
3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS	8
Bedienlements und Anzeige	8
Türsperr	9
Zubehör (je nach Modell)	10
Spezialgefäß für Nahrungsmittel 100% Dampf	10
Fuß-Schuttbach	11
4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN	12
Erste Inbetriebnahme	12
Menü-Einstellungen (je nach Modell)	12
5 MANUELLER GARMODUS	13
Starten eines Garvorgangs	16
6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN	17
Funktion Trocknen	17
7 AUTOMATISCHER GARMODUS	18
Beschreibung des automatischen Modus	18
Überblick über die Kategorien von Gerichten	19
Starten eines automatischen Garvorgangs	23
Sofortiges Garen	23
8 WEITERE FUNKTIONEN	24
Optionen für das Ende des Garvorgangs (je nach Garmodus)	24
Favoriten	25
Funktion Zeitschaltuhr	25
9 PFLEGE	26
Reinigung und Pflege	26
Selbstreinigung durch Pyrolyse	28
Entleerungsfunktion	29
Entkalkungsfunktion	30
Austausch der Lampe	31
10 FUNKTIONSSÖRÜNGEN UND LÖSUNGEN	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.



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden.

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

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



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

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

— Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.

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

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

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WARNHINWEIS

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

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

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

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

— Keinen Dampfreiniger verwenden. Die Gerätemerkmale dürfen nicht verändert werden, dies würde für Sie eine Gefahr darstellen.

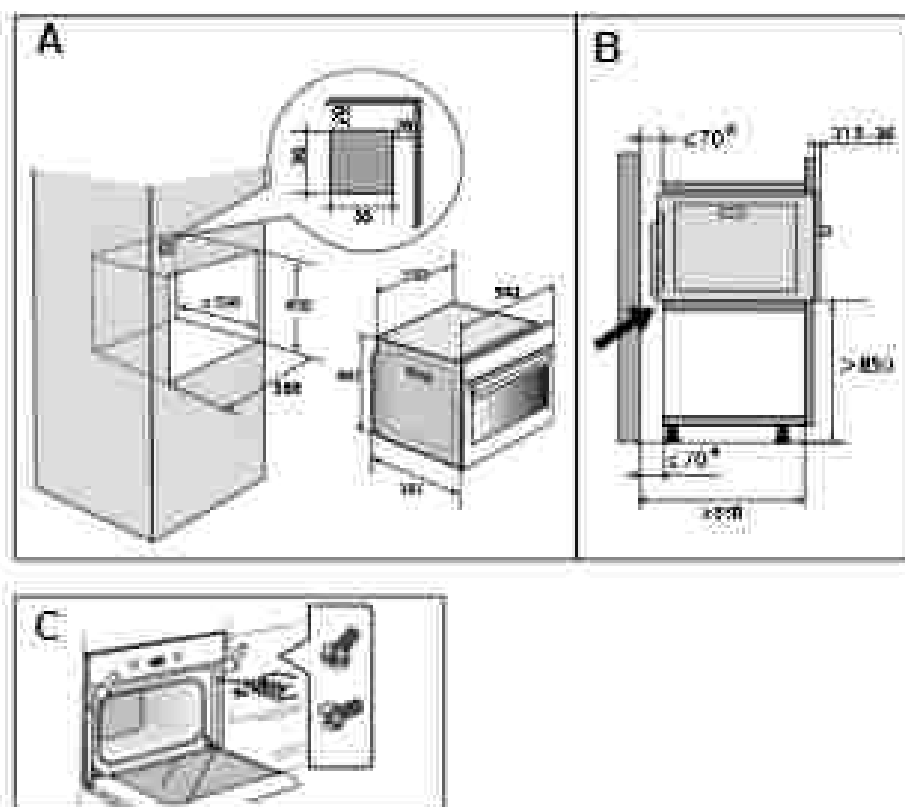
Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

WARNHINWEIS

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

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

WAHL DES AUFSTELLORTS UND EINBAU



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

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

Achtung: Wenn die Rückwand des Möbels offen ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem das Gerät aufliegt, max. 70 mm betragen (Abb. C).

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

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

Empfehlung

Lassen Sie von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Fachgerechte Installation bestätigen.

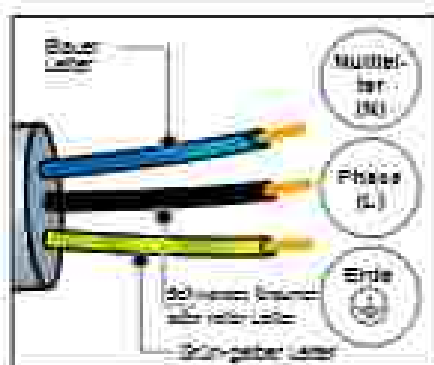
• 2 UMWELT

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) ausgestattet, welches über einen nach IEC 50093 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften an das 220-240 Volt-Netz angeschlossen werden muss.

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden. Die Anlage erfordert eine 16-Ampere-Sicherung. Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener, defekter oder nicht ordnungsgemäßer Erdung oder von nicht normgerechtem Anschluss.

Achtung:
Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Gerätes geändert



werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Gerätesanchlusses herausnehmen.

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

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

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

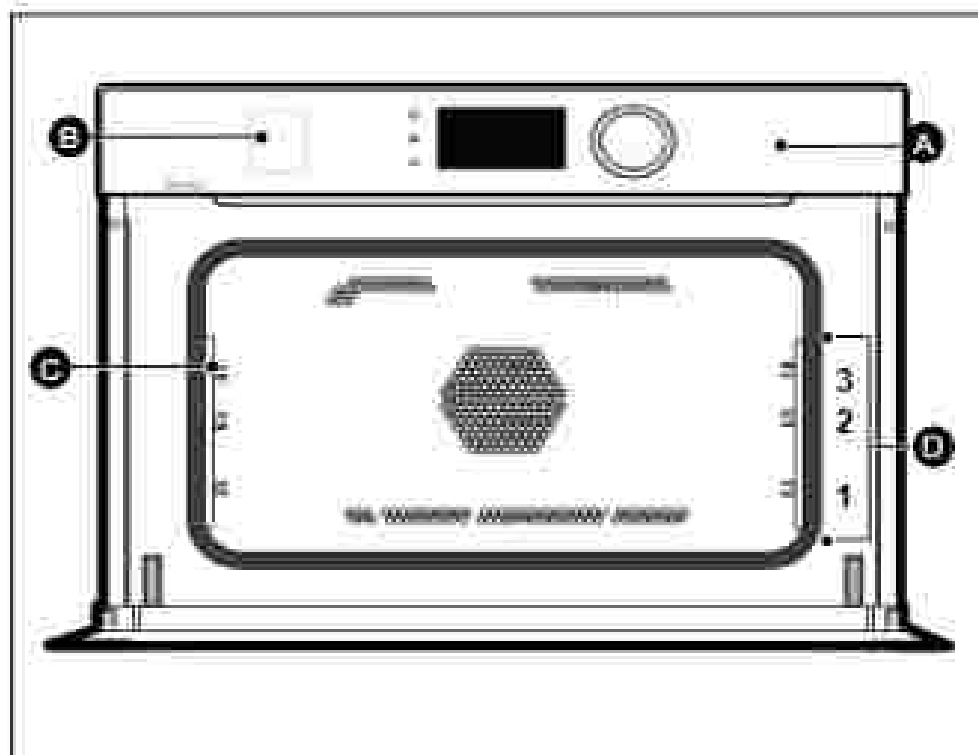
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische

Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

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

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

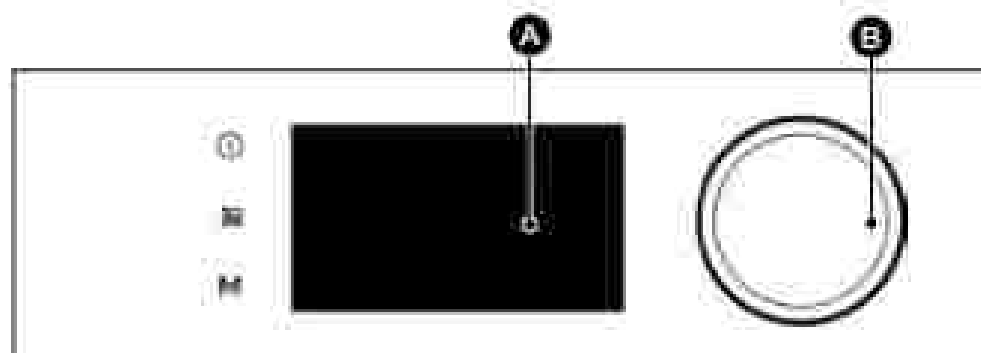


- A** Bedientaste
- B** Schubfach zum Füllen des Wassertanks*
- C** Lampe
- D** Einerschubbleiten (3 Höhen verfügbar)

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

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



Ausschalttaste Backofen (lange drücken)



Zurück-Taste (kurz drücken) /
Dampfschubfach öffnen (lange drücken)



Taste für den direkten Zugriff auf den
MANUELLEN Modus



Anzeige



Drehschalter für mittig ausgeübten
Druck (nicht-abnehmbar):

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

TASTENSPERRE

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

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

HINWEIS: Nur die Taste Stopp  bleibt aktiv.

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

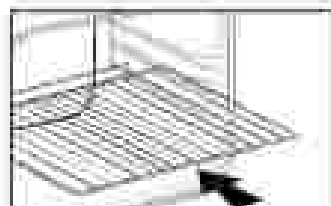
3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (JE NACH MODELL)

- Rost mit Kippenschutz.

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 Kippenschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweckgefäß mit Auffangschale 45 mm.

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

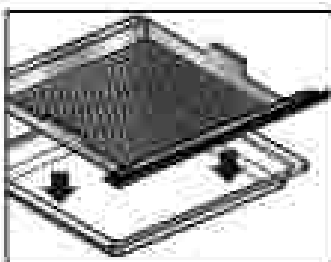


SPEZIALGEFÄß FÜR NAHRUNGSMITTEL 100% DAMPF

1- Perforierte Edelstahlschale, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.

2- Mehrzweckgefäß mit Auffangschale 45 mm zum Auffangen des Kondenswassers.

Die perforierte Edelstahlschale auf das Mehrzweckgefäß legen und in die unterste Einachubleiste 1 schieben.



⚠ Achtung

Das Gefäß darf nur für die Funktion 100% Dampfgaren verwendet werden. Das Gefäß darf nicht für andere Gararten verwendet werden. Das Gefäß vor Durchführung einer Pyrolysereinigung aus dem Ofen herausnehmen.

3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

FÜLL-SCHUBFACH

- Füllen des Wassertanks -

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

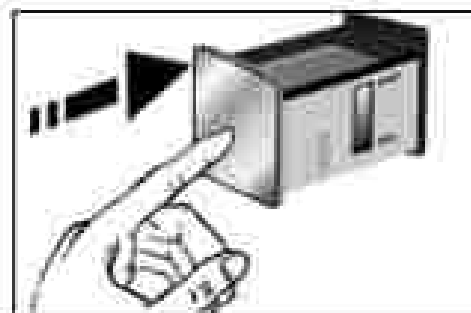
Zu Beginn des Kombi-Dampfgarvorgangs öffnet sich das Füll-Schubfach automatisch. Füllen Sie den Tank.

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

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

Nach der Füllung schließen Sie das Fach zum Schließen von der Hand herein.

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfgarvorgang bereit.



Empfehlung

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

Achtung

Kein entsalztes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.

Achtung

Führen Sie eine Enteisung vor jedem Garkvorgang durch. Die Dauer der automatischen Enteisung beträgt ca. 3 Min. (siehe Kapitel „Pflege - Enteisungsfunktion“).

• 4 INBETRIEBNAHME UND EINSTELLUNGEN

ERSTE INBETRIEBNAHME

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

- **Einstellung der Uhrzeit**
Stellen Sie durch Drehen des Bedienschafters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken. Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

MENÜ EINSTELLUNGEN (JE NACH MODELL)

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

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

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.

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

UHRZEIT

Verändern Sie die Uhrzeit, bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen. Wenn Ihr Ofen verbunden ist, wird die Uhrzeit automatisch aktualisiert. Sie haben auch Zugriff auf den Standby-Modus Ihres Displays:

- **Sleep Mode**
Position ON, Ausschalten der Anzeige nach einer bestimmten Zeit.
Position OFF, Remisierung der Helligkeit nach einer bestimmten Zeit – Ton
Bei der Betätigung der Tasten ertönt Ihr Backofen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.

- **Sprache**
Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.
- **DEMO-Modus**
Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Helfunktion eingestellt.
Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, leuchtet der Backofen nicht auf.
- **Diagnose**
Bei Problemen haben Sie Zugriff auf das Diagnosemenü.
Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, werden Sie nach den in der Diagnose angezeigten Codes gefragt.
Mit der Option „Zurücksetzen“ können Sie Ihren Backofen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

5 MANUELLER GARMODUS

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

Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.		
Position	Empfohlene Feuchtigkeit Min. - Max.	Verwendung
 Wiederaufrischen	170°C 70% Dampf	Altes Brot aufrischen. Empfohlen für Baguettes, Brot und Croissants.
 Umluftgrill mit Dampf	150°C 130°C - 250°C 20% 20% - 80%	Empfohlen zum Überbacken, wobei ein wenig Feuchtigkeit im Inneren der Zubereitung erhalten bleibt. Ideal z. B. für Gratins wie Nudelauflauf, damit die Zubereitung darunter nicht austrocknet.
 Traditionell mit Dampf	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%	Empfohlen für Gemüse, insbesondere z. B. für gefüllte Tomaten oder Zucchini, die Feuchtigkeit und Umluft benötigen, um nicht auszutrocknen.
 Umluft mit Dampf	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Empfohlen für schonendes Garen von Fleisch (<70° Kerntemperatur) wie Ente, Rind oder Kalb.
 Dampf 100%	100% 50% - 100%	Um ausschließlich mit Dampf zu garen.



Achtung

Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten. Achten Sie darauf, dass Sie nicht im Dampfstrom stehen.

5 MANUELLER GARMODUS



• Heizen Sie Ihren Backofen vor jedem Garvorgang im Leerzustand vor

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 Ober- und Unterhitze**	205°C 35°C - 180°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem isolierten Gefäß gegart werden.
 Heißluft***	190°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Traditionell**	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem isolierten Gefäß gegart werden.
 GARART ECO*	180°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Gargergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Umluftgrill**	150°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubstufe einschieben. Empfohlen für alle Geflügelarten oder Speisbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkoteletts und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Unterhitze + Umluft**	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem isolierten Gefäß gegart werden.
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratschnecken und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.

*Genügend entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1:2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkennzeichnung der Europäischen Verordnung UE/66/2014.

5 MANUELLER GARMODUS

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Verwendung
 Warmhalten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Teigauflärern, Abtauen).
 Abtauen	35°C 35°C - 75°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Trocknung	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe spezielle Tabelle auf Seite 18.



Die Aufzelle direkt auf den Backofenboden legen. Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emailierung beschädigen.



Energiespar-Tipp:

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

• 5 MANUELLER GARMODUS

STARTEN EINES GARVORGANGS

SOFORTIGES GAREN

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

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

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

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

Diese kann wie folgt verändert werden:

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

DAMPFGEHALT

Für Kombi-Gargänge



gibt das Gerät Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

Um ihn zu ändern, wählen Sie Feuchtigkeit und bestätigen Sie.

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

GARZEIT

Sie können die Garzeit für Ihr Gericht eingeben, indem Sie Dauer auswählen und dann die Garzeit durch Drehen des Hebels eingeben und bestätigen.

EINSTELLUNG DES ENDES DES GARVORGANGS (verzögerter Start)

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

- Wählen Sie das Garzeitende und bestätigen Sie.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen. Das Garzeitende bleibt angezeigt.

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

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

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter:

Wählen Sie „STOPP“.

Bestätigen Sie durch Auswahl von „JA“ und bestätigen Sie oder wählen Sie „NEIN“ und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs. Sie können den Garvorgang auch mit einem langen Druck auf die Stoptaste des Backofens beenden.

6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN



FUNKTION TROCKNEN

Das Trocknen ist eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Dadurch entzieht man den Lebensmitteln ganz oder teilweise das darin enthaltene Wasser. Sie werden konserviert und das mikrobielle Wachstum wird vermindert. 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. Einschubbleche 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubblechen 1 und 3 einschleiben). 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 1 mm dicken Scheiben, 200 g pro Grillrost)	80°C	5-8	1 oder 2 Grillroste
Steinobst (Pflaumen)	80°C	8-10	1 oder 2 Grillroste
Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken) gerieben, blanchiert	80°C	5-8	1 oder 2 Grillroste
Champignons in Scheiben	80°C	8	1 oder 2 Grillroste
Tomate, Mango, Orangen, Banane	80°C	8	1 oder 2 Grillroste
Rote Beete in Scheiben	80°C	8	1 oder 2 Grillroste
Aromatische Kräuter	80°C	8	1 oder 2 Grillroste

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

BESCHREIBUNG DES AUTOMATISCHEN MODUS

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

AI

Dieser Modus wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Für bestimmte Nahrungsmittel müssen bestimmte Einstellungen (Gewicht, Größe usw.) eingegeben werden.

DAMPFGAREN

Wählen Sie die Funktion „Dampfgaren“ zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen.

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

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN

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

- Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Brot und Nudeln, Desserts

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



Empfehlung

100%: Rezepte auto 100% Dampf

30%: Rezepte auto mit 30% bis 60% Dampf



Empfehlung

Bei allen Garvorgängen zeigt Ihnen der Ofen vor dem Einschleiben Ihres Gerichts die Einschubtaste an, in die Sie das Gericht einschleiben müssen.

FLEISCH	AI	DAMPFGAREN
RUTENSCHNITZEL		100%
HÄHNCHENSCHNITZEL		100%
KALBSFILET		30%
SCHWEINESCHNITZEL		100%
FLUSCHTBRÄUNE	0	
LAMMSCHNITZEL	0	30%
KALBSCHNITZEL	0	
KALBSBRATEN	0	30%
SCHWEINBRATEN	0	
SCHWEINBRATEN	0	
FILET MIGNON		30%
SCHWEINBRATEN	0	30%
RINDBRATEN	0	
HÄHNCHEN	0	30%
BRAT	0	30%
BRATENSCHNITZEL	0	30%
RUTENSCHNITZEL	0	

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN



Empfehlung

100%: Rezepte auto 100% Dampf

30%: Rezepte auto mit 30% bis 80% Dampf

FISCH	AI	DAMPFGAREN
FRISCHES FISCHFILET		100%
FORELLE	0	100%
LACHS	2	100%
GRASSE FISCH	0	100%
KLEINE FISCH		100%
WOLFSBARSCH		100%
KUMMER	2	
FISCHTARTIG	0	10%
LACHS IM TOPF		10%
WIEBENSCHNITZ		100%
HERINGSCHEDEL		100%
GARIELER		100%
SCHEDEL		100%

GERICHTE	AI	DAMPFGAREN
GEFÜLLTES GEMUSE	0	10%
GEFÜLLTE TOMATEN	0	10%
LASAGNE	0	10%
GÄSTORTE	0	
SAUCES TOMATE	0	
STROCKEN	0	
PIZZA	0	
KARTOFFELGARTEN	0	10%
SOUPES		10%
GRÜNE CLAUDIE	0	
GÄSTORTES GEMUSE		10%
ROSTO		10%
FISCH GERICHTE		10%
TIEFGEFROZENES		10%

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN



Empfehlung:

100%: Rezepte auto 100% Dampf

30%: Rezepte auto mit 30% bis 60% Dampf

GEMÜSE	AI	DAMPFGAREN
KOHLSCHNITZ		100%
BRUSCH		100%
KARTOFFELN		100%
GRÜNE BOHNEN		100%
SPINAT		100%
BLAUER KÖHL		100%
KARTOFFELN		100%
LAUCH		100%
ZUCCHINI		100%
REISCHNITT		100%
SPINAT		100%
ELLER		100%
KARTOFFELN		100%
KARTOFFELN		100%
SPINAT		100%
ARTISCHOKEN		100%

BROT UND NUDELN	AI	DAMPFGAREN
TRUFELKARTOFFELN		10%
VORBRÄUENDES BROT		10%
BRUSCH	1	
SPINAT	1	10%
BROT	1	10%
KARTOFFELN	1	
BRUSCH	1	

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

ÜBERBLICK ÜBER DIE KATEGORIEN VON GERICHTEN



Empfehlung:

100%: Rezepte auto 100% Dampf

30%: Rezepte auto mit 30% bis 60% Dampf

DESSERTS	AI	DAMPFGAREN
KUCHEN-PLATZ		10%
KAKE / CRÊPE		10%
KUSTURICHEN		10%
BLEINTUTCHEN	D	10%
APFELKUCHEN	D	10%
SAVONKUCHEN		10%
STILBACHER KUCHEN	D	10%
SCHOKOLADEKUCHEN	D	
SOCCUM KUCHEN	D	
DESH-GRÜHLE	D	
OSTKUCHEN	D	
WURSTESÄCK COOKIES	D	
GLUGASS	D	10%
STANDTISCHGESÄCK	D	
KARAMELKUCHEN	D	

7 AUTOMATISCHER GARMODUS

STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS

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

SOFORTIGES GAREN

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

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

Je nach ausgewähltem Gericht oder dem Zustand des Backofens (bereits heiß) schlägt der AI-Modus ein Standardgewicht vor, das Sie gegebenenfalls vor dem Bestätigen anpassen müssen. Der Backofen berechnet automatisch die Einstellungen für Garzeit und -temperatur. Die Einschubbleistienhöhe wird angezeigt, schieben Sie Ihr Gericht ein und bestätigen Sie.

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

 Für bestimmte AI-Rezepte muss der Backofen vor Einschleiben des Gerichts vorgeheizt werden.

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

• 8 WEITERE FUNKTIONEN

OPTIONEN FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS (JE NACH GARMODUS)

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

KNUSPRIG

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

Wählen Sie eine Garfunktion aus, passen Sie die Temperatur an und programmieren Sie eine

Garzeit. Wählen Sie anschließend die Funktion „Knusprig“ und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters.

Der Garvorgang beginnt. Ein Symbol  erscheint rechts unten auf dem Display und der Grill schaltet sich während der letzten 5 Minuten Ihres Garvorgangs automatisch ein.



Hinweis:

Die Option „KNUSPRIG“ kann zu Beginn des Garvorgangs, während des Garvorgangs und am Ende des programmierten Garvorgangs eingestellt werden.

5 MIN. ZUGEBEN (nur im manuellen Modus)

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

WARMHALTEN

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

8 WEITERE FUNKTIONEN



FAVORITEN

VERFÜGBAR FÜR DIE MODI MANUELL UND AUTO

Mit der Funktion „FAVORITEN“ können Sie 3 manuelle Garmodi und 3 automatische Garmodi abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Drücken Sie beim manuellen oder automatischen Garen den Bedienschalter und wählen Sie durch Drehen des Bedienhebels „Zu den Favoriten hinzufügen“. Zum Bestätigen und Speichern die Taste drücken.

Ihr Garmodus ist jetzt unter „MANUELLER FAVORIT 1“ gespeichert.

Für den Start des Garkvorgangs erneut bestätigen.

Hinweis: Sind die 3 Favoriten bereits belegt, ersetzt jede neue Speicherung den ausgewählten Favoriten.

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

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

0m00s erscheint auf dem Bildschirm.

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

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

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren.

Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor.

Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

REINIGUNG UND PFLEGE

AUßENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Wieder Scheuermittel nach Scheuerschwamm verwenden.

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN Seitenwände mit Einschubleisten:

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



DIE INNEREN SCHEIBEN

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



Warnung

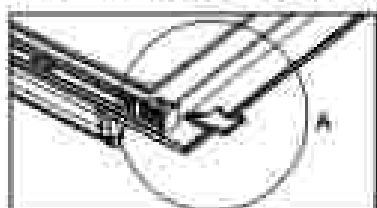
Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

AUF- UND EINBAU DER TÜR

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



Zum Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:
Schieben Sie das Distanzstück in den dafür vorgesehenen Platz ② auf der rechten Seite.



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



9 PFLEGE

Den Rahmen mit der Scheibe herausziehen.

Die gesamte Glasscheibe aus dem Türinnern durch Schwenken herausnehmen.



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

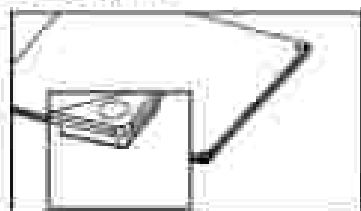
Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Glasreinigungsmittel reinigen.

Die Scheibe nicht in Wasser tauchen. Wieder Scheuermittel nach Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fliessenden Tuch trocknen.

Nach der Reinigung die 1. Scheibe wieder in die Tür einsetzen.

Die beiden schwarzen Distanzstücke aus Gummi wieder an den vorderen Ecken der 2. Scheibe anbringen.

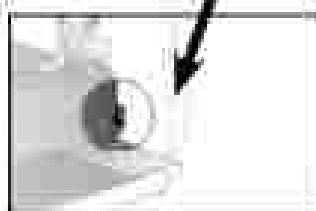
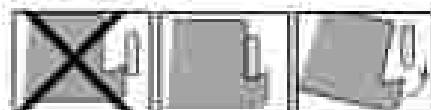
Anschließend diese 2. Scheibe wieder in die Tür einsetzen, indem sie auf die erste Scheibe gelegt wird.



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



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



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



Der Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE



FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)



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

Dieser Backofen ist mit einer Funktion Reinigung durch Pyrolyse ausgerüstet. Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

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

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

EINEN PYROLYSEREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Zwei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist vorgegeben und kann nicht verändert werden.



Pyro ECO: dauert 1,5 Stunden für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn.



Pyro Turbo: dauert 2 Stunden für die Tiefenreinigung des Garraums.

SOFORTREINIGUNG

- Wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. Pyro Turbo und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgesetzt.

Im Verlauf der Pyrolyse  blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.

Auf jedem Pyrolysezyklus folgt eine Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.



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

REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Garsymbol wählen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienscharnier einstellen und dann bestätigen.

Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.

Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste <J> aus.



ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wasserlanks)



Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

Wählen Sie dazu die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SPEED oder COMPLETE aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

Am Ende jedes Garvorgangs mit Dampf wird Ihnen eine Entleerung des Tanks vorgeschlagen.

Sie können sich entscheiden, diese Entleerung nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen, andernfalls wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

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

Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.

Entleerung COMPLETE:

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

Entleerungsdauer: ca. 1 bis 3 Min.

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten.

Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer.

Wenn die Entleerung beendet ist, erscheint auf der Anzeige 0 m 0 s. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand.

Entleerung SPEED:

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

Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.



ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeugers)

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

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

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

Sie können noch 5 Gänge vorangehen, bevor die Funktionen „mit Dampf“ gesperrt werden. Wenn jedoch die Meldung „Entkalkung erforderlich“ erscheint, muss sie unbedingt durchgeführt werden. Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.



Achtung

Erscheint die Meldung „Entkalkung erforderlich“ auf dem Display, müssen Sie den Dampferzeuger unbedingt entkalken.

Um eine Entkalkung zu starten, wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entkalkung“ aus und bestätigen Sie dann.

Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

Gehen Sie schrittweise vor:

SCHRITT 1: ENTLERUNG

- Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreißend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach und bestätigen Sie.

- Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 2: REINIGUNG

- Gießen Sie 110 ml weißen Essig unverdünnt in den Tank.

- Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Der Zyklus „Reinigung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 30 min. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Tank selbsttätig.

SCHRITT 3: SPÜLUNG

Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Spülung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 4: ENTLERUNG

Eine zweite Spülung ist erforderlich: Füllen Sie den Tank erneut mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

Es ertönt ein Signalton. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Ihr Backofen ist nun wieder betriebsbereit.



AUSWECHSELN DER LAMPE



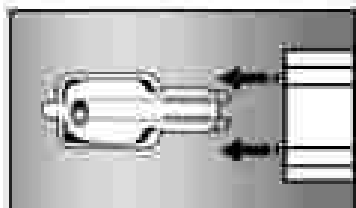
Warnung

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

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle mit der Energieeffizienzklasse G.



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Zunächst die linke seitliche Einstiebsklappe austauen.

Die Lampe ist im Backofeninnern zugänglich.

Mit dem Plastikell unter der Abdeckung ansetzen, um sie abzuheben.

Die Glühlampe austauschen (zum leichteren Herausdrehen einen Gummihandschuh verwenden), die Abdeckung wieder aufklicken.

Den Backofen wieder anschließen.

.10 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

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

EIGNUNGSVERSÜCHE GEMÄSS DER NORM EN 60350

Versuch	Garsequenz	T°C	Ein- schubleiste	Unge- fahre	Bemerkungen
Mör- geback (8.4.1)	Heißluft	165	2	18-20 min	Backblech
	Tradition	300	2	20-23 min	Backblech Lie- slum
	Heißluft	165	3 / 1	22-25 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailiertes Blech
Kleinge- back (8.4.2)	Heißluft	165	2	22-25 min	Backblech
	Heißluft	165	3 / 1	22 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailiertes Blech
Blechkupf (8.5.1)	Heißluft	170	1	35-40 min	Vorgeheiz- ter Backofen, Kuchenform auf dem Rost + 5 min im ausgeschalteten Backofen ohne Vorheizen
	Tradition	175	1	45 min	2 Ebenen (nicht anwendbar)
Apfelku- chen (8.5.2)	Kombi	180	1	50-55 min	Form, 20 cm, auf Rost
	Heißluft	180	3 / 1	50-55 min	Vorgeheizter Backofen: -Emailiertes Blech, Ein- schubleiste 1
Grünfläse (9.1)	Grill stark	P4	2	2-3 min	Vorheizen 5 min Brot auf Rost Tür geschlossen



ES

Estimado/a cliente/a:

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

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

Estamos seguros de que esta elección le permitirá disfrutar de las ventajas de la cocina expresar todo su talento.

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

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



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

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

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

ÍNDICE

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES	4
1 INSTALACIÓN	6
Elección del emplazamiento y empotramiento	6
Conexión eléctrica	6
2 MEDIO AMBIENTE	7
Respeto del medio ambiente	7
3 PRESENTACIÓN DEL HORNO	8
Los mandos y el visualizador	8
Bloqueo de los mandos	9
Los accesorios (según el modelo)	10
Bandeja soporte alimento especial vapor 100 %	10
El cajón de cenado	11
4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES	12
Primera puesta en servicio	12
Menú Ajustes (según el modelo)	12
5 MODO DE COCCIÓN MANUAL	13
Inicio de cocción	16
6 CONSEJOS DE COCCIÓN	17
Función Deshidratación	17
7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA	18
Presentación del modo automático	18
Presentación de las categorías de platos	19
Inicio de una cocción automática	23
Cocción inmediata	23
8 OTRAS FUNCIONES	24
Opciones de final de cocción (según el tipo de cocción)	24
Favoritos	25
Función Temporizador	25
9 MANTENIMIENTO	26
Limpieza y mantenimiento	26
Autolimpieza por pirólisis	28
Función vaciado	29
Función desincrustación	30
Sustitución de la lámpara	31
10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES	32

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

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

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



El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o

bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

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

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

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

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

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

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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 vigíelos permanentemente.

— 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.

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

— No utilice un aparato de limpieza a vapor. 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.

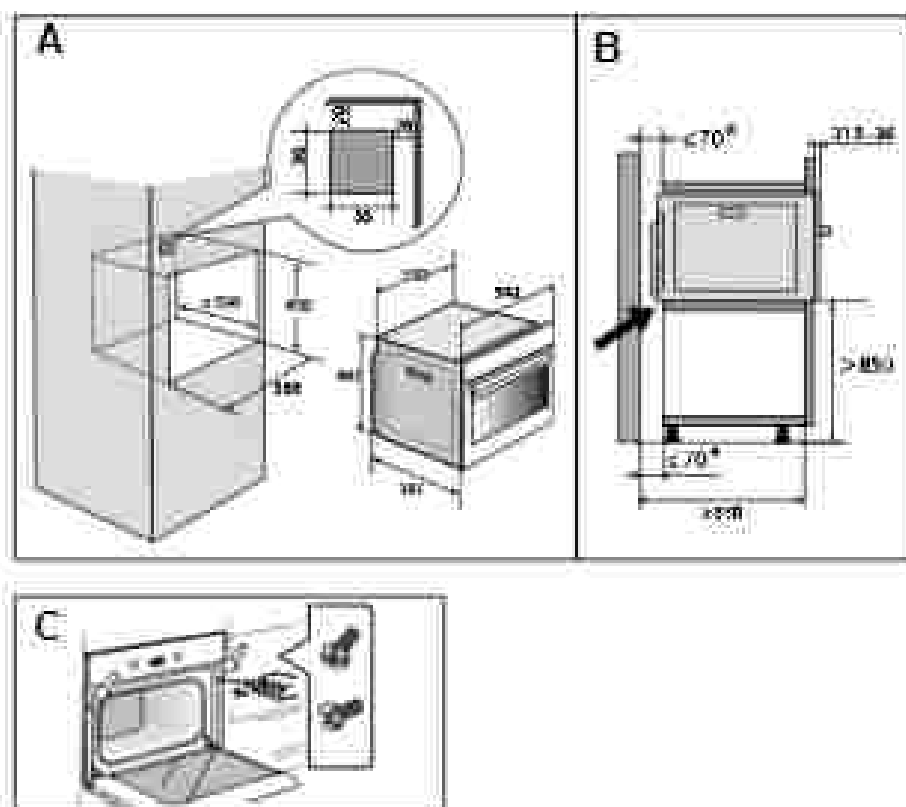
ADVERTENCIA:

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

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

• 1 INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO



Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente bajo una encimera (fig. A) o en columna (fig. B).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo (fig. C).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una apertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.

fije el horno al mueble. Para ello, retire los topes de goma y perfora un orificio de $\varnothing 2$ mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 3 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.

• 2 MEDIO AMBIENTE

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1 N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240 voltios por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omipolar de acuerdo con las normas de instalación.

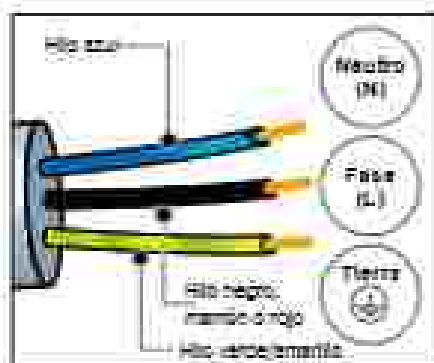
El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.

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 modifica-



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



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

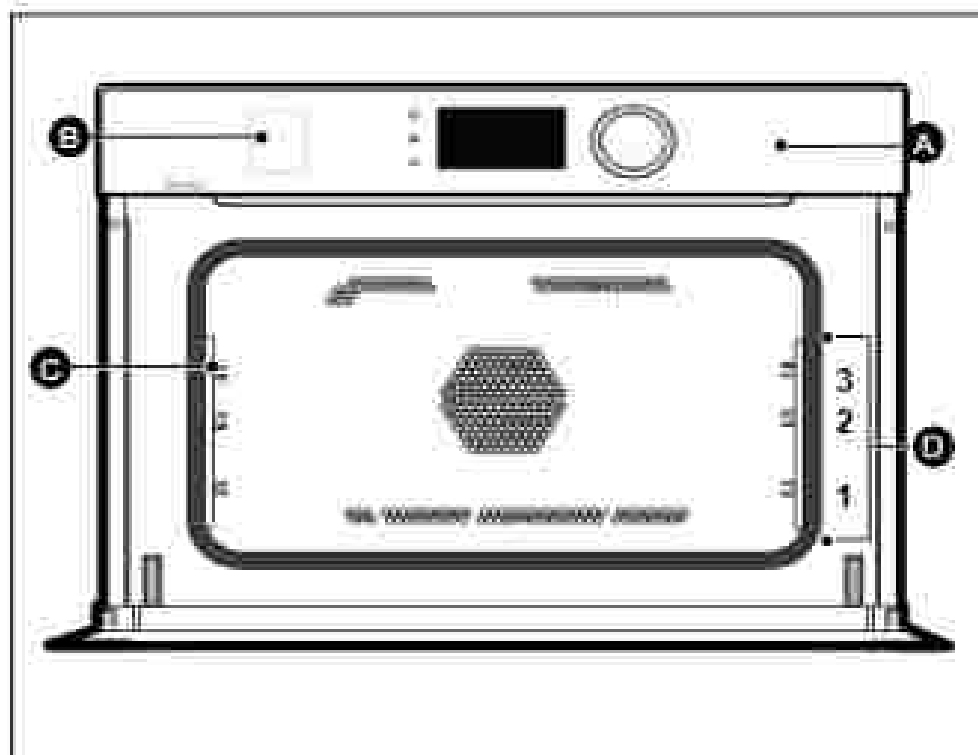
De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la

directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

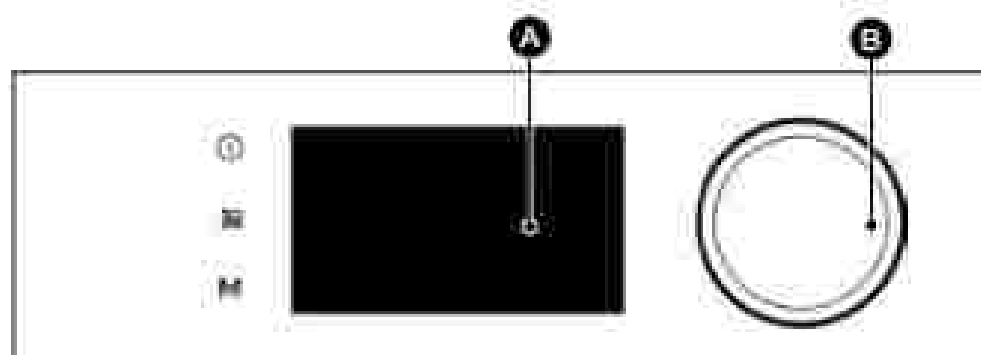


- A** Panel de control
- B** Cebón de llenado del depósito de agua*
- C** Luz
- D** Niveles (3 alturas disponibles)

* El depósito está protegido con papel film. Al desempaquetar el producto, asegúrese de retirarlo.

3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y EL VISUALIZADOR



Tecla de parada de horno (pulsación larga)



Tecla Retorno (pulsación corta) / Abrir cajón vapor (pulsación larga)



Tecla de acceso directo al modo MANUAL



Visualizador



Mando giratorio con pulsación central (no desmontable):

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

BLOQUEO DE LAS TECLAS

Pulse simultáneamente las teclas Retorno y M hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.

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

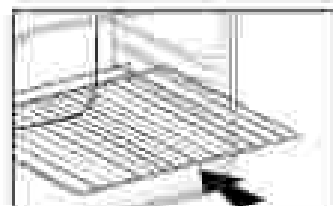
NOTA: solo permanece activa la tecla de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente las teclas Retorno y M hasta que desaparezca el símbolo de candado de la pantalla.

3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (SEGÚN EL MODELO)

- **Parrilla de seguridad antivuelco.**
La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).
Introduzca la empujadora antivuelco hacia el fondo del horno.



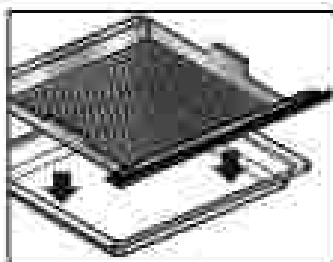
- **Bandeja multiusos:** gruesa 45 mm.
Colóquela en los niveles por debajo de la parrilla. Permite recoger jugos y grasas de los asados, también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



BANDEJA SOPORTE ALIMENTO E ESPECIAL VAPOR 100 %

- 1 - Fuente de acero inoxidable perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.
- 2- Bandeja multiusos gruesa 45 mm para recoger el agua de condensación.

Coloque la bandeja perforada de acero inoxidable sobre la bandeja multiuso e introduzcalas en el nivel inferior (nivel 1).



Atención

Utilizar solo para la función cocción 100 % vapor. No utilizar para otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de proceder a la limpieza por pirólisis.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

EL CAJÓN DE LLENADO

- Llenado del depósito de agua

Antes de cada cocción al vapor, se debe llenar el depósito de agua.

La capacidad del depósito es de 1 litro.

Al comenzar la cocción combinada al vapor, el cajón de llenado se abre automáticamente.

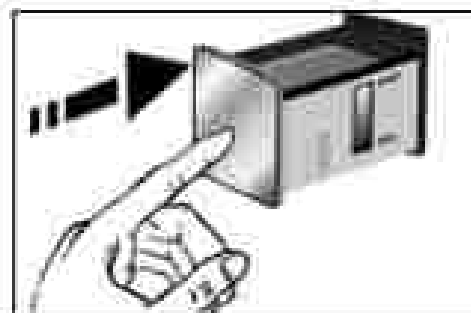
Llene el depósito.

Asegúrese de que el depósito quede lleno hasta el nivel máximo.

Para ello, fíjese en la marca de nivel máximo visible en el lateral del cajón.

A continuación, vuelva a cerrar el cajón presionándolo con la mano.

El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



Consejo

Al llenar el depósito, hay que dejar unos segundos para que el nivel de agua se estabilice.

Ajuste el nivel si es necesario.



Atención

No use agua ablandada ni destilada.



Atención

Efectúe un vaciado antes de cada cocción. La duración del ciclo de vaciado automático es de unos 3 minutos. Ver capítulo "Mantenimiento - Función de vaciado".

• 4 PUESTA EN SERVICIO Y AJUSTES

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

- Selección de idioma

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

- Ajuste de la hora

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

El horno indica la hora.

MENÚ AJUSTES (SEGÚN EL MODELO)

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

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.

- Brillo

Seleccione el nivel de brillo deseado.

- Ajuste de la luz

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

- Idioma

Seleccione el idioma y valide.

- El modo DEMO

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

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

- Diagnóstico

En caso de problemas, puede acceder al menú Diagnóstico.

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

La opción «Restaurar» permite restaurar el horno a su estado inicial.

HORA

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar. Si el horno está encendido, la hora es actualizada automáticamente. También puede poner el visualizador en modo de espera.

- Sleep mode

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

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

Al pulsar las teclas, el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

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

T°C recomendada mín. - máx.		
Posición	Humedad recomendada mín. - máx.	Utilización
 Regeneración	170°C 70 % Vapor	Aprovechar el pan del día anterior. Recomendado para baguettes, pan, molletes y cruasanes.
 Grill ventilado vapor	150°C 130°C - 250°C 20 % 20 % - 80 %	Recomendado para gratinar manteniendo un poco de humedad en el interior de la preparación, ideal para gratinados como el gratinado de pasta, para no resecar la preparación de debajo.
 Tradicional vapor	200°C 150°C - 275°C 20 % 20 % - 80 %	Recomendado para verduras, en particular tomates o calabacines rellenos, por ejemplo, que necesitan humedad y ventilación para evitar que se sequen.
 Calor giratorio vapor	150°C 120°C - 250°C 20% 20 % - 80 %	Recomendado para la cocción suave de carnes (<70° en interior) como pato, ternera o cordero.
 Vapor 100 %	100 % 50 % - 100 %	Para cocinar únicamente al vapor.



Atención

El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños. Procure no situarse en el flujo de vapor.

5 MODO DE COCCIÓN MANUAL



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor combinado**	205°C 35°C - 180°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Calor giratorio**	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Tradicional**	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 COCCIÓN ECO*	180°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.
 Grilla ventilado**	150°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la graseta en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para asadar y cocinar hasta el centro piezas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada**	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Grilla 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.

*Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 50360-1: 2013 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Conservar caliente	50°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioches, kouglof, etc. El molde se coloca en la solera sin esperar los 40°C (calienta-platis: descongelación).
 Descongelación	55°C 35°C - 75°C	Perfecto para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata ...). La descongelación de carnes, pescados, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Deshidratación	80°C 55°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de determinados alimentos: como frutas, verduras, semillas, raíces, plantas de condimentación y aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica P.15.



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



Consejo de ahorro de energía.

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

• 5 MODO DE COCCIÓN MANUAL

INICIO DE COCCIÓN

COCCIÓN INMEDIATA

Una vez que haya seleccionado y validado su función de cocción, p. ej. Solera vertida, pulse la rueda para validar, se inicia el precalentamiento, un bip le indica que el horno ha alcanzado la temperatura de consigna. Puede introducir la fuente en el horno a la altura recomendada.

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

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

Puede modificarla de la siguiente forma:

- Seleccione la temperatura y valide.
- Gire la rueda para modificar la temperatura y valide.

PORCENTAJE DE VAPOR

En las cocciones combinadas



el horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo de humedad y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor (entre 20 y 80 %) girando la rueda y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir el tiempo de cocción de su plato seleccionando el tiempo; después introduzca el tiempo de cocción girando la rueda y valide.

AJUSTE DE FIN DE COCCIÓN

(Inicio diferido)

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de fin de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de fin de cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el fin de cocción y valide.

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

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

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

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

Seleccione «STOP».

Confirme seleccionando «SI» y valide o seleccione «NO» y valide para seguir con la cocción. También puede detener la cocción manteniendo pulsada la tecla de parada del horno.

• 6 CONSEJOS DE COCCIÓN



FUNCIÓN DE SHIDRATACIÓN

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



Utiliza solo alimentos frescos. Lávalos cuidadosamente, escurra los y séquelos.

Cubre la parrilla con papel sulfurizado y deposita sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

TABLA INDICATIVA PARA DESHIDRATAR ALIMENTOS

Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	60°C	5-8	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (cítricos)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías); ralladas; peladas	60°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	8	1 o 2 parrillas
Hierbas aromáticas	60°C	8	1 o 2 parrillas

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DEL MODO AUTOMÁTICO

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

AI

Esta función selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Para algunos alimentos hay que introducir determinados ajustes (peso, tamaño, etc.).

COCCIÓN AL VAPOR

Seleccione el modo «Cocción al vapor» para una receta clásica asociada a la función de vapor para la que necesita la ayuda del horno.

Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS

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

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

Seleccione el parámetro deseado girando la rueda y valide.



Consejo

100 %: recetas auto 100 % vapor

30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor



Consejo

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

CARNES	AI	COCCIÓN AL VAPOR
ESCALOPES DE PAVO		100 %
PECHEURAS DE POLLO		100 %
FILET DE TERREIRA		30 %
BONVENTINO DE CERDO		100 %
PASTEL DE CARNE	0	
PALETILLA DE CORDERO	0	30 %
COSTILLAS DE TERREIRA	0	
ASADO DE TERREIRA	0	30 %
SARROPE DE CERDO	0	
LOMO DE CERDO	0	
FILET RONDIN		30 %
ASADO DE CERDO	0	30 %
ASADO DE BUEY	0	
POLLO	0	30 %
PATO	0	30 %
MACEDÓN DE PAVO	0	30 %
FILET DE PAVO	0	

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS



Consejo

100 %: recetas auto 100 % vapor

30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor

PESCADO	AI	COCCIÓN AL VAPOR
FILETE DE PESCADO FRESCO		100 %
TELERA	0	100 %
SALMÓN	0	100 %
PESCADO GRANDE	0	100 %
PESCADO PEQUEÑO		100 %
CAPIÑA		100 %
LANGOSTA	0	
PASTEL DE PESCADO	0	30 %
SALMÓN EN CASSOLA		30 %
MEJILLONES		100 %
BERBERECHOS		100 %
GAMBAS		100 %
OTRAS		100 %

PLATOS	AI	COCCIÓN AL VAPOR
VERDURAS RELLENAS	0	30 %
TOMATES RELLENOS	0	30 %
CASILLAS	0	30 %
TARTA DE QUESO	0	
TARTAS SALADAS	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
PATATAS GRATINADAS	0	30 %
SUPÉ		30 %
CLAPONTE DE VERDURA	0	
VERDURAS COCIDAS		30 %
ROSTITO		30 %
PLATOS FRESCOS		30 %
PLATOS CONGELADOS		30 %

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS



Consejo

100 %: recetas auto 100 % vapor.

30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor.

VERDURAS	AI	COCCIÓN AL VAPOR
COLAS DE BRUSLAS		100 %
GUISANTES		100 %
ZALADONES		100 %
BOCOS VERDES		100 %
SPINACH		100 %
COLIFLOR		100 %
PATATES		100 %
FUECOS		100 %
CALABACINES		100 %
CALABAZA		100 %
ESPINACOS		100 %
APIO		100 %
CILANTRO		100 %
ACELIS		100 %
ESPINACOS		100 %
ALCACHOFAS		100 %

PAN Y MASAS	AI	COCCIÓN AL VAPOR
PAN CONGELADO		100 %
PAN PRECOCCINADO		100 %
BRIOCHE	0	
SPINETTE	0	100 %
PAN	0	100 %
PAN QUEBRADO	0	
PAN DE HOLLANDA	0	

7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

PRESENTACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE PLATOS



Consejo

100 %: recetas auto 100 % vapor.

30 %: recetas auto asociadas con 30 % a 80 % de vapor.

POSTRES	AI	COCCIÓN AL VAPOR
FLAN DE COCO		30 %
FLANES / CREMAS		30 %
STUCCO DE NISSE		30 %
STUCCO GENOISE	0	30 %
PAIS DE MONTANA	0	30 %
STUCCO CUATRO CUAROS		30 %
CAIS	0	30 %
STUCCO DE CHOCOLATE	0	
STUCCO DE NISSE	0	
CRUQUE DE FRUTAS	0	
TARTA DE FRUTAS	0	
PAIS DE MONTANA	0	
STUCCO		30 %
FLAN DE NISSE	0	
FLAN DE CHOCOLATE	0	

• 7 MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

INICIO DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA

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

COCCIÓN INMEDIATA

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

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

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

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

 Para algunas recetas de AI, hay que presientar el horno antes de introducir la bandeja.

Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

• 8 OTRAS FUNCIONES

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

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

CRUJIENTE

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

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

Se inicia la cocción. Aparece el símbolo  en la parte inferior derecha de la pantalla y el grill se pondrá en marcha automáticamente durante los últimos 5 minutos de la cocción.



Nota: la opción "CRUJIENTE" puede ajustarse al inicio de la cocción, durante la cocción y al final de la cocción programada.

AÑADIR 5 MIN (solo en modo manual)

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

CONSERVAR CALIENTE

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

• 8 OTRAS FUNCIONES



FAVORITOS

DISPONIBLE PARA MODO MANUAL Y AUTOMÁTICO

La función «FAVORITOS» permite memorizar 3 modos de cocción manuales y 3 modos de cocción automáticos que suela cocinar.

Cuando cocine en modo manual o automático, pulse y seleccione «Añadir a favoritos» girando la rueda. Para guardar, pulse para confirmar.

La cocción se guarda ahora como «FAVORITO MANUAL 1».

Valde de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: si los 3 favoritos ya se utilizan, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Seleccione la función «TEMPORIZADOR» girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s

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

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

Nota: se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al tiempo Temporizador y ajústelo en 0m00s.

Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, parará el temporizador.

9 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paradas 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.



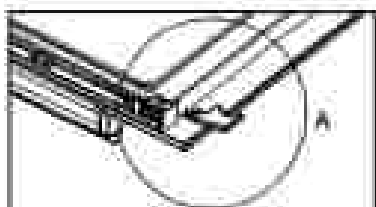
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

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



Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:

Introduzca el tope en la ranura A derecha prevista para ello.



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



LOS CRISTALES INTERIORES

Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.



Advertencia

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

9 MANTENIMIENTO

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

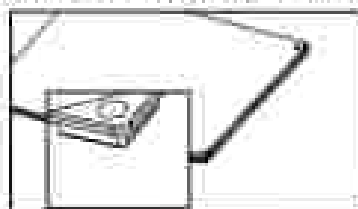


Este conjunto está formado por 2 cristales:
el primero tiene 2 topos de goma en las
2 esquinas delanteras.

Limpie el cristal con una esponja suave y
un producto líquido lavavajillas.
No sumerja el cristal en el agua.
No utilice cremas abrasivas ni estropajos.
Aclare con agua limpia y seque con un
trapo que no suelte pelusa.
Una vez limpio, vuelva a colocar el primer
cristal en la puerta.

Vuelva a colocar los 2 topos de goma
negra en las esquinas delanteras del
segundo cristal.

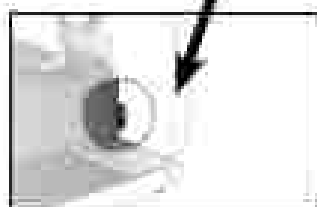
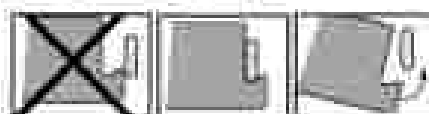
Ponga después este segundo cristal en
la puerta, colocándolo sobre el primero.



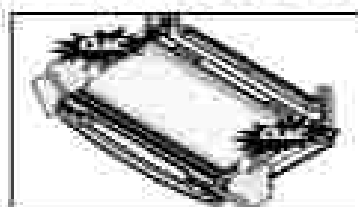
Vuelva a colocar el conjunto marco
exterior de los cristales en la puerta.



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



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



El aparato ya está nuevamente operativo.

9 MANTENIMIENTO

AUTOLIMPIEZA POR PIROLÍISIS



FUNCION LIMPIEZA (del interior)



Retire los accesorios antes de iniciar una limpieza por pirólisis.
Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías correderas, bandeja pastelera, rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

Este horno está equipado con una función de limpieza por pirólisis:

la pirólisis es un ciclo de calentamiento del interior del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debido a calcificaciones o desbordamientos. Antes de proceder a una limpieza pirólisis 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 (verá imposible desbloquearla).

EFFECTUAR UN CICLO DE LIMPIEZA POR PIROLÍISIS

Este horno ofrece dos ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.



Pyro ECO: en 1h30
para una limpieza con la que se ahorra energía.



Pyro Turbo: en 2h00
para una limpieza más profunda del interior del horno.

LIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo "LIMPIEZA" cuando esté en el menú general y valide.
- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Pyro Turbo, y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, verá  en el programador para indicarle que la puerta está bloqueada.

Al finalizar la pirólisis, parpadeará 0:00. Después de cada pirólisis interviene una fase de enfriamiento 30 minutos durante la cual el horno no está disponible.



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

LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones decimas en el apartado anterior.

- Seleccione la función de cocción.
- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide.

Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo "espera" y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que termine a la hora de fin programada.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando la tecla .

9 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN VACIADO (del depósito de agua)



Efectúe un vaciado antes de cada cocción.

El vaciado puede realizarse siempre que no se esté efectuando la cocción.

Para ello, seleccione la función "LIMPIEZA" en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo "Vaciado" y valide. El cajón se abre.

- Seleccione uno de los 2 vaciados, SPEED o COMPLETE (ver detalle a continuación), y proceda del mismo modo que para un vaciado automático después de la cocción.

El vaciado automático al finalizar la cocción. Al terminar cada opción combinada con vapor, se le preguntará el quere vaciar el depósito.

Puede rechazarlo seleccionando "No acepto" y validando, o bien, si acepta, seleccione "Acepto" y valide.

Seleccione a continuación el vaciado SPEED o el vaciado COMPLETE y valide.

El cajón se abre automáticamente para el vaciado.

Vaciado SPEED:

Solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 30 segundos.

Vaciado COMPLETE:

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanque el agua.

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua.

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

Una vez completado el vaciado, el visualizador muestra 0 m 0 s. Cierre manualmente el cajón.

9 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN DE SINCRUSTACIÓN (de la caldera de vapor)

La desincrustación es un ciclo de limpieza que elimina los restos de cal de la caldera.

Desincruste regularmente la caldera.

Cuando el horno propone una "desincrustación recomendada" puede optar por no hacerlo seleccionando "No acepto" y validando.

Puede lanzar hasta 5 ocasiones antes de que las funciones "con vapor" dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje "desincrustación obligatoria", es obligatorio y hay que seleccionar "Acepto" y validar.



Atención

Cuando la pantalla indique "Desincrustación obligatoria", deberá realizar imperativamente la desincrustación de la caldera.

Para ello, seleccione la función "LIMPIEZA" en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo "Desincrustación" y valide.

El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso:

FASE 1: VACIADO

- Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua y valide.

- Arranca el ciclo "Vacío", que dura 3 min 30 s.

FASE 2: LIMPIEZA

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.

- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de "Limpieza", que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

FASE 3: ACLARADO

Llene de agua el depósito hasta el nivel MAX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

- Arranca el ciclo "Aclarado", que dura 3 min 30 s.

FASE 4: VACIADO

Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MAX.

- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.

Arranca el ciclo "Vacío", que dura 3 min 30 s.

Al final del ciclo se completa la desincrustación.

Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.

9 MANTENIMIENTO



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA



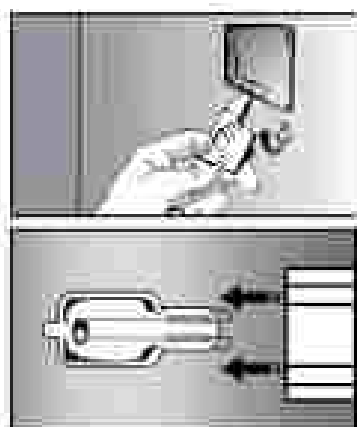
Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.

Características de la bombilla

25 W, 220-240 V, 300 °C, G9

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



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desmonte primero el panel de varillas laterales izquierdo.

La lámpara está en el interior del horno. Haga palanca sobre el platón con la cuña de plástico para quitarlo.

Cambie la bombilla (utilice un guante de goma que le facilitará el desmontaje) y vuelva a enganchar el platón.

Conecte de nuevo el horno.

10 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Preguntas	Respuestas y soluciones
- La pantalla indica "A3" (sistema Auto-Stop).	Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvidos. Ponga el horno en PARADA.
- El código de fallo comienza por "F".	El horno ha detectado una anomalía. Apague el horno durante 30 minutos. Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.
- El horno no calienta.	Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).
- La luz del horno no funciona.	Cambie la bombilla o el fusible y compruebe que el horno esté bien enchufado. Ver capítulo Sustitución de la bombilla.
- El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.	Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la opción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.
- Hay agua en la parte baja del horno.	- Hay incrustaciones en la caldera. Siga el procedimiento de DESINCRUSTACIÓN. Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.
- La limpieza por pirólisis no se realiza.	Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.
- El símbolo de bloqueo de puerta parpadea en la pantalla.	Fallo del bloqueo de la puerta: contacte con el SPV.

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

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

EL



ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Μόλις περιόρισαν ένα προϊόν De Dietrich. Αυτή η επιλογή αποκαλύπτει τόσο τις απαιτήσεις σας όσο και το χαρακτήρα σας στη γαλλική τέχνη της διακόσμησης.

Με βάση τα 300 και πλέον έτη τεχνολογίας, οι δημιουργίες της De Dietrich αναμειγνύουν τον συνδυασμό design, αισθητικότητας και τεχνολογίας, στην υπηρεσία της μοναδικής τέχνης. Οι αποκλειστικές μας είναι κατασκευασμένες με πολυτελή υλικά και προσφέρουν όφηση καλύτερης ποιότητας.

Γιατί να αγοράσετε ένα προϊόν De Dietrich; Αυτή η αμετάκλητη επιλογή σκοπεύει να επιφέρει στους ιδίους της μαγαζάτορες να ανακαλύψουν όλα τους τα ταλέντα.

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών της De Dietrich είναι διαθέσιμη για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις και τις προτάσεις σας για να ανακαλύψετε καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Είναι αυτή μας να εφοδιάσει ο ένας σας συνεργάτης στην εκτέλεση και τους παραρτηρήσεις για την εγκατάστασή σας.



Με τη βοήθειά της στη Γαλλία, στην Ολλανδία και στη Βελγία, η De Dietrich αλλάζει μια συνεχή αναζήτηση για την αριστεία, διασυνδέει την ελαστική τεχνολογία της στο σχεδιασμό όρων ολοκληρωμένων προϊόντων. Πιθανό από τη στιγμή που πιστεύει πως μια τέτοια είναι πιστοποιημένη με την εταιρεία *Unifrance France Garantie*, μια αναγνώριση που πιστοποιεί την κατασκευή τους στη Γαλλία.

Αυτή η επιλογή μας διασφαλίζει μια ποιότητα και την αισθητικότητα των προϊόντων μας, αλλά εγγυάται και την ολοκληρωμένη τους, περιεχόμενα *coeur* και τεχνολογική ταχύτητα της προόδου τους.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ	4
1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	6
Επιλογή του σημείου τοποθέτησης και ενσωματώσεις	6
Ηλεκτρική σύνδεση	6
2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	7
Προστασία του περιβάλλοντος	7
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	8
Οι εντάξεις και η οθόνη	9
Καύσιμο των πληκτρών	9
Τα εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)	10
Εξέλιξη ταρι στην έξοδο προφίμων για τη λειτουργία 100% ατμός	10
Ευρώπη γεμίσματος	11
4 ΘΕΤΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	12
Πρώτη έναρξη λειτουργίας	12
Μενού ρυθμίσεων (ανάλογα με το μοντέλο)	12
5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	13
Έναρξη μαγειρέματος	16
6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	17
Λειτουργία αποξήρανσης	17
7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	18
Παρουσίαση της αυτόματης λειτουργίας	18
Παρουσίαση των κατηγοριών φαγητών	19
Έναρξη αυτοματ. μαγειρέματος	23
Άμεσο μαγείρεμα	23
8 ΆΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	24
Επιλογές τέλειος μαγειρέματος (ανάλογα του τύπου μαγειρέματος)	24
Αναμμένα	25
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	25
9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	26
Καθαρισμός και συντήρηση	26
Απώλειες καθαρισμός με ταβόλαση	38
Λειτουργία οθόνης ατμού	29
Λειτουργία σφάιρσης αλάτων	30
Ανταλλαγή της λαβής	31
10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ	32

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

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

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



Πρέπει να είναι δυνατό να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας,

χρησιμοποιώντας έναν διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

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

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

— 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 καθαρισματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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.

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

— Κατά τη λειτουργία καθαρισμού, οι επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ότι συνηθώς. Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

— Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να

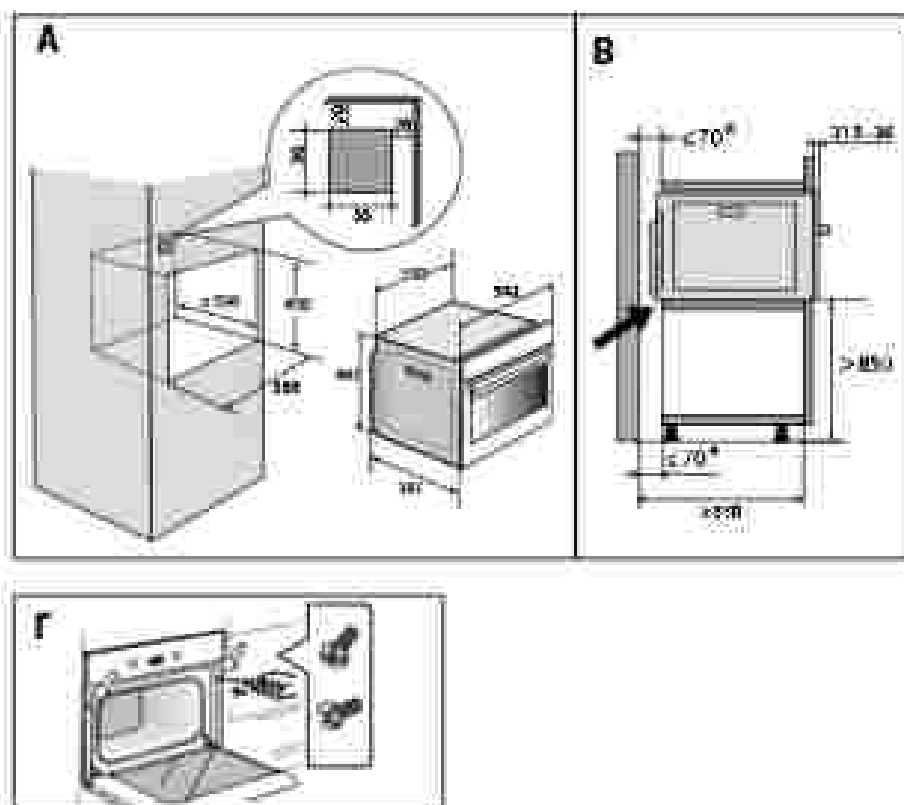
καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

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

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



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

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

Προσοχή εάν το επιπλό είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα επιπλό), η απόσταση ανάμεσα στην τοίχη και στα ράφια πάνω στο οποία είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να υπερβεί τα 70 χιλιοστά* (βλ. Γ).

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

Στερώστε τον φούρνο μέσα στο επιπλό. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοιχεία κραυροσίμ και δημιουργήστε μια οπή 2 χιλιοστών στη τοίχημα του επιπλού για να απομακρύνετε το υπόλοιπο του βέλους. Στερώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επανατοποθετήστε τα στοιχεία από κραυροσίμ.

Συμβουλή

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

· 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδια τροφοδοσίας που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm² (1 φάση + 1 ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδεστεί με μονοφασικό δίκτυο 220-240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60860 ή μέσω μιας διάταξης αυτοματικής διακοπής ρεύματος σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

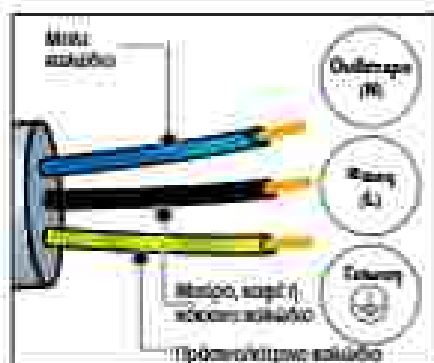
Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 amper.

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση απύχνητος ή περιστατικού λόγω αναρτητής, εγκαταστάσιμης ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμμορφώνει με τους κανονισμούς.



Προσοχή:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή



προκτινόμενου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένα ηλεκτρολόγα. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια πημάλια, 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 δίνω στη διάθεση σας ο δήμος, και να συμβάλλετε επί- αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά.

Θίγεται αυστηρά αυτό να λαφύριμα προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι

οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

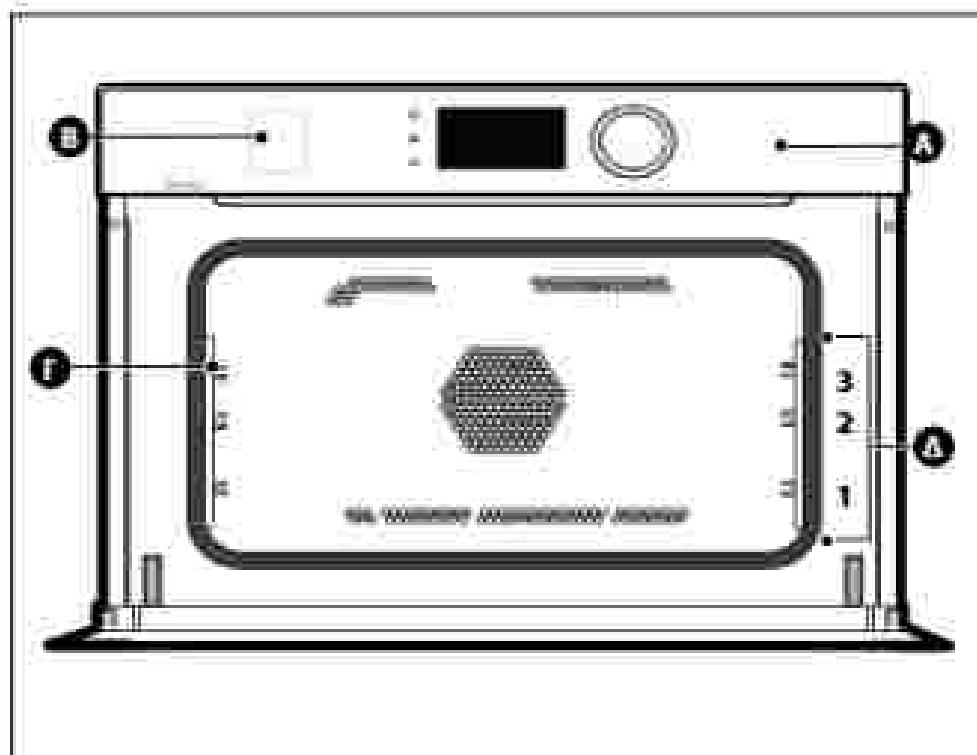
Με τον τρόπο αυτό, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής

θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πληρέστερα σημεία περιελαλής χρησιμοποίησεων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

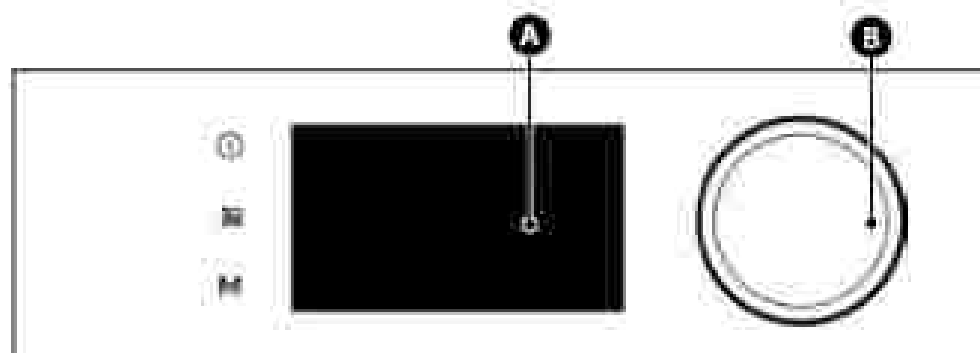


- Α** Πάνελος χειρισμού
- Β** Ταρτάρι χειρισμού διαχείριση κερύ
- Γ** Λαβή
- Δ** Ράγες στήριξης ταψιών (3 διαθέσιμα ύψη)

* Στοιχεία προσαρμοσμένα από εμάς για χρήση. Παρακαλώ να μην τα χρησιμοποιείτε ως οδηγό.

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας φούρνου (δημιουργείται λάτση)



Πλήκτρο επαναφόρτισης (επιπλέον λάτση) / Άνοιγμα συρταριού (προς δημιουργία λάτσης)



Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη ΜΗΙ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία



Οθόνη



Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυρρολογείται)

- στρέφοντας τον, επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τρές
- πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επαναφόρτισης **M** και χρονοδιακόπτη **M** έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη.

Το κλειδί των εντολών είναι προορισμένο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται στην λειτουργία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας **I** παραμένει ενεργοποιημένο.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επαναφόρτισης **M** και χρονοδιακόπτη **M** έως ότου το σύμβολο  εξαφανιστεί από την οθόνη.

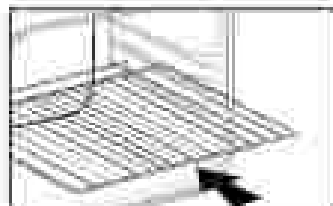
3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση.

Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα πιάτα και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή ψαλάτισμα. Χρησιμοποιείται για το φρέν (μπορείτε να το υποθηκεύετε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Ταποθετείται τα κάτω σταθεροποίησης, όπως το βέλος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων και συλλογής ζωμού, 45 mm.

Ταποθετείται ανάμεσα στις ράγες στηρίξης, κάτω από τη σχάρα. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψήντά. Μπορείτε επίσης να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

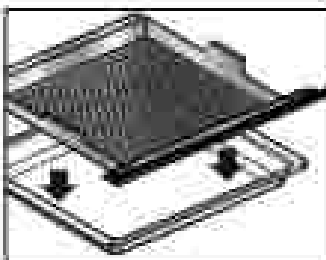


ΕΙΔΙΚΟ ΤΑΨΙ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 100% ΑΤΜΟΣ

1- Τρυπητό ανοξείδωτο ταψί που εμποδίζει τα τρόφιμα να έρχονται σε επαφή με τους υδρατμούς.

2- Ταψί πολλαπλών χρήσεων και συλλογής ζωμού 45 mm που εμποδίζει τη συλλογή των υδρατμών.

Ταποθετείται το τρυπητό ανοξείδωτο ταψί πάνω στα ταψί πολλαπλών χρήσεων και εισαγωγικά τα στην κάτω ράγα στηρίξης, στο επίπεδο 1.



Προσοχή

Χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγείρεματος ατμού 100%. Μην το χρησιμοποιείτε με άλλους τρόπους μαγείρεματος. Βγάλτε το ταψί από τον φούρνο πριν τον καθαρίσετε με πυρόλυση.

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΥΡΤΑΡΙ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ

- Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού

Πριν από κάθε νέο μαγείρεμα με ατμό, πρέπει να γεμίσετε το δοχείο με νερό.

Η χωρητικότητα του δοχείου είναι ένα λίτρο. Στην αρχή του μαγειρέματος με συνδυαστική λειτουργία ατμού, το συρτάρι γεμίσματος ανοίγει αυτόματα.

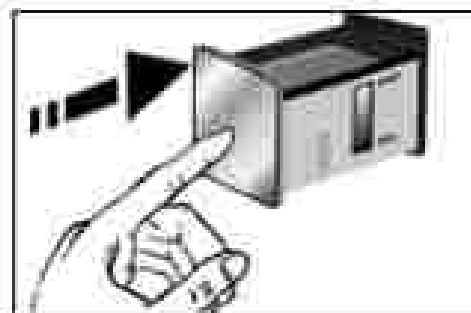
Γεμίστε το δοχείο.

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο έως το ανώτατο επιτρεπτό όριο.

Συμβουλευθείτε την ενδείξη ανώτατου ορίου στη μία πλευρά του συρταριού.

Μετά από αυτές τις ενέργειες, κλείστε το συρτάρι σφικτικά ώστε το με το γέρι.

Ο φούρνος σας είναι έτοιμος να φησει με συνδυαστική χρήση ατμού.



Συμβουλή

Καθώς γεμίζετε το δοχείο, θα χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα για να σταθεροποιηθεί η στάθμη του νερού. Προσπερνάστε την ποσότητα του νερού, εάν χρειαστεί.



Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε αποσταγμένο ούτε αποιονισμένο νερό.



Προσοχή

Αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα. Η διάρκεια του κύκλου αυτόματου αδειάσματος είναι περίπου τρία λεπτά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Συντήρηση - Λειτουργία αδειάσματος».

4 ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιδρομή της γλώσσας

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

- Ρύθμιση της ώρας

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

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

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

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

Ρυθμίστε τις κυρσιές προς και επιβεβαιώστε τις.

- Φωτιστικότητα

Επιλέξτε το επίπεδο φωτεινότητας που επιθυμείτε.

- Ρύθμιση της λαμπρότητας

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

ΩΡΑ

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά. Εάν ο φωρinos σας είναι συνδεδεμένος σε παροχή ρεύματος, η ώρα ενημερώνεται αυτόματα. Έχετε, επίσης, πρόσβαση στη λειτουργία αναμονής της οθόνης.

- Λειτουργία αναμονής

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

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

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

- Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.

- Λειτουργία επιδείξης

Από προεπιλογή, ο φωρinos είναι ρυθμισμένος στην κεντρική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗ (Θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φωρinos δεν θα θερμαίνει.

- Διάγνωση προβλημάτων

Σε περίπτωση προβλήματος, έχει πρόσβαση στο μενού διαγνωστικής προβλημάτων.

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

Η επιλογή «Επικοινωνία» σας επιτρέπει να επικοινωνήσετε τον φούρνο στις αρχικές ρυθμίσεις.

. 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίσετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος. Από τη διαπαρή πληκτρολόγης σας, μπορείτε να έχετε άμεσα πρόσβαση σε αυτό το μενού πετώντας το πλήκτρο «Μ».

Βέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Συνιστώμενη υγρασία ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Φρεσκάρισμα	170°C 70% Ατμός		Προσκόσμηση των φαγητού της προηγούμενης ημέρας. Ισχύει για μαγειρέματα, ψήσιμο και κρασί.
 Γκριλ με ατμό και αέρα	190°C 180°C - 250°C 20% 20% - 80%		Ισχύει για γκριλ/μαγειρέματα με διατήρηση λίγης υγρασίας στο κεντρικό του φαγητού. Είναι ιδανικό για παρόμοια, για συνταγές σκληράς, όπως μακαρόνια σκληρά, για να μην στεγνώσει το φαγητό κάτω από την έρση.
 Κλασικός ατμός	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%		Ισχύει για λαχανικά, όπως γαρνιτούρες, νεφρούς ή κολοκυθάκια, για παρόμοια, που χρειάζονται υγρασία και ατμό για να μην ξεραθούν.
 Θερμός ατμός με ατμό	190°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%		Ισχύει για κλασικό μαγείρεμα κρέατος (<70° στο κέντρο), όπως πάπι, μοσχαρίσιο ή βιόλινο κρέας.
 Ατμός 100%	100% 50% - 100%		Για μαγειρέματα μόνο με ατμό.



Προσοχή

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή θερμαίνεται. Όταν ανοίξετε την πόρτα, βγύνετε ζεστό ατμό. Απομακρύνετε τα παιδιά. Μην βρισκόμαστε μπροστά στη ροή ατμού.

. 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



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

Θέση	Συνιστώμενη Θερμοκρασία (°C) εξώθ. - μεγ.	Χρήση
 Συνδυαστική Θερμότητα**	205°C 35°C - 160°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό παξι.
 Θερμός αέρας*/*	190°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το κόστρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πλάκωτο μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 Ελασικό**	200°C 35°C - 275°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό παξι.
 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ECO	190°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγείρεματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 Γκριλ με αέρα**	190°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψηνά ζευμερά και τρογανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το παξι πλάτης ζευμερά στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τηγανίζετε και να ψηνείτε καλά κρέας όπως μπαστό και μπριζόλες βοδινά. Για να διατηρούνται ζευμερά τα ψάδια φαρμά.
 Κάτω επιφάνεια με αέρα**	180°C 75°C - 250°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό παξι.
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψηνείτε μπριζόλες, λουκάνικα, ψέτες ψωμι, γαριδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμάντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.

*Γράφος μαγείρεματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60335-1: 2014 για να αποφευχθεί η
σημειωμένη με «x» απειλή της ασφάλειας, επιτήρησης και συντήρησης (EN 60335-2-1: 2014).

. 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θέση	Συνιστώμενη Θερμοκρασία (°C) ελάχισ. - μέγ.	Χρήση
 Διατήρηση Θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπρόξ, κίτς κουλκάδορ. Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβεί τους 60°C. <u>Εξοπλισμός πιάτων ζεστασιμότητας</u>
 Ξεπάγωμα	35°C 35°C - 75°C	Μένει για ευαίσθητα κρέατα (πάρτε φρούτων με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρέατων, μαρινών ψαριών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψιάκι κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Αποξηράνση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων όπως φρούτα, λαχανικά, ρίζες, καρπούς και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον ειδικό πίνακα στη σελ. 15.



Μην τοποθετείτε ποτέ αλουμινοχαρτά κατευθείαν στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, καθώς η συσσωρευμένη θερμότητα ενδέχεται να καταστρέψει την επίστρωση.



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.

Προσπαθείτε να μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για την αποφυγή απώλειας θερμότητας.

· 5 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΝΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε (π.χ. ζέση) εμφανίζεται με αέρα, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόστη για επιβεβαίωση και αρχίζει η προθέρμανση. Στο ηχητικό σήμα επισημαίνει ότι ο φούρνος στις έφτασε την επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε να τοποθετήσετε στον φούρνο το ταψί σας στη συνιστώμενη ύψος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν, προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος και καθυστερημένη έναρξη) - βλ. παρακάτω ενότητες.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αλλάζοντας με τον τύπο μαγειρέματος που έχει επιλέξει ο φούρνος σας προτείνεται την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος.

Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Επιλέξτε τη θερμοκρασία και επιβεβαιώστε.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόστη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία και, υπό συνεχώς επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΜΟΥ

Για τα συνδυαστικά μαγειρέματα ,

 , ο φούρνος προστίθεται το ιδανικό ποσοστό ατμού.

Για να το τροποποιήσετε, επιλέξτε την υγρασία και επιβεβαιώστε.

Παρατεταγμένα τα νέο ποσοστό ατμού (από 20 έως 80 %) στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόστη και επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας επιλέγοντας τη διάρκεια. Στη συνέχεια, εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόστη και επιβεβαιώστε.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

(καθυστερημένη έναρξη)

Αφού ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αυξάνει αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει.

- Επιλέξτε τον τερματισμό μαγειρέματος και επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, επιβεβαιώστε. Εμφανίζεται η ώρα τερματισμού μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε ούτε διάρκεια ούτε ώρα τερματισμού.

Τε αυτή την περίπτωση, μόλις θεωρηθεί ότι έχει συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται για το φαγητό που σερβίρετε, σταματάει το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος»).

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσει το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόστη.

Εμφάνει «STOP».

Επιβεβαιώστε επιλέγοντας «ΝΑΙ» και στη συνέχεια, επιβεβαιώστε ή επιλέξτε «ΟΧΙ» και επιβεβαιώστε, για να συνεχίσει το μαγείρεμα. Μπορείτε, επίσης, να σταματήσετε το μαγείρεμα πατώντας παρεπόμενα το πλήκτρο διακοπής του φούρνου.

6 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

Η αποξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης των τροφίμων. Στόχος είναι η αφαίρεση όλης ή μέρους του νερού που υπάρχει στο τρόφιμο, προκειμένου να διατηρηθούν και να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων. Με την αποξήρανση, διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων (μεγάλα στοιχεία, πρωτεΐνες και άλλος βιταμίνες). Επιτρέπει τη βελτιστη αποθήκευση των τροφίμων, χάρη στη μείωση του όγκου τους, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ευκολία μόλις ενυδατωθούν ξανά.



Να χρησιμοποιείται μόνο φρέσκο τρόφιμο. Πλένεται τα προσεκτικά, στραγγίζετε τα και αποξηράνετε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοιόμορφα το τρόφιμο, κομμένο.

Όσον αφορά τη ράγα στηρίξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στηρίξης 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 υγρανότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Φρούτα, λαχανικά και μυρωδικά	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε ώρες	Εξοπλισμός
Φρούτα με κοκκώδη (σε κομμάτια πάχους 3 mm, 200 g ανά σχάρα)	60°C	5-9	1 ή 2 σχάρες
Φρούτα με κοκκώδη (δωμάδεφια)	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
Ήτομάτα, μάνγκο, πορτοκάλι, μπανάνα	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Κόκκινα παντζάρια σε λωρίδες	60°C	6	1 ή 2 σχάρες
Μυρωδικά	60°C	6	1 ή 2 σχάρες

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στην ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργία, μπορείτε να βρείτε πολλές και διαφορετικές συνταγές πιάτων/μενιού ανά κατηγορία, τις οποίες μπορείτε να μαγειρέψετε με διαφορετικούς τρόπους. Το σύστημα υπομνηστικού του φούρνου σας, προσφέρει αυτόματα μια προεπιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος ή εναλλακτικές τις οποίες μπορείτε εύκολα να επιλέξετε από τη διασφή πληκτρολόγησης.

Α)

Αυτή η λειτουργία επιλέγει για σας τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Για υγρά/ρευστά τρόφιμα πρέπει να παρέχετε ορισμένες ρυθμίσεις (το βάρος, τη μέγεθος κ.λπ.).

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Επιλέξτε τη λειτουργία «Μαγείρεμα στον ατμό» εάν πρόκειται για αλαστική συνταγή που θέλετε να συνδυάσετε με ατμό και για την οποία χρειάζεστε βισβίλευα από τον φούρνο.

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

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Από το γενικό μενού επιλέξετε τη λειτουργία «ΑΥΤΟ», στρέφοντας τον περιστροφόμενο δίσκο στη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Προσέχοντας διαφορετικές κατηγορίες φαγητών:

- Κρέατα, Ψάρια, Φαγητά, Λαχανικά, Ψωμί και Ζυμαρικά, Γλυκίσματα.

Επιλέξτε την κατηγορία που επιθυμείτε, στρέφοντας τον περιστροφόμενο δίσκο στη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Συμβουλή

100%: αυτόματος συνταγές με 100% στρώ
30%: αυτόματος συνταγές με 30% έως 80% στρώ



Συμβουλή

Για όλους τους τύπους μαγειρέματος, πριν τοποθετήσετε το ταψί, ο φούρνος σας εδοποιεί για το επίπεδο της σήμας στην οποία πρέπει να τοποθετήσετε το ταψί.

ΚΡΕΑΤΑ	ΛΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΙΜΟ
ΓΙΔΑΚΙΤΟ ΟΛΟΚΛΕΙΜΕΝΟ		100%
ΣΤΕΡΟΙ ΚΙΤΟΠΡΩΤΕΙΝΟΙ		100%
ΜΕΣΟΚΑΡΦΙΑ ΦΑΓΙΤΟ		30%
ΚΟΡΥΝΟ ΦΟΥΡΤΙ		100%
ΤΥΡΙΑ ΚΡΕΙΔΙ	0	
ΟΜΟΙΟ ΑΡΝΙΚΟ	0	30%
ΜΕΣΟΚΑΡΦΙΑ ΠΑΝΑΜΑ	0	
ΨΩΟ ΜΥΣΤΑΛΛΟ	0	30%
ΚΟΥΤΙ ΚΟΡΥΝΟ	0	
ΚΕΡΝΕΣ ΛΑΜΠΕ	0	
ΦΟΥ ΤΥΜΑΚΙΟΝ		30%
ΨΩΟ ΚΟΡΥΝΟ	0	30%
ΨΩΟ ΚΟΡΥΝΟ	0	
ΚΕΙΣΟΡΟΝΟ	0	30%
ΤΑΜΕ	0	30%
ΨΑΝΟΙ ΣΤΕΡΟΙ (ΑΙΜΑ)	0	30%
ΜΗΟΥΤΙ ΛΑΧΙΟΥΤΟ	0	

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ



Συμβουλή

100% αυτομάτως συνταγές με 100% απρό

30% αυτομάτως συνταγές με 30% έως 80% απρό

ΨΑΡΙΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΒΑΛΙΟ ΦΙΛΕΤΟΝ ΨΑΡΙΟΥ		100%
ΤΕΙΛΕΡΟΝ	0	100%
ΣΕΛΑΝΚΟ	0	100%
ΜΕΤΑΛΑ ΨΑΡΑ	0	100%
ΜΙΝΟ ΨΑΡΙ		100%
ΛΟΥΡΙ		100%
ΑΙΤΑΝΟ	0	
ΣΙΩΝΑ ΨΑΡΙΟΥ	0	30%
ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΕ ΚΥΤΩ		30%
ΜΟΥΛΑ		100%
ΚΥΝΙΝΑ		100%
ΚΡΕΙΤΤΟ		100%
ΚΑΡΑΒΙΣΙ		100%

ΦΑΓΗΤΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΤΕΒΕΛΑ ΑΡΧΑΜΕΝΑ	0	30%
ΝΤΟΛΜΕΣ ΤΕ ΜΕΤΕΣ	0	30%
ΚΑΛΑΝΟ	0	30%
ΣΑΡΙΑ ΜΕ ΤΥΦ	0	
ΑΡΑΜΥΣΤΕΛΑΡΙΑ	0	
ΚΕ	0	
ΠΕΤΑ	0	
ΣΑΝΚΙΣ ΟΚΟΥΜΕΝ	0	30%
ΤΕΙΡΕΝ		30%
ΚΑΛΟΤΥΠΟ ΜΕ ΑΡΧΑΜΕΝΑ	0	
ΑΡΧΑΜΕΝΑ ΚΟΜΕ		30%
ΠΟΥΤΙ		30%
ΦΕΤΕΣΑ/ΜΕΝ		30%
ΚΑΤΕΡΥΤΑ ΜΕ ΛΟΥΛΑ		30%

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ



Συμβουλή

100% αυτόματες συνταγές με 100% ατμό

30% αυτόματες συνταγές με 30% έως 80% ατμό

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΛΑΧΑΝΟΜΑ ΕΠΙ ΤΑΝΘΗ		100%
ΑΡΑΚΙΣ		100%
ΚΑΡΦΙΣ		100%
ΠΡΑΣΙΝΑ ΒΑΧΟΛΑΝΘΑ		100%
ΜΠΡΟΚΚΟΛΙ		100%
ΚΟΥΝΟΥΤΣΑΙ		100%
ΠΙΤΤΑΙΣ		100%
ΓΙΝΕΛΙΑ		100%
ΚΑΒΟΥΤΣΑΚΙΑ		100%
ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΚΟΚΚΙΝΗ		100%
ΣΥΜΠΛΗΤΑ		100%
ΣΚΑΛΟ		100%
ΚΑΒΟΥΤΣΑ ΠΡΑΣΙΝΟ		100%
ΣΕΛΙΝΟΥΑ		100%
ΣΥΜΑΡΙ		100%
ΑΝΘΡΑΚΙΣ		100%

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
ΚΑΙ ΕΡΥΜΕΝΗ (ΖΥΜΗ)		10%
ΤΡΕΖΥΜΜΕΝΟ ΨΩΜΙ		10%
ΜΑΡΙΣΣΑ	0	
ΜΠΑΝΙΤΣΑ	0	10%
ΨΩΜΙ	0	10%
ΤΡΕΖΥΜΜΗ ΖΥΜΗ	0	
ΣΦΟΛΙΑΣΑ	0	

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ



Συμβουλή

100%: αυτόματες συνταγές με 100% στρού

30%: αυτόματες συνταγές με 30% έως 80% στρού

ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ	ΑΙ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΙΜΟ
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΤΟΛΕ		10%
ΚΡΕΜΕΣ		10%
ΚΑΡΥΔΕΣΣΑ		10%
ΠΑΝΤΕΣΣΟΝ	Ο	10%
ΜΑΛΑΚΕΣ	Ο	10%
ΚΙΣΚ ΚΑΡ ΚΑΡ		10%
ΚΙΣΚ	Ο	10%
ΚΙΣΚ ΠΟΡΚΑΛΑΣ	Ο	
ΚΙΣΚ ΙΝΔΥΤΤΟΥ	Ο	
ΚΙΣΚ ΠΑΡΟΥΤΙΣ	Ο	
ΚΙΣΚ ΠΟΥΤΤΟΝ	Ο	
ΤΑΜΠΟΥ, ΜΕΣΟΚΙΣΚ	Ο	
ΚΑΡΤΟΛΕ	Ο	10%
ΤΟΥΛΑΒΙΑ	Ο	
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΤΟΛΕ	Ο	

7 ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΝΑΡΞΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία «ΑΥΤΟ» επιλέγεται για εσάς τη κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που επεξεργάζεστε.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Επιλέξτε τη λειτουργία «ΑΥΤΟ» από τη γενική μενού και στη συνέχεια επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος εσάς προτείνει διάφορες κατηγορίες τροφίμων (Κρέιτιν, Ψάρι, Φαγητά, Ψωμί και Ζαχαρώδη, Ενυδρώματα).

Με βάση το επιλεγμένο φαγητό ή την κατάσταση του φούρνου (ήδη ζεστό), η λειτουργία AI προτείνει ένα προεπιλεγμένο βάρος, το οποίο μπορείτε να προσαρμόσετε, εάν απαιτείται, πριν το επιβεβαιώσετε. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις απαραίτητες χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος. Εμφανίζεται το ύψος της σχάρας, επαγάγετε το φαγητό σας και επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος έχει και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

 Για ορισμένες συνταγές AI, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό απόαδήνατε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

• 8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟΝ ΤΥΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Στο τέλος της μη αυτόματης λειτουργίας ή της αυτόματης λειτουργίας, ο φούρνος σας προτείνει τρεις επιλογές για να προσαρμόσετε στο επιθυμητό αποτέλεσμα: ΚΡΟΥΣΤΑ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ και ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ.

ΚΡΟΥΣΤΑ

Έχετε τη δυνατότητα να γεραμώσετε ένα φαγητό στο τέλος του μαγειρέματος με τη λειτουργία «Κρούστα».

Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος, προσαρμόστε τη θερμοκρασία και προγραμματίστε μια διάρκεια

μαγειρέματος. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία «Κρούστα» και επιβεβαιώστε πεπιτώντας τον περιστροφόμενο δίσκο στην

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει. Εμφανίζεται το σύμβολο  στο κάτω δεξιό μέρος της οθόνης και το γυφάκι ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία 5 λεπτά του μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΡΟΜΕΝΟ

Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιλογή «ΚΡΟΥΣΤΑ» στην αρχή, κατά τη διάρκεια και στο τέλος του προγραμματισμένου μαγειρέματος.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Στο τέλος του μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε την επιλογή «ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ», που σας επιτρέπει να αφήσετε το φαγητό σας στον φούρνο χωρίς να παραμαγειρευτεί. Η θερμοκρασία του φούρνου προσαρμόζεται σε μια θερμοκρασία ασφαλή, μέχρι να είναι έτοιμο να γεραμώσετε.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ για τη μη αυτόματη λειτουργία

Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία «ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ» στο τέλος του μαγειρέματος σας με μια προγραμματισμένη διάρκεια. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία «ΠΡΟΣΘΗΚΗ 5 ΛΕΠΤΩΝ», ο φούρνος συνεχίζει με τις ρυθμίσεις λειτουργίας μαγειρέματος και θερμοκρασίας για 5 λεπτά, τις οποίες μπορείτε να τροποποιήσετε, εάν επιθυμείτε.

8 ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΑΙ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η λειτουργία «ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ» επιτρέπει να αποθηκεύεται στη μνήμη 3 μη αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος και 3 αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος που εκτελούνται συχνά.

Από τη μη αυτόματη ή την αυτόματη λειτουργία, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και στρέφοντάς τον επιλέξτε «Προσθήκη στο αγαπημένο». Για αποθήκευση στη μνήμη, πατήστε για επιβεβαίωση.

Το μαγείρεμα αποθηκεύεται στη μνήμη ως «ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ 1».

Επιβεβαιώστε και πάλι για να δοκιμάσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί και τα 2 αγαπημένα, τυχόν νέα αποθήκευση συγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει το αγαπημένο που επιλέξατε.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

Επιλέξτε τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Την οθόνη εμφανίζεται η επιλεγεί οθόνη.

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 οποιαδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη.

Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην επιθυμητή οθόνη.

Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσει τον χρονοδιακόπτη.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαστικά τσιχλωμάτα με ράγες στήριξης τσιχλών:

Ανοίξτε το εμπρόσθιο μέρος της ράγας στήριξης και απελευθερώστε τη ράγα για να αποσυνδεθεί το μπροστινό άγκιστρο από τη θέση του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρώς τη ράγα στήριξης προς το μέρος σας για να αποδεσμεύσετε τα πίσω άγκιστρα από τις θέσεις τους. Αφαιρέστε έτσι και τις 2 ράγες στήριξης.



ΕΙΣΩΤΕΡΙΚΑ ΤΖΑΜΙΑ

Για να καθαρίσετε τα εσωτερικά τζάμια, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Πρώτα αφαιρέστε το τζάμι, απομακρύνοντάς το με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.



Προειδοποίηση

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρρακωθεί η επιφάνεια και να επηρεάσει το γυαλί.

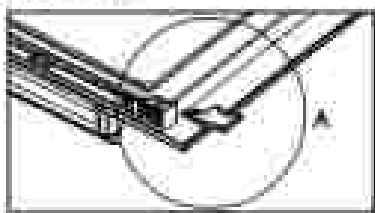
ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Ανοίξτε διάπλατο την πόρτα και ανεβάστε την με ένα από τα πλαστικά στήριγμα. Θα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.



Προκειμένου να ασφαλίσετε το συγκρότημα του πλαστικού μαζί με το τζάμι, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

Εισαγάγετε το στήριγμα μέσα στην υποδοχή (Α) στη δεξιά πλευρά που προορίζεται για αυτό τον σκοπό.



Ανοίξτε πάλι στο συγκρότημα, ώστε να ασφαλίσετε το πλαστικό μαζί με το τζάμι του. Πραγματοποιήστε την ίδια διαδικασία στην αριστερή πλευρά.



9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αφαιρέστε το πλαίσιο και το τζάμι σας.
Αφαιρέστε το συγκρότημα των εσωτερικών
τζαμιών από την πόρτα, ανασηκώνοντάς το.



Το συγκρότημα αποσπάζεται από 2 τζάμια.
τα των οποίων το 1^ο διαθέτει 2 σπασ
και εισάγεται στις 2 εμπρός γυαλές.

Καθαρίστε το τζάμι με ένα μηλικό-σφουγγάρι
και απαλά μάλλινο.

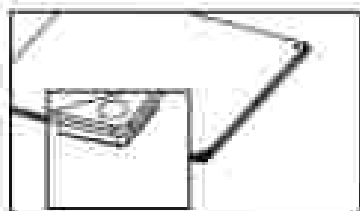
Μην βυθίζετε το τζάμι σε νερό.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικούς καύσιμους
καθαρισμούς ή σκληρά αντικείμενα σφουγγάρια.
Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με
παιδί χωρίς γρατίδα.

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το
πρώτο τζάμι στην πόρτα.

Επανεγκαταστήστε τα 2 μέρη στην από
καύση στις εμπρός γυαλές και 2^ο
τζάμι.

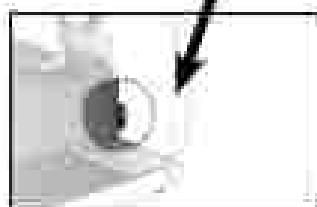
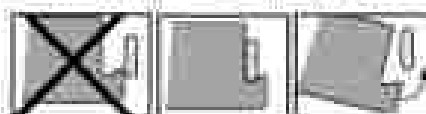
Στη συνέχεια, τοποθετήστε το 2^ο τζάμι στην
πόρτα, πάνω από το πρώτο.



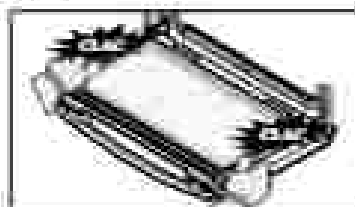
Επανεγκαταστήστε το συγκρότημα του
πλαίσου με τα εσωτερικά τζάμια στην πόρτα.



Βεβαιωθείτε να ασφαλίσετε σωστά το πλαίσιο
έκτα από τη γωνιά, δοκιμάστε άρδην.



Τηρείτε το πλαίσιο ώστε να κλειρμάει
στην πόρτα. Μην πιέζετε μέσα κάτω στο
πλαίσιο.



Η συντήρησή σας είναι και πάλι έτοιμη για
λειτουργία.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΩΛΥΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

(του θαλάμου)

 Αφαιρέστε τα εξαρτήματα πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, είναι πολύ σημαντικό να αφαιρούνται από το φούρνο όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι συμβατά με τη λειτουργία της πυρόλυσης (αφρόμενες ραχές, ταψιά λαχαροπλαστικής, επιχρωμιωμένες σφύρες) καθώς και όλα τα σκεύη.

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία καθαρισμού με πυρόλυση.

Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από υπολείμματα ή ελαιώδη φαγητά.

Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονα λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΠΥΡΩΛΥΣΗ

Μπορείτε να επιλέξετε τημέρα σε δύο κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκεια τους είναι προαποσπείρηση και δεν μπορεί να αλλάξει.



Ρυθμ. ECO σε 1 ώρα και 30 λεπτά

Για καθαρισμό που απαιτείται την εξοικονόμηση ενέργειας.



Ρυθμ. Turbo σε 2 ώρες

Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού, π.χ. Ρυθμ. Turbo, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά από τους 60 λεπτά στην επιβεβαίωση.

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, το σύμβολο  εμφανίζεται στο χρονόμετρο υποδεικνύοντας ότι η πόρτα είναι ασφαλισμένη.

Στο τέλος της πυρόλυσης, σφραγίστηκε η ενδειξη 0:00.

Μετά από κάθε πυρόλυση, ακολουθεί μια φάση κρυψίματος, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

 Μόλις ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη σκόνη. 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.

- Επιλέξτε το σύμβολο μαγειρέματος.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα περιώτρησης της πυρόλυσης με τον περιστροφόμενο διακόστη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί η προγραμματισμένη ώρα ήμερας. Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, θέστε εκτός λειτουργίας τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο .



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ (του δοχείου νερού)



Πρέπει να αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα.

Οιτάρα, το αδειασμα μπορεί να πραγματοποιηθεί και ανεξάρτητα από τα μαγείρεμα.

Για να το κάνετε, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΣΜΟΣ» από τα γινωκά μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

-Επιλέξτε τον κύκλο «Αδειασμα» και επιβεβαιώστε. Το συρτάρι ανοίγει.

-Επιλέξτε μία από τις 2 επιλογές αδειασματος: SPEED (γρήγορο) ή COMPLETE (πλήρες) (βλ. λεπτομέρειες στη συνέχεια) και συνεχίστε με την ίδια τρόπο που γίνεται και το συνήθη αδειασμα στο τέλος του μαγείρεματος.

Απομάκρυνση αδειασμα στο τέλος του φηρήματος
Στο τέλος κάθε μαγείρεματος με απλή, συνεχώς να αδειάζει το δοχείο νερού.

Μπορείτε να επιλέξετε να μην «κάνετε το συγκεκριμένο αδειασμα, επιλέγοντας «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε, ή «Λέγεται» και να επιβεβαιώσετε.

Επειτα, επιλέξτε αδειασμα SPEED ή αδειασμα COMPLETE και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα για να το αδειάσετε.

Αδειασμα SPEED:

Μόνο στην περίπτωση που ο χρήστης επιθυμεί να πραγματοποιήσει και πάλι άμεσα τη λειτουργία απλά.

Διάρκεια του αδειασματος: περίπου 20 δευτερόλεπτα.

Αδειασμα COMPLETE:

Επιτρέπει το πλήρες αδειασμα του βραστήρα και του δοχείου νερού, προκειμένου να αποφευχθούν τα «στάσιμα νερά».

Διάρκεια του αδειασματος: περίπου 2 έως 3 λεπτά.

Τυποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκευός (χωρητικότητα τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον κεραιατροφόμο διακόπτη για να ξεκινήσει το αδειασμα.

Η ένδειξη στην οθόνη υποδεικνύει τον απαιτούμενο χρόνο για το αδειασμα.

Αφού ολοκληρωθεί το αδειασμα, η οθόνη δείχνει 0 λεπτά 0 δευτ. Κλείστε το συρτάρι σφραγίζοντας με το χέρι.

. 9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ (του βραστήρα ψηφίου)

Η αφαίρεση αλάτων είναι ένας κύριος καθαρισμός που απομακρύνει τα αλάτα από τον βραστήρα.

Πρέπει να αγοράζετε τακτικά τα αλάτα από τον βραστήρα.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει την ενδεχόμενη κατάσταση αφαίρεσης αλάτων, μπορείτε να αποφασίσετε να μην την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Αντικαταστήστε» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Για να γίνει την ευκαιρία να εκτελέσετε 5 ακόμη μαγειρέματα με τη δυνατότητα να εκτελέσετε τις λειτουργίες «με σειρά». Μετά από αυτό, εάν εμφανιστεί το μήνυμα «υπερχειματισμένη αφαίρεση αλάτων», πρέπει σιωπηλότητα να την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Εξέγερση» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.



Προσοχή

Όταν η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «υπερχειματισμένη αφαίρεση αλάτων», πρέπει να εκτελέσετε άμεσα αφαίρεση των αλάτων του βραστήρα.

Για να εκτελέσετε αφαίρεση αλάτων, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γονικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Αφαίρεση αλάτων» και επιβεβαιώστε.

Το σφύριδο ακούγεται αυτόματα.

Ανταλλάξτε τα φίλτρα με τη σειρά.

ΕΤΑΠΕ 1: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

- Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το σφύριδο, προκειμένου να συλλέξετε το νερό και επιβεβαιώστε.

- Ο κύκλος «Αδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΕΤΑΠΕ 2: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ρίξτε 110 ml καθαρό λευκό υγρό μέσα στο δοχείο.

- Ενεργοποιήστε το σφύριδο σπινγκοντάς το με το χέρι. Ο κύκλος «Καθαρισμός» ξεκινά και διαρκεί 30 λεπτά. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το δοχείο ανοίγει αυτόματα.

ΕΤΑΠΕ 3: ΞΕΒΓΑΛΜΑ

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το σφύριδο και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Ξέβγαλμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΕΤΑΠΕ 4: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Για δεύτερο ξεβγάλμα είναι απαραίτητο, οπότε γεμίστε και πάλι το δοχείο μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το σφύριδο και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Αδειασμα» ξεκινά. Διαρκεί 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει πλέον ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ενεργοποιήστε το σφύριδο σπινγκοντάς το με το χέρι. Ο φούρνος σας είναι και πάλι έτοιμος για χρήση.

9 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

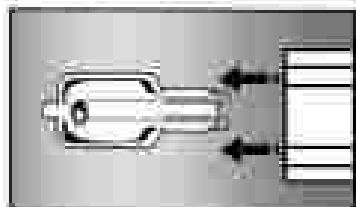


Προειδοποίηση

Πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελέστε αυτήν την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:
25 W, 220-240 V~, 300°C, GH

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.



Μπορείτε να αντικαταστήσετε τους τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Αρχικά αποσυναρμολογήστε την αριστερή πλευρή μόδα στήριξης.

Η λυχνία είναι προσαρμοσμένη στο εσωτερικό του φούρνου.

Απώληστε πίεση στο κάλυμμα χρησιμοποιώντας το πλαστικό σπασ, προκειμένου να το αφαιρέσετε.

Αλλάξτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε γάντι από καουτσούκ, καθώς θα σας διευκολύνει στην αφαίρεση) και στη συνέχεια τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.

Συνδέστε πάλι το φούρνο σας.

10 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ερώτηση	Απάντηση και Δίαιτα
- Εμφανίζεται η ένδειξη «AS» (σύστημα Auto Stop).	Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου σε περίπτωση που τον έχουμε αναμμένο. Θέστε τον φούρνο ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.
- Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F».	Ο φούρνος σας ανιχνεύει 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 λαχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.	Απενεργοποιήστε τη λαχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος. Αντιρέξτε στα κεφάλαια συντήστασης της λαχνίας.
- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξοκολονθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πύφει να λειτουργεί.	Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να ελαττωθεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Υπάρχει νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.	Ο βραστήρας έχει συγκεντρώσει αλάτι. Ακολουθήστε τη διαδικασία «ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ». Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν ολοκληρώνεται.	Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείει σωστά. Εάν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Το σύμβολο «κλειδίρα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη.	Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλειδίρα της πόρτας, επικοινωνήστε στην Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

**ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
EN 60350:**

Δοκιμή	Πρόγραμμα παραγόμενης	Θερμοκρασία (°C)	Θέση	Χρόνος	Παρατηρήσεις
Μικρόκοπη συμπίεση (B.4.1)	Θερμός αέρας	100	2	10-20 λεπτά	Ασφαλμένα διατηρούμενες
	Χλιαρό	200	2	20-25 λεπτά	Ασφαλμένα διατηρούμενες/Ποικίλη
	Θερμός αέρας	100	3 / 1	22-25 λεπτά	Προβλεπόμενος φορτίος: -Ασφαλμένα διατηρούμενες -Ελαφρώς καμψή
Μικρά στατικές γόμτες (B.4.2)	Θερμός αέρας	100	2	25-25 λεπτά	Ασφαλμένα διατηρούμενες
	Θερμός αέρας	100	3 / 1	22 λεπτά	Προβλεπόμενος φορτίος: -Ασφαλμένα διατηρούμενες -Ελαφρώς καμψή
Καύση (B.5.1)	Θερμός αέρας	170	1	35-40 λεπτά	Προβλεπόμενος φορτίος: φορτίο πάνω στη σκάρα + 5 λεπτά σε ελαφρώς φορτίο χωρίς προβλεπόμενη
	Χλιαρό	170	1	45 λεπτά	2 επίπεδα (δεν ισχύει)
Μηδανισμός (B.5.2)	Υποδυναμική χρήση	100	1	50-55 λεπτά	Φόρμα 20 cm πάνω στη σκάρα
	Θερμός αέρας	100	3 / 1	50-55 λεπτά	Προβλεπόμενος φορτίος: -Ελαφρώς καμψή στα 20 επίπεδα
Εκτεταμένη φόρτιση (B.5.3)	Δυνατό γρό	74	2	2-3 λεπτά	Προβλεπόμενη 5 λεπτά Φύμα πάνω στη σκάρα Πόρτα κλειστή



HYVÄ ASIAKAS

Omnitelienne sinua De Dietrich -soiteen välittämällä. Tämä valinta kuvastaa paitsi tarpeitasi niin myös mieltymystsi tieteelliseen ajantajuun.

Yli 300 vuoden kokemuksellaan De Dietrich valjastaa suunnittelun, sitouden ja teknologian kutsuvien tähtien poljuksiin. Konkreettuisista matemaattisista valmiuksista lähtienne tarjoavat matemaattista viimeistelyä.

Olemme vakuutettuja, että tämä huippuluokan tuote auttaa ruokailun ystäviä nauttimaan kaikin tavoin.

De Dietrichin asiakaspolitiikka on aina valinnut vastaamaan kaikkein kysymyksiä ja ehdotuksia, jotta pystyisimme lyhyttämään kaikki tarpeesi ja odotukset.

Käsitämme luottamukseksi, ja olemme iloisia siitä, että olet valinnut tuotteemme kumppaniksi.



De Dietrich, jonka tuotantotoiminta sijaitsee Orléansissa ja Vendôme'ssa Ranskassa käyttää huippuosaamistaan ja johtajajäseniä lähtökohdaksi huipullisesti viimeistellyn huippuluokan tuotteiden suunnitteluun ja valmistukseen. Monet kodinkoneistamme on sertifioitu Origine France Garantie -merkinnällä, joka todistaa, että ne on valmistettu Ranskassa.

Tämä merkki takaa ei ainoastaan lähtökohdista laadua ja kestäväyyttä, vaan myös niiden jätettävyyden ja osoittaa niiden ekologisen soveltuvuuden ja soveltuvuuden.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET	4
1 ASENNUS	6
Asennuspaikan ja kiulusäsennoksen valinta	6
Säätökannet	6
2 YMPÄRISTÖ	7
Ympäristönsuojelu	7
3 UUNIN YLEISKUVAUS	8
Ohjauspainikkeet ja näyttö	8
Painikkeiden lukitseminen	9
Lisävarusteet (mallikohtainen)	10
Erikoisempi 100 % höyrysterilointia valmistettaville ruuilla	10
Täyttösaatinko	11
4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET	12
Ensimmäinen käyttöönotto	12
Asetusvalikko (mallikohtainen)	12
5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA	13
Kypsennyksen käynnistys	16
6 RUOANLAITTOVINKIT	17
Kuivattamistoiminto	17
7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA	18
Automaattisen tilan kuvaus	18
Ruoka-siniluokkoeht esittely	19
Automaattisen kypsennyksen käynnistys	23
Pikakypsenys	23
8 MUUT TOIMINNOT	24
Kypsennyksen päättymisvaroitteet (kypsennystyyppiin mukaan)	24
Suosio	25
Ajastustoiminto	25
9 HUOLTOTOIMET	26
Puhdistus ja hoito	26
Automaattinen pyyhkisyipuhdistus	28
Tyhjennystoiminto	29
Kätköpoistotoiminto	30
Valon vaihtaminen	31
10 VIAMMÄÄRITYS JA KORJAUS	32

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TULEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan Internet-sivuilta.

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



Tämä laite on asennettava yli 850 mm korkeuteen lattiasta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentamisen ehkäisemiseksi.

— Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen välin jää vähintään 10 mm:n väli. Upoteltaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivuluissa olevien reikien kautta.



Laitteen erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistoraslasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään pufijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

— Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä

annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.

— Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luokun ollessa kinni.

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

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

— Huolehdi siitä, etteivät lapset pääse leikkimään laitteen kanssa.

TURVALLISUUS JA TÄRKEÄT VAROTOIMET

VAROITUS

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

— Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.

— Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalkäytössä. Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.

— Uuni on sammutettava kaikilla uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.

VAROITUS

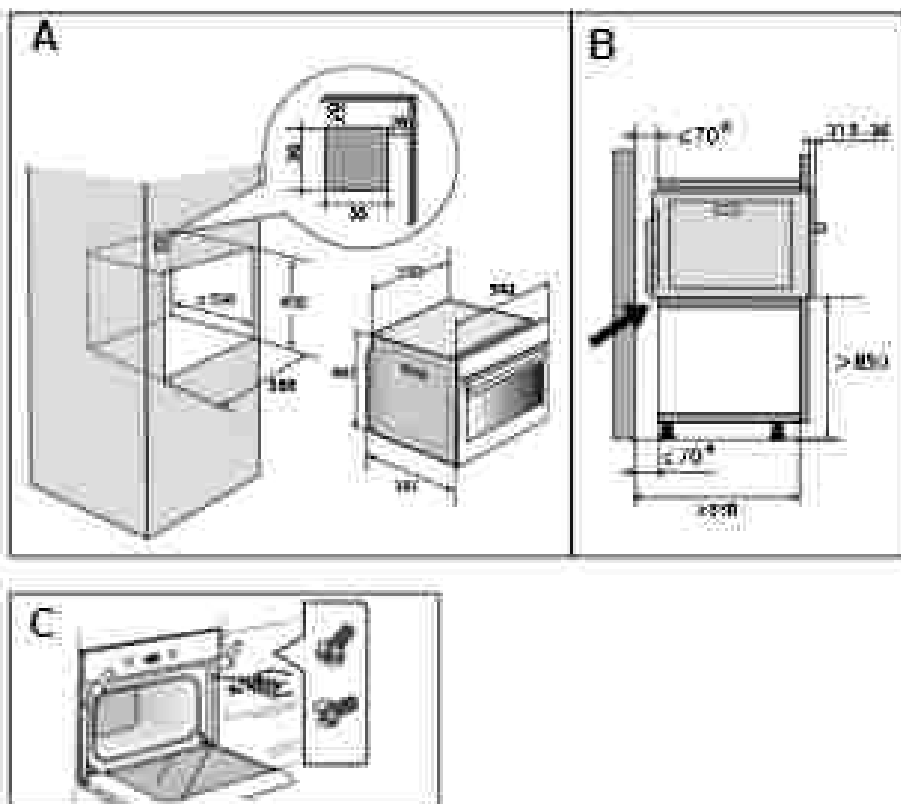
Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimienpide laitteen jäähtyttyä. Käytä kumikasineita helpottaaksesi suojalasin ja lampun irrottamista.

— Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta. Älä tee muufoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikana.

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA



Uuni voidaan sijoittaa kalusteisiin sellaiseen tilaan, joka vastaa asennuskaaviossa annettuja mittoja.

Laita voidaan asentaa joko työtason alle (kuva A) tai kalusteisiin (kuva B). Huomaa, jos kalusteiden alla on avoin työtason alla tai kalusteissa, seinäh ja uuni asennustason taasen estävyys saa olla korkeintaan 70 mm (kuva C).

Jos kalusterakenteen takana on suojettu, tee niinin 50 x 50 mm reikä virtajohtoa varten.

Kiinnitä uuni kalusteisiin lirota uunin kiinnitystä varten kumituipat ja tee pienet reiät 2 mm kalusteiden seinin hakeamisen estämiseksi. Kiinnitä uuni 2 ruuvilla. Asenna kumituipat takaisin paikoilleen.



Vinkki

Voit varmistua asennuksen asianmukaisuudesta ottamalla yhteyden kodinkoneasentajaan.

• 2 YMPÄRISTÖ

SAHKOLIITANNAT

Lumi on varustettu 3-johdusella (johdin 1,5 mm²: 1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohtoja 220–240 V-virtajännitykseen vakiovalokseen OEL 60033-pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

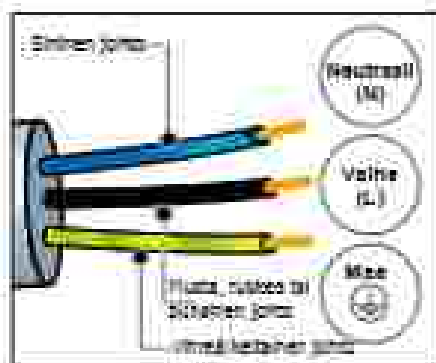
Suojamaajojohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteeseen liittimeen ja se tulee kytkää asennettaessa maahan. Asennuksen tulokseen tulee olla 16 ampeeria.

Vastuunamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai väärin tai jos väärään maailintaan tai jos kytkentöjä ei ole tehty asianmukaisesti.



Varoitus.

Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteiden kytkentäosaksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Jos uunissa ilmenee



jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteiden sulakkeesta.

• 2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Tue kierrätystä ja suojele ympäristöä käyttämällä pakkausmateriaalit nimen tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.



Myös itse laite sisältää monia kierrätyskerpoista materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa jättää sekajätteenä.

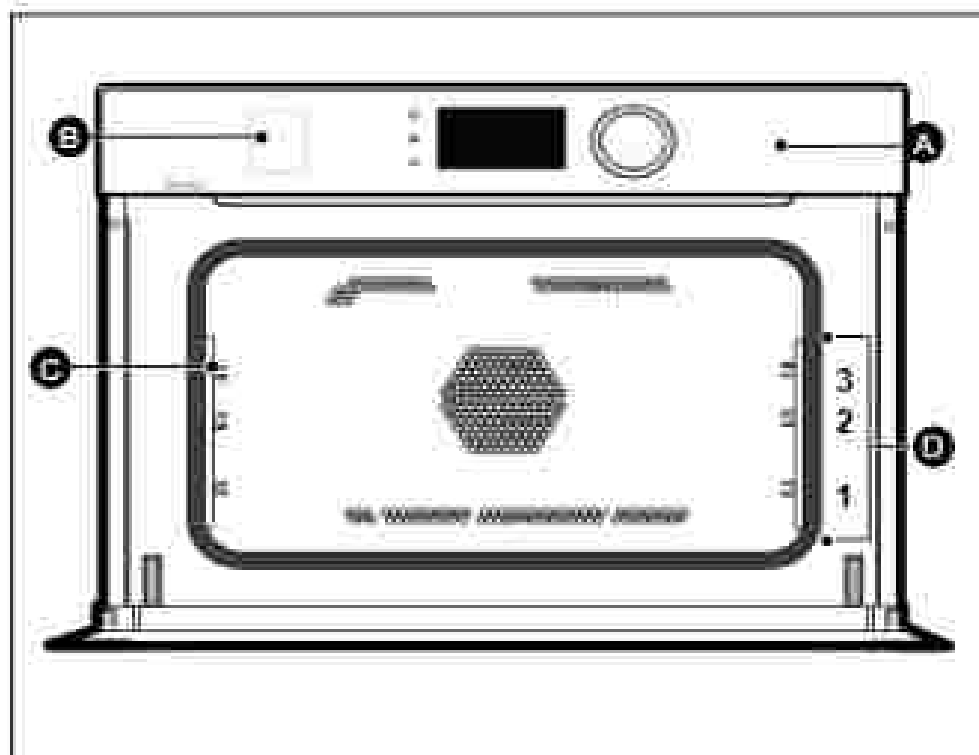


Vaurioitujen järjestelmä laitteiden kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin (sähkö- ja elektroniikkajätteen) mukaisesti.

Ota yhteys paikallakontasi jättehuoltoon tai jälleenmyyjäsi saadakseen tietoa asuinpaikallasi laitteita sisältävistä käytettyjen laitteiden keräyspisteistä.

Kittämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästään yhteistyöstä.

3 UUNIN YLEISKUVAUS

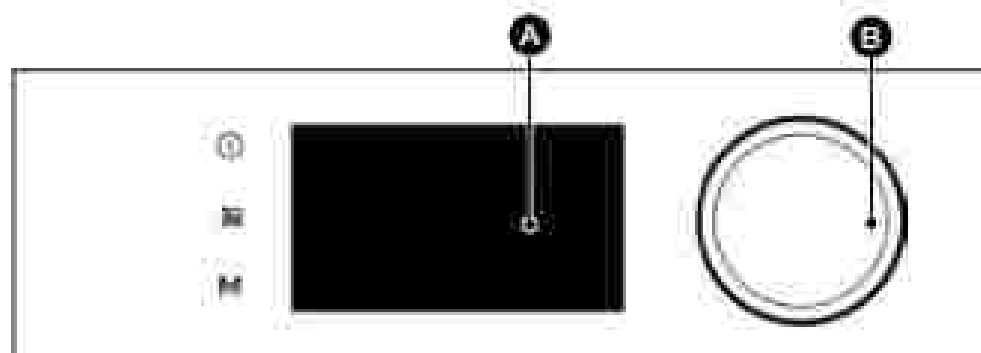


- A** Ohjauspaneeli
- B** Varsinkin täyttöluukko*
- C** Vajo
- D** Peltiasennat (3 korkeutta käytettävissä)

*Käytetään ainoastaan täyttämiseen, kun pelti on suljettu; valmistaja ei suosittele tätä käyttöä.

3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



Uunin pysäytyspainike (pika-painallus)



Päätös-painike (tyhyt painallus) /
Höyrylaastikon pysäyttäminen (pika-
painallus)



Suorapainike MANUAALISEEN tilaan



Näyttö



Painikkeella varustettu valintakiekko
(ei liioiteltavissa)

- valintakiekkoa kääntämällä voit
valita ohjelman sekä suurentaa ja
pienentää arvoja.

- valintakiekon keskusta paina-
malla voit valita toiminnon.

PAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Paina samanaikaisesti painupainiketta  ja M-painiketta, kunnes symboli  ilmestyy
näyttöön.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa
pois toiminnasta.

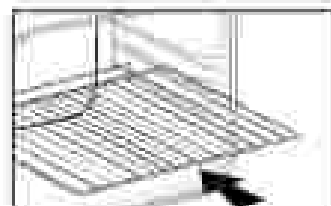
HUOMAA: vain pysäytyspainike  on käytettävissä.

Ottaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti painupainiketta  ja
M-painiketta, kunnes lukitusymboli  häviää näytöstä.

3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (MALLIKOHTAISET)

- Kaatumisen estävä turvaritilä.
Ritilä voi käyttää paistettavien tai grilloitavien ruoka-ainoiden tai uuden ämpälinä. Sitä käytetään grillaamiseen (tata ruoka suoraan ritilän päälle).



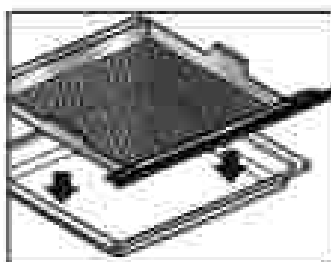
Aseta kaatumista estävä pöytä uunin takaseinää vasten.

- Syvä monikäyttöinen paistopelti 45 mm.
Asetetaan ritilän alle paistasele. Pelti kerää grillaavista ruokia tippuvan nesteen ja rasvan. Sitä voidaan käyttää puhtaana vedellä täytettynä vesihaudauspöydänsä.



ERIKOISPELTI 100 % HÖYRYTOIMINNOLLA VALMISTETTAVILLE RUUILLE

- 1- Reritettö ruostumaton teräspelti, joka ei ole kooketuksessa ruoka-ainoiden ja tiivistyneen veden kanssa.
- 2- Syvä monikäyttöinen paistopelti 45 mm, joka kerää tiivistyneen veden.



Aseta reritettö ruostumaton teräspelti monikäyttöisen peltin päälle ja aseta ne matalalle peltiselele 1.



Varoitus

Käytä vain 100 % HÖYRY-toiminnon yhteydessä. Älä käytä muiden uunitoimintojen yhteydessä. Poista uunipelti ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista.

3 UUNIN YLEISKUVAUS

TÄYTÖLAATIKKO

- vedenlämmön täyttö

Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä.

Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdisteimäkypsennyksen avulla täyttölaatikko aukeaa automaattisesti.

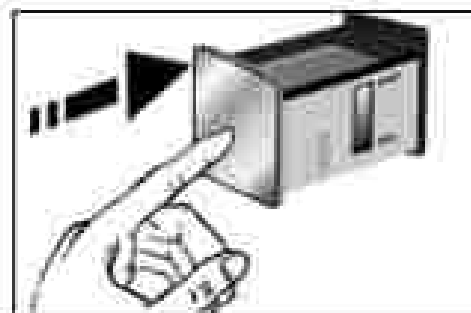
Täytä säiliö.

Tarkista, että säiliö on täytetty maksimitasoon.

Voit käyttää spumaa laatikon sivussa olevaa maksimitasoa mittavina.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

Uuni on valmis höyry-yhdisteimäkypsennykseen.



Vinkki

Säiliön täytön aikana vedenlämmön taantumisessa menee muutama sekunti. Läää vettä tarvittaessa.



Varoitus

Älä käytä pohmennettua tai tiivistettyä vettä.



Varoitus

Työjennä väliä ennen jokaisen kypsennyksen. Automaattisen työjennysajan kesto on noin 2 minuuttia. Katso lisätietoja kappaleesta "Huolto- ja Työjennysmenetelmät".

• 4 KÄYTTÖÖNOTTO JA ASETUKSET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Valitse kieli

Ensimmäisen käyttöönoton aikana valitse kieli kääntämällä valintakleikkaa ja painamalla sitä vahvistamaan valintasi.

- Kellonajan säätö

Säädä tunti ja minuutti kääntämällä valintakleikkaa ja vahvista valinta painamalla.

Uunin näyttää kellonajan.

ASETUSVALIKKO (MALLIKOHTAINEN)

Valitse valintakleikalla päävalikosta "ASETUKSET" ja vahvista valinta. Voit tehdä useita asetuksia.

Valitse haluamasi asetus valintakleikkaa kääntämällä ja vahvista.

Säädä sitten asetukset ja vahvista ne.

- Kirkkaus

Valitse haluamasi kirkkaustaso.

- Lampun hallinta

Tarjolla on kaksi asetusvaihtoehtoa: ON-asento, lamppu palaa kaikkien kypsennystilojen aikana (pääli ECO-tiloissa); AUTO-asento, uunin lamppu sammuu tietyn ajan jälkeen kypsennyksen aikana. Valitse asento ja vahvista.

- Kieli

Valitse kieli ja vahvista.

- DEMO-tila

Uunin ohjelmilla on normaali kypsennystila. Jos uunin DEMO-tila on päällä (ON-asento), kaupassa käytetty tuotteen esittelytila on käytössä, ja uuni ei lämpene.

- Vianmääntäminen

Jos havaitset ongelmia, voit käyttää Vianmääntämis-vaihtoa.

Kun olet yhteyden huoltohenkilöön, sinulta kysytään vianmääntämisvaihtoa näkyvä koodi.

«Alusta uudelleen» -vaihtoehdolla voit palauttaa uunin alkuasetukset.

KELLO

Myökkää kellonakia ja vahvista. Myökkäsen jälkeen minuutti ja vahvista uudelleen. Jos uunin on päällä, kellonakia päivittyy automaattisesti. Voit myös säätää näytön valmistajan.

- Valmistaja

ON-asento, näyttö sammuu tietyn ajan kuluttua.

OFF-asento, kirkkaus sammuu tietyn ajan kuluttua. Ääni

Uunista kuuluu ääniä, kun käytät painikkeita. Jos haluat pitää äänet pois, valitse ON. Jos haluat poistaa äänet käytöstä, valitse OFF ja vahvista.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Tässä toimintatavassa voit itse valita kunkin uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennyystyyppi ja toiminta-aika. Setaamiseen aikana voit mennä suoraan tähän valikkoon painamalla "M"-painiketta.

Asento	T°C suositeltu min - maxi Suositeltu kosteus min - maxi	Käyttö
 Tuoreus	170°C 70% höyry	Edelleen pään tai luvun tuoreuttaminen. Suositellaan patongia, leivälle, maastieliväille (pyöreä) ja oolaaantelle.
 Höyrytys Grill + Puhallin	150°C 130°C - 250°C 20% 20% - 50%	Suositellaan ruskistamiseen säilyttämällä nieman kosteutta valmistuksen alalla. Itäntseellinen seimarkkisi gratinella, kuten pastagratinella, jotta ruoka ei kuivu alapuolella.
 Höyrytys Perinteinen	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%	Suositellaan vihanneksille, erityisesti kylätyille tomatsille tai keakurpitsalle, jotka tarvitsevat kosteutta ja tuuletusta, jotta ne eivät kuivu.
 Höyrytys Kierroilima	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Suositellaan lään lempelle kypsennykselle (<70 °C läällä), kuten ankka, naudanliha tai vasikanliha.
 100% Höyry	100% 50% - 100%	Ruoan valmistukseen vain höyryä.



Varoitus

Kypsennyksen aikana läte kuumenee. Kun avaat oven, läte pääsee kuumaa höyryä. Pidä lapset kaukana läteestä. Älä jätä höyryvirran eteen.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

 Esilämmitys-uuni tyhjänä ennen kypsentystä.

Asento	T°C suositeltu min - max	Käyttö
 Kiertolämpö + perinteinen**	205°C 35°C - 180°C	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille sopivassa keramiikka-astassa.
 Kiertolämpö**	190°C 35°C - 250°C	Suositellaan vaikoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeiden säilyttämiseen. Monen ruuan samanaikaiseen kypsentymiseen enintään 2 tasossa.
 Perinteinen**	200°C 35°C - 275°C	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille sopivassa keramiikka-astassa.
 ECO- KYPSENNYSTI*	150 °C 35°C - 275°C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsentymään hyvät puolet. Tässä jaksossa kypsentymiset voidaan tehdä ilman esilämmitystä.
 Grilli + Puhallin**	150°C 100°C - 250°C	Liittunutta ja mehevät tai rapeat paistit kalalla leikkasilla. Sijoita hyvä paistopelti ainuttain paistatulle. Suositellaan sileikarjan lihalle ja paistalle, paistin ruokatarvikkeita ja kypsentymään sekä nauttia kyljyksillä. Kalapalojen mehevyyden säilyttämiseen.
 Alalämpö + Puhallin**	180°C 75°C - 250°C	Suositellaan lihalle, kalalle ja vihanneksille sopivassa keramiikka-astassa.
 Vaihettava grilli	4 1 - 4	Suositellaan grillille asetettujen kyljyiden, makkaroitten, leipävilipaloitten ja kalakarpusten grillaamiseen. Ylempi osa kypsentää ruoan. Grilli peittää lähes koko lihan pinnan.

* Kypsentymisstandardi EN 60350-1:2015 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UEES 2016/4 mukaisesti
luokittelee energiamerkkinä liittynyt vaatimukset.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNYSTILA

Asetus	°C suositeltu min - max	Käyttö
 Lämpimänpito	50°C 35°C - 100°C	Suosittelään leipä- ja poltatahnan nostattamiseen ja kuivaamiseen. Vuoka asetettuna pohjalle, ei yli 40 °C (astion lämmitys, sulatus).
 Sulatus	35°C 35°C - 75°C	Mausteiden heikkien ruokien (hedelmäpirakat, kermaa sisältävät pirakat) valmistukseen. Liha, sämpylät jne. sulatetaan 50 °C:ssa (liha asetetaan mihin ja sen alla asetetaan nestettä sisältävä pelti).
 Kuivattaminen	80°C 35°C - 80°C	Tätä toimintoa voidaan käyttää leittyjen ruoka-ainesten kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Käyttö lisää täuhoista, s. 10.



Älä koskaan laita alumiinifoliot suoraan kontaktin pohjan kanssa, sillä kertyvä kuuma voi aiheuttaa vaurioita emälpintaan.



Energiansäästöönä.

Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

• 5 MANUAALINEN KYPSENNUSTILA

KYPSENNUKSEN KÄYNNISTYS

PIKAKYPSENNUKSEN KÄYNNISTYS

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennysohjelmiston, esimerkiksi: Aalampi + Puhallin, vahvista painamalla valintakiekkoa, esilämmitys käynnistyy, uunista kuuluu äänimerkki, kun se on saavuttanut ohjelämpötilan, voit laittaa ruuan uuniin suositellussa tavassa.

HUOM: Jotkut valinnat ovat muokattavissa ennen kypsentämisen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kesto-aika ja ohjelmitu käynnistys). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN MUOKKAUS

Riippuen valitusta kypsennystyyppistä voit myös säätää uunin lämpötilaa.

Tätä voi muokata seuraavalla tavalla:

- Valitse lämpötila ja vahvista.
- Muokkaa lämpötilaa kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista sitten valinta.

HÖYRYPROSENTTI

Yhdistetyllä kypsennystilalla 



uuni esiohjeilee lämpötilan höyryprosentti.

Muokkaa sitä valitsemalla kasteus ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (20 ja 80 % välillä) kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

KYPSENNUKSEN KESTOAIKA

Voit valita ruuan kypsennyksen kestoajan valitsemalla keston ja syöttämällä sitten kypsennyksen kestoajan kääntämällä valintakiekkoa, vahvista sitten valinta.

KYPSENNUKSEN PÄÄTTYMISEN SÄÄTO (ohjelmitu käynnistys)

Asettamassa kypsennyksen keston päättymisaika säätöy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa.

- Valitse kypsennyksen päättymisaika ja hyväksy valinta.

Kun olet valinnut päättymisaajan, hyväksy valinta. Kypsennyksen lopetuksessa näkyy edelleen näytöllä.

HUOM: Voit käynnistää kypsennyksen vaihtamalla kesto- tai päättymisaikaa.

Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olevan uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kappale "Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen").

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNUKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa.

Valitse «STOP».

Hyväksy vaihtamalla «KYLLÄ» ja vahvista valinta tai valitse «EI» ja hyväksy valinta jatkamaan kypsennystä. Voit myös lopettaa kypsennyksen painamalla pitkään uuniin pysäytyspainiketta.

6 RUOANLAITTOVINKIT



KUIVATTAMISTOIMINTO

Kuivataminen on yksi ruoka-aineiden vanhimmissa säilytymenesteimistä. Tarkotus on poistaa ruoka-aineesta vesi osittain tai kokonaan elintarvikkeiden säilymiseksi ja mikrobin kehittymisen estämiseksi. Kuivatamisten säilyttää ruoka-aineiden ravintoarvot (mineraalit, proteiinit ja muut vitamiinit). Kuivataminen mahdollistaa elintarvikkeiden optimaalisen säilyttämisen pienentämällä niiden kokoa ja helpottamalla niiden käyttöä kuivatamiseen jälkeen.



Käytä vain tuoreita ruoka-aineita. Pese ne huolella, valuta ja kuivaa. Päästä riittä leivinpaperilla ja alette palotettuihin ruoka-aineet tasaisesti sen päälle.

Käytä peltiaa 1 (jos käytät useampia ritoita, alette leivinpaperilla 1 ja 3).

Käännä erittäin mehukkaat ruoka-aineet useamman kerran kuivatamisen aikana. Taulukoissa annettavat arvot voivat vaihdella kuivatettavan ruoka-ainetyypin, kypsyyden, paksuuden ja kosteustason mukaan.

VITTEELLINEN TAULUKKO RUOKA-AINEIDEN KUIVATTAMISEEN

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Kesto, tunteja	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm pakaisina vilpaina, 200 g per ritoa)	60°C	5-8	1 tai 2 ritoa
Kivihedelmät (tuumu)	60°C	8-10	1 tai 2 ritoa
Syötävät juuret (porkkana, paksimakkara) raastettuna ja rypähtynä	60°C	5-8	1 tai 2 ritoa
Sienet vilpaloituna	60°C	8	1 tai 2 ritoa
Tomaatti, mango, appelsini, banaani	60°C	8	1 tai 2 ritoa
Punajuuri vilpaloituna	60°C	8	1 tai 2 ritoa
Yrtit	60°C	8	1 tai 2 ritoa

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

AUTOMAATTISEN TILAN KUVAUS

AUTOMAATTISESSA tilassa löydät erilaisia loppukattain järjestettyjä reseptejä, joita voit valmistaa eri tavalla. Aikataulun näyttöä helposti automaattisesti säätävän kypsennystilan tai valittavat vaihtoehdot selaimittymässä.

AJ

Tämä tila valitsee sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Joslekin ruoka-ainetta on annettava tiettyä asetusta (paino, koko...)

HÖYRYKYPSENNYK

Valitse "Höyrykypsennys" -tila valitaksesi höyryyn yhdistettävän perinteisen reseptin, jossa haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan.

Valitse annostettu ruoka-ainetyyppi, sen paino, ja uuni valitsee sopivimmat asetukset.

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY

Valitse valintakiekolla päävalikossa "AUTO" ja nähtäviin valinta. Sinulle ehdotetaan eri ruoka-aineluokkia:

- Liha, kala, ruokakas, vihannokset, leipä ja takinat, jälkiruoka

Valitse asetuksesi valintakiekkoa kääntämällä ja valitusta.



Vinkki

100 %: automaattiset reseptit 100 % höyryssä

30 %: automaattiset reseptit yhdistettynä 30-80 % höyryyn



Vinkki

Mitä lähemmäs ruoka-ainetta kypsennät, ennen kuin laitat ruoan uuniin, uuni ilmoittaa sinulle pistäiseen, johon sinun tulee ruoka asettaa

LIHARUOKAT	AI	HÖYRYKYPSENNYS
KALASUUNNUTTA		100%
PIIDILINEN KUTTERALAT		100%
PIIDILINEN		30%
KORSAAN PIIDILINEN		100%
LIHAPUUNUTTA	0	
LIHAPUUNUTTA	0	30%
PIIDILINEN	0	
PIIDILINEN	0	30%
KORSAAN PIIDILINEN	0	
PIIDILINEN	0	
KORSAAN PIIDILINEN	0	
PIIDILINEN		30%
KORSAAN PIIDILINEN	0	30%
KALASUUNNUTTA	0	
KORSAAN PIIDILINEN	0	30%
PIIDILINEN	0	30%
KORSAAN PIIDILINEN	0	30%
KALASUUNNUTTA	0	

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNUSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY



Vinkki

100%: automaattiset reseptit 100% höyryllä

30%: automaattiset reseptit yhdistettynä 30 : 80% höyryyn

KALA	AI	HÖYRYKYPSENNUKSEN
TUOREET KALAFILEET		100%
TÄIKÄ	0	100%
LOHI	0	100%
SUOLAT KALAT	0	100%
KUUMAT KALAT		100%
KALAKUUSI		100%
KALAKUUSI	0	
KALAKUUSI	0	30%
KALAKUUSI		30%
KALAKUUSI		100%
KALAKUUSI		100%
KALAKUUSI		100%
KALAKUUSI		100%

RUOKALAJIT	AI	HÖYRYKYPSENNUKSEN
KALAKUUSI	0	30%
KALAKUUSI	0	30%
KALAKUUSI	0	30%
KALAKUUSI	0	
KALAKUUSI	0	
KALAKUUSI	0	
KALAKUUSI	0	
KALAKUUSI	0	30%
KALAKUUSI		30%
KALAKUUSI	0	
KALAKUUSI		30%
KALAKUUSI		30%
KALAKUUSI		30%
KALAKUUSI		30%

7 AUTOMAATTINEN KYPSENNYSTILA

RUOKA-AINELUOKKIEN ESITTELY



VINKKI

100 % automaattiset reseptit 100 % höyryssä

30 % automaattiset reseptit yhdistettynä 30-50 % höyryyn

VIHANNEKSET	AI	HÖYRYKYPSENNYS
RAISPUKALI		100%
KOKKEET		100%
PORKKANAT		100%
VINEET JA VUOT		100%
PARSUKALI		100%
KUKKAAALI		100%
PESUNAT		100%
PORKKIPALAT		100%
KESÄKURPITSAT		100%
KURPITSAT		100%
PARSAT		100%
ELLAT		100%
KESÄKURPITSAT		100%
LEHTIMANGOLIT		100%
PILLAATTI		100%
ARTISOKKA		100%

LEIPÄ JA TAIKINAT	AI	HÖYRYKYPSENNYS
PIKALIEKATONA		30%
PIKALIEKATON LEIPÄ		30%
BRUDDI	•	
PIKALIEKATON	•	30%
LEIPÄ	•	30%
PIKALIEKATON	•	
VOITTONA	•	

• 7 AUTOMAATTINEN KYPSENNUSTILA

AUTOMAATTISEN KYPSENNUKSEN KÄYNNISTYS

«AUTO»-toiminto valitsee sinulle sopivan kypsennyystilan valmistettavaa ruoka-ainetta mukaan.

PIKAKYPSENNUKSEN

- Valitse «AUTO»-tila päävalikosta ja valitse valinta.

Uuni ehdottaa sinulle useita ruoka-ainelukuja (riisi, kala, ruoka-aine, leipä ja takkat, jalkiruoka).

AI-tila ehdottaa valittun ruoka-aineen tai uunin tilan (uuni jo kuuma) mukaan automaattisesti painon, jota sinun on muutettava tarvittaessa ennen vaihtamista. Uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja lämpötilan asetukset. Pellin tason korkeus näkyy näytössä. Laita ruoka-aine uuniin ja valitse.

- Uunista kuuluu äänimerkki ja se sammuu valmistusajan tullessa täyteen, ja näyttö ilmoittaa ruoan olevan valmis.

 Jotkut AI-reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruoan laittamista uuniin. Voit avata uunin ruokun ja asetuttaa ruokaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

• 8 MUUT TOIMINNOT

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISVAIHTOEHDOT (KYPSENNYSTYYPIN MUKAAN)

Manuaalisen tai automaattisen kypsennystilan lopussa uuni ehdottaa kolmea vaihtoehtoa, jolla voi mukauttaa keuhitus lopputulosta: RAPEA, LÄMPIMÄNÄ PITO ja LISÄÄ 5 MIN.

RAPEA

Voit grillinoida ruoan kypsennyksen lopussa «Rapea»-toiminnolla.

Valitse kypsennystoiminto, säädä lämpötilaa ja ohjelmoi.

Kypsennyskesto, valitse sitten «Rapea»-toiminto ja hyväksy valinta painamalla keuhituskäskyä.

Kypsennys käynnistyy. Symboli  näkyy näytön oikeassa alakulmassa ja grilli käynnistyy automaattisesti kypsennyksen 5 viimeisen minuutin ajaksi.



Huomio:

RAPEA-vaihtoehto voidaan konfiguroida ohjelmoidun kypsennyksen alussa ja aikana sekä kypsennyksen lopussa.

LISÄÄ 5 MIN (vain manuaalinen tila)

Voit valita vaihtoehdon "LISÄÄ 5 MIN" kypsennyksen lopussa ohjelmoidulla kestolla. Kun astuut "LISÄÄ 5 MIN", uuni palauttaa kypsennystilan ja lämpötilan asetukset 5 minuutiksi. Toiminnon voi toistaa tarvittaessa.

LÄMPIMÄNÄ PITO

Kypsennyksen lopussa voit valita vaihtoehdon "LÄMPIMÄNÄ PITO", jonka avulla voit jättää ruoan uunin lämmön, ettei se jää ylikypsää. Uunin lämpötila säädetään maistamislämpötilaan, kunnes olet valmis.

8 MUUT TOIMINNOT



SUOSIKIT

SAATAVILLA MANUAALISESSA JA AUTOMAATTISESSA TILASSA

«SUOSIKIT»-toiminto mahdollistaa 3 useimmin käytetyn manuaalisen ja 3 automaattisen kypsennystilaa tallentamisen.

Manuaalisen tai automaattisen kypsennyksen aikana paina valintakeikkoa ja valitse "Uusi suosikkini" kääntämällä valintakeikkoa. Tallenna valinta painamalla. Kypsennyksesi on tallennettu kohtaan «MANUAALINEN SUOSIKKI 1».

Käynnistä kypsennys vahvistamalla valinta uudelleen.

HUOM: Jos olet valinnut jo 3 suosikkia, kaikki uudet tallennukset korvaavat valitsemasi suosikit.

AJASTINTOIMINTO

Tämä toiminto on käytettävissä vain, kun uuni on pysäytetty.

- Valitse «AJASTIN»-toiminto valintakeikkoa kääntämällä ja vahvista.

Näyttöön ilmestyy 0:00:00

Aseta mukakello sopivasti aikaan kääntämällä valintakeikkoa ja vahvista valinta, jolloin mukakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut, suuret säänmerkit sammuvat ja painamalla mitä tahansa painiketta.

HUOM: Mukakellotoimintoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voi peruuttaa mukakellon alittymällä mukakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0:00:00.

Voi pysäyttää mukakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakeikkoa.

9 HUOLTOTOIMET

PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET

ULKOPINTA

Käytä pehmeää liinaa, joka on upotettu lasinpesuaineeseen. Älä käytä hankausainetta tai hankaavaa esinettä.

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN Sivuseinillä sijaittavat ristikkot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin työntä ristikkoa ja irrota aluminen hakena kiinnikkeestä. Vedä sitten ristikkoa itsestä ikkunan irrottaaksesi lasinmal raskas kiinnikeistään. Irrota näin 2 ristikköä.



UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolelta olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.



Varoitus

Älä käytä lasien irrottamiseen puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankausainetta tai kovaametallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoo lasin.

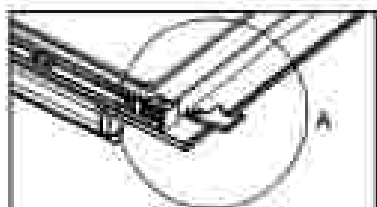
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukkaa se paikalleen käyttämällä raitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikillaa.



Poista sekä kehys että lasi seuraavalla tavalla.

Aseta pötkä paikalleen oikealle puolelle **A**.



Nosta kokonaisuus kehys ja lasi irrottamiseksi. Tee sama vasemmalla.



9 HUOLTOTOIMET

Poista kanyys ja laasi.
Poista lukkuri sisästä käännettäessä rullaa.



Tämä kokonaisuus koostuu 2 laeista, josta ensimmäisessä on 2 kumipötkettä 2 etukulmassa.

Puhdista laasi pehmeällä pesusienellä ja astianpesuainella.

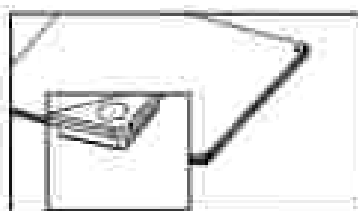
Älä upota laasi veteen.

Älä käytä hankausvälikettä tai hankaavaa pesusientä. Puhdista pöytävesellä ja pyyhi nukuttamalla kankaalla.

Puhdistuksen jälkeen aseta ensimmäinen laasi takaisin lukkuriin.

Aseta 2 mustaa kumipötkettä uudelleen toiseen laasiin etukulmiin.

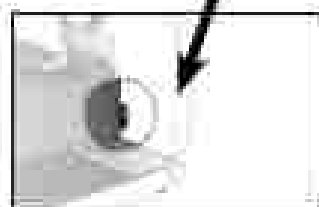
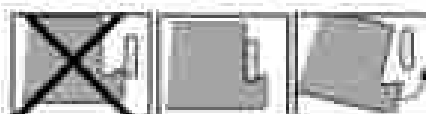
Aseta sitten toinen laasi lukkuriin ensimmäisen laasin päälle.



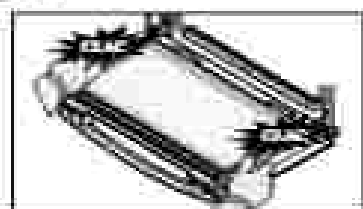
Aseta ulkoläiskäryyksi lukkuriin.



Tarkista, että asetat kanyksen oikeaan sijaan vieressä olevan väleeseen.



Napsauta kanyä paikalleen puristamalla sitä lukkuriin vasten. Älä paina peukalaa kanystä.



Laasi on jälleen toimintakunnossa.

9 HUOLTOTOIMET

AUTOMAATTINEN PYROLYYSIPUHDISTUS



PUHDISTUSTOIMINTO (uunin sisäosa)



Ilmoita lisävarusteet ennen pyrolyysipuhdistukseen aloittamista. On erittäin tärkeää, että katkeli uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (luukukiskot, lasiväpölli, kromatut ritilat), ja ne ei ole poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

Tämä uuni on varustettu pyrolyysipuhdistuksella.

Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken raskeasta ja välimäisestä aineutuneesta rasasta.

Poista suurimmat rasamäärät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasakertymät uunin luukusta kosteasta liinasta.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luuku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

TEE PYROLYYSIPUHDISTUSAJAKSO

Uuni on varustettu kahdella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näiden määrittelyä kesto-ajaksi ei voi muuttaa.



EcoPyro: 1h30

Tämä puhdistusohjelma säästää säästämään energiaa.



TurboPyro: 2 tuntia

Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisesti.

PIKAPUHDISTUS

- Valitse päävalikosta "PUHDISTUS" ja valitse valinta.

- Valitse sopivin automaattinen puhdistusajaksi, esimerkiksi TurboPyro ja valitse valinta.

Pyrolyysipuhdistustoiminto käynnistyy. Toiminnon kestoajan aika pienenee. Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysipuhdistuksen päätyttyä näytöllä viikkuu 0:00.

Pyrolyysipuhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähtyä, jona aikana uunin ei voi käyttää.



Uunin jäähtyttyä poista vaarallinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas, ja sitä voi jälleen käyttää ruoanlaittoon.

PUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä luvussa annettuja ohjeita.

- Valitse kypsennyssymboli.

- Säädä haluamasi pyrolyysipuhdistuksen päättymisaika valintakelloa ja valitse valinta.

Uuni siirtyy valmistajan määräämän sekunnin kuluksi ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kelloaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytki uuni pois toiminnasta painamalla painiketta .

9 HUOLTOTOIMET



TYHJENNYSTOIMINTO (vasteaallo)



Munata tyhjennäs säiliö ennen jokaista kypäennystä.

Tyhjennysen voi myös tehdä kypäennysten väkpuolella.

Tee se valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja varvusta valinta.

-Valitse "Tyhjennys"-jako: ja varvusta valinta. Laatikko aukkaa.

- Valitse yksi kahdesta tyhjennysestä: PIKA tai PERUSTEELLINEN (katso lisätietoja alla) ja tee samalla tässä kuin automaattisessa tyhjennyksessä kypäennysten lopussa.

Automaattinen tyhjennys kypäennysten lopussa.

Kunkin höyrytoiminnolla tehdyn kypäennysten jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voi päättää oia tekemällä tyhjennystä valitsemalla "Ala-tyväkay" ja varvustamalla valinnan, tai voit valita "Tyväkay" ja varvusta valinta.

Valitse sen jälkeen PIKA- tai PERUSTEELLINEN-tyhjennysillä ja varvusta valinta.

Laatikko aukkaa automaattisesti tyhjennystä varten.

PIKA-tyhjennys:

Vain kühä tapauksessa, kun käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypäennuksen välittömästi.

Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.

PERUSTEELLINEN tyhjennys:

Tyhjennäs höyrykamrian ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää sisäosaan lähtemään.

Tyhjennys kestää noin 2-3 minuuttia.

Aseta laadkon alla tarpeeksi vettä (väh. 1 litra) sekä veden kiedämiselle.

Varvusta ja aloita tyhjennys painamalla valitsemalla.

Näytössä näkyy tyhjennyksen tarvittava aika.

Kun tyhjennys on päättynyt, näytössä näkyy 0 min 0 s. Sulje laatikko manuaalisesti.

9 HUOLTOTOIMET



KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila)

Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kaikin höyrykattilasta.

Höyrykattilalle on tehtävä säännöllinen kalkinpoisto.

Kun uuni ilmoittaa "Kalkinpoisto aloitettavana!", voit päättää oita tekemättä sitä valitsemalla "Alo hyväksy" ja vihreitä valintoja.

Voit tehdä vielä 5 kysyntöä ennen kuin "höyryllä" tehtävät toiminnot lakkaavat toimimasta. Kun näytössä näkyy vielä "Kalkinpoisto pakollinen", kalkinpoisto on pakko tehdä. Valitse "Hyväksy" ja vihreitä valintoja.



Varoitus

Kun näytössä näkyy "Kalkinpoisto pakollinen!", sinun on tehtävä höyrykattilalle välttämättä kalkinpoisto.

Käynnistä kalkinpoisto valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vihreitä valintoja.

- Valitse "Kalkinpoisto"-jakso ja vihreitä valintoja.

Laatikko aukeaa automaattisesti.

Suorita kalkinpoisto vaihe kerrallaan.

ETAPE 1: TYHJENNYS

- Aseta laattikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vihreitä.

- "Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 5 min 30 s.

ETAPE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.

- Sulje laatikko manuaalisesti. "Puhdistus"-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

ETAPE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laattikon alle ja vihreitä.

"Huuhtelu"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

ETAPE 4: TYHJENNYS

Toinen huuhdelu on tarvittavaa: täytä säiliö uudelleen vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laattikon alle ja vihreitä.

"Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

Jakson lopussa kalkinpoisto päättyy.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Sulje laatikko manuaalisesti. Uuni on jälleen käyttövalmis.

9 HUOLTOTOIMET



LAMPUN VAIHTAMINEN



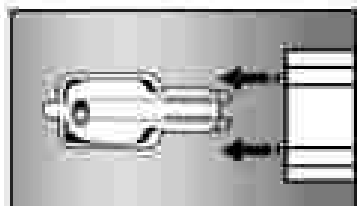
Varoituse

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun estämiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laittein jäähtyneenä.

Lampun tyyppi

25 W, 230-240 V~, 300°C, G9

Tässä tuotteessa on valonlähde, jonka energiatuoksuiluokka on G.



Voi vaihtaa toimimattoman lampun itse. Pura ensin vasen sivupeltitasa.

Valo on kunnin sisäpuolella.

Nosta ikkunan muovimilan sivusta ja poista se.

Vaihda lamppu (käytä kumihanskoja, jotka helpottavat irrottamista) ja napauta ikkuna takaisin paikoilleen.

Kytke uusi takaisin päälle.

10 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Kysymykset	Vastaukset ja ohjeet
- Näytöllä näkyy "AS" (Auto Stop -järjestelmä).	Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.
- Näytöllä näkyy kirjaimella "F" alkava vikakoodi.	Uuni on havainnut toimintahäiriön. Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, ota uuni virranäytöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varoituspalveluun.
- Uuni ei lämpene.	Tarkista uunin virtakytkentä ja että uuni ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, että uuni on asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetusohjeet-viikko).
- Uunin lamppu ei toimi.	Vaihda lamppu tai sulake. Tarkista, että uuni on kytketty päälle. Katso lampun vaihtamista koskeva kappale.
- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia. Jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pidempään, ota yhteys huolto- ja varoituspalveluun.
- Uunin pohjalla on vettä.	Höyrykattilassa on kaikki. Noudata "KALKINPOISTO"-jakson ohjeita. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varoituspalveluun.
- Pyöritysipuhdettua ei toimi.	Tarkista, että luuku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
- "Luukun lukitus" -symboli vilkkuu näytöllä.	Luukun lukituksen vika. Ota yhteys huoltopalveluun.

**TOIMINTATESTAUS I A-NORMIN MUKAISESTI
EN 60350**

Testi	Kypsennysjakso	T°C	Peltitaso	Aika	Huomioit
Murokkeit (8.4.1)	Kiertolima	155	2	15-20 min	Lävinpelti
	Penttilänsen	200	2	20-23 min	Lisäain-lävinpelti
	Kiertolima	155	3 / 1	22-25 min	Esilämmitetty uuni: -Lävinpelti -Emaloitu vuoka
Pikkuläivät (8.4.2)	Kiertolima	155	2	22-25 min	Lävinpelti
	Kiertolima	160	3 / 1	22 min	Esilämmitetty uuni: -Lävinpelti -Emaloitu vuoka
Savojen kakut (8.5.1)	Kiertolima	170	1	35-40 min	Esilämmitetty uuni, vuoka ritikillä + 5 min sammutuksessa uunissa ilman esilämmitystä
	Penttilänsen	175	1	45 min	2 tasoa (ei käytössä)
Omenatortut (8.5.2)	Yndistetty	180	1	50-55 min	Vuoka 20 cm ritissä
	Kiertolima	180	3 / 1	50-55 min	Esilämmitetty uuni -Emaloitu vuoka ensimmäisellä peltitasolla
Riittien pinta (9.1)	Voimakas grilli	P4	2	2-3 min	Esilämmitetty 5 min Leipä ritissä Lusikka kiinni



HU



KEDVES ÜGYFELÜNK! KEDVES ÜGYFELÜNK!

Ön most választ egy De Dietrich terméket. Ez a választás épít egy életre, és Ön magas szintű igényeit, mint a francia életmód (anti) fogékonyaként.

A választ több mint 300 év alatt megszerzett szakértelme, tapasztalatának a De Dietrich gondolat a környezetvédelmi szolgálatban a tervezés, a minőség és a technológia egységét testesíti meg. Készítsünk a legújabb anyagokból, környezetben kiemelkedő minőséggel készültet.

Biztosak vagyunk benne, hogy ez a magas színvonalú kivitelzés lehetővé teszi a környezetvédelmi szemléletének, hogy kifejezzék törekvésüket.

A De Dietrich fogyasztói ügykezelésére azt, hogy válaszoljon minden kérdésére és javaslatára, biztosítva az Ön igényeinek magas szintű teljesülését.

Meggyőződésünk számunkra, hogy partnerei lehetünk a környezet, és értékeink a közös jövőt hozzák.



A franciaországi Orleanban és Vendôme-ban található gyárakban a De Dietrich folyamatosan a kiválóság törekszik, és tökéletesen kidolgozott termékeinek tervezése során a kiváló szakértelmet örökös meg. Számos hazatérő készletünk rendelkezik az Origine France Garante tanúsítvánnyal, ami azt jelenti, hogy a termékek Franciaországban készültek.

Ez a jelölés nemcsak a kiváló minőséget és tartósságot garantálja, hanem anyagián kiváltságot is, így egyértelmű és objektív módon jelöl a számszámot.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÖVINTÉZKEDESEK	4
1 TELEPÍTÉS	6
Az elhelyezés megválasztása és beépítés	6
Beépítés az elektromos hálózatra	6
2 KÖRNYEZET	7
A környezet figyelembe vétele	7
3 A SÜTŐ BEMUTATÁSA	8
A vezérlés és a kijelző	8
Vezérlés leírása	9
Tárolók (modellől függően)	10
Speciális élelmiszer tárolás 100% gőzölés eléréséhez	10
Feldolgozó	11
4 ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK	12
Első üzembe helyezés	12
Beállítások menü (modellől függően)	12
5 KEZI SÜTÉSI MÓD	13
Sütés indítása	16
6 SÜTÉSI TANÁCSOK	17
Dehidratáló funkció	17
7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD	18
Az automata üzemmód bemutatása	18
Élelmiszer bemutatása	19
Automatikus sütés indítása	23
Azonnali sütés	23
8 EGYEB FUNKCIÓK	24
A sütés befejezésének lehetőségei (a sütés típusától függően)	24
Kádvercek	25
Időzítő funkció	25
9 KARBANTARTÁS	26
Tisztítás és karbantartás	26
Öntisztítás programjai	28
Leolvasztás funkció	29
Vízkezelési funkció	30
A tápka csatlakozása	31
10 RENDELLENSÉGEK ÉS MEGOLDÁSOK	32

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLAT CÉLJÁRA.

Jelen útmutató elektronikusan letölthető a márka internetes honlapjáról.

Amikor megkapja a készüléket, csomagolja vagy csomagoltassa ki azonnal. Ellenőrizze az általános megjelenését. Tegye meg az esetleges írásos megjegyzéseket a szállítójegyen, amelynek megőrizni egy példányát.



Ezt a készüléket a padlótól 850 mm-nél nagyobb magasságban kell felszerelni.

— A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé felszerelni.

— A sütőt helyezze a bútorban középre, biztosítva legalább 10 mm távolságot a szomszédos bútortól. A beépítésre szolgáló bútor anyagának hőállónak kell lennie (vagy ilyen bevonattal kell rendelkeznie). A fokozottabb stabilitás érdekében rögzítse a sütőt a bútorhoz 2 csavarral a sütő oldalsó tartóin erre a célra szolgáló furatokon keresztül.



Biztosítani kell a készülék lecsatlakoztatását a villamos hálózatról egy kapcsoló beépítésével a fix vezetékbe.

a felszerelési útmutatónak megfelelően.

— Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

— A készülék zárt ajtó mellett végzett főzésre alkalmas.

— Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, amennyiben biztonságos módon megtanították a készülék használatára és tisztában van az esetleges kockázatokkal.

— Ne hagyja, hogy gyerekek játszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

— Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.

BIZTONSÁG ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FIGYELMEZTETÉS

A készülék és elérhető részei felforrósodnak a használat során. Ügyeljen arra, hogy a sütő belsejében elhelyezkedő melegítőelemeket ne érintse. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, amennyiben folyamatos felügyeletük nem biztosított.

Mielőtt nekifogna a sütő pirolízises tisztításához, vegyen ki minden tartozékot és távolítsa el a jelentősebb szennyezőanyagokat.

— A tisztítási funkcióban a felületek sokkal forróbbá válhatnak, mint a szokásos használatnál. Ajánlatos a kisgyermekkel távol tartani.

— A sütő üregében végzett minden tisztítási beavatkozáshoz ki kell kapcsolni a sütőt.

FIGYELMEZTETÉS

Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt kicserélné a lámpát, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Csak akkor nyúljon a készülékhez, ha már kihűlt. Az üvegpora és a lámpa kicsavarásának megkönnyítéséhez használjon gumikesztyűt.

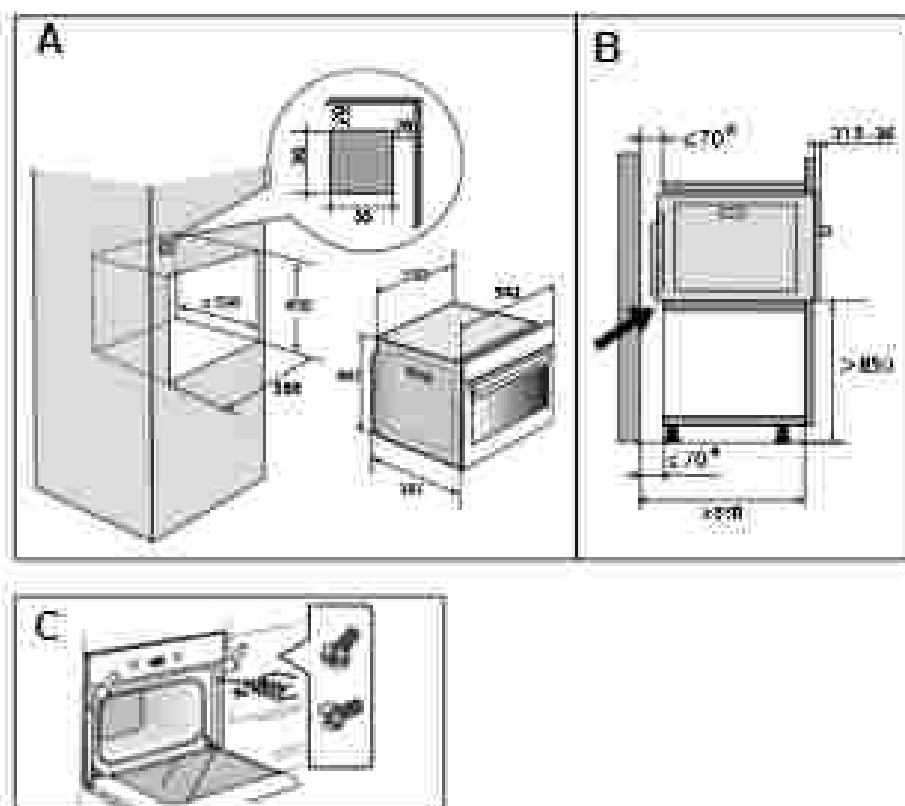
— A sütő üvegajtájának tisztítására ne használjon súrolószert vagy fémdörzsöt, ami megkarcolná a felületét, és az üveg szétrepedéséhez vezethetne.

— Gőztisztító készüléket ne használjon. Ne módosítsa a készülék jellemzőit, mert ez veszélyt jelenthet Önre.

Ne használja a sütőt élelőkamraként vagy bármilyen alkotóelem tárolására a használat után.

• 1 TELEPÍTÉS

AZ ELHELYEZÉS MEGVALÓSÍTÁSA ÉS BEÉPÍTÉS



Az ábrák megmutatják a sütő azon részeit, melyek lehetővé teszik a sütő beszerelését. A készülék egyaránt beszerelhető konyhai pult alá (A ábra) vagy függőleges elrendezésű sütőbe (B ábra).

Figyelem! Ha a sütő ajtó nyitott (pult alatti vagy függőleges elrendezésű sütőben), a fal és a sütő lábtól vízszintes sütőfelület közötti távolságnak legfeljebb 70 mm-nek kell lennie (C ábra).

Ha a sütő hátról zárt, készítsen egy 50 x 50 mm-es nyílást az elektromos kábel átviteléhez.

Rögzítse a sütőt a sütőbe. Ehhez rögzítse el a gumi illesztőket, és furjon elő egy 2-2 mm-es lyukat a sütő oldalfalába, hogy megakadályozza a fal szétpattanását. Rögzítse a sütőt a 2 csavarral. Helyezze vissza a gumi illesztőket.

Tanács

Annak érdekében, hogy biztosított legyen a megfelelő beszerelés, ne habozzon háztartási gép-szervízt hívni.

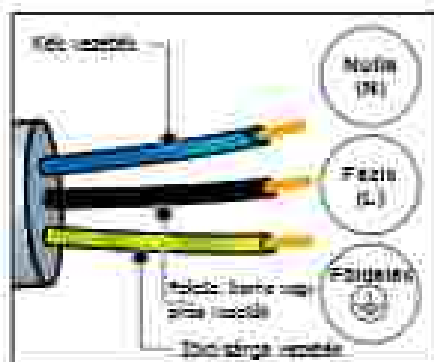
• 2 KÖRNYEZET

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A szűz szabványos lápkábelrel van felszerelve, amely három 1,5 mm² keresztmetszetű vezetékkel tartalmaz 1 fázis + 1 nulla + földelés, amelyek a 220-240 voltos hálózatra kell csatlakoztatni szabványos IEC 60083 csatlakoztatáson vagy omnipoláris leválasztó berendezésen keresztül a telepítési előírásoknak megfelelően.

A védővezeték (zöld-sárga) a készülék káposához van csatlakoztatva, és a beszerelésnél földelni kell. A berendezés biztonságának 16 amperesnek kell lennie. Nem vállalunk felelősséget olyan baleset vagy esemény kapcsán, amely a földelés elmulasztása, hibás vagy helytelen kialakítása, valamint a nem megfelelő bekötés miatt következett be.

 **Figyelem:**
Ha az Ön lakóhelyének elektromos



hálózatot módosítani kell a későbbi csatlakoztatáshoz, hívjon szakképzett villanyszerelőt. Ha a szűz bekötés rendellenesség lép fel, húzza ki a vezetéket, vagy vegye ki a szűz bekötési vezetékekhez tartozó biztosítékot.

• 2 KÖRNYEZET

A KÖRNYEZET TISZTELETBEN TARTÁSA

A mosógép csomagolóanyagát újrahasznosíthatók. Vegyen részt újrahasznosításukban, és járuljon hozzá a környezet védelméhez azzal, hogy az erre a célra szolgáló helyi gyűjtőbe adja ki azeket.

 Az Ön készüléke számos újrahasznosítható anyagot is tartalmaz. Ezért van ezzel a logóval megjelölve, ami azt jelzi Önnek, hogy a használt készülékeket nem szabad a többi hulladék közé tenni.

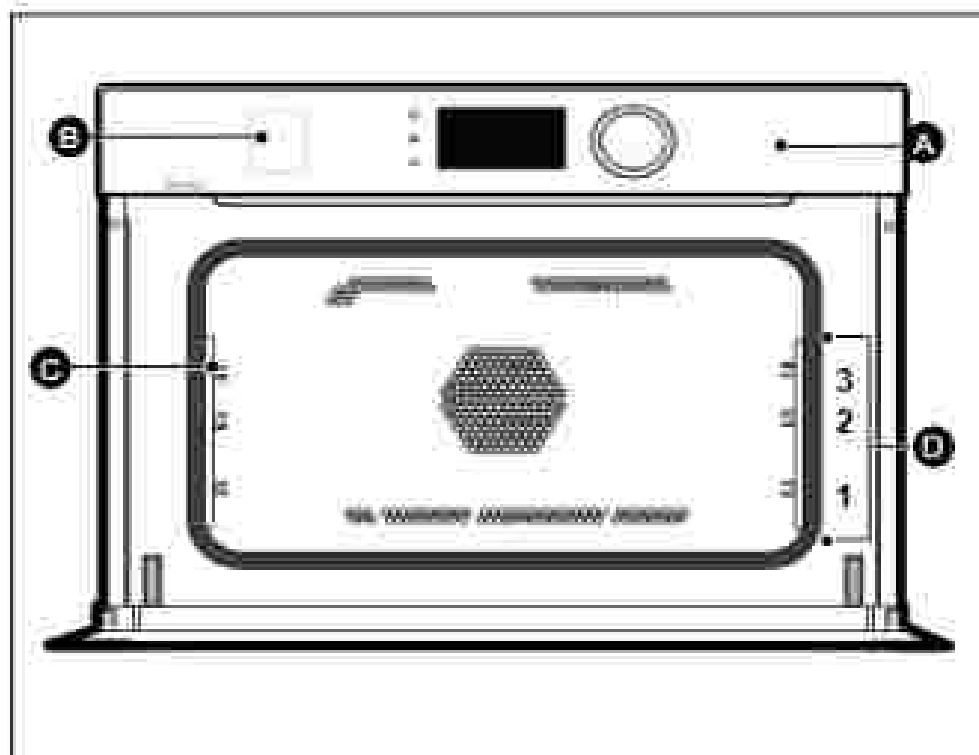
A készüléknek a gyártó által megszervezett újrahasznosítását így a lehető legjobb

feltételekkel lehet megvalósítani, az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaiból szülő európai irányelvnek megfelelően.

A lakóhelyéhez legközelebb eső használt készülékek gyűjtőpontjairól érdeklőjön a helyi önkormányzatnál vagy a viszonteladójánál.

Köszönjük, hogy részt vesz a környezet védelmében.

3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA

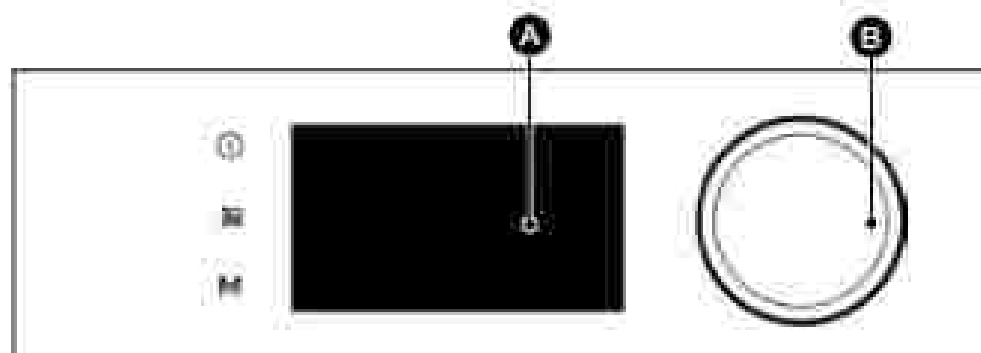


- A** Kezelőpanel
- B** Vízirtató töltő nyílás*
- C** Lámpa
- D** Szintezők (3 állítható magasság)

* A vízirtató tartály 100% vízzel töltendő, hogy a tartály alatti vízszint ellenőrzés lehessen.

3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA

A VEZÉRLÉS ÉS A KIJELZŐ



A sütő kikapcsoló gombja (tartsa hosszan lenyomva)



Vissza gomb (rövid megnyomás)
/ Gőzfűtők megnyitása (hőszűrő megnyomás)



A MANUÁL üzemmód közvetlen eléréséhez szükséges gomb



Kijelző



Forgógomb közepén megnyomható
(nem lecsarjesható)

- elforgatásával kiválaszthatók a programok, illetve az értékek növelhetők vagy csökkenthetők
- közepén történő megnyomásával jóvágytatók az egyes műveletek

GOMBOK RETESZELÉSE

Nyomja meg egyszerre a vissza  és az M gombot addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum .

A vezérlés reteszeltése zárt és a sütő kikapcsolt állapotában is elérhető.

MEGJEGYZÉS: Illyenkor csak a  kikapcsoló gomb marad aktív.

A vezérlés reteszeltésének feloldásához egyidejűleg tartsa lenyomva a vissza  és az M gombot, egészen addig, amíg a szimbólum  el nem tűnik a kijelzről.

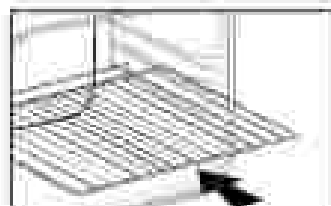
• 3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA

TARTOZÉKOK (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- Ellenőrzőgrillrács

A grillrács használható minden sütésre vagy grillezésre való étel adényának és sütőformájának megtartására. A grillezendő ételekhez is ezt használja (közvetlenül ráhelyezve őket).

A billentésgátló ütköző a sütő hátsó része felé néz.



- Többcéli 45 mm-es tálca

Beillesztve a szintemelőkre a rács alatt. Összeegyütt a grillezéssel kapcsolódó szarflót és szirt, vízzel felüztve vízgőzben sütésre használható.

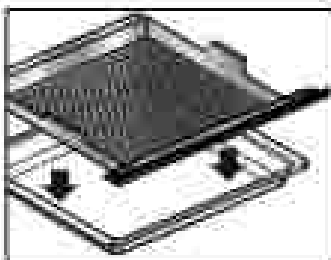


SPECIÁLIS ÉTERTARTÓ TÁLCA 100% GŐZÖLŐS SÜTÉSHEZ

1- Perforált rozsdamentes acél élelmiszerek és a kondenzát érintkezését megakadályozó acél tálc.

2- 45 mm-es többcéli csépegető tálca a kondenzát összegyűjtése érdekében.

Helyezze a perforált rozsdamentes acél tálcát a többcéli tálca feljére, és helyezze be azokat az 1. szintű alsó szintemelőre.



⚠ Figyelem

Csak a 100%-os gőzölös sütés funkcióhoz használható. Ne használja más sütési üzemmódokban. A pirozolás tartása előtt vegye ki a tálcát a sütőből.

3. A SÜTŐ BEMUTATÁSA

FELTÖLTŐ FIÓK

- A víztartály feltöltése

Minden új gőzöző sütés előtt feltölteni kell a víztartályt vízzel.

A tartály befogadóképessége 1 liter.

A kombinált gőzöző sütés kezdetén a feltöltő fiók automatikusan kinyílik.

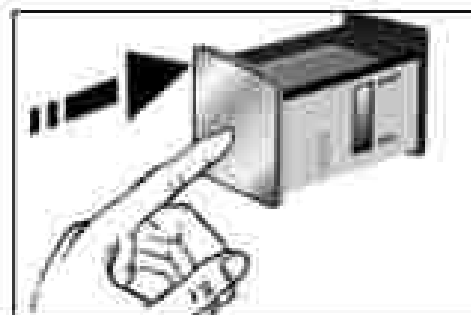
Töltsd fel a tartályt.

Győződjön meg róla, hogy a tartály a maximális szintig van feltöltve.

Ennél használja a fiók egyik oldalán látható maximális szintjelzőt.

Ezeket a műveleteket követően zárja be újra a fiókot.

A sütő készen áll a kombinált gőzöző sütésre.



Tanács

A tartály feltöltésekor néhány másodpercbe telik, amíg a vízszint stabilizálódik.

Ha szükséges, állítsa be újra a szintet.



Figyelem

Ne használjon lágyított vagy demineralizált vizet.



Figyelem

Kérjük, minden sütés előtt végezze el a tisztítást. Az automatikus tisztítási ciklus körülbelül 3 percet vesz igénybe. Lásd a „Karbantartás - Tisztítás funkció” fejezetet.

• 4 ÜZEMBEHELYEZÉS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

ELŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

- Nyelv kiválasztása

Elő üzembe helyezéskor válassza ki a nyelvet a gomb elforgatásával majd a választás jóváhagyásához nyomja meg.

- Időbeállítás

Állítsa be egymás után az órát és a percek a forgógomb elforgatásával, majd a megnyomásával hagyja jóvá.

A sülő kijelzi az időt.

BEÁLLÍTÁSOK MENÜ (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

A főmenüben a forgógomb elforgatásával válassza ki a „BEÁLLÍTÁSOK” funkciót, majd hagyja jóvá. Köldökös beállítások között választhat.

A forgógomb elforgatásával válassza ki a kívánt paramétert, majd hagyja jóvá.

Ezután állítsa be a paramétereket, és hagyja jóvá azokat.

- Fényerő

Válassza ki a kívánt fényerőt.

- A lámpa kezelése

Két beállítás közül választhat: ON általában a lámpa minden sütési művelet alatt égve marad (kivéve az ECO funkciót); AUTO általában a sülő lámpája egy bizonyos idő után kikapcsol a sütési műveletek alatt. Válassza ki az állapot és hagyja jóvá.

ÓRA

Módosítsa az órát, hagyja jóvá, majd módosítsa a perceket, és hagyja jóvá újra. Ha a sülő áram alatt van, az idő kijelzése automatikusan frissül. A kijelzőt kézenlélő üzemmódba is helyezheti.

- Kézenlélő üzemmód

ON állásban a kijelző egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

OFF állásban a kijelző fényereje egy bizonyos idő elteltével csökken. – Hang

A gombok használatakor a sülő hangjelzéseket ad. Ha meg szeretné tartani ezeket a hangokat, válassza az ON-t, ellenkező esetben válassza az OFF-t, amivel kikapcsolhatja ezeket, majd hagyja jóvá.

- A nyelv

Válassza ki a nyelvet, majd hagyja jóvá.

- DEMO mód

Alapértelmezésben a sülő normál főzési módba van állítva.

DEMO üzemmódban (ON pozíció), ez az üzletben lévő termékek bemutatásának módja, a sülő nem melegszik.

- Diagnosztika

Probléma esetén rendkezelésére ad a Diagnosztika menü.

Amikor felveszi a kapcsolatot a szervizszolgálattal, kérje Öntől a diagnosztikában megjelenő kódokat.

A „Visszaállítás” opció lehetővé teszi a sülő eredeti állapotának visszaállítását.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az összes sütési paramétert: hőmérséklet, sütés típusa, sütési idő, saját maga állítsa be. Navigálás közben az „M” gomb megnyomásával közvetlenül is elérheti ezt a menüt.

Javasolt T°C min.–max.		
Periódó	Ajánlott paramétertartomány min.–max.	Hasznaia
 Regenerálás	170°C 70% Gőz	Az előző napi kenyér regenerálása. Ajánlott bagettek, kenyerek, cipók és professant esetén.
 Gőztöltés grillezéssel	150°C 130–250°C 20% 20% - 50%	Ajánlott a gratinrozáshoz, miközben egy kis nedvességet tart az ételben. Ideális az olyan ételben sütni, mint a lasagna ésben sült, hogy az ételbe lévő készítmény ne száradjon ki.
 Hagományos gőz	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 30%	Olyan ételekhez ajánlott, mint a töltött paprikások vagy a cukkini, amelyeknek nedvességre és szellőzésre van szükségük, hogy ne száradjanak ki.
 Gőztöltés légkeveréssel sütés	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 50%	Ajánlott húsok kíméletes sütéséhez (<70°), mint például kacsa, marha vagy borjú.
 100 % gőz	100% 50% - 100%	Kizárólag gőztöltéshez.



Figyelem

Fűtés közben a készülék felmelegszik. Amikor kinyitja az ajtót, forró gőz áramlik ki. Tartsa távol a gyermekeket. Vigyéljen arra, hogy ne álljon a gőzáramlásba.

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD



*Minden sütés előtt melegítsd elő a sütőt 600°C-ra.

Pozíció	Javasolt T°C min.-max.	Használata
Hőleg kombinált**	205°C 35–180°C	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálcán.
Hőlegkavartás***	190°C 35–250°C	Ajánlott a fahéj húsok, halak és zöldségek omlásának megakadályozására. Akár három szinten történő, központi hőzéshez.
Hagományos**	200°C 35–275°C	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálcán.
ECO* SÜTÉS	150°C 35–275°C	Ezzel a pozícióval energiát lehet megtakarítani, a sütés minőségének megőrzése mellett. Ebben a pozícióban a sütés előmelegítés nélkül végezhető.
Grill szellőztetés**	150°C 100–250°C	Minden oldalán szellőző és ropogós szárnyasok és sütek. Csúsztassa a csipegető tálcát az alsó polcra. Minden szárnyashoz vagy süthöz javasolt, marhahús és -borda ki- és besütéséhez. Hogy megőrizzük a halszeletek omlását.
Szellőztetett ajtó**	180°C 75–250°C	Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez ajánlott, lehetőleg agyagtálcán.
Változtatható grill	4 1–4	Ajánlott borsaszeletek, korbácsok, kenyérszeletek, grillrácokra helyezett gammarák grillezésére. A sütés a felső elemen keresztül történik. A grillzés a hőszigetelés felületét lefedi.

*Az EN 60335-1 2016 szabvány előírásai szerint végzett süti mód az energetikai címkézéssel kapcsolatos EUIRED2014 európai szabványokkal kapcsolatban nyújtott megfelelő biztonságra.

5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

Pozíció	Járváscél T°C min.–max.	Háználal
 Mélgén tartás	50°C 35–100°C	Agárlótt kényér-, brós- és kuglóf tészta késztéséhez Helyezze a formát a sütőbe, de ne lépje túl a 40°C-ot (tányérmélgítő, klorvasztás).
 Klorvasztás	55°C 35–75°C	Idéalló desktát éltetéshez (gyümölcstorta, krém torta stb.). A húsk, zsemle stb. 50°C- on klorvasztható (a hús a grífrácsos, alatta egy a szálkát felfűző tálcán).
 Dehidrálás	60°C 35–80°C	Sorrend pizonyos éltéltészek, például gyümölcsök, zöldségek, gyökerek, fűszerek és ártományagok dehydrálásához. Lásd a külön táblázatot 15. o.



Soha ne tegyen alumíniumfogót közvetlenül a tűzhely ajtára, mert a felgyűlt hő
hatására a romlás megromolhat.



Energiamegtakarítást segítő tanács:

A hővezetéség sikerülése érdekében sütés közben lehetőleg ne nyissa ki az ajtót.

• 5 KÉZI SÜTÉSI MÓD

ÉTEL ELKÉSZÍTÉSÉNEK INDÍTÁSA

AZONNALI SÜTÉS

Miután kiválasztotta és jóváhagyta a sütési funkciót, például **Asz** rész szüntartása, nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz, az előmelegítés megkezdődik; egy hangjelzés jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, a tálcát az ajánlott szinten magasságon helyezheti a sütőbe.

Megjegyzés: Néhány paraméter (hőmérséklet, sütési idő és késleltetett indítás) a sütés megkezdése előtt módosítható, lásd a következő fejezeteket.

A HŐMÉRSÉKLET MEGVÁLTOZTATÁSA

A SÜTŐ a kiválasztott sütési módot függően járkozza az ideális sütési hőmérsékletet. Ez az alábbiak szerint változtatható:

- Válassza ki a hőmérsékletet, és érvényesítse.
- Forgassa el a forgógombot a hőmérséklet megváltoztatásához, majd nyomja jóvá a választást.

GŐZ SZÁZALEK

Kombinált sütés  esetén,  ,  a SÜTŐ teljesítmény egy ideális gőz százalékot.

A módokhoz válassza ki a páratartalmat, és érvényesítse.

Azaz meg az új gőz százalékot (20 és 80% között) a forgógomb elforgatásával, majd érvényesítse a választást.

A SÜTÉS IDŐTARTAMA

Megadhatja az étel elkészítési idejét, kiválasztva a az időtartamot, majd a gomb elforgatásával megadva a főzési időt, és érvényesítse.

ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE BEÁLLÍTÁSA (késleltetett indítás)

A SÜTÉS időtartamának beállításakor a sütési idő vége automatikusan növekszik. Módosíthatja a sütési idő végét, ha el szeretné halasztani a sütést.

- Válassza ki a sütés végét, és érvényesítse.

Miután beállította a főzési idő végét, hagyja jóvá. A sütés végi idő a kijelzőn marad.

Megjegyzés: Elkezdheti a főzést anélkül, hogy kiválasztaná az időtartamot vagy a befejezési időt.

Ebben az esetben, ha elegendőnek találta az étel elkészítésére szánt időt, állítsa le a főzést (lásd a „Folyamatosan lévő főzés leállítása” fejezetet).

FOLYAMATBAN LÉVŐ FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

Folyamatosan lévő főzés leállításához nyomja meg a forgógombot.

Válassza a „STOP” lehetőséget.

Erősítse meg az „IGEM” lehetőség kiválasztásával, majd érvényesítse, vagy válassza a „NEM” lehetőséget és érvényesítse, a sütés folytatásához. A sütő leállító gombjának hőszigetelt tartó megnyomásával is leállíthatja a sütést.

6 SÜTÉSI TANÁCSOK



DEHIDRATÁLÁS FUNKCIÓ

A dehidratálás az élelmiszerek tárolásának egyik legrégebbi módja. A cél az élelmiszerekben lévő minden víz vagy egy részének eltávolítása az élelmiszerek konzerválása és a mikrobiális fejlődés megakadályozása érdekében. A ezáltal megőrzi az élelmiszerek táptartékát (ásványi anyagok, fehérjék és egyéb vitaminok). Lehetővé teszi az élelmiszerek optimális tárolását azáltal, hogy csökkenti fertőzöttségüket, és biztosítja rehidratálás utáni egyszerű felhasználásukat.



Csak friss élelmiszert használjon. Gondosan mossa meg, csapogatassa le és törölje szárazra. Fedje le a grillrácot sütópapírral, és egyenletesen helyezze rá a szeletekre vágott ételt. Használja az 1. polc szintet (ha több rác van, helyezze azokat az 1. és 2. polcra). Szartaskor forgassa meg többször a nagyon lágy ételket. A táblázatban megadott értékek a dehidratálendő élelmiszer típusától, vastagságától, vastagságától és nedvességtartalmától függően változhatnak.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ TÁBLÁZAT AZ ÉTELEK DEHIDRATÁLÁSÁHOZ

Gyümölcsök, zöldségek és fűszerek	Hőmérséklet	Időtartam órában	Tartozékok
Alma szeletek (3 mm vastagságú szeletekben, rácsonként 200 g)	60°C	5-6	1 vagy 2 grillrác
Csonthéjas gyümölcsök (szilva)	80°C	8-10	1 vagy 2 grillrác
Rezezt, plansirozott étkezés: gyökérzöldségek (sárgarépa, paszternak)	80°C	5-6	1 vagy 2 grillrác
Gombaszzeletek	60°C	8	1 vagy 2 grillrác
Paradicsom, mangó, narancs, banán	60°C	8	1 vagy 2 grillrác
Csaka, csirkékben	60°C	6	1 vagy 2 grillrác
Füstamóvonyák	60°C	8	1 vagy 2 grillrác

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AZ AUTOMATA ÜZEMMÓD ISMERTETÉSE

AUTO módban sokféle külföldi módon elkészíthető receptet találhat típus szerint rendezve. A sütő mesterséges intelligenciája automatikusan javasol egy előre kiválasztott sütési módot vagy alternatívákat, amelyek egyszerűen kiválaszthatók a navigációs felületen.

AI

Ez az üzemmód az elkészítendő ételről függően választja ki Önnek a megfelelő sütési paramétereket. Egyes ételtek esetében bizonyos adatokat (súly, méret stb.) meg kell adni.

GŐZOLÓ SÜTÉS

Válassza ki a „Gőzoló sütés” üzemmódot a klasszikus gőzpéchéhez tartozott recept esetén, amelyhez a sütő segítségével van szükség.

Egyszerűen válassza ki a felajánlott ételtípust, annak súlyát, és a sütő kiválasztja a legmegfelelőbb beállításokat.

7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA

A főmenüben a forgógomb forgatásával válassza ki az „AUTO” funkciót, majd hagyja jóvá kioldódó tájékoztató ételeket kínálunk Önnek:

- Húsok, Halak, Túrósok, Zöldségek, Kéreg és lisztátétek, Desszertek.

Válassza ki a kívánt paramétert a forgógomb elforgatásával, majd hagyja jóvá.



Tipp

100%: automatikus 100% gőz receptek

30%: automatikus receptek 30% - 80% gőzbevitellel társítva



Tipp

Minden sütésnél a tálca beárazása előtt a sütő jelzi, hogy melyik polcra kell helyezni a tálcát.

HÚSOK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
PUSTYASZLET		100%
CSIRKE FEJES HÚS		100%
SCHNITZEL		30%
SCHNITZBOMM		100%
HÚS TARTÓS	0	
SARÁNY LANCOK	0	30%
SCHNITZBOMM	0	
SCHNITZEL	0	30%
HÁRSO PÖRÖLT	0	
GOVÉRTAKA	0	
SCHNITZBOMM		30%
GOVÉRTAKA	0	30%
HAJHÁLT	0	
CSIRKE	0	30%
KACSA	0	30%
KACSAFEL	0	30%
PUSTYASZLET	0	

7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTAK BEMUTATÁSA



Tanács

100%: automatikus 100% gőz receptek

30%: automatikus receptek 30% - 80% gőzbevitelhez tartozva

HALAK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
FRISZ HALFILÉ		100%
FRISZ RÁK	0	100%
LACSI	2	100%
FRISZ TESTŰ HAL	0	100%
FRISZ TESTŰ HAL		100%
FRISZ RÁK		100%
FRISZ RÁK	2	
FRISZ RÁK	0	10%
LACSI RÁK		10%
FRISZ RÁK		100%
FRISZ RÁK		100%
FRISZ RÁK		100%
FRISZ RÁK		100%

ÉTELEK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
FRISZ RÁK	0	10%
FRISZ RÁK	0	10%
LACSI	0	10%
SALÁTA	0	
FRISZ RÁK	0	
FRISZ RÁK	0	
FRISZ RÁK	0	
FRISZ RÁK	0	10%
FRISZ RÁK		10%
FRISZ RÁK	0	
FRISZ RÁK		10%
FRISZ RÁK		10%
FRISZ RÁK		10%
FRISZ RÁK		10%

• 7. AUTOMATIKUS SÛTÉSI MÓD

ÉTTELFAJTÁK RÉMÍTATÁSA



Tennant

100% automatic 100% test received

30% automatische Reaktion 30% - 60% postverbalter Lernvorg.

ZÖLDSEGEK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
BRUSZLIK-RESEMEK		100%
SÓLYOSKOK		100%
SILVAPÁRMA		100%
SÓLYOS		100%
BRONCHIT		100%
KARFOL		100%
SURDORNA		100%
MÓRÁRÓDINA		100%
CURDINA		100%
SÜTŐ-MOK		100%
BRUSZKA		100%
BRUSZKA		100%
TRIA		100%
KHAC-KA		100%
BRUSZKA		100%
BRUSZKA		100%

KENYÉR ÉS TÉSZTÁK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
FRIGIDIZÁCIÓS TÉSZA		30%
ELŐSÜTÖTT KENYÉR		30%
BRÜDÖ	0	
BRÜDÖTT	0	30%
KENYÉR	0	30%
GYULÓS TÉSZA	0	
LEVÉLES TÉSZA	0	

7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

ÉTELFAJTÁK BEMUTATÁSA



Tartalom

100%: automatikus 100% gőz receptek

30%: automatikus receptek 30% - 80% gőzbevitelhez társítva

DESSZERTEK	AI	GŐZÖLŐS SÜTÉS
chocolate cake		10%
cake / cakelet		10%
cake sütemény		10%
chocolate cake	0	10%
cake sütemény	0	10%
chocolate cake		10%
chocolate cake	0	10%
chocolate cake sütemény	0	
chocolate cake sütemény	0	
chocolate cake	0	
chocolate cake	0	
chocolate cake	0	
chocolate cake	0	
chocolate cake	0	
chocolate cake	0	10%
chocolate cake	0	
chocolate cake	0	

• 7 AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD

AUTOMATIKUS SÜTÉS INDÍTÁSA

Az „AUTO” funkció az elkészítendő ételtől függően kiválasztja a megfelelő sütési módot.

AZONNALI SÜTÉS

• Válassza ki az „AUTO” üzemmódot, amikor a főmenüben van, majd hagyja jóvá.

A sütő több életpontot (H06, H08, Készétel, Kényes és tértartók, Desszertes) javaslak.

A kiválasztott ételtől vagy a (már meleg) sütő állapotától függően az AI üzemmód egy alapértelmezett súlyegységet javasol, amelyet szükség esetén jóváhagyás előtt módosítani kell. A sütő automatikusan kiadja a sütési idő és hőmérséklet beállításokat. Megjelenik a polc magassága, helyezze be a tálcát és hagyja jóvá.

• A sütő hangjelzést ad, és amikor a sütési idő letelt, jelez, a kijelző akkor jelzi, hogy az étel elkészült.

 Egyes AI receptek esetében, mielőtt az ételt a sütőbe tenné, előmelegítésre van szükség.

A sütőt a sütés közben nemikor kinyithatja, hogy megloccsogja az ételt.

• 8 EGYÉB FUNKCIÓK

A SÜTÉS BEFEJEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI (A SÜTÉS TÍPUSÁTÓL FÜGGŐEN)

A sütő a két vagy Auto üzemmódban történő sütés végén három opciót kínál a kívánt eredmény eléréséhez: CROUSTILLANT (ROPOGÓS), MELEGEN TARTÁS és TOVÁBBI 5 PERC.

CROUSTILLANT

A „Croustillant” funkcióval a sütés végén ropogósa sütheti az ételt.

Válasszon ki egy sütési funkciót, állítsa be a hőmérsékletet és a

sütési időt. Ezután válassza ki a „Croustillant” funkciót, és hagyja jóvá a forrógomb megnyomásával.

A sütés megkezdődik. A képernyő jobb alsó sarkában megjelenik egy szimbólum  és a grill automatikusan működik a sütés utolsó 5 percében.

Megjegyzés:

A „CROUSTILLANT” opció a sütés kezdetén, a sütés közben és a programozott sütés végén érvényes.

TOVÁBBI 5 PERC (csak két üzemmódban)

A beprogramozott sütési idő végén választhatja az „AJOUTER 5 MIN” opciót. Az „AJOUTER 5 MIN” aktiválásaakor a sütő 5 percig folytatja a sütést és megtartja a hőmérséklet-beállításokat. Visszatér a szünet állapotába.

MELEGEN TARTÁS (MAINTIEN AU CHAUD)

A sütés végén kiválaszthatja a „MAINTIEN AU CHAUD” opciót. Ez lehetővé teszi, hogy az ételt a sütőben hagyja anélkül, hogy túlsúdna. A sütő hőmérséklete olyan szintre csökken, hogy bármikor ehető legyen, amikor kívánja.

• 8 EGYÉB FUNKCIÓK



KEDVENCEK

A KÉZI ÉS AZ AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDOKBAN IS ELÉRHETŐ

A „KEDVENCEK” funkció lehetővé teszi 3 kézi előteszt-mód és 3 automatikus előteszt-mód memorizálását, amelyeket gyakran használ.

Kézi vagy automatikus előteszt közben nyomja meg a forgógombot, és a forgógomb forgatásával válassza ki a „Hozzáadás a kedvencekhez” lehetőséget. A memorizáláshoz nyomja meg az Érvényesítés érintékét.

A előteszt után „1. KÉZI KEDVENC” néven lesz elmentve.

A előteszt indításához érvényesítse újra.

Megjegyzés: Ha a 3 kedvenc már feltöltött használatra, az új memorizálás a kiválasztott kedvenc helyére lép.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

Ez a funkció csak a sűrű kapcsoló állapotában működik.

- A forgógomb elforgatásával válassza ki az „IDŐZÍTŐ” funkciót, majd hagyja jóvá.

0m00s kijelzés jelenik meg a képernyőn.

Állítsa be a gomb elforgatásával az időzítőt, és nyomja meg a jóváhagyáshoz, a visszaszámlálás elindul.

Az idő letelte után hangjelzés hallható. A beállításhoz nyomja meg bármelyik gombot.

Megjegyzés: Az időzítő beállítását bármikor módosíthatja vagy törölheti.

A törléshez térjen vissza az időzítő menübe, és állítsa 0m00s értékre.

Ha megszakítás közben megnyomja a forgógombot, leállítja az időzítőt.

• 9 KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

Külső felület

Használjon ablaktisztítót/áztatott puha rongyot. Ne használjon súrolókérmel vagy fém dörzset.

POLCOK LE SZERELE SE

Díszlő falak szintemezőkkel

A szintemező kivételéhez emelje fel a szintemező első részét, és mozdítsa ki az első akasztót a helyéről. Utána könnyen húzza meg saját maga felé a polcegységet, hogy ki tudja mozdítani a hátsó akasztókat a helyéről. Így vegye ki a 2 szintemezőt.



BEL SŐ ÜVEGEK

A belső üveget tisztításához szerelje le az ajtót. Az üvegek leszerelése előtt egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt a belső üvegről.



Figyelmeztetés:

Az üvegajtó tisztására ne használjon súrolószert vagy fém dörzset, ami megkarcolhatja a felületét, és az üveg szétrepesztéséhez vezethet.

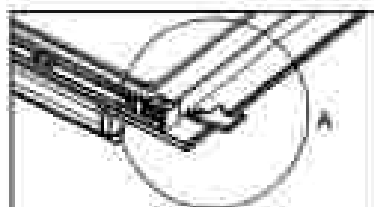
AZ AJTÓ LE- ÉS VISSZA SZERELE SE

Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülékhez mellékelt műanyag tasakban található műanyag ékeket egyikeivel.



A keret + üveg együttes levételéhez a következő módon járjon el:

Helyezze be az üveget az erre szolgáló jobb oldali nyílásba. 



Fejtse ki emelő hatást az egységre, hogy kikapcsolja a keretet és az üveget. Vegesse el ugyanígy a műveletet a bal oldalon.



9 KARBANTARTÁS

Távolítsa el a keféket és az üveget.
Vegye le az alja belső üvegeinek
együttelését, megfordítva őket.



En az egység 2 üvegből áll, az 1. a 2. üvegből
sarkában 2 gumitüskével rendelkezik.

Tisztítsa meg az üveget egy puha szivacs
és mosogatószer segítségével.

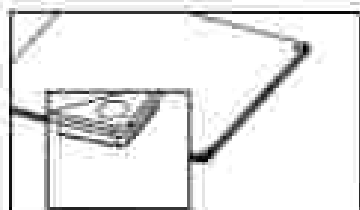
Né ne mossa az üveget vízbe.

Né használjon se folyékony: szűrőszert,
se kárpótlószert. Öntse le tisztá vizet,
és törölje át nem szőszűzőtt ronggyal.

A tisztítás után helyezze vissza az aljába
az 1. üveget.

Helyezze vissza a 2. fekete gumitüskét
a 2. üveg alsó sarkára.

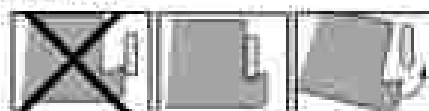
Utána helyezze vissza az aljába a 2.
üveget, ráhelyezve az elsőre.



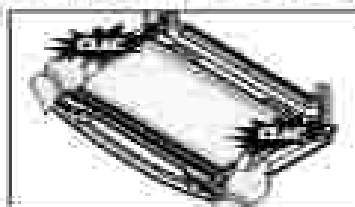
Helyezze vissza a külső üvegek keretének
együttelését az aljába.



Nagyon ügyesen arra, hogy helyesen
létező be a keretet csukódapont mellett
csúnyák alá.



Patintsa be a keretet, az aljához szorítva
att. Né nyomja meg kizárólag a keretet.



Készülékével mosogatógépes

ÖNTISZTÍTÁS PIROLÍZISSSEL



TISZTÍTÁSI FUNKCIÓ (sütőben)



A pirolízises tisztítás előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből. Nagyon fontos, hogy a pirolízises tisztítás során a sütőből eltávolítson minden tartozékot, amely a pirolízissel nem kompatibilis (csuszóseleink, sütőlemez, kromozott grillrácsok), valamint minden edényt is.

A sütő pirolízises tisztító funkcióval rendelkezik.

A pirolízis a sütő bregének nagyon magas hőfokú melegítési ciklusa, ami lehetővé teszi, hogy az összes élelmiszer- és zsíranyagot, amelyek az élelel kölcsönhatásával vagy kiütésével keletkeztek.

Mielőtt folytatná a sütő pirolízises tisztítását, távolítsa el minden jelentős törlőanyagot. Távolítsa el nedves szivacsot az ajtóról a lerakódott zsírt.

Biztonsági intézkedésként a tisztítási műveletre csak az ajtó automatikus blokkolása után kerül sor, ekkor már nem lehet kinyitni az ajtót.

PIROLÍZIS TISZTÍTÁSI CIKLUS VÉGREHAJTÁSA

Két pirolízis ciklus áll az Ön rendelkezésére. Az időtartamok előre kiválasztottak és nem módosíthatók.



Pyro Eco: 1h30
az energiatartékosságot javító
lévő tisztításhoz.



Pyro Turbo: 2h00
a sütőben alapozott tisztításhoz.

AZONNALI TISZTÍTÁS

- Válassza ki a „NETTOYAGE” üzemmódot a főmenüben, majd hagyja jóvá.

- Válassza ki a legmegtérülőbb programot, például a Pyro Turbo-t, majd hagyja jóvá.

Megkezdődik a pirolízis. Az idő visszaszámlálása a jóváhagyás után azonnal megkezdődik.

Pirolízis közben a  ikon jelenik meg a beállításknál, jelölve, hogy az ajtó be van zárva.

A pirolízis végén a 0:00 világ.

Minden pirolízis után egy hűtési fázisra kerül sor, és a sütő az idő alatt nem áll rendelkezésre.



Amikor a sütő lehűlt, nedves ruhával távolítsa el a fehér hamut. A sütő tisztá, és újra felhasználható az Ön által választott főzéshez.

TISZTÍTÁS KÉSZLETTETFT MOITÁSSAL

Kövessen az első bevezetőben leírt utasításokat.

- Válassza ki a 300°C szimbólumot.

- Állítsa be a forgógombbal a pirolízis kívánt befejezési időpontot, majd hagyja jóvá.

Néhány másodperc múlva a sütő készenléti üzemmódba lép, és a pirolízis kezdete elmarad, hogy a beprogramozott időpontban lejezódjon be.

Ha a pirolízis befejeződött, a  gomb megnyomásával állítsa le a sütőt.



LEÖRÍTÉS FUNKCIÓ (víztartály feltöltése)



Minden sütés előtt el kell végezni a leörítést.

Azonban a leörítés a sütésekben kívül is elővehető.

Ehhez válassza ki a „NETTOYAGE” (tisztítás) funkciót a főmenüben, majd érvényesítse.

• Válassza ki a „Leörítés” ciklust, és érvényesítse. A fők kinyílnak.

• Válassza ki a 2 leörítési lehetőség egyikét, SPEED (gyors) vagy COMPLETE (teljes) (a részleteket lásd alább), és járjon el ugyanúgy, mint a sütés végén történő automatikus leörítés esetén.

Automatikus leörítés a sütés végén

Minden gőzdíszelés sütés végén fel lesz ajánlva Önnek a tartály leörítése.

Dönthet úgy, hogy nem végzi el a leörítést, kiválasztva az „Elutasítom” lehetőséget és érvényesítve azt, sőt később esetben válassza az „Elfogadom” lehetőséget és érvényesítse.

Ezután válassza a SPEED vagy a COMPLETE leörítést és érvényesítse.

A fők automatikusan kinyílnak a leörítéshez.

SPEED leörítés:

Csak akkor, ha a felhasználó azonnal újra akarja indítani a gőzdíszelés sütést.

A leörítés időtartama kb. 20 másodperc.

COMPLETE leörítés:

Lehetővé teszi a vízmelagató és a tartály teljes leörítését a pangó víz jellemzőinek elkerülése érdekében.

A leörítés időtartama kb. 2 - 3 perc.

Helyezzen egy elég nagy (legalább 1 literes) edényt a fők alá, hogy felfogja a vizet.

A forgógomb megnyomásával érvényesítse a leörítés megkezdését.

A kijelzőn megjelenik a leörítéshez szükséges idő.

A leörítés befejezése után, a kijelzőn a 0 m 0 a kijelzés jelenik meg. Zárja vissza kézzel a főket.



VÍZKÖMENTESÍTÉSI FUNKCIÓ (gőzölő vízmelegítője)

A vízkömentesítés egy olyan tisztítási ciklus, amely eltávolítja a vízkövet a vízmelegítőről.

A vízmelegítőt rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Amikor a gép a „vízkömentesítés ajánlott” lehetőséget javasolja, az „Elutasítom” lehetőség kiválasztásával és az érvényesítéssel dönthet úgy, hogy azt nem kívánja érvényesíteni.

Még a sütés elindítására van lehetősége, mielőtt a „gőzölésen” funkciók már nem lesznek használhatók. Ha azonban megjelenik a „vízkömentesítés kötelező” üzenet, akkor ezt feltétlenül el kell végeznie, válassza az „Elfogadom” lehetőséget, majd érvényesítse.



Figyelem

Ha a kijelzőn megjelenik a „vízkömentesítés kötelező” kijelzés, akkor feltétlenül el kell végeznie a vízmelegítő vízkömentesítését.

A vízkömentesítés indításához válassza ki a „NETTOYAGE” (tisztítás) funkciót a főmenüben, majd érvényesítse.

- Válassza ki a „Vízkömentesítés” ciklust, és érvényesítse.

A főkéz automatikusan kinyitk.

Lépcsőről lépcsőre haladjon.

ETAPE 1: LEJÁRÍTÉS

- Helyezzen egy elég nagy (legalább 1 literes) edényt a fők alá, hogy felfogja a vizet és érvényesítse a műveletet.

- Elindul a „Lejárítás” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercre tart.

ETAPE 2: TISZTÍTÁS

- Öntsön 110 ml tiszta fehér ecetet a tartályba.

- Zárja be a főket kézzel. Elindul a „Tisztítás” ciklus, amely 30 percig tart. A ciklus végén a tartály automatikusan kinyitk.

ETAPE 3: ÖBLÍTÉS

Töltsze fel a tartályt vízzel a MAX szintig.

- Helyezzen egy edényt a fők alá, és érvényesítse a műveletet.

Elindul az „Öblítés” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercre tart.

ETAPE 4: LEJÁRÍTÉS

Második döntésre van szükség, töltsze fel ismét vízzel a tartályt a MAX szintig.

- Helyezzen egy edényt a fők alá, és érvényesítse a műveletet.

Elindul a „Lejárítás” ciklus, amely 3 perc 30 másodpercre tart.

A ciklus végén a vízkömentesítés befejeződik.

Hangjelzés szólal meg. Zárja be a főket kézzel. A süti ismét rendelkezésre áll.



A LÁMPA CSERÉJE



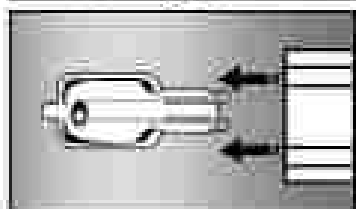
Figyelmeztetés

Mielőtt kicserélné a lámpát, az áramútas vezetékenak teljes elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék nem van kapcsolva az elektromos hálózatra! Csak akkor nyúljon a készülékhez, ha már kihújt.

Az izzó jellemzői:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9

Es a termék G energiatartékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.



A lámpát saját maga is kicserélheti, ha képteli. Először távolítsa el a bal oldali színsémét.

A lámpához a 6000 órás élettartamú (lehet hozzáférni).

Használja a műanyag éket az övegtároló, az eltávolításához.

Cseréje ki az izzót (a könnyebb eltávolítás érdekében használjon gumikesztyűt), majd pattintsa vissza az övegtároló.

Csatlakoztassa újra a 6000.

.10 RENDELLENESSÉGEK ÉS MEGOLDÁSUK

Kérdések	Válaszok és Megoldások
- „A” jelenik meg (Auto Stop rendszer).	Ez a funkció lekapcsolja a sűtő fűtést, ha megfigyelhető a hibák. Állítsa a sűtőt az ARRET-re.
- „F” betűvel kezdődő hibakód.	A sűtő zavart észlelt. Kapcsolja ki a sűtőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, szüntesse meg az áramellátást legalább egy percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A sűtő nem melegít.	Ellenőrizze, hogy a sűtő megfelelően kapcsolódik az elektromos hálózatra, vagy a berendezés biztosítékja nem hibás-e. Ellenőrizze, hogy a sűtő nincs-e „DEMO” módba állva (lásd a beállítások menüt).
- A sűtő világítása nem működik.	Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sűtő csatlakoztatása megfelelő. Lásd a lámpa cseréje című fejezetet.
- A hűtőventilátor tovább működik a sűtő kikapcsolása után.	Ez normális, a ventilátor a főzés befejezése után legfeljebb egy óráig tovább működhet a sűtő szellőztetése céljából. Ha ennél tovább tart, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A sűtő aljában víz van.	A vízmelegítő vízköves. Kérje a „VÍZKÖMÉNTESÍTÉS” eljárását. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A piratizálás beállítása nem történik meg.	Ellenőrizze az ajtó záródását. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.
- Az „ajtó rekeszelés” szimpóluma világog a kijelzőn.	Az ajtó záródásának hibája, forduljon a vevőszolgálathoz.

**MŰKÖDÉSI ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK A SZABVÁNY ALAPJÁN:
EN 60350**

Teszt	Sütési sorrend	T°C	Szint	Idő	Megjegyzések
Ömleszt sütemények (8.4.1)	Hőlegkeverés	165	2	13-20 perc	Sütieméz
	Hagyományos	200	2	20-23 perc	Üstöm sütieméz
	Hőlegkeverés	165	3/1	22-25 perc	Előmelegített süti: - Sütieméz - Zömöcsötött táj
Kis sütemények (8.4.2)	Hőlegkeverés	165	2	22-25 perc	Sütieméz
	Hőlegkeverés	160	3/1	22 min	Előmelegített süti: - Sütieméz - Zömöcsötött táj
Szavojai plinkós (8.5.1)	Hőlegkeverés	170	1	35-40 perc	Előmelegített süti, forma a rácson + 5 perc kikapcsolt kötőben előmelegítés hátról
	Hagyományos	175	1	45 perc	2 szint (nem alkalmazható)
Álmatorita (8.5.2)	Kombinált	160	1	50-55 perc	20 cm-es forma a rácson
	Hőlegkeverés	160	3/1	50-55 perc	Előmelegített süti: - Zömöcsötött táj, 1. szint
Grill felület (9.1)	Enke grillezés	24	2	2-3 perc	Előmelegítés 5 perc Kenyér a rácson Zari apró



IT

GENTILE CLIENTE,

Ha appena acquistato un prodotto De Dietrich. Questa scelta rivela la Sua eleganza e il Suo gusto per la alta francese.

Con la sua tradizione di oltre 200 anni di savoir-faire, le creazioni De Dietrich incarnano la fusione del design, dell'autenticità e della tecnologia al servizio dell'arte culinaria. I nostri apparecchi sono fabbricati con materiali nobili e offrono una qualità di finitura impeccabile.

Abbiamo la certezza che questo prodotto di alta qualità permetterà a chi ama la cucina di esprimere tutti i suoi talenti.

Il servizio clienti De Dietrich è a Sua disposizione per rispondere a tutte le Sue domande e ai suggerimenti per poter assistere al meglio le Sue necessità.

Siamo onorati di essere il Suo nuovo partner in cucina e La ringraziamo della Sua fiducia.



Con i suoi stabilimenti in Francia a Orléans e Vendôme, De Dietrich è sia Costella Ricetta dell'ecceellenza, perpetuando il savoir-faire d'eccezione nella progettazione di prodotti perfettamente rifiniti. Molti dei nostri elettrodomestici sono certificati dal label Origine France Garantie, un riconoscimento che ne attesta la fabbricazione in Francia.

Questo label garantisce non solo la qualità e la durabilità dei nostri apparecchi, ma anche la loro tracciabilità, offrendo un'indicazione chiara e oggettiva della loro provenienza.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

SOMMARIO

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI	4
1 INSTALLAZIONE	6
Scelta della collocazione e l'incasso	6
Collegamento elettrico	6
2 AMBIENTE	7
Rispetto dell'ambiente	7
3 PRESENTAZIONE DEL FORNO	8
I comandi e il display	8
Blocco dei tasti	9
Gli accessori (a seconda del modello)	10
Teglia supporto alimento speciale 100% vapore	10
Il cassetto di riempimento	11
4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI	12
Prima messa in servizio	12
Menu regolazioni (a seconda del modello)	12
5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE	13
Avvio di una cottura	16
6 CONSIGLI DI COTTURA	17
Funzione di disidratazione	17
7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA	18
Presentazione della modalità automatica	18
Presentazione delle categorie dei piatti	19
Avvio di una cottura automatica	23
Cottura immediata	23
8 ALTRE FUNZIONI	24
Opzioni di fine cottura (a seconda del tipo di cottura)	24
Preferiti	25
Funzione timer	25
9 MANUTENZIONE	26
Pulizia e manutenzione	26
Pulizia automatica tramite pirrali	28
Funzione scarico	29
Funzione decalcificazione	30
Sostituzione della lampada	31
10 ANOMALIE E SOLUZIONI	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. Verificare le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.



Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA

L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più importante.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento. È opportuno tenere lontani i bambini.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

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.

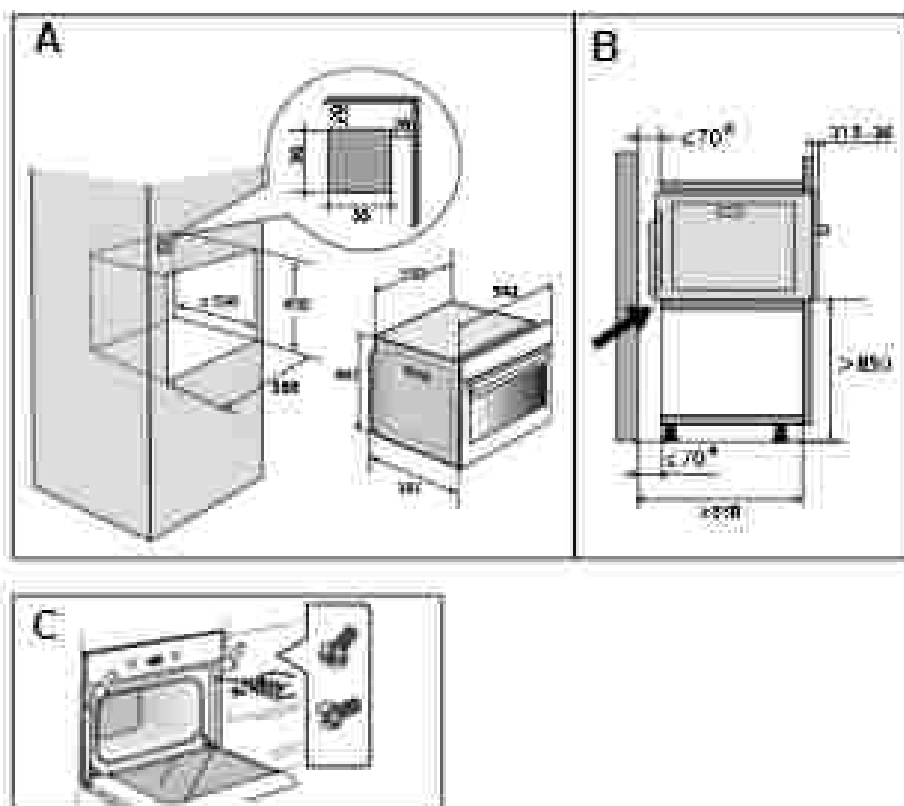
— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore. 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.



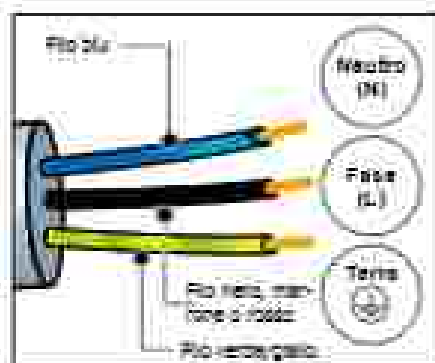
Consiglio

Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgerti ad uno specialista di elettrodomestici.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220-240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione controllata, conformemente alla norma 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 15 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.



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.

Attenzione

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

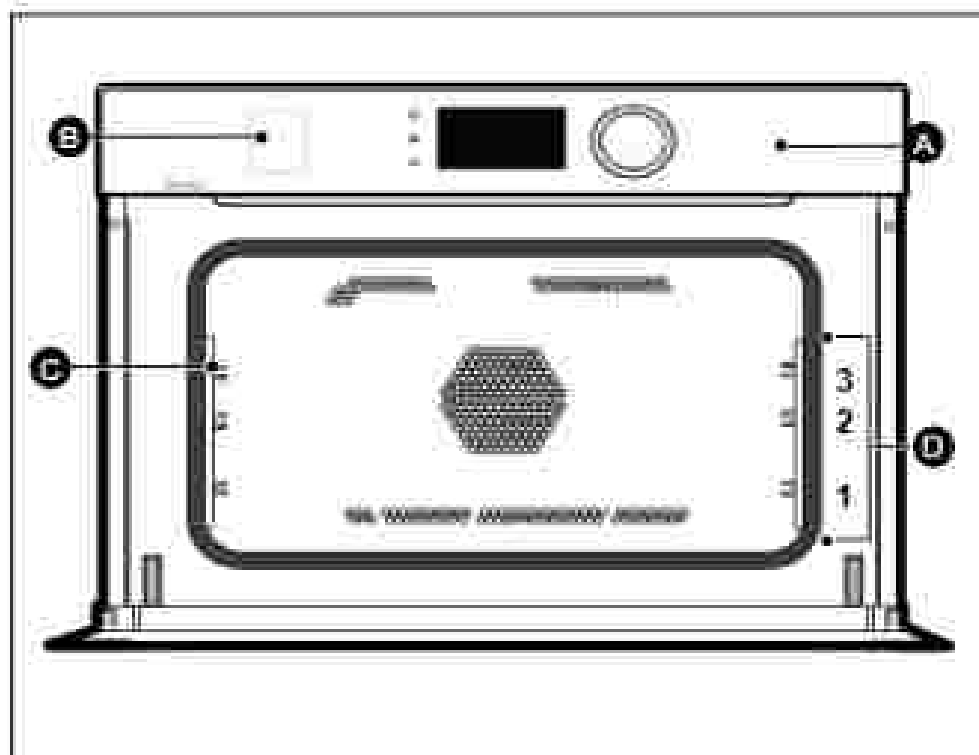


Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio reca questo logo ad indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di

apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

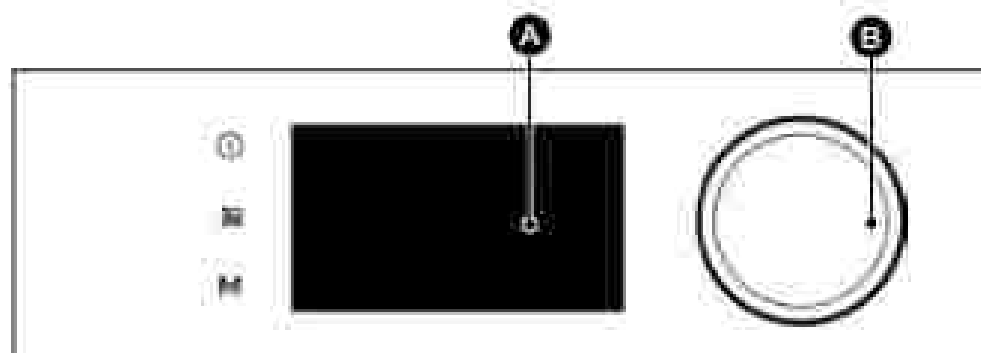


- A** Pannello dei comandi
- B** Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua*
- C** Lampada
- D** Supporti ripiani (3 altezze disponibili)

* Il cassetto è fornito da una pellicola in plastica, rimuoverla durante il collegamento del prodotto.

3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



Tasto di spegnimento del forno (pressione lunga)



Tasto indietro (pressione breve)
Apertura del cassetto vapore (pressione lunga)



Tasto di accesso diretto alla modalità MANUALE



Display



Manopola rotativa con pulsante centrale (non smontabile)

- permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori ruotandola

- Permette di confermare ogni azione premendo al centro

BLOCCO DEI TASTI

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e M fino a quando il simbolo  viene visualizzato sul display

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno

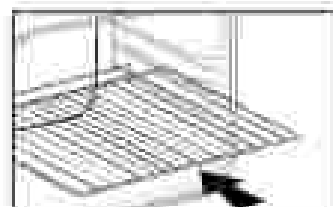
NOTA: solo il tasto di spegnimento  resta attivo

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e M fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (A SECONDA DEL MODELLO)

- **Griglia sicurezza antirimpattamento.**
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da grigliare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).



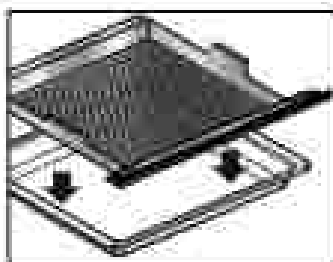
Posizionare l'arresto antirimpattamento verso il fondo del forno.

- **Teglia multibuso, laccata 45 mm.**
Inserita nelle guide sotto la griglia. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



TEGLIA SUPPORTO ALIMENTO SPECIALE 100% VAPORE

- 1- Teglia inox perforata che evita il contatto tra gli alimenti e l'acqua di condensa.
- 2- Teglia multibuso, laccata 45 mm che permette di recuperare l'acqua di condensa.



Posizionare la teglia inox perforata sulla teglia multibuso e inserirle nel ripiano inferiore (vedi 1).



Attenzione

Utilizzare solo per la funzione di cottura 100% a vapore. Non utilizzare nelle altre modalità di cottura. Estrarre la teglia dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO

- Riempimento del serbatoio dell'acqua

Prima di ogni nuova cottura al vapore, riempire di acqua il serbatoio.

La capacità del serbatoio è di 1 litro.

All'inizio della cottura combinata al vapore, il cassetto di riempimento si apre automaticamente.

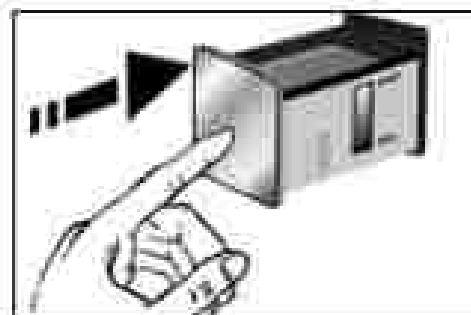
Riempire il serbatoio.

Assicurarsi che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

A tal fine, aiutarsi con il segno del livello massimo visibile su un lato del cassetto.

Dopo queste azioni richiudere il cassetto spingendolo manualmente.

Il forno è pronto per effettuare una cottura combinata al vapore.



Consiglio

Al momento del riempimento del serbatoio, la stabilizzazione del livello dell'acqua necessita di qualche secondo.

Regolare il livello se necessario.



Attenzione

Non utilizzare acqua addolcita o demineralizzata.



Attenzione

Effettuare uno scarico prima di ogni cottura. La durata del ciclo di scarico automatico è di circa 3 min. Leggere il capitolo "Manutenzione - Funzione scarico".

• 4 MESSA IN SERVIZIO E REGOLAZIONI

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

- **Selezionare la lingua**
Alla prima messa in servizio selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per confermare la scelta.
- **Regolare l'ora**
Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.
Il tempo visualizza l'ora.

MENU REGOLAZIONI (A SECONDA DEL MODELLO)

- Nel menu generale, selezionare la funzione "REGOLAZIONI" ruotando la manopola, poi convalidare. Vengono proposte differenti regolazioni.
- Selezionare il parametro desiderato ruotando la manopola, poi confermare.
- Poi regolare i parametri e convalidarli.
- **Luminosità**
Selezionare il livello di luminosità desiderato.
- **Gestione della lampadina**
Sono proposte due scelte di regolazione: Posizione ON, la lampadina resta accesa durante tutte le cotture (tranne con la funzione ECO). Posizione AUTO, la lampadina del forno si spegne dopo un certo tempo durante la cottura. Scegliere la posizione e confermare.

L'ORA

Modificare l'ora: convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo. Se il forno è connesso, l'ora si aggiorna automaticamente. È possibile anche accedere allo stand-by del display.

- Sleep mode

Posizione ON, spegnimento del display dopo un certo periodo di tempo.

Posizione OFF, riduzione della luminosità dopo un certo periodo di tempo. - Il suono

Attivazione dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.

- **Lingua**
Scegliere la lingua e poi convalidare.

- Modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderrebbe.

- Diagnostica

In caso di problemi è possibile accedere al menu Diagnostica.

Durante una consulenza con il SPV verranno offerti i codici presenti nella diagnostica.

L'opzione "Reinizializzare" permette di riportare il forno alle impostazioni iniziali.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura. Durante la navigazione è possibile accedere direttamente a questo menu premendo il tasto "M".

	T°C raccomandata min - max	
Posizione	Umidità raccomandata min - max	Utilizzo
 Rigenerazione	170°C 70% vapore	Rigenerare il pane del giorno prima. Raccomandata per baguette, pane, pagnote e croissant.
 Vap. + turbogrill	150°C 130°C - 250°C 20% 20% - 80%	Raccomandato per gratinare mantenendo un po' di umidità all'interno della preparazione, ideale, per esempio, per gratin come gratin di pasta per non asciugare la preparazione sottostante.
 Tramissione vapore	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%	Raccomandato per verdure, in particolare i pomodori e le zucchine farcite, per esempio, che hanno bisogno di umidità e ventilazione per non asciugarsi.
 Vap. + ventilata	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Raccomandato per cotture lente di carne (<70° al centro) come anatra, manzo o vitello.
 100% vapore	100% 50% - 100%	Per cuocere solo al vapore.



Attenzione

Durante la cottura l'apparecchio si scalda. Aprendo lo sportello il vapore caldo fuoriesce. Tenere lontani i bambini. Non restare nel flusso di vapore.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE



*Preiscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C	raccomandata min - max	USO
 Calore combinato**	205°C	35°C - 180°C	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 Termoventila- zione**	190°C	35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 Tradizionale**	200°C	35°C - 275°C	Consigliato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 COTTURA ECO*	150°C	35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando la qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Griglia ventilata**	150°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 costate di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Suola Ventilata**	180°C	75°C - 250°C	Raccomandata per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terracotta.
 Griglia variabile	4	1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salatino, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata sull'elemento superiore, il grill copre tutta la superficie della griglia.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/617/2014.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Posizione:	T°C raccomandata	Utilizzo
	min - max	
 Mantenimento al caldo	50°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioches o il kouglhof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelamento	35°C 35°C - 75°C	Ideale per gli alimenti deicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, ecc. viene fatto a 50 °C (carni messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Disidratazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, piante da condimento e aromatiche. Fare riferimento alla tabella specifica P 15.



Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.



Consiglio per risparmiare energia.
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

• 5 MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

AVVIO DI UNA COTTURA

COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e consolidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, premere sulla manopola per confermare. Si avvia il preriscaldamento. Un bip segnala che il forno ha raggiunto la temperatura impostata ed è possibile infornare la teglia al livello consigliato.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima dell'avvio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare la temperatura poi confermare.
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi confermare la propria scelta.

PERCENTUALE DI VAPORE

Per le cotture combinate.



Il forno raccomanda una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare umidità poi confermare.

Insieme la nuova percentuale di vapore (tra il 20 e l'80%) girando la manopola e poi confermare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del piatto selezionando la durata, poi inserire la durata di cottura ruotando la manopola, infine confermare.

REGOLAZIONE DI FINE COTTURA

(partenza differita).

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differente.

- Selezionare la fine della cottura e confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, consolidare. L'ora di fine cottura resta visualizzata.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura.

In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

Selezionare "STOP".

Confermare selezionando "SI", poi confermare o selezionare "NO" e confermare per continuare la cottura. È anche possibile interrompere la cottura con una pressione lunga sul tasto di arresto del forno.

• 6 CONSIGLI DI COTTURA



FUNZIONE DI SIDRATAZIONE

La disidratazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.



Usare solo alimenti freschi. Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli. Riscoprire 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, informarsi sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molte volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, della maturità, dello spessore e del 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)	60°C	5-8	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugna)	60°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carota, pastinaca) tritate, sboltantate	60°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, melo, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rosse a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	8	1 o 2 griglie

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLA MODALITÀ AUTOMATICA

Nella modalità AUTO sono presenti moltissime ricette diverse classificate per categoria che possono essere cucinate in differenti modi. L'intelligenza del forno proporrà automaticamente una modalità di cottura preselezionata o alternative da selezionare comodamente nell'interfaccia di navigazione.

AI

Questa modalità seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso. Per alcuni alimenti dovrà essere inserita alcune regolazioni (peso, dimensioni, ecc.)

COTTURA AL VAPORE

Selezionare la modalità "Cottura al vapore" per una ricetta classica associata al vapore e per la quale si necessita dell'assistenza del forno.

Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso. Il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI

Nel menu generale selezionare la funzione "AUTO" ruotando la manopola, poi confermare.
Verranno proposte differenti categorie di piatti:

- Carne, pesce, piatti, verdure, pane e pasta, dessert.

Selezionare la propria scelta ruotando la manopola, poi confermare.



Consiglio

100%: ricette automatiche 100% vapore

30%: ricette automaticamente associate con un apporto del 30-60% di vapore



Consiglio

Per tutte le cotture, prima di inserire la teglia, il forno indica il livello di ripiano su cui inserire il piatto

CARNE	AI	COTTURA AL VAPORE
SCHIOPPONE DI TACCHINO		100%
PETTO DI POLLO		100%
FILETTO DI INTELLO		30%
FILETTO DI RAGOLE		100%
TERRELLA DI CARNE	0	
GRALLA D'ORZUELLI	0	30%
COSTATA DI INTELLO	0	
ARROSTO DI INTELLO	0	30%
STUFATO DI RAGOLE	0	
LOMBATA DI RAGOLE	0	
FILET INGIORNA		30%
RAGOLE ARROSTO	0	30%
ARROSTO DI RAGOLE	0	
POLLO	0	30%
ANATRA	0	30%
FILETTO D'ANATRA	0	30%
COSCE DI TACCHINO	0	

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI



Consiglio

100%: ricette automatiche 100% vapore

30%: ricette automaticamente associate con un apporto del 30-88% di vapore

PESCE	AI	COTTURA AL VAPORE
FILETTO DI PESCE FRESCO		100%
TROTA	0	100%
SARDINE	0	100%
PESCE ORAIO	0	100%
PESCE PICCOLO		100%
BRANZINO		100%
ATTILE	0	
TERRINA DI PESCE	0	30%
SALMONO IN TEGAME		30%
COZZE		100%
VONGOLE		100%
GAMBERETTI		100%
SCAMPI		100%

PIATTI	AI	COTTURA AL VAPORE
VERDURE FREGITE	0	30%
POMODORI FREGITI	0	30%
LASAGNE	0	30%
TORTA AL FORNACCIO	0	
TORTA SALATA	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
GRATIN DI PATATE	0	30%
SOUFFLÉ		30%
CLAUDETTE DI VERDURE	0	
VERDURE FREGITE		30%
ROSTICIO		30%
PIATTI FRESCI		30%
PIATTI SURCELIATI		30%

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI



Consiglio

100% ricette automatiche 100% vapore

30% ricette automaticamente associate con un apporto del 50-80% di vapore

VERDURE	AI	COTTURA AL VAPORE
CIUOLETTI DI BRUSSELLE		100%
PISELLI		100%
GRAPPA		100%
FRAGOLITE		100%
SPROCCOLI		100%
CALZAPPEDE		100%
PATATE		100%
FORO		100%
BUCCONE		100%
BUCCA D'ALLA		100%
ASPARAGI		100%
SECCO		100%
BUCCA		100%
SECCO		100%
SPINACI		100%
CARROFI		100%

PANE E PASTA	AI	COTTURA AL VAPORE
PASTA SUGGERITA		10%
PASTA FRESCA		10%
SPAGNA	10	
SPAGNA	10	10%
PASTA	10	10%
PASTA FRESCA	10	
PASTA FRESCA	10	

7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

PRESENTAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PIATTI



Consiglio

100%: ricette automatiche 100% vapore

30%: ricette automaticamente associate con un apporto del 50-80% di vapore

DESSERT	AI	COTTURA AL VAPORE
PLAT AL COCCO		10%
PLAT CREME		10%
TORTA DI UOVI		10%
TORTA DI CIOCCOLATO	10	10%
TORTA DI FLEISCH	10	10%
QUATRE-QUARTS		10%
PLUM-CAKE	10	10%
TORTA CIOCCOLATO	10	
TORTA DI UOVI	10	
CRUVELE DI FRUTTA	10	
TORTA ALLA FRUTTA	10	
BISCOTTI SABLE-BOULÉ	10	
QUICKS	10	10%
PASTA DOLCE	10	
CRÊPE CARAMEL	10	

• 7 MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA

La funzione "AUTO" seleziona la modalità di cottura appropriata in funzione dell'alimento da preparare.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "AUTO" nel menù generale poi confermare:

Il forno propone diverse categorie di alimenti (carne, pesce, piatti, pane e pasta, dessert).

In funzione del piatto selezionato o dello stato del forno (già caldo), la modalità Ai propone un peso predefinito che dovrà essere regolato prima di confermare. Il forno calcola automaticamente i parametri di tempo e temperatura di cottura. L'altezza del ripiolo viene visualizzata. Inserire il piatto e confermare:

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata. lo schermo indica che il piatto è pronto.



Per alcune ricette Ai è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

• 8 ALTRE FUNZIONI

OPZIONI DI FINE COTTURA (A SECONDA DEL TIPO DI COTTURA)

Alla fine della cottura in modalità manuale o in modalità Auto, il forno propone tre opzioni per adattarsi al risultato atteso: CROCCANTE, MANTENIMENTO AL CALDO e AGGIUNGERE 5 MIN.

CROCCANTE

È possibile gratinare un piatto a fine cottura con la funzione "Crocicante".

Selezionare una funzione di cottura, regolare la temperatura e programmare una durata di

cottura. Selezionare la funzione "Crocicante" e confermare premendo la manopola.

La cottura inizia. In basso a destra del display compare il simbolo 

NOTA:

L'opzione "CROCCANTE" può essere configurata a inizio cottura, durante la cottura e alla fine della cottura programmata.

AGGIUNGERE 5 MIN (solo in modalità manuale)

È possibile selezionare l'opzione "AGGIUNGERE 5 MIN" a fine cottura con una durata programmata. Attivando "AGGIUNGERE 5 MIN" il forno riprende le regolazioni della modalità di cottura e di temperatura per 5 minuti, ripetibili se necessario.

MANTENIMENTO AL CALDO

A fine cottura è possibile selezionare l'opzione "MANTENIMENTO AL CALDO", che permetterà di lasciare il piatto in forno senza cuocerlo eccessivamente.

La temperatura del forno si regola a una temperatura di degustazione fino a quando non si è pronti per mangiare.

8 ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

DISPONIBILE PER LE MODALITÀ MANUALE E AUTOMATICA

La funzione "PREFERITI" permette di salvare 3 modalità di cottura manuale e 3 modalità di cottura automatica che vengono utilizzate frequentemente.

Durante una cottura manuale o automatica, premere la manopola e selezionare "Aggiungere ai preferiti" ruotando la manopola. Per salvare, premere e confermare.

La cottura viene salvata in "PREFERITO MANUALE 1".

Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

NB: Se i 3 preferiti sono già stati usati, i nuovi salvataggi sostituiranno il preferito che verrà selezionato.

FUNZIONE TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

- Selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi confermare.

Sullo schermo compare 00m00s.

Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.

9 MANUTENZIONE

PULIZIA E MANUTENZIONE:

SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevarle 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 dai loro alloggiamenti. Rimuovere i 2 ripiani.

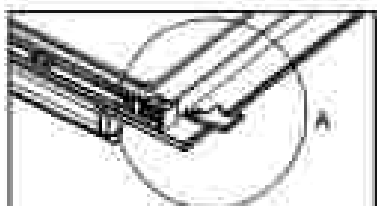


SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

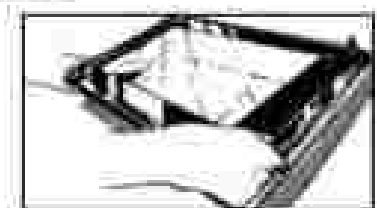
Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.



Per rimuovere l'insieme cornice a vetro, procedere in questo modo. Inserire l'attrezzo nella sua sede **A** a destra.



Fare leva sull'insieme per sganciare la cornice e il vetro. Ripetere l'operazione a sinistra.



I VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.



Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

9 MANUTENZIONE

Rimuovere la cornice e il vetro.
Rimuovere l'insieme dei vetri interni dalla porta facendoli ruotare.



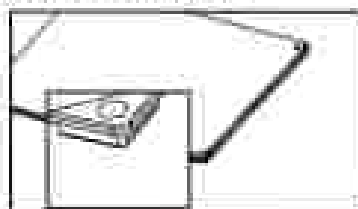
Questo insieme è composto da 2 vetri di cui il primo possiede 2 anelli in gomma sui 2 angoli anteriori.

Pulire il vetro con una spugna morbida e un po' di detersivo per stoviglie.
Non immergere il vetro nell'acqua.
Non usare creme per lucidare o spugne abrasive. Sottrarre sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

Dopo la pulizia, innestare il primo vetro nella porta.

Riposizionare i 2 anelli neri in gomma sugli angoli anteriori prima del 2° vetro.

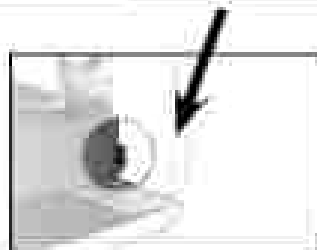
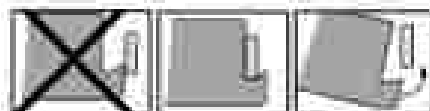
Rimettere nella porta il 2° vetro posizionandolo sul primo.



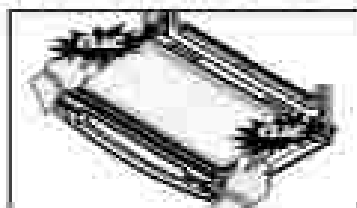
Rimettere l'insieme cornice dei vetri esterni nella porta.



Fare attenzione a inserire correttamente la cornice sotto il perno a lato della cerniera.



Passare la cornice serrandola con la porta.
Non premere solo sulla cornice.



L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI



FUNZIONE PULIZIA (della cavità)

 Rimuovere gli accessori prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi, è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, piastra per i dolci, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia tramite pirolisi.

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA TRAMITE PIROLISI

Vengono proposti due cicli di pirolisi. Le pulizie sono preselezionate e non modificabili.



Pyro ECO: in 1 ora 30 min per una pulizia che permette un risparmio di energia.



Pyro Turbo: in 2 ore per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo di pulizia automatico più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00.

Dopo ogni pirolisi viene effettuata una fase di raffreddamento durante la quale il forno non è disponibile.

 Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare il simbolo di cottura.

- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi desiderata con la manopola poi confermare.

Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante .



FUNZIONE SCARICO (dal serbatoio d'acqua)



È necessario effettuare uno scarico prima di ogni cottura.

Lo scarico può essere effettuato sia di fuori delle cotture.

A tal fine, selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo "Scarico" e confermare. Il cassetto si apre.

- Scegliere uno dei 2 scarichi, SPEED o COMPLETE (vedere dettagli di seguito) e procedere allo stesso modo di uno scarico automatico a fine cottura.

Lo scarico automatico a fine cottura:

Alla fine di ogni cottura al vapore viene proposto lo scarico del serbatoio.

È possibile decidere di non effettuare lo scarico scegliendo "Rifiuto" e confermando, oppure di effettuarlo scegliendo "Accetta" e confermando.

Selezionare uno scarico SPEED o uno scarico COMPLETE poi confermare.

Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.

Scarico SPEED:

Unicamente nel caso in cui l'utilizzatore desideri mandare immediatamente una cottura al vapore.

Durata dello scarico 20 secondi circa.

Scarico COMPLETE:

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante.

Durata dello scarico da 2 a 3 minuti circa.

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno di 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua.

Confermare premendo la manopola per cominciare lo scarico.

Il display indica il tempo necessario allo scarico.

Quando è terminato lo scarico, il display indica 0 m 0 s. Richiudere manualmente il cassetto.



FUNZIONE DECALCIFICAZIONE

(della caldaia a vapore)

La decalcificazione è un ciclo di pulizia che elimina il calcare dalla caldaia.

È necessario effettuare una decalcificazione regolare della caldaia.

Quando il forno indica una "detcalcificazione consigliata" è possibile decidere di non effettuarla scegliendo "Ritiro" e confermando.

Sarà possibile lanciare ancora 5 cotture prima che le funzioni "con vapore" non possano più essere effettuate. Tuttavia, se appare il messaggio "detcalcificazione obbligatoria" è indispensabile effettuarla scegliendo "Accetto" e confermando.



Attenzione

Quando il display indica "detcalcificazione obbligatoria" è indispensabile procedere alla decalcificazione della caldaia.

Per lanciare una decalcificazione selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo "Detcalcificazione" e confermare.

Il cassetto si apre automaticamente.

Procedere fase per fase.

FASE 1: SCARICO

- Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua e confermare.

- Il ciclo "Scarico" inizia, la durata è di 3 min 30s.

FASE 2: PULIZIA

- Versare 110 ml di aceto bianco puro nel serbatoio.

- Richiudere il cassetto manualmente. Il ciclo "Pulizia" inizia, la durata è di 30 min. Alla fine del ciclo il serbatoio si apre automaticamente.

FASE 3: RISCIOCCO

Riempi il serbatoio di acqua fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di "Riscioquo" inizia. La durata è di 3 min 30 s.

FASE 4: SCARICO

È necessario un secondo riscioquo, riempire nuovamente di acqua il serbatoio fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di "Scarico" inizia. La durata è di 3 min 30 s.

Alla fine del ciclo la decalcificazione è terminata.

Viene emesso un segnale acustico. Richiudere il cassetto manualmente. Il forno è di nuovo disponibile.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA



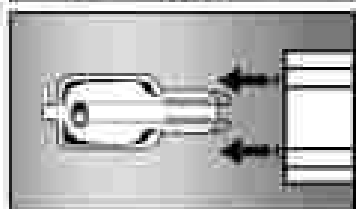
Avvertenze

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 lampadina:

25 W, 220-240 V~, 300°C GE

Questo prodotto contiene una fonte luminosa di classe energetica G.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Smontare innanzitutto il pannello laterale sinistro.

La lampada è accessibile all'interno del forno.

Fare leva sul coperchio con l'aiuto dello spessore in plastica per rimuoverlo.

Sostituire la lampadina (utilizzare un guanto in gomma che faciliterà lo smontaggio) poi riagganciare il coperchio.

Ricollegare il forno alla corrente elettrica.

10 ANOMALIE E SOLUZIONI

Domanda	Risposta e soluzioni
- Appare "A8" (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. Spegnerlo il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto. Se il guasto persiste, contattare il Servizio post-vendita.
- Il forno non riscalda.	Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).
- La lampadina del forno non funziona.	Sostituire la lampadina o il fusibile. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Vedere il capitolo "Sostituzione della lampadina".
- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.	È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.
- E' presente acqua sulla superficie del forno.	La calcina è intasata dal calcare. Seguire la procedura di "DECALCIFICAZIONE". Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.
- La puleggia mediante pirocra 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.

**TEST DI IDONEITÀ AL FUNZIONAMENTO SECONDO LA NORMA
EN 60350**

Verifica	Sequenze di cottura	T °C	Ripiani	Durata	Osservazioni
Biscotti sabi (8.4.1)	Termoventila- zione	165	2	18-20 min	Teglia per dolci
	Tradizione	200	2	20-23 min	Teglia per dolci liscium
	Termoventila- zione	165	3/1	22-25 min	Forno preiscaldato - Teglia per dolci - Teglia smaltata
Piccoli dolci (8.4.2)	Termoventila- zione	165	2	22-25 min	Teglia per dolci
	Termoventila- zione	160	3/1	22 min	Forno preiscaldato - Teglia per dolci - Teglia smaltata
Savoiardi (8.5.1)	Termoventila- zione	170	1	35-40 min	Forno preiscaldato stampo su griglia + 5 min nel forno spento senza preiscaldamento
	Tradizione	175	1	45 min	2 livelli (non applicabile)
Torta di miele (8.5.2)	Combinato	160	1	50-55 min	Stampo di 20 cm sulla griglia
	Termoventila- zione	160	3/1	50-55 min	Forno preiscaldato - Teglia smaltata 1° ripiano
Superficie grill (8.1)	Grill forte	Pa	2	2-3 min	Preiscaldamento 5 min Pane sulla griglia Porta chiusa



NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIENT

U heeft zojuist een De Dietrich product aangekocht. Deze keuze toont uw veeleerendheid en uw liefde voor de Franse art de vivre.

Met meer dan 300 jaar vakmanschap staan de ontwerpers van De Dietrich voor een combinatie van design, authenticiteit en technologie in dienst van culturele hoogstandjes. Onze apparaten worden vervaardigd met deze materialen en bieden een afwerking van een onbertaapelijke kwaliteit.

Wij zijn er zeker van dat deze oerdegelijke producten iedereen die van lekker koken houdt in staat zal stellen zijn talenten te ontplooiën.

De Consumerservice van De Dietrich staat voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en suggesties te doen om algo zo goed mogelijk aan uw eisen te voldoen.

Wij zijn verheugd uw nieuwe keukengarder te zijn en danken u voor uw vertrouwen.



In zijn fatsoenen in het Franse Orlans en Verdun is De Dietrich voortdurend op zoek naar uitmuntendheid, waarbij het merk zijn uitbundige vakmanschap in ere houdt bij het ontwerpen van perfect afgewerkte producten. Een groot deel van onze huishoudelijke apparaten hebben het keurmerk Origine France Garantie, een erkenning die hun vervaardiging in Frankrijk garandeert.

De keurmerk verzekert u niet alleen van de kwaliteit en de duurzaamheid van onze apparaten, maar ook van hun traceerbaarheid, met een duidelijke en objectieve aanduiding van hun herkomst.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSAFMAATREGELEN	5
1 INSTALLATIE	6
Keuze van de plaatsing en inbouw	6
Elektrische aansluiting	6
2 MILIEU	7
Respect voor het milieu	7
3 VOORSTELLING VAN DE OVEN	8
De bedieningsknoppen en het display	8
Vergrendeling van de toetsen	9
De accessoires (afhankelijk van het model)	10
Speciale voedselplaat voor 100% stoomkoken	10
De vulade	11
4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN	12
Eerste ingebruikname	12
Menu instellingen (afhankelijk van het model)	12
5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE	13
Starten van een bereiding	16
6 BEREIDINGSAFVIEZEN	17
Droogfunctie	17
7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE	18
Voorstelling van de automatische modus	18
Voorstelling van de categorieën gerechten	19
Starten van een automatische bereiding	23
Onmiddellijk bereiding	23
8 ANDERE FUNCTIES	24
Opties voor het einde van de bereiding (afhankelijk van het type bereiding)	24
Favorieten	25
Timerfunctie	25
9 ONDERHOUD	26
Reiniging en onderhoud	26
Zelfreiniging d.m.v. pyrolyse	28
Functie legen	29
Functie ontkalking	30
Vervanging van de lamp	31
10 STORINGEN EN OPLOSSINGEN	32

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS- MAATREGELEN

**BELANGRIJKE VEILIGHEID SINSTRUCTIES. LEES ZE
AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laaf eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbriaf waarvan u een kopie bewaart.



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— 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 daarfor voorziena gaten.



Om het apparaat van het elektriciteitsnet te kunnen afkoppelen, moet er een schakelaar aangebracht worden tussen de

vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laaf kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGS- MAATREGELEN

WAARSCHUWING:

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij zij onder permanent toezicht staan.

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolyse-reiniging van uw oven start.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik. Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Voor alle reiniging in de ovenruimte moet de oven uitgeschakeld zijn.

— Gebruik geen stoomreiniger. Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

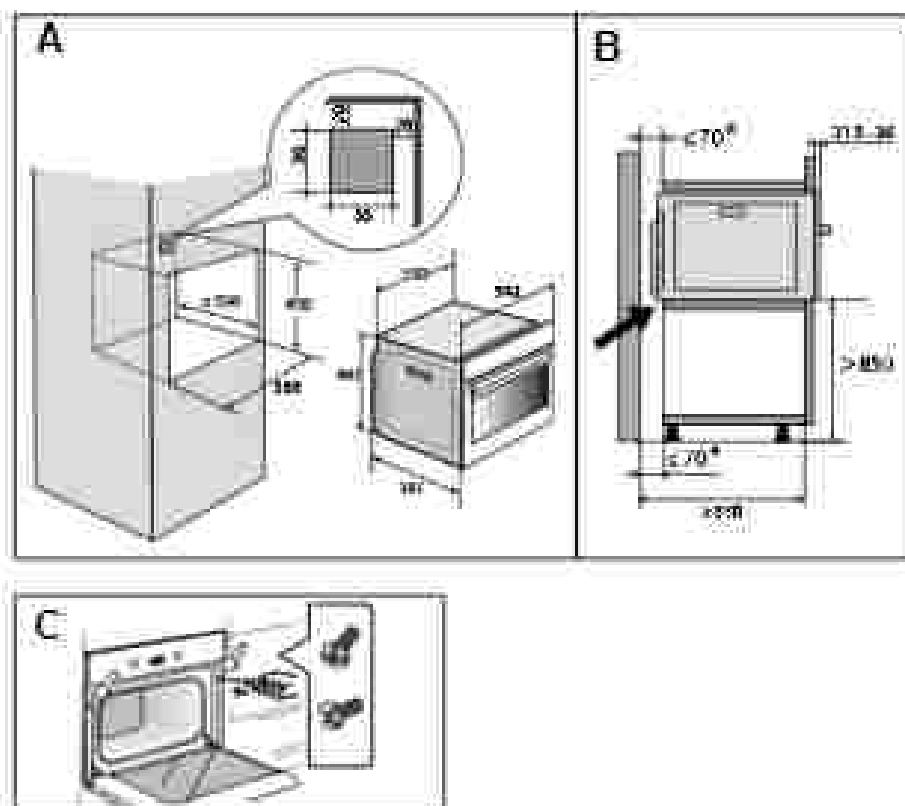
Gebruik uw oven niet als voorraadmast of opslag na gebruik.

WAARSCHUWING:

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld. Gebruik om het venster en de lamp los te schroeven, een rubberen handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

KEUZE VAN DE PLAATSIJN EN INBOUW



De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past.

Dit apparaat kan zowel onder het werkblad (fig. A) als in een inbouwkast (fig. B) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een inbouwkast), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm zijn (fig. C).

Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 ± 60 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en door een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.

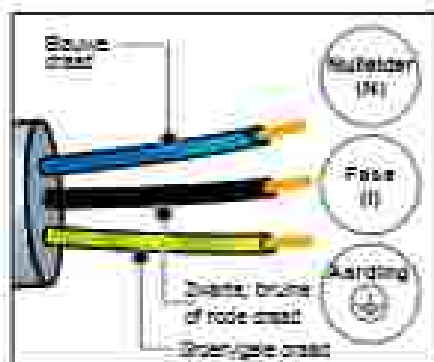
Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, is het verstandig een beroep te doen op een specialist in huishoudelijke apparatuur.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven is voorzien van een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 - 240 Volt via een stopcontact conform de norm IEC 60083 of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels. De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie. De zekering van de installatie moet 16 ampère zijn. Onze aansprakelijkheid kan niet worden gelokt in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.

 **Let op:**
Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden, om



uw apparaat aan te sluiten, doet u het beste een beroep op een gekwalificeerde elektricien. Als de oven een willekeurig probleem heeft, koppelt u het apparaat af of verwijdt u de zekering die met de leiding overeenkomt waarop de oven is aangesloten.

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

 Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

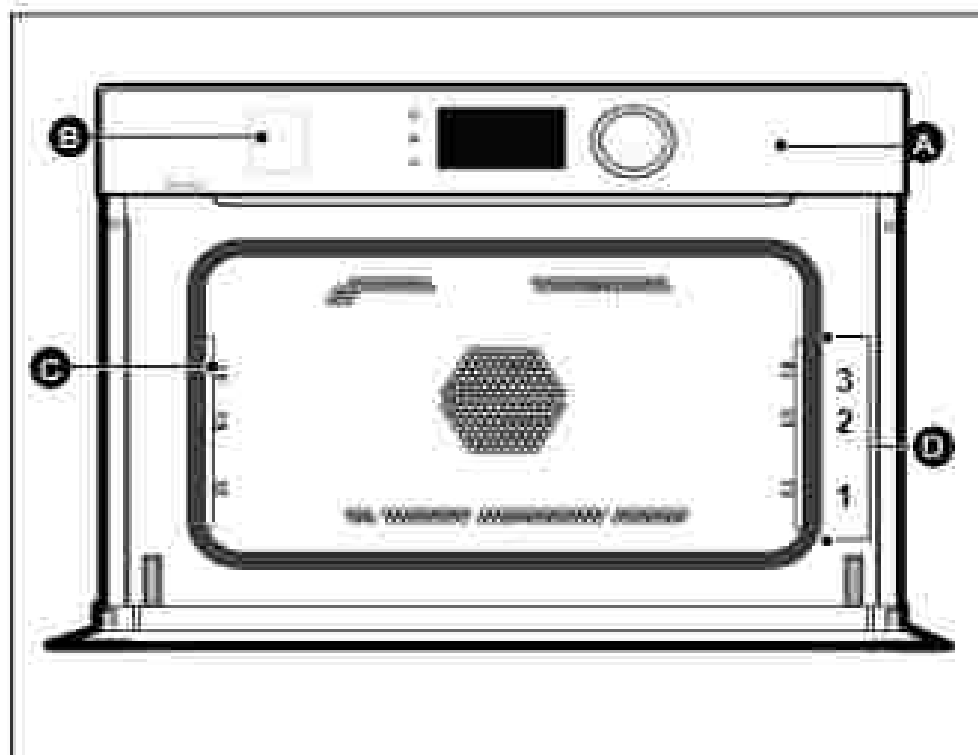
De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese

richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

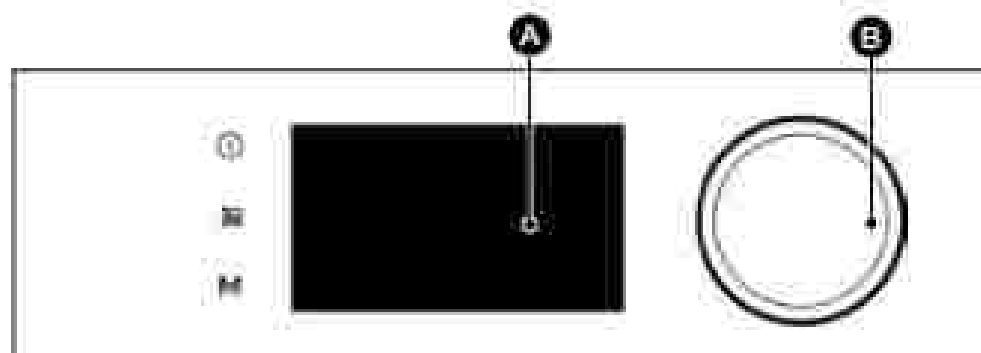


- A** Bedieningspaneel
- B** Vullade van het waterreservoir*
- C** Lamp
- D** Niveaushouders (3 hoogtes beschikbaar)

* De lade wordt beschermde door plastic film, "verwijder" dit voordat het apparaat in het gebruik.

3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



Stoptoets van de oven (lang drukken)



Terugkeertoets (kort drukken)
Opening stoomlade (lang drukken)



Toets voor directe toegang in de
HANDBEDIENDE modus.



Display



Draaiknop met drukzone in het
midden (niet demonteerbaar).

- voor het kiezen van de
programma's of het verhogen of
verlagen van de waarden, door hier
aan te draaien.

- Voor het valideren van iedere
handeling door in het midden te
drukken.

VERGRENDING VAN DE TOETSEN

Druk tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het symbool  wordt
weergegeven op het scherm.

De vergrendeling van de toetsen is toegankelijk tijdens het bereiden en wanneer de oven uitstaat.
N.B.: staan de uittoets  tijds aanaf.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de terugkeertoetsen  en  totdat het
hangslot(symbool)  van het scherm verdwijnt.

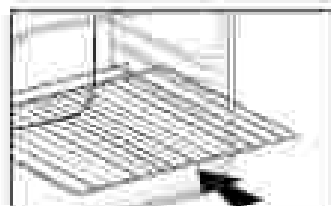
3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- Rooster met kantelbeveiliging

Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen (met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de rooster met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm.
In de niveauhouders onder het rooster geplaatst. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.

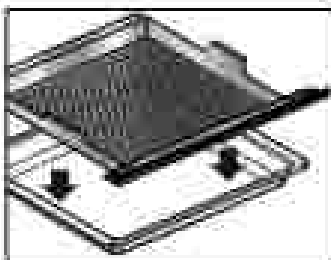


SPECIALE VOEDSELPLAAT VOOR 100% STOOMKOKEN

1- Geperforeerde roestvrijstalen schaal om contact tussen het voedsel en het condenswater te vermijden.

2- Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm om het condenswater op te vangen.

Plaats de geperforeerde roestvrijstalen schaal op de vlakke multifunctionele schaal en voer deze in in het lage niveau 1.



Opgewijst

Uitsluitend gebruiken voor de functie 100%-stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen scheidt een pyrolyse reiniging uit te voeren.

3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE VULLADE

- Vullen van het waterreservoir

Tekens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen.

De reservoirinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

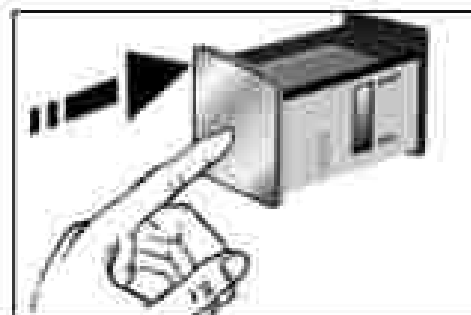
Vul het reservoir

Vergeet u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is.

Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



Advies

Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is. Vul het niveau bij indien nodig.



Opgelet

Gebruik geen onthard of gedemineraliseerd water.



Opgelet

Laag alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg "Onderhoud - Leegfunctie".

• 4 INGEBRUIKNAME EN INSTELLINGEN

EERSTE INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

- Stel de tijd in

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

MENU IN STELLINGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Selecteer in het algemeen menu de functie "INSTELLINGEN" door aan de knop te draaien en valdeer. U kunt uit verschillende instellingen kiezen.

Selecteer de gewenste parameter door aan de knop te draaien en valdeer.

Stel vervolgens uw parameters in en valdeer deze.

- Lichtsterkte

De gewenste lichtsterkte selecteren.

- Beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen: Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na enige tijd tijdens het bereiden. Kies de gewenste stand en valdeer.

DE TIJD

Wijzig de tijd, valdeer en wijzig vervolgens de minuten en valdeer opnieuw. Als u een smart oven heeft, wordt de tijd automatisch bijgesteld. U heeft eveneens toegang tot de sluittoestand van uw display.

- Sleep mode

Stand ON, het display schakelt na een bepaalde tijd uit.

Stand OFF, vermindering van de lichtsterkte na een bepaalde tijd. Het geluid

Tijdens het gebruik van de peisen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valdeed u uw keuze.

- De taal

Kies uw taal en valdeer.

- De DEMO-modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

- Diagnose

In geval van problemen heeft u toegang tot het menu Diagnose.

Wanneer u contact opneemt met de serviceklant, zal men u vragen welke codes in de diagnose worden weergegeven.

Met de optie "Reset" kunt u uw oven terugzetten in zijn oorspronkelijke instelling.

• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

Met deze modus kunt u zelf alle bereidingsparameters instellen: temperatuur, bereidingstype, bereidingstijd. Tijdens het navigeren heeft u rechtstreeks toegang tot dit menu door op de toets "M" te drukken.

T°C - aanbevolen min. - max.		
stand	Aanbevolen vochtgehalte min. - max.	Gebruik
 Opblepen	170°C 75% stoom	Brood van gistelen opblepen. Aanbevolen voor stokbrood, gewoon brood, rond brood en croissants.
 Grill met geventileerde stoom	150°C 130°C - 250°C 20% 20% - 80%	Aanbevolen voor gratineren waarbij de binnenkant van de bereiding enigszins vochtig blijft, bijvoorbeeld ideaal voor gegratineerde pasta, zodat de bereiding zelf niet te droog wordt.
 Traditioneel stoom	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%	Aanbevolen voor groenten, met name gevulde tomaten of courgettes, die vocht en ventilatie nodig hebben om niet uit te drogen.
 Dragerende warmte + stoom	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Aanbevolen voor de langzame bereiding van vlees (>70° in de kern), zoals bief, rundvlees of kalfsvlees.
 Stoom 100%	100% 50% - 100%	Voor een bereiding met uitsluitend stoom.



Opgelet

Tijdens de bereiding wordt het apparaat warm. Er ontstaat hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen uit de buurt. Blijf uit de buurt van de ontstappende stoom.

5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE



**Verwarm voor iedere bereiding uw oven leeg voor

Stand	T°C aanbevelen min. - max.	Gebruik
 Gecombineerde warmte**	205°C 35°C - 180°C	Aanbevelen voor vlees, vis, groenten, bij voorkaas in een aardse schotel.
 Hetafzuigfuncti- e**	190°C 35°C - 250°C	Aanbevelen om wit vlees, vis en groenten max te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Traditioneel**	200°C 35°C - 275°C	Aanbevelen voor vlees, vis, groenten, bij voorkaas in een aardse schotel.
 ECO* BEREIDING	180°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de bakwallen te houden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill**	150°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevelen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, rundvlees, om vissteaks sappig te houden.
 Geventileerde bodam**	180°C 75°C - 250°C	Aanbevelen voor vlees, vis, groenten, bij voorkaas in een aardse schotel.
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevelen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, garnas's op het rooster. Het grillen gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.

*Bereidingswijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60380-1: 2016 om aan te tonen dat wordt
volgeerd aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiquetten.

• 5 *HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE*

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Warm houden	50°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brijs- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bodemverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 35°C - 75°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruitaarden, taarten met room...). Het ontdooit van vlees, broodjes, enz... gebrecht aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooing op te vangen).
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie de speciale tabel R 12.

 **Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.**

 **Tip voor energiebesparing.**
Vermijd om tijdens het bereiden de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 5 HANDMATIGE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN BEREIDING

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

Wanneer u uw bereidingst functie geselecteerd en gewijzigd heeft, bijvoorbeeld Geventileerde bodem, drukt u op de knop om te valideren, waarna het voorverwarmen start. Een pieptoon geeft aan dat uw oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft kunt u nu schaal op het aanbevolen niveau plaatsen.

N.B.: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden voordat het bereiden begint (temperatuur, baktijd en uitgestelde start); zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Volgens het soort bereiding dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale temperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer de temperatuur en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

STOOMPERCENTAGE

Voor een gescontinueerde bereiding 

 , beweegt de oven u een ideaal stoompercentage aan.

Om dit te wijzigen, selecteert u vocht en valideert u uw keuze.

Voor het nieuwe stoompercentage in (tussen 20 en 80%) met de draaiknop en valideer uw keuze.

BEREIDINGSTIJD

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht invoeren door de tijdduur te selecteren en vervolgens de bereidingstijd invoeren met behulp van de draaiknop en daarna valideren.

INSTELLING EINDE BEREIDINGSTIJD (geprogrammeerde mechanisme)

Wanneer u de bereidingstijd instelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindtijd van de bereiding wijzigen als u deze wilt uitstellen.

- Selecteer het einde van de bereiding en valideer.

Valideer na het instellen van het einde van de bereidingstijd. Het einde van de bereidingstijd blijft weergegeven.

N.B.: U kunt een bereidingwijze starten zonder de tijdduur of de eindtijd te selecteren.

In dat geval stopt u het bereiden wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gaar is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bereiden").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BEREIDEN

Om tijdens het bereiden te stoppen, drukt u op de knop.

Selecteer "STOP".

Bevestig door "Ja" te selecteren en valideer of selecteer "NIE" om door te gaan met de bereiding. U kunt ook de bereiding stoppen door lang op de stopknop van de oven te drukken.

• 6 BEREIDINGSADVIEZEN



DROOGFUNCTIE

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te voorkomen. 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 uitsakken 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 vochtgehalte hiervan.

INDICATIEVE TABEL VOOR HET DROGEN VAN UW VOEDINGSMIDDELEN

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	60°C	5-8	1 of 2 roosters
Fruit met pitjes (pruimen)	60°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, gebloeid	60°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, kiwisappel, banan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bleten in plakjes	60°C	5	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	5	1 of 2 roosters

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE AUTOMATISCHE MODUS

In de AUTO modus vindt u talrijke gevalueerde recepten, geklasseerd op categorie, die u verschillende manieren kunt bereiden. De intelligente modus van de oven stelt u automatisch een voorgeselecteerde bereidingswijze of alternatieven voor die eenvoudig in de navigatie-interface te selecteren zijn.

AI

Deze modus kiest voor u de juiste bereidingsparameters aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel. Voor sommige voedingsmiddelen moeten bepaalde instellingen (gewicht, maat...) ingevoerd worden.

STOOMKOKEN

Selecteer de modus "Stoomkoken" voor een klassiek recept met stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft.

Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN

Selecteer in het algemene menu de functie "AUTO" door aan de knop te draaien en valdeer. Er worden u verschillende categorieën gerechten voorgesteld:

- Vlees, Vis, Gerechten, Groenten, Brood en Deeg, Desserts

Selecteer uw keuze door aan de knop te draaien en valdeer.



Advies

100%: automatische recepten 100% stoom

30%: automatische recepten gecombineerd met 30% tot 80% stoom



Advies

voor alle bereidingen geeft de oven u, voordat u uw schaal in de oven zet, op welk niveau de schaal moet worden geplaatst

VLEES	AI	STOOMKOKEN
KALFSEFILET		100%
KOEFLEET		100%
KALFSEFILET		30%
VERKROEFLEET		100%
VLEESTERREIN	0	
LAMSOCHOUER	0	30%
KALFSEKOEK	0	
KALFSEKOEK	0	30%
VERKROEKOEK	0	
VERKROEKOEK	0	
VERKROEKOEK	0	30%
VERKROEKOEK	0	30%
KOEK	0	30%
DEEG	0	30%
BRUINROESTFILET	0	30%
KALFSEKOEK	0	

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN



Advies

100%: automatische recepten 100% stoom

30%: automatische recepten gecombineerd met 30% tot 60% stoom

VIS	AI	STOOMKOKEN
VERSE VISFILET		100%
FOREL	0	100%
SALM	2	100%
GROTE VIS	0	100%
KLEINE VIS		100%
DEBSAARDE		100%
KORFAT	2	
VETSKARE	0	30%
SALPMINNETJE		30%
ROSCOLEN		100%
KORFELS		100%
GARNALEN		100%
LANGOLETTES		100%

GERECHTEN	AI	STOOMKOKEN
GEVULDE GERECHTEN	0	30%
GEVULDE TONFISCH	0	30%
LASAGNE	0	30%
KASTAART	0	
WITTIGE TAART	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
DEGANTIEERDE AARDAPPELEN	0	30%
SOUPLES		30%
GRONTENIGLAK	0	
GEWURFTE GERECHTEN		30%
ROSTO		30%
VERSE GERECHTEN		30%
DOOPVRIESGERECHTEN		30%

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN



Advies

100% automatische recepten 100% stoom

30% automatische recepten gecombineerd met 30% tot 60% stoom

GROENTEN	AI	STOOMKOKEN
SPRUITJES		100%
DOERWITEN		100%
WORTELS		100%
SPENIJSCHEN		100%
BROCCOLI		100%
BLOEMKOL		100%
ARECHTELIS		100%
PREI		100%
DOUGATTER		100%
WINTERPOMPOEN		100%
ASPERGE		100%
BALDEWI		100%
LANGE POMPEN		100%
BALIEET		100%
SPINAZIE		100%
ARTISJOKEN		100%

BROOD EN DEEG	AI	STOOMKOKEN
DEEPIES DEEG		10%
VOORGESMAKEN BROOD		10%
BROCCHE	1	
STIEGEGOD	1	10%
BROOD	1	10%
WOLFFELDEEG	1	
BLADDEEG	1	

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

VOORSTELLING VAN DE CATEGORIEËN GERECHTEN



Advies

100%: automatische recepten 100% stoom

30%: automatische recepten gecombineerd met 30% tot 60% stoom

DESSERTS	AI	STOOMKOKEN
VOEDSEL		10%
KAAS / VLA		10%
NOTENTAART		10%
CAKETAART	10	10%
ARTISJOKKROG	10	10%
BRUISDRINK		10%
CAKE	10	10%
CHOCOLADEDESSERT	10	
VOEDSELDESSERT	10	
FRUITDESSERT	10	
FRUITTAART	10	
SAUSDESSERT/COOKIES	10	
GLAZES	10	10%
SCHEIDERS	10	
CRÈME CARAMEL	10	

7 AUTOMATISCHE BEREIDINGSWIJZE

STARTEN VAN EEN AUTOMATISCHE BEREIDING

De "AUTO"-functie selecteert voor u de juiste bereidingswijze aan de hand van het te bereiden voedingsmiddel.

ONMIDDELLIJKE BEREIDING

- Selecteer de "AUTO" modus wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voedingsmiddelen voor (Vlees, Vis, Gerechten, Brood en Deeg, Desserts).

Aan de hand van het geselecteerde gerecht of de toestand van de oven (al warm) stelt de AI modus een standaard gewicht voor dat u indien nodig kunt aanpassen alvorens te valideren. De oven berekent automatisch de parameters bereidingstijd en -temperatuur. De hoogte van de niveaunhouder wordt weergegeven, zet uw gerecht in de oven en valideer.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de bereidingstijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

 Voor sommige AI gerechten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

U kunt uw oven openen en uw gerecht tijdens de bereiding op ieder willekeurig moment bekijken.

• 8 ANDERE FUNCTIES

OPTIES VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING (AFHANKELIJK VAN HET TYPE BEREIDING)

Aan het einde van de bereidingstijd in de handbediende of Auto modus stelt de oven u drie opties voor voor het gewenste eindresultaat: KROKANT, WARM HOUDEN EN 5 MIN TOEVOEGEN.

KROKANT

Aan het einde van de bereiding kunt u een gerecht gratineren met de functie "Krokant".

Selecteer een bereidingsfunctie, pas de temperatuur aan en programmeer een bereidingstijd. Selecteer vervolgens de functie "Krokant" en vandeer door op de knop te drukken.

Het bereiden start. Het symbool  wordt rechtsonder op het scherm weergegeven en de grill zal tijdens de laatste 5 minuten van uw bereiding automatisch gaan werken.



Opmerking:

De optie "KROKANT" kan geconfigureerd worden aan het begin van de bereidingstijd, tijdens de bereiding en aan het einde van de geprogrammeerde bereiding.

5 MIN TOEVOEGEN (uitsluitend in de handbediende modus)

Aan het einde van uw bereiding kunt u met geprogrammeerde tijdsduur de optie "5 MIN TOEVOEGEN" selecteren. Door "5 MIN TOEVOEGEN" te activeren, hervat de oven de instellingen van de bereiding gedurende 5 minuten; u kunt dit indien nodig, nogmaals herhalen.

WARM HOUDEN

Aan het einde van de bereiding kunt u de optie "WARM HOUDEN" selecteren, om uw gerecht warm te houden zonder langer te bakken. De temperatuur van de oven gaat over op een zodanige temperatuur dat u het gerecht meteen kunt eten wanneer u aan tafel kunt.

• 8 ANDERE FUNCTIES



FAVORIETEN

BE SCHIKBAAR VOOR DE HANDMATIGE EN AUTOMATISCHE MODUS

Met de functie "FAVORIETEN" kunnen 3 handmatige en 3 automatische bereidingswijzen die u vaak gebruikt worden opgeslagen.

Druk bij een handmatige of automatische bereiding op de knop en selecteer "Toevoegen aan de favorieten" door aan de knop te draaien. Voor opslag in het geheugen drukt u om te valideren.

Uw bereidingswijze is nu in het geheugen opgeslagen als "FAVORIET HANDMATIG 1". Valideer opnieuw om de bereiding te starten.

N.B.: Als de 3 favorieten al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de reeds geselecteerde favoriet komen.

TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer de functie "TIMER" door aan de knop te draaien en valideer.

Om00s wordt weergegeven op het scherm. Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te valideren, het aftellen begint. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: U kunt op elk gewenst moment de timerprogrammering wijzigen of annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

9 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glaareiniger. Gebruik geen schuumpmiddel of een schuurspons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS Zijwanden met niveaushouders:

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 haak uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaushouders.



BINNENKANT VAN DE RUITEN

Demonteer de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



Waarschuwing

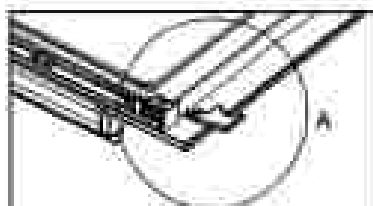
Geen schuurmiddelen, schuur-sponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de over-echoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plasticzakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Om het lijstgeheel en het glas te verwijderen, ga als volgt te werk. Steek het tasje in de hiervoor bedoelde ruimte A aan de rechterkant.



Wip het lijstgeheel en het glas los. Voer dezelfde handeling links uit.



9 ONDERHOUD

Verwijder het ijelgelaai en het glas.
Verwijder alle tinnenglas van de deur
door deze te laten draaien.



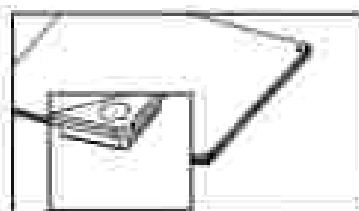
Dit gelaai bestaat uit 2 ruiten waarvan de
1st beschikt over 2 rubber blokjes op de
2 voorste hoeken.

• Reinig het glas met een zachte spons en
afwasmiddel.

Dompel het glas niet onder in het water.
Gebruik geen schuwmiddelen noch
schuurspons. Spoel ze af met water en
droog ze af met een niet pluizende doek.
Na het reinigen, vervang het eerste glas
in de deur.

Zet de 2 blokjes van zwart rubber terug op
de voorste hoeken van de 2^{de} ruit.

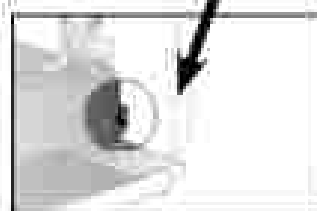
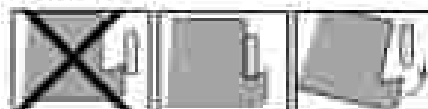
Plaats vervolgens deze 2^{de} ruit in de deur
door deze op de eerste te plaatsen.



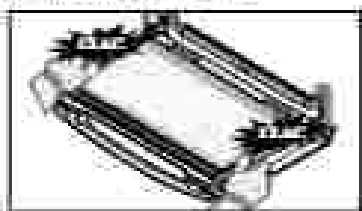
Vervang uw buitenzijde gelaai en het glas
in de deur.



Zorg ervoor op de juiste manier de ijel
onder de pet naast de schuimur te
bevestigen.



RMK uw ijel vast door de deur te sluiten.
Druk niet enkel op de ijel.



Uw ijelstel is optimaal operationeel.

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE



REINIGINGSFUNCTIE (in de ovenruimte)



Verwijder de accessoires alvorens een reiniging d.m.v. Pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, palfaserlaplaat, verchroomde roosters) samen met alle receptanten.

Deze oven is uitgerust met een pyrolysereinigingsfunctie.

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vlekken die afkomstig zijn van opstapen of morsen worden geëlimineerd.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder restvlekken 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.

HET UITVOEREN VAN EEN REINIGINGS- CYCLUS DOOR PYROLYSE

U kunt uit twee pyrolysecyclus kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:



Pyro ECO: in 1,30 u
voor een minder energie
verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: in 2,00 u
voor een grondigere reiniging van
de ovenruimte.

ONMIDDELLIJKE REINIGING

- Selecteer de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na het valideren.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmatoezicht aan te geven dat de deur vergrendeld is. Bij het einde van de pyrolyse knippert 0.00.

Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.



Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte aanslag te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar voor de bereiding van uw keuze.

REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het bereidingsymbool.

- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd.

Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets  te drukken.



LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)



Maak voor iedere bereiding het waterreservoir leeg.

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus "Legen" en valideer. De lade gaat open.

- Kies een van de 2 wijzen van legen, **SPEED** of **COMPLEET** (zie details hierna) en ga op dezelfde wijze te werk als voor het automatisch legen na de bereiding.

Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken.

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor "Ik weiger" en te bevestigen, selecteer anders "Ik ga akkoord", en bevestig.

Selecteer vervolgens de wijze van legen **SPEED** of **COMPLEET** en valideer.

De lade opent zich automatisch voor het legen.

Legen **COMPLEET**:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnen van stilstand water te vermijden.

Het legen duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.

Plaats een voldoende grote bak (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Na het legen geeft het display 0 m 0 s aan. Sluit de lade met de hand.

Legen **SPEED**:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het legen duurt ongeveer 20 seconden.

. 9 ONDERHOUD



ONTKALKINGSFUNCTIE'S (van de stoomkachel)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijdt.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een "ontkalking aanbevolen" suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor "Ik weiger" en dit bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookcursen uit te voeren voordat de functie "met stoom" zullen ophouden te functioneren. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht "verplichte ontkalking" verschijnt, dit uit te voeren en "Ik ga akkoord" te selecteren en dit te valideren.



Opgelet

Wanneer het display "verplichte ontkalking" weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie "REINIGING" wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus "Ontkalken" en valideer.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap:

STAP 1: LEGEN

- Plaats een voldoende grote bak (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus "Legen" start, deze duurt 5 min 30 s.

STAP 2: REINIGING

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de lade met de hand. De cyclus "Reiniging" start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een bak onder de lade en valideer.

- De cyclus "Spoelen" start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist, vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een bak onder de lade en valideer.

De cyclus "Legen" start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

Er klinkt een geluidssignaal. Sluit de lade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.

9 ONDERHOUD



VERVANGING VAN DE LAMP



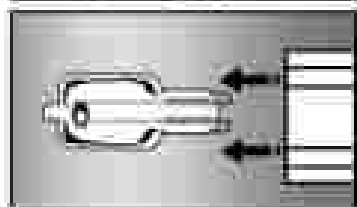
Waarschuwing

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C GE

Dit product bevat een schijfbron van de energie-efficiëntieklasse G.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Demonteer eerst het links niveau.

De lamp is bereikbaar in de oven.

Kijk het glas toe met behulp van de plastic spie om dit te verwijderen.

Vervang de gloeilamp (gebruik een rubber handschoen om de demontage te vergemakkelijken) en klik vervolgens het glas terug.

Sluit uw oven opnieuw aan op het elektriciteitsnet.

10 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

Vragen	Antwoorden en Oplossingen
- "A S" wordt weergegeven (Auto stop systeem).	Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeet bent. Zet uw oven op uit.
- Foutcode beginnend met een "F".	Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Schakel de oven 30 minuten uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreekt 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 gloeilamp of de zekering. Controleer of de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet. Zie het hoofdstuk vervanging van de lamp.
- De koelventilator blijft na het uitschakelen van de oven draaien.	Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het gebruik blijven werken om de oven te ventileren. Neem bij langer dan een uur contact op met de servicedienst.
- Er bevindt zich water op de bodem van de oven.	De ketel is vol kalkaanslag. Volg de procedure voor "ONTKALKING". Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.
- De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd.	Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.
- Het symbool "deurslot" knippert op het display.	Deurslot defect, bel de servicedienst.

**BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE VOLGENS I.A. NORM
EN 60350:**

Test	Baksequentie	T°C	Ni- veau	Tijd	Opmerkingen
Zandkoek- jes (8.4.1)	Hete luchtfunctie	165	2	18-20 min	Plaat gebak
	Traditie	200	2	20-23 min	Plaat flodum gebak
	Heteruimtefunctie	165	3 / 1	22-25 min	Voorverwarmde oven -Plaat gebak -Gedraaide plaat
Kleine gebakjes (8.4.2)	Hete luchtfunctie	165	2	22-25 min	Plaat gebak
	Hete luchtfunctie	160	3 / 1	22 min	Voorverwarmde oven -Plaat gebak -Gedraaide plaat
Spon- cake - Luch- tige cake (8.5.1)	Hete luchtfunctie	170	1	35-40 min	Voorverwarm- de oven, vorm op rooster + 5 minuten in de oven uitgedroogd zonder voorver- warming
	Traditie	175	1	45 min	2 niveaus (n.v.t.)
Appeltaart (8.5.2)	Gedombineerd	180	1	50-55 min	Vorm 20 cm op rooster
	Heteruimtefunctie	180	3 / 1	50-55 min	Voorverwarmde oven -Gedraaide plaat 18 niveau
Oppervlak- kige grill (9.1)	Krachtige grill	P4	2	2-3 min	Voorverwarmen 5 min Brood op rooster Deur gesloten

NO



KJÆRE KUNDE,

Du har nettopp kjøpt et produkt fra De Dietrich. Dette kortet viser at du stiller høye krav og at du takk sier for franskmageren est.

De Dietrich har over 300 års fagkunnskap og produktene våre består av vakker design, autentisk hånd og teknologi til bruk på den gode kjøkken. Våre apparater bygges med gode materialer og tilbyr høyt kvalitet og finish.

Vi er sikre på at denne ypperste kvaliteten taler i smak hos alle bærere på kjøkkenet. Kundeservice hos De Dietrich tar gjerne imot alle dine spørsmål og forslag for å fortsatte å oppfylle dine krav på best mulig måte.

Vi har glede av å være din partner på kjøkkenet og takker for tilfellen.



På sine produksjonsanlegg i Franche, i Orléans og Vendôme, jobber De Dietrich konstant med å forbedre sine produkter og tilbyr ekspertise for å utvikle perfekte produkter med til minste detalj. En rekke av våre kjøkkenapparater er sertifisert av opprinnelsesmerket *Origine France Garantie* som bekrefter at de er produsert i Frankrike.

Dette merket er et bevis på at våre apparater holder høy kvalitet og har lang levetid. I tillegg garanterer det sportenhet og gir klar og detaljert informasjon om deres opprinnelse.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

INNHALDSFORTEGNELSE

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSBREGLER	3
1 INSTALLASJON	5
Veg av installasjonssted og nedfelling	5
Elektriske koblinger	5
2 MILJØ	6
Miljøvern	6
3 PRESENTASJON AV STEREOVNEN	7
Kontroller og display	8
Tastelås	8
Tilbehør (avhengig av modell)	8
Damppathe	9
Påfyllingskuff	10
4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER	11
Første gangs bruk	11
Innstillingsmeny (avhengig av modell)	11
5 MANUELL MODUS	12
Starte en tilberedning	15
6 RÅD OG ANBEFALINGER	16
Tøking	16
7 AUTOMATISK MODUS	17
Presentasjon av automatisk modus	17
Presentasjon av kategoriene med retter	18
Starte en tilberedning i automatisk modus	22
Umiddelbar start	22
8 ANDRE FUNKSJONER	23
Veg for stekeslutt (avhengig av steketype)	23
Favoritter	24
Tider	24
9 VEDLIKEHOLD	25
Rengjøring og vedlikehold	25
Selvrengjøring med pyrolyse	27
Tømme tanken	28
Avkalking	29
Bytte lyspære	30
10 FEIL OG LØSNINGER	31

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.



Dette apparatet må installeres høyere enn 850 mm over gulvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— Sett ovnen i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer. For at ovnen skal bli så stabil som mulig, må den monteres fast i innredningen med to skruer som skrues inn i hullene på sidestolpene.



Det må være mulig å frakoble apparatet fra strømmettet ved å sette inn en bryter i det faste ledningsnettet i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å forhindre at det oppstår problemer.

— Dette apparatet er laget for steking og baking med lukket dør.

— Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten tilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, så lenge de er under tilsyn eller får opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

— Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

— Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

ADVARSEL

Apparatet og de tilgjengelige delene på dette kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn under 3 år bør holdes på avstand, med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

— Før det foretas pyrolyserengjøring av ovnen, ta ut alt tilbehøret og fjern det verste solet.

— Når rengjøringsfunksjonen er i gang, kan overflatene bli varmere enn ved normal bruk. Barn bør derfor holdes på avstand.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon. Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

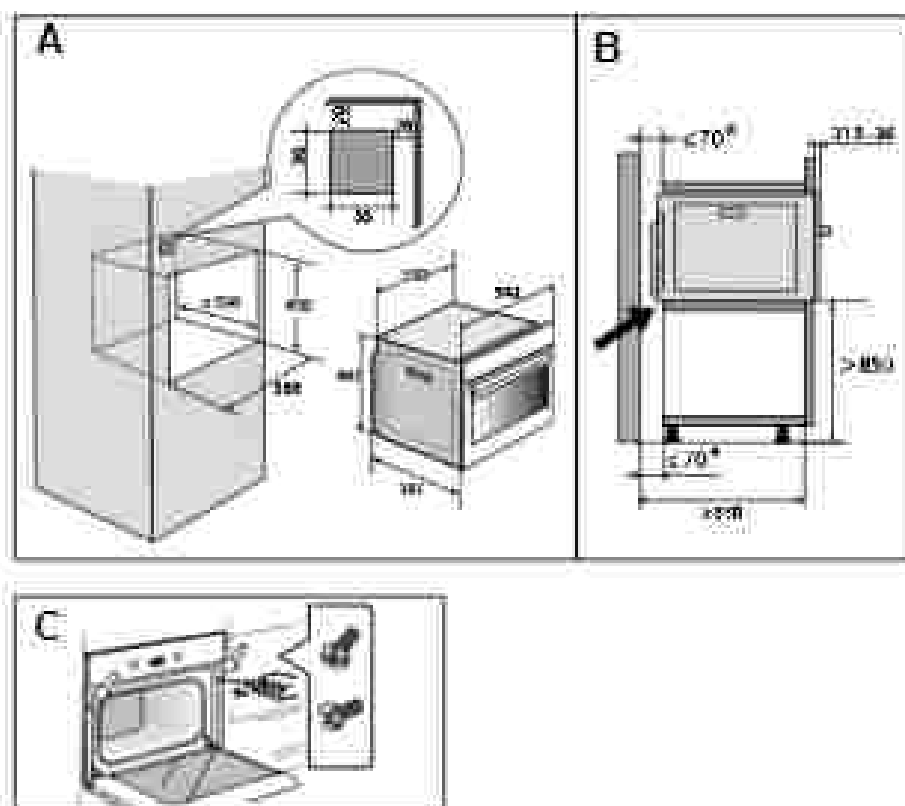
ADVARSEL

Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru løs lampens beskyttelsesglass og lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.

— Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

• 1 INSTALLASJON

VALG AV INSTALLASJONSS TED OG NEDFELLING



Tegningene ovenfor viser målene til innredningen som blekapp oven 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 oven settes på (fig. C). Når skapet er lukket bak, må det lagges en åpning på 50 x 50 mm for gjennomføring av strømkabler.

Fest oven i skapet. For å gjøre dette må du ta ut gummitoppene og forårsbore et hull med $\varnothing 2$ mm i skapveggen. Dette er for å unngå at treverket flør seg opp. Skru fast oven med de 2 skruene. Sett tilbake gummitoppene.



Når

Ta gjerne kontakt med fagfolk for å forsikre deg om at monteringen er i overensstemmelse med gjeldende regel.

ELEKTRISK TILKOBLING

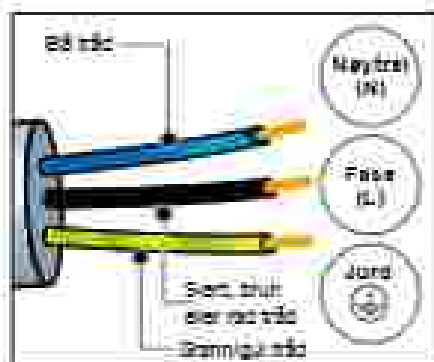
Ovnens er utstyrt med en godkjent stromkabel med 3 ledere på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som må kobles til et anlegg med spenning på 220-240 Volt ved hjelp av en godkjent stikkontakt (EC 80063 eller en avbrytermekanisme for alle poler) i samsvar med installasjonsforskriftene.

Jordledningen (grønn-gul) er koblet til ovnens stikkontaktlemme, 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 mangelfull, defekt eller feilaktig jording, eller som skyldes feilkobling.



Viktig:

Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker. Hvis



ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilvarer ovnens tilkobling.

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet på dette.

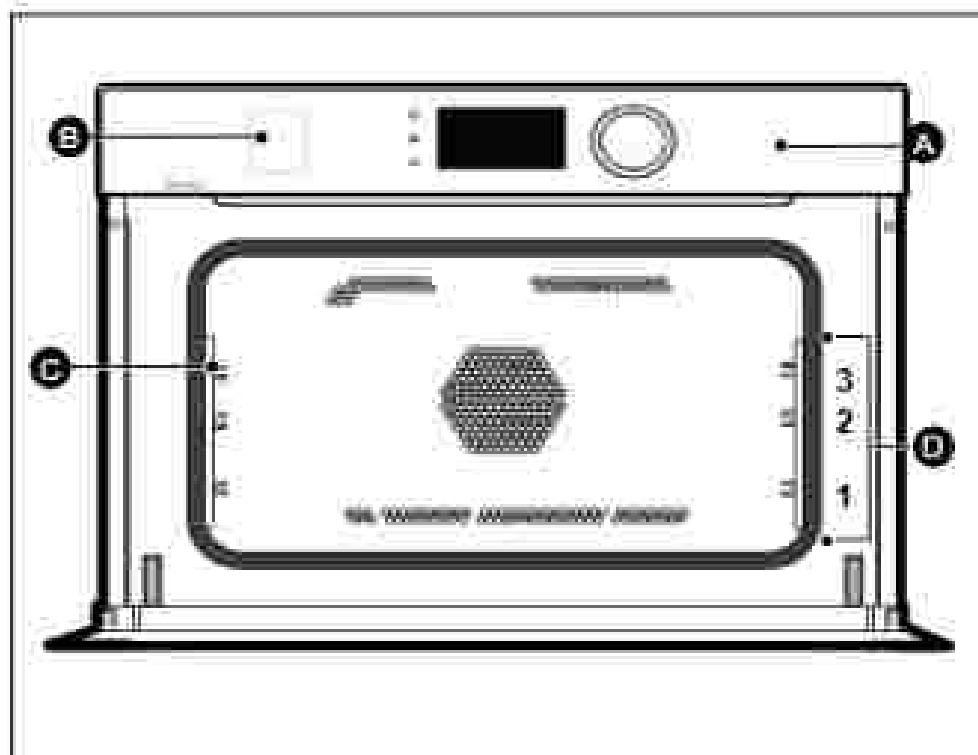


Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det et logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av produsenten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt. Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

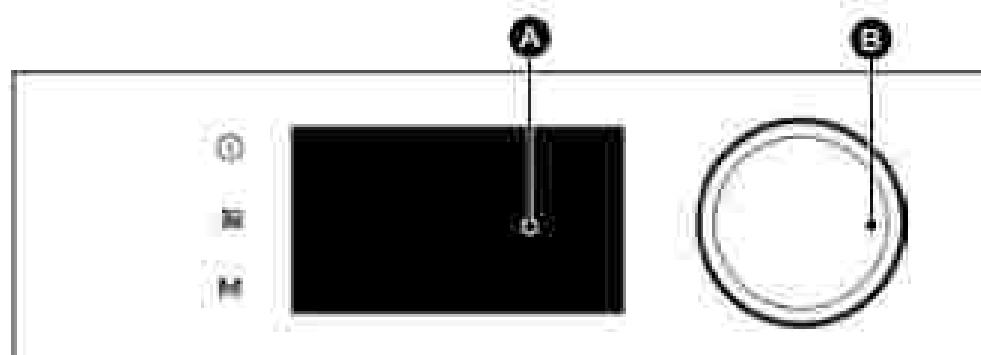


- A** Kontrollpanel
- B** Skutt for påfylling av vannstanken*
- C** Lampe
- D** Riller (3 posisjoner)

* Skuffen er konstruert av et lag med plastfolie. Fjern plastfolien når produktet tas ut av emballasjen.

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

KONTROLLER OG DISPLAY



Tast for å slå av ovnen (lengt trykk)



Tilbaketast (kort trykk) / Åpne
dampeskuff (lengt trykk)



Directe tilgang til MANUELL modus



Display



Dreieknur med midtstilt tast (kan
ikke demonteres)

- dreies for å velge programmer og
innstille høyere eller lavere verdier
- Trykk i midten for å bekræfte et
valg

TASTELÅS

Trykk samtidig på tilbaketasten **N** og **M** inni symbolet **A** vises på skjermen.

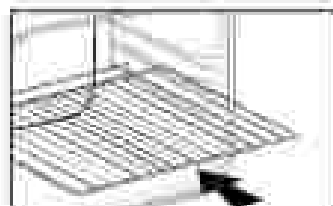
Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.
NB: bare av-tasten **I** kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten **N** og **M** inni
hengelåsen **A** forsvinner fra displayet.

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

TILBEHØR (AVHENGIG AV MODELL)

- Stekemateriet som hindrer vætting.
Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med taller som skal stekes eller grilles. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten).
Sett inn risten med den fornyede kanten innest.

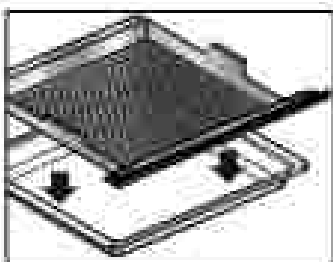


- Flørbrukspanne, langpanne 45 mm.
Settes inn i rillene under risten. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfyllt med vann til vasnbad.



DAMPANNE 100% DAMP

- 1- Perforert damppanne som hindrer kontakt mellom matvarene og kondensvannet.
- 2- Flørbrukspanne, langpanne 45 mm som tar imot kondensvannet.



Sett det perforerte brettet i rustfritt stål på flørbrukspannen og sett dem på nederste rille.



Viktig

Brukes kun til funksjonen 100% damp. Må ikke brukes til de andre stekemodusene. Ta pannen ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse.

3 PRESENTASJON AV OVNE

PÅFYLLINGSSKUFF

- Fyll vartanken

Før stekedoven brukes til damp, må vartanken fylles med vann.

Tanken rommer 1 liter.

Når ovnen brukes med kombinert damp, åpnes påfyllingsskuffen automatisk i starten av tilberedningen.

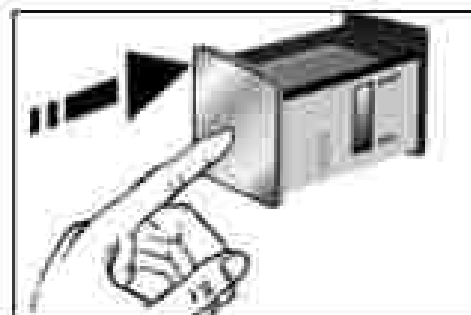
Fyll tanken:

Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Sørg deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.



Råd
Når tanken fylles, tar det noen sekunder før vannnivået stabiliserer seg. Finne det nivået om nødvendig.



Viktig
Ikke bruk mykt eller deionisert vann.



Viktig
Tenk alltid tanken før dampmodusen brukes. Den automatiske tømmeekslusen varer i ca. 3 min. Se kapittel "vedlikehold - Tømmeekslusen".

• 4 IDRIFTSETTING OG INNSTILLINGER

FØRSTE GANGS BRUK

- Velge språk

Første gang du bruker ovnen, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Still inn klokken

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

INNSTILLINGSMENY (AVHENGIG AV MODELL)

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge "INNSTILLINGER" og bekref. Du kan foreta ulike innstillinger.

Vri bryteren for å velge en innstilling og bekref.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekref. dem.

- Lys

Velg ønsket lysstyrke.

- Lampe

Det finnes to innstillingvalg. Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO). Posisjon AUTO: lampen i stekeovnen slukkes etter en viss tid under tilberedningen. Velg posisjon og bekref.

KLOKKE SLETT

Endre klokkeslettet og bekref. Endre minuttene og bekref. på nytt. Hvis ovnen er tilkoblet, stilles klokken inn automatisk. Du kan også sette displayet på dvalemodus.

- Dvalemodus

ON betyr at displayet slås av etter en viss tid. OFF betyr at lysstyrken minker etter en viss tid. - Lys

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekref.

- Språk

Velg ditt språk og bekref.

- Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal vannemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vri ovnen ikke varmes opp. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

- Diagnose

Hvis det oppstår et problem, har du tilgang til Diagnose-modus.

Når du kontakter kundeservice, kan de se om kodene som vises i denne modusen.

Bruk valget "Tilbake" til å gå tilbake til fabrikkinnstillingene.

5 MANUELL MODUS

Med denne modusen kan du selv innstille alle stek- og bakeparametrene: temperatur, tilberedningstype og steketid. Når du navigerer i menyen, kan du gå direkte til denne menyen ved å trykke på tasten "M".

Anbefalt temp. °C min - max		
Posisjon	Anbefalt fuktighet min - max	Bruk
 Forfriske	170°C 70% damp	Forfriske tørt brød. Anbefales for baguetter, brød, bolles og pilsboller.
 Damp, turbogrill	150°C 180°C - 250°C 20% 20% - 80%	Anbefales for å gratinere retten og samtidig bevare litt fuktighet i midten av retten. Egner seg perfekt for grateng med fiske- pasta for ikke å tørke retten.
 Damp tradisjonell	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%	Anbefales for grønnsaker, spesielt fylte tomater eller squash som trenger fuktighet og ventilasjon for ikke å bli tørre.
 Damp varmluft	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Anbefales for retter som stekes på svak varme (<70° rosa i midten) som fiske- and dill eller egn.
 100% damp	100% 50% - 100%	Matlagning kun med damp.



Viktig

Ovnens blir varm når den er i bruk. Når ovnsdøren åpnes, vil varm damp komme ut. Hold barn på god avstand. Pass på å ikke stå midt i dampen.

• 5 MANUELL MODUS



**Forvarm ovnen først før du steker eller baker

Posisjon	Anbefalt temp. °C min - max	Bruk
 Varmturt + tradisjonell	205°C 35°C - 180°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i flatfast keramikkform.
 Varmturt**	190°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige. For steking i opptil 3 nivåer samtidig.
 Tradisjonell**	205°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i flatfast keramikkform.
 ECO-STEKING*	180°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill + vifte**	150°C 100°C - 250°C	Færrer og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langsomten på nederste rive. Spesielt godt egnet til alle typer færrer eller steker for "forsegling" og gjennomsteking av lammetår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Undervarme + vifte**	160°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker, helst i flatfast keramikkform.
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brøtskiver og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 50350-1: 2015 for å vite sammen med klassene til energimerking i det europeiske direktivet 88/2015/EU.

5 MANUELL MODUS

Posisjon	Anbefalt temp. °C (min - max)	Bruk
 Hold varme	50°C 35°C - 100°C	Spesielt godt egnet til høving av brøddaig og annen gjærsdeig. Formen settes på ovnsbunnen. Temperaturen må ikke overstige 40°C (tallerkenantner tining)
 Tining	55°C 35°C - 75°C	Spesielt godt egnet til skjøre matvarer (fruktete, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 60 °C (kjøtt legges på risten med en panne slik at kraften samles opp).
 Tørking	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, rotfrukter, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen på s. 13.

 Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen, da den eksisterende varmen kan ødelegge emalen.

 Råd for energisparing.
Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 5 MANUELL MODUS

STARTE EN TILBEREDNING

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, f.eks. Under varme + vifte, trykk på dreiebryteren for å bekrefte. Ovnen forvarmer. En pipelyd varsler ditt at ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Du kan sette inn matretten på den anbefalte tilberedningen.

NB: Enkelte innstillinger kan endres før du står på ovnen (temperatur, steketid og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du velgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg temperaturen og bekreft.
- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

DAMPPROSENT

For kombinerte moduser



anbefaler ovnen en ideell dampprosent.

Du kan endre prosenten ved å velge fuktighet og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye dampprosenten (mellom 20 og 50 %) og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legg inn steketiden på matretten ved å velge varigheten. Vri bryteren for å legge inn steketiden og bekreft.

INNSTILLE STEKESLUTT

(utsatt start)

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsatte steking.

- Velg stekeslutt og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft innstillingen. Klokkeslettet for stekeslutt vises på skjermen.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge varighet eller slutt.

Når du mener at maten er klar, kan du slå av ovnen (se kapittel "Stoppe en pågående tilberedning").

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Velg "STOPP".

Bekreft ved å velge "JA" og bekreft, eller velg "NEI" og bekreft for å fortsette steking. Du kan også stoppe steking med et langt trykk på tasten for å stoppe ovnen.

• 6 RÅD OG ANBEFALINGER



TØR KING

Tørring er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne all eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindres bakterievekst. Tørring 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 nøy, 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).

Shu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhetsgrad, tykkelse og fuktighetsgrad.

VEILEDENDE TABELL FOR TØR KING AV MATVARER

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tidspær
Frukt med frø (5 mm tykke skiver, 200 g på hver rille)	60°C	5-8	1 eller 2 rister
Frukt med stett (plommer)	60°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	60°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
Rødpete i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Urter	60°C	8	1 eller 2 rister

7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV AUTOMATISK MODUS

I AUTO-modus finner du mange ulike oppskrifter sortert etter kategori som du kan lage på forskjellige måter. Systemet i stekeovnen vil automatisk komme med forslag til forhåndsvalgt stekemodus eller alternativer som du enkelt kan velge i brukergrensesnittet.

AI

Denne modusen velger stekemstillingene som egner seg for retten du vil lage. For enkelte matvarer må enkelte innstillinger (vekt, størrelse, ...) oppgis

DAMPKOKING

Velg modusen "Dampkoking" for å lage en klassisk oppskrift med damp ved hjelp av veiledning fra ovnen.

Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER

Gå til hovedmenyen, vil bryteren for å velge "AUTO" og bekreft. Du vil få forslag om ulike kategorier med retter:

- Kjøtt, fisk, gryteretter, grønnsaker, brød og pasta, desserter.

Vil bryteren for å velge og bekreft.



Råd

100%: automatiske oppskrifter med 100% damp

30%: halvautomatiske oppskrifter med 50-80% damp



Råd

Alle stekemodus: Før du setter formen inn i ovnen, vil ovnen oppgi hvilken rifle du skal sette formen på.

KJØTT	AI	DAMPKOKING
KALKUNDEIVER		100%
KYLINGDEIVER		100%
KALDEIVER		30%
GRISDEIVER		100%
KØTTBRUN	0	
LAMMEDE	0	30%
KALKØTTDEIVER	0	
KALVETTER	0	30%
GRISDEKKE	0	
GRISDEKAN	0	
GRISDEPUL		30%
GRISDETER	0	30%
GRISDETER	0	
KYLING	0	30%
AND	0	30%
KRISDETER	0	30%
KALKUNDEIVER	0	

7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER



Råd

100%: automatiske oppskrifter med 100% damp

30%: halvautomatiske oppskrifter med 30-80% damp

FISK	AI	DAMPKOKING
FORSK FISKESULET		100%
GRØSET	0	100%
LAKS	2	100%
STOR FISK	0	100%
LITET FISK		100%
ASSOR		100%
HUMMER	2	
FISKEGRYTE	0	30%
LAKSEGRYTE		30%
SILUR		100%
SKALL		100%
RENN		100%
WIDELANDSRENN		100%

RETTER	AI	DAMPKOKING
FILTE GJØNNINGSER	0	30%
FILTE POTETER	0	30%
LASAGNE	0	30%
OSTERAI	0	
PIZZAOSTAI	0	
BOGAI	0	
PIZZA	0	
FILTEGRØNNINGSER POTETER	0	30%
SUPPE		30%
GRØNNINGSER	0	
GRØNNINGSER		30%
RENN		30%
RENN RETTER		30%
RENN RETTER		30%

7 AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER



Råd

100%: automatiske oppskrifter med 100% damp

30%: halvautomatiske oppskrifter med 30-80% damp

GRØNNSAKER	AI	DAMPKOKING
KARFÅLL		100%
GRØNNE ERTER		100%
GULROTTER		100%
BRUNNØR		100%
SPINAT		100%
BURKOL		100%
POTETTER		100%
PURER		100%
SQUASH		100%
GRØNNKAR		100%
ASPARER		100%
ELLER		100%
GRØNNKAR		100%
BLACOTTER		100%
SPINAT		100%
ARTISJOKK		100%

BRØD OG PASTA	AI	DAMPKOKING
FRISSEBROT		10%
HALVSTEVN BRØD		10%
BOLLER	10	
SPINAT	10	10%
BRØD	10	10%
HØRDEIG	10	
BUTTERBRØD	10	

• 7. AUTOMATISK MODUS

PRESENTASJON AV KATEGORIENE MED RETTER



同治

100% automation capabilities used 100% same

39% halvautomatiska apparater med 30-60% slams

DESSERT	AI	DAMPKOKING
CHOCOLATE		2%
PLUM WINE		2%
PLUM WINE		2%
SUBSTITUTION	2	2%
SHRIMP	2	2%
FORWARD		2%
DATE	2	2%
SOONLADDER	2	
COGNAC	2	
PELLET-CRISPS	2	
PELLET	2	
CRISPS/CRISPS	2	
CHIPS	2	2%
WALNUTS	2	
CARAMELLO	2	

7 AUTOMATISK MODUS

STARTE EN TILBEREDNING I AUTOMATISK MODUS

Funktionen "AUTO" velger stekemodusen som egner seg for retten du vil lage.

UMIDDELBAR START

- Velg modusen "AUTO" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnen vil foreslå flere kategorier med matvarer (kjøtt, fisk, gryteretter, brød og pasta, desserter).

Avhengig av matretten som velges eller ovnstemperaturen (allerede varm), foreslår AI-modusen en standard vekt som du må justere om nødvendig før du bekrefter. Ovnen beregner automatisk steketid og -temperatur. Høyden på rillen vises på skjermen. Sett formen inn i ovnen og bekreft.

- Ovnen piper og stopper når steketiden er over. Skjermen viser at retten er klar.



For enkelte AI-retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen. Du kan åpne ovnedøren for å pøsele retten når som helst i løpet av steketiden.

• 8 ANDRE FUNKSJONER

VALG FOR STEKESLUTT (AVHENGIG AV STEKETYPE)

Ved slutten av steking i manuell eller automatisk modus, vil ovnen foreslå tre valg for slutresultatet: GRATINERE, HOLD VARM og LEGG TIL 5 MIN.

GRATINERE

Du kan gratinere en matrett ved stekeslutt med funksjonen "Gratinere".

Velg en stekemodus, juster temperaturen og programmer en

steketid. Velg deretter funksjonen "Gratinere" og vil bryteren for å bekrefte.

Stekingens startst. Symbolet  vises nederst til høyre på skjermen, og grillen starter automatisk de 5 siste minuttene av steking.



Merknad:

Modusen "GRATINERE" kan innstilles ved stekestart, i løpet av steking og ved slutten av en programmert steketid.

LEGG TIL 5 MIN (kun i manuell modus)

Du kan velge "LEGG TIL 5 MIN" ved slutten av en programmert steketid. Når du velger "LEGG TIL 5 MIN", forsetter ovnen de innstilte stek- og temperaturinnstillingene i 5 minutter. Du kan fornye dette valget om nødvendig for å fortsette i 5 minutter til.

HOLD VARM

Ved stekeslutt kan du velge "HOLD VARM" for å holde retten varm i ovnen uten å oversteke den. Temperaturen i ovnen holder maten varm frem til den serveres.

• 8 ANDRE FUNKSJONER



FAVORITTER

FINNES I MODUSENE MANUELL OG AUTO

Funksjonen "FAVORITTER" brukes til å lagre 3 manuelle tilberedninger og 3 automatiske tilberedninger som du lager ofte.

Når du har valgt en manuell eller automatisk modus, trykker du på bryteren og velger "Lag til i favoritter" ved å vri bryteren. Trykk for å bekrefte slik at valget lagres.

Du kan stekesprogrammet lagret i "FAVORITT MANU 1".

Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 favorittene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive favoritten du har valgt.

TIDSUR

Denne funksjonen kan bare brukes når stekesovnen er slått av.

- Vri bryteren for å velge funksjonen "TIDSUR" og bekreft.

OMODS vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedteilingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på rytken som helst taster for å slå av lyden.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmet to på tidsuret.

For å avbryte nedteilingen må du gå til menyen for minuttetelling og stille uret på 00:00.

Hvis du trykker på bryteren under nedteilingen, stopper du tidsurat.

9 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

YTRE OVERFLATE

Brut en myk klut dyppet i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skurekrem eller skurevamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestanger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre krokene foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de 2 rillene på denne måten.



INNVEINDIGE GLASSRUTER

Demontér døren for å rengjøre de innvendige glassrutene. Før rutene demonteres, fjern av overeksykende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvaskåpe.



Advarsel

Brut ikke skuremidler, skurevampere eller metalliske skrapere for å rengjøre dørens glassdel. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprækker.

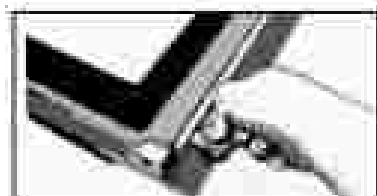
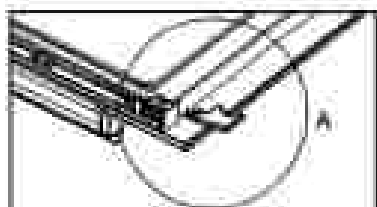
DEMONTERING OG REMONTERING AV DØREN

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastklutene i plastposen som følger med ovnen.



Slik gjør du for å ta av rammen og ruten sammen.

Stikk stikkeren på stedet A til høyre som er beregnet på dette.



Trykk oppover for å frigjøre rammen og ruten. Gjør det samme på venstre side.



9 VEDLIKEHOLD

Ta av rammen og ruten.

Vipp opp de innvendige rutene på døren for å ta dem av.



Denne enheten består av 3 ruter. Den første har 2 gummistoppere på de 2 hjørnene foran.

Rengjør ruten med en myk svamp og oppvaskmiddel.

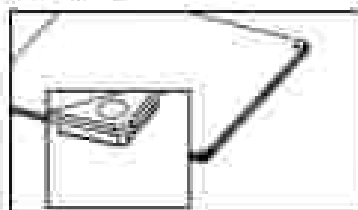
Legg ikke ruten ned i vann.

Ikke bruk skurekrefter eller skuresvamp. Skyll med rent vann og tørk med en bløt klut.

Etter rengjøring, sett den første ruten i døren.

Sett de 2 sorte gummistopperne på hjørnene foran på den andre ruten.

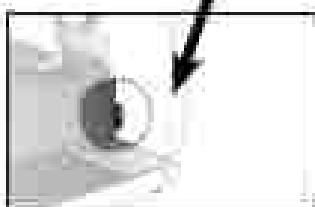
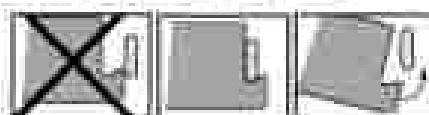
Sett deretter denne andre ruten oppå den første i døren.



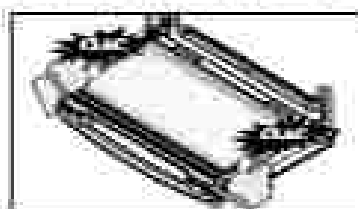
Sett tilbake enheten med ramme og utvendige ruter i døren.



Sørg for at rammen settes godt fast under låsingen ved siden av håndtaget.



Klips rammen fast ved å klemme den inn i døren. Ikke trykk kun på rammen.



Nå er døren klar til bruk igjen.

SELVRENGJØRING MED PYROLYSE



RENGJØRRINGSFUNKSJON (rengjøring av innsløten)



Ta tilbehøret ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (ghedaskinner, bakeskrå, forkrommede rister) samt alle former og fat.

Denne ovnen har et rengjøringsprogram med pyrolyse.

Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettresten på døren med en fuktig svamp.

Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

STARTE ET RENGJØRRINGSPROGRAM MED PYROLYSE

Du kan velge mellom to pyrolyseprogrammer. Vanghten er innstilt på to timer, og kan ikke endres.



Pyro ECO: Vanghet 1,3 timer.
Rengjøring av ovnen med energisparing.



Pyro Turbo: 2 timer.
Grundlig rengjøring av ovenns innside.

RENGJØRING MED UMIDDELBAR START

- Velg funksjonen "RENGJØRING" når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrensingsprogrammet. F.eks. Pyro Turbo, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet. Det betyr at døren er låst. Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00. Ovnen avkjøles etter hver pyrolyse. Ovnen kan ikke brukes i dette tilrommet.



Når ovnen er kald, tørk ut den hvite asken med en våt klut. Ovnen er nå ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

RENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg stekesymbolet.

- Bruk trykkeren for å innstille klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet og bekreft.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på  for å slå av ovnen.

9 VEDLIKEHOLD



TØMMEFUNKSJON (tømme vannlåntanken)



Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen **RENGJØRING** når du er i hovedmenyen, og bekreft.

• Velg menyen **"Tømming"** og bekreft. Skuffen åpner seg.

• Velg en av de 2 tømmemodusene, **SPEED** eller **COMPLETE** (se forklaring nedenfor), og gå frem på samme måte som for en automatisk tømning ved slutten av en tilberedning.

Automatisk tømning ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke tømme med valget **"Aksepter ikke"** og bekreft, eller velg **"Aksepter"** og bekreft.

Velg deretter tømmefunksjonen **SPEED** eller **COMPLETE** og bekreft.

Skuffen åpnes automatisk for tømning.

Tømmefunksjon **SPEED**:

Kull hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp.

Tømningen varer i ca. 20 sekunder.

Tømmefunksjon **COMPLETE**:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i tanken.

Tømningen varer ca. 2-3 minutter.

Sett en tilstrakkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømningen.

Displayet viser tiden det tar å tømme.

Når tømningen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.

9 VEDLIKEHOLD



AVKALKINGSFUNKSJON (avkalking av dampvarmeelementer)

Avkalking er en røttesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.

Du bør avkalkke varmeelementet regelmessig.

Når oven forestår en "anbefalt avkalking", kan du velge å ikke gjøre det ved å trykke på "Aksepter Ikke" og bekrefte.

Du kan fortsatt starte 5 tilberedninger før funksjonene "med damp" ikke lenger fungerer. Men hvis meldingen "obligatorisk avkalking" vises, må du absolutt avkalkke. Velg da "Aksepter" og bekrefte.



Når displayet viser "obligatorisk avkalking", må du absolutt avkalkke varmeelementet.

For å starte avkalkingen må du velge funksjonen "RENGJØRING" når du er i hovedmenyen, og bekrefte.

- Velg syklusen "Avkalking" og bekrefte.
- Skuffen åpner seg automatisk.

Følg fremgangsmåten innvis.

TRINN 1: TØMMING

- Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i, og bekrefte.
- Syklusen "Tømming" starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 2: RENGJØRING

- Hell 110 ml ren hvit eddik i tanken.
- LUKK skuffen manuelt. Syklusen "Rengjøring" starter og varer i 30 min. Ved slutten av syklusen, åpner tanken seg automatisk.

ETAPE 3: SKYLING

- Fyll tanken med vann opp til MAX-merket.
- Sett en beholder under skuffen og bekrefte. Syklusen "Skylling" starter og varer i 3 min 30 sek.

ETAPE 4: TØMMING

Tanken må skylles to ganger. Fyll tanken på nytt med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekrefte. Syklusen "Tømming" starter og varer i 3 min 30 sek.

Ved slutten av syklusen er avkalkingen avsluttet.

Det høres et lydssignal. Lukk skuffen manuelt. Nå er ovnen klar til bruk igjen.

9 VEDLIKEHOLD



BYTTE LYSPÆRE



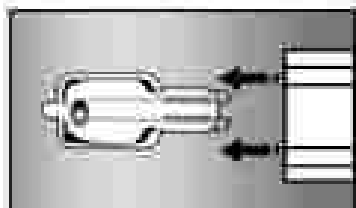
Advarsel

Sørg for at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse G.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Demonter først venstre siden.

Lampen er tilgjengelig på innsiden av ovnet.

Trykk på beskyttelsesglasset ved hjelp av prækilen for å ta den av.

Skift ut lyspæren (bruk en gumminøkke for å få bedre grep) og trykk beskyttelsesglasset inn igjen.

Sett støpslet tilbake i stikkontakten igjen.

10 FEIL OG LØSNINGER

Spørsmål	Svar og løsninger
- "AS" (Auto Stopp) vises på displayet.	Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå Av ovnen.
- Feilkoden begynner på bokstaven "E".	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 strømkablet har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen "DEMO" (se Innstillingsmeny).
- Lampen i ovnen fungerer ikke.	Bytt lyspæren eller sikringen. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Se kapitlet Bytte lyspære.
- Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.	Det er normalt, den kan gå i inntil en time etter tilberedningen for å tørke ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.
- Det er varm på ovenbunnen.	Det er kalkbelagg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for AVKALKING. Hvis feilen vedvarer, kontakt 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.

**SAMSVARSTESTER I HENHOLD TIL STANDARD
EN 60350**

Test	Støkeprogram	T°C	Rille	Tid	Observasjoner
Sandkaker (8.4.1)	Varmluft	165	2	16 - 20 min	Bakebrett
	Tradisjonell	200	2	20 - 23 min	Bakebrett med Iskulbelegg
	Varmluft	165	3 / 1	22 - 25 min	Forvarmet ovn: - Bakebrett - Emailert brett
Småkaker (8.4.2)	Varmluft	165	2	22 - 25 min	Bakebrett
	Varmluft	160	3 / 1	22 min	Forvarmet ovn: - Bakebrett - Emailert brett
Bakstikk- bunn (8.5.1)	Varmluft	170	1	35 - 40 min	Forvarmet ovn, form på rist + 3 min i avslått ovn uten forvarming
	Tradisjonell	175	1	45 min	2 runder (ikke relevant)
Epletarte (8.5.2)	Kombinert	180	1	50 - 55 min	Form 20 cm på rist
	Varmluft	180	3 / 1	50 - 55 min	Forvarmet ovn: - Emailert form nr 1
Overflate- grill (9.1)	Rettis grill	24	2	2 - 3 min	Forvarming 5 min Bred på rist Lukket dør



PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stawowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuce kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się niezaganną jakością wykonania.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi Klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i zachęcamy do zaufania okazać naszej firmie.



Dziśe świadom Państwa produktowi i niezaprzeczalnym talentom – Otworzenie i użycie – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykonanych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarskich domowego posłata certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta to zapewnienie nie tylko jakości i trwałości naszych urządzeń, ale także zapewnienie ich identyfikowalności poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1788

SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
1 INSTALACJA	6
Wybór miejsca instalacji i wbudowania	6
Podłączenie elektryczne	6
2 OCHRONA ŚRODOWISKA	7
Ochrona środowiska	7
3 PREZENTACJA PIEKARNIKA	8
Elementy sterowania i wyświetlacz	8
Blockada przycisków	9
Akcesoria (w zależności od modelu)	10
Specjalne naczynia do gotowania na parze 100%	10
Szafka do napełniania	11
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA	12
Pierwsze uruchomienie	12
Menu ustawień (w zależności od modelu)	12
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA	13
Rozpoczęcie pieczenia	16
6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 17	17
Funkcja suszenia	17
7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA	18
Prezentacja trybu automatycznego	18
Przedstawienie kategorii dań	19
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego	20
Piecząc naczyniostojące	20
8 INNE FUNKCJE	24
Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia)	24
Ulubione	26
Funkcja minutnika	26
9 KONSERWACJA	26
Czyszczenie i konserwacja	26
Czyszczenie pilotaż	28
Funkcja spróżniania	29
Funkcja odkamieniania	30
Wymiana lampki	31
10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	32

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach

rurowych zgodnie z zasadami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić urządzenie z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania. Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą. Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

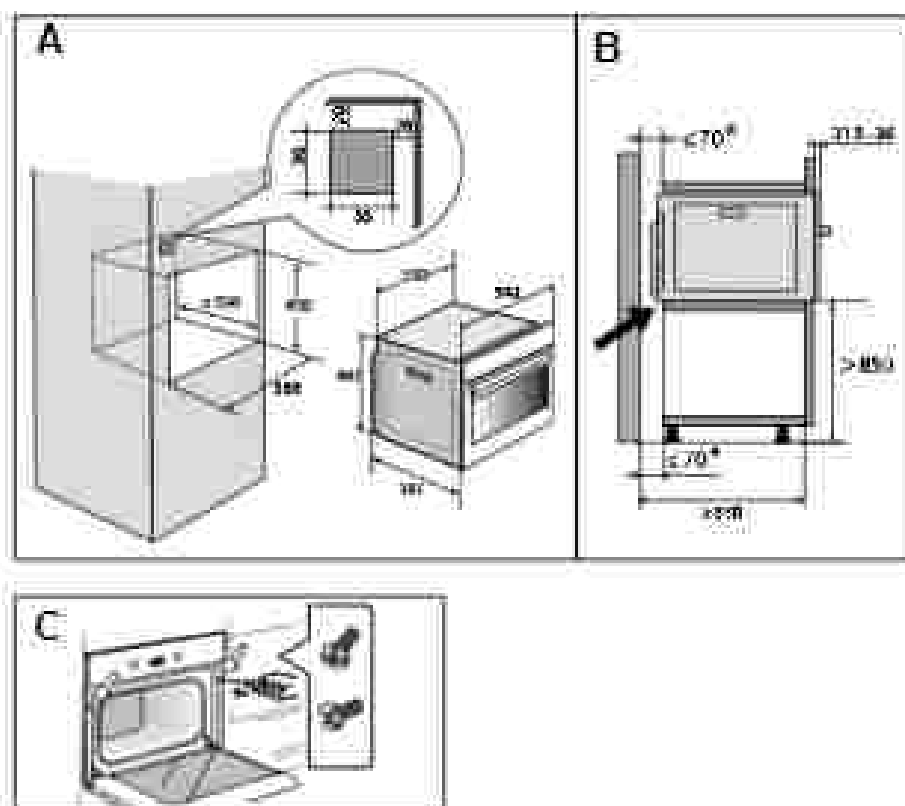
Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

OSTRZEŻENIE

Przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Do odkręcania oprawy i lampy używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz którego piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zamontowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B). Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy szklaną a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik, musi wynosić maksymalnie 70 mm (rys. C).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

Poraďte

Aby zapewnić zgodność instalacji, w razie potrzeby potrzebny będzie specjalista w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.

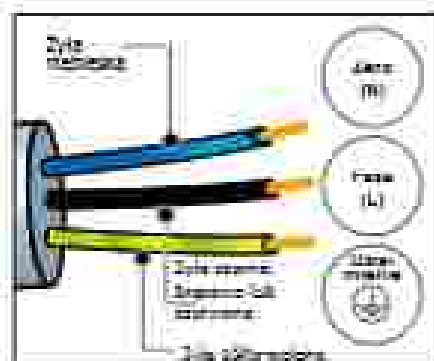
• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju 1,5 mm² (1 L + 1 Z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odłączania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żyłka ochronna (zielona-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 A.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakiegokolwiek wypadku lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



zostać zmodyfikowana; należy ścieżkę wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnik należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

Uwaga:
Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten

sposób do ochrony środowiska. Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie

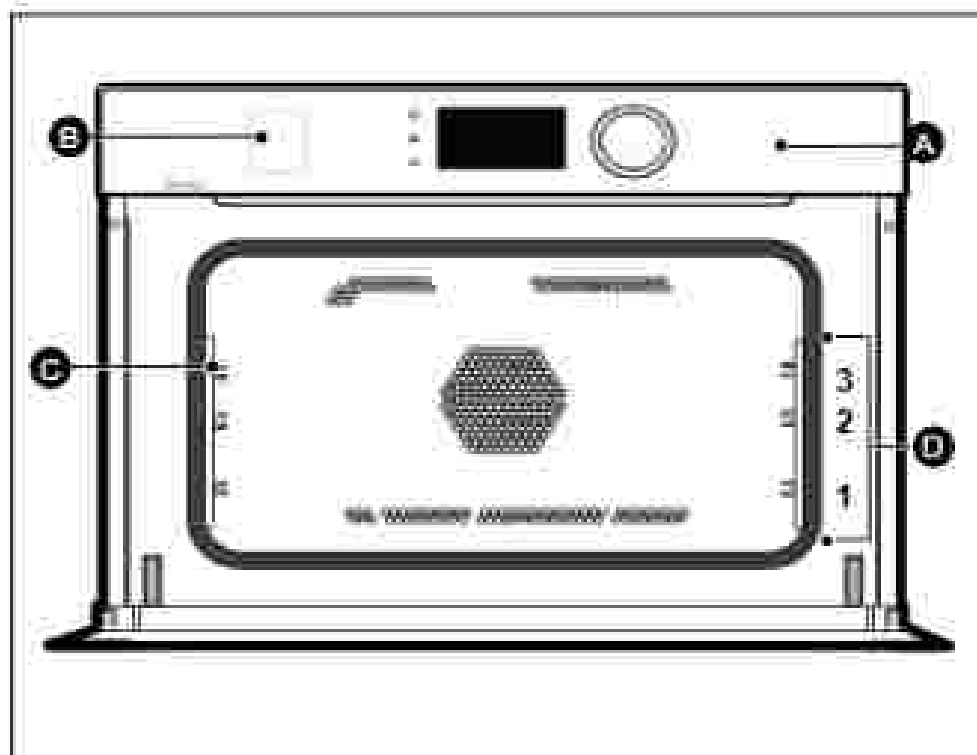
powinny być mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany

przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

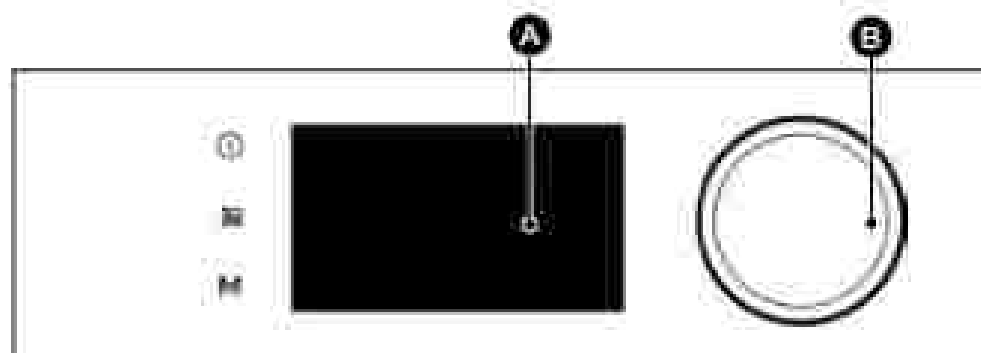


- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szufłada do napełniania zbiornika wody*
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

* Szufłada jest przeznaczona wyłącznie do tego. Nie nadaje się do innych produktów, należy ją okryć.

3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe naciśnięcie)



Przycisk powrotu (krótkie naciśnięcie) / Odfalowanie szuflady gotowania na parze (naciśnięcie i przytrzymanie)



Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RECZNEGO



Wyświetlacz



Regulacja z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu)

- Wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekracanie pokręteł
- Umożliwia zatwierdzenia wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku

BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu i M do chwili, kiedy na ekranie wyświetliły zostanie symbol

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony

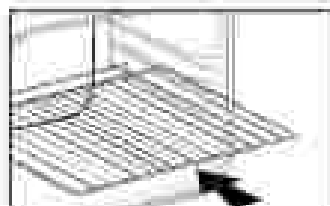
UWAGA: tylko przycisk wyłączenia pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu i M do chwili, kiedy symbol zniknie z ekranu

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się.



Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania układając produkty bezpośrednio na kratce).

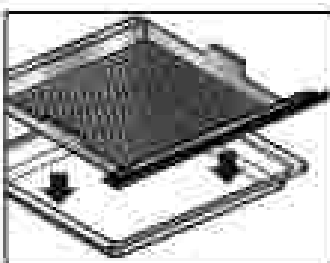
Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brylantna 45 mm. Umieszczane na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu połączającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do pokowy i użyta do gotowania w kapiełi wodnej.

SPECJALNE NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE 100%

1 - Perforowane naczynie ze stali nierdzewnej, zapewniające brak jakiegokolwiek kontaktu pomiędzy produktami a wodą z kondensacji.



2- Naczynie uniwersalne, brylantna 45 mm umożliwiające zbieranie wody pochodzącej z kondensacji.

Należy umieścić perforowane naczynie ze stali nierdzewnej na naczyniu uniwersalnym i ułożyć je na dolnym stopniu na poziomie 1.



Uwaga

używać wyłącznie z funkcją gotowania 100% na parze. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyjąć naczynie z piekarnika przed przykapieniem do czyszczenia pyrolitycznego.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SZUFLADA DO NAPELNIANIA

- Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

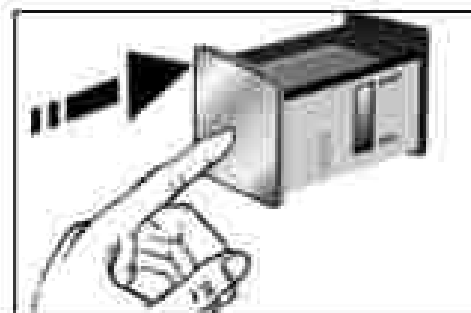
Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznaczenie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



Porada

Po napełnieniu zbiornika stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund.

W razie potrzeby należy skorygować poziom.



Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczonej lub demineralizowanej.



Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Półtę informacje zamieszczone w rozdziale „Konservacja - Funkcje opróżniania”.

• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godzinę i minuty, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Jasność

Wybrać żądane podzłom jakości.

- Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru. W pozycji WŁ. lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po pewnym czasie. Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.

Opcja „Resetuj” umożliwia przywrócenie piekarnika do stanu początkowego.

GODZINA

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli piekarnik jest połączony z internetem, godzina aktualizuje się automatycznie. Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości.

- Tryb gotowości

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie – Dźwięk

Podczas włączania słyszysz przez użytkownika piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ. w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ. aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.

5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia. Podczas nawigacji można uzyskać bezpośredni dostęp do tego menu, naciskając przycisk „M”.

T°C, zalecana min. - maks.		
Położenie	Zalecana wilgotność min. - maks.	Użytkowanie
 Regeneracja	170°C Para 70%	Zmiękczenie czarnego chleba. Ustawienie polecane do bagietek, pieczywa, bułek i rogalników.
 GRILL + WENTYLATOR I PARA	150°C 130°C-250°C 20% 20%-80%	Ustawienie polecane do zapiekania z zachowaniem niewielkiej wilgoci wewnątrz przygotowywanego dania – ten tryb jest idealny np. do zapiekarek makaronowych, aby produkty znajdujące się wewnątrz nie wysychały.
 Tradycyjne + para	200°C 150°C-275°C 20% 20%-80%	Ustawienie zalecane do warzyw, szczególnie taszerowanych pomidorów lub cukinii, które wymagają wilgoci i wentylacji, aby nie były suche.
 TERMOOBIEG PARA	150°C 120°C-250°C 20% 20%-80%	Ustawienie polecane dla delikatnego pieczenia mięs (<70°C wewnątrz produktu), takich jak kaczka, wołowina czy cielęcina.
 Para 100%	100% 50%-100%	Jedynie do gotowania na parze.



Uwaga

Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek z urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości. Należy uważać, aby nie pozostawać w strumieniu pary.

5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów

Pojęcie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grzanie mieszane**	205°C 35°C - 180°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Termoblag* i**	190°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Tradycyjne**	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyk, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 GOTOWANIE EKOLOGICZNE**	180°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej funkcji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnie.
 Grill z obrotami powłok**	150°C 100°C - 250°C	Grill i wyczyści pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić bryłkę na najwyższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla grillowania i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębego pieczenia ułosa baraniego, zebra, wołowych. Zachowuje miękkość pieczeń z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator**	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyk, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Grill zmienny	4 1-4	Zalecane do grillowania kotletów, naleśników, chleba, krawietek, układanych na ruszku. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię ruszku.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60265-1: 2013 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi zarządzania energooszczędnością w sposób właściwy przepisami rozporządzenia europejskiego CE-65951/4.

5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Pokożenia:	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Utrzymywanie w ciepła	50°C 35°C-100°C	Tryb zalecany dla warstwy ciasta ciasteczek, bułek, ciasta ciasteczkowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie ciasta rozprowadzanie).
 Rozmrzanie	35°C 35°C-75°C	Idealny dla ciast delikatnych (ciasto owocowe, z kremem itp.). Rozmrzanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawić naczynie na sok z rozmrzania).
 Suszenie	80°C 35°C-80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz w odpowiedniej tabeli na stronie 12.



Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład Gotanie od dołu, naciśnięcie pokrętki, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie na wskazany stopień.

UWAGA: niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) – patrz w następujących rozdziałach.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać temperaturę, a następnie zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętkę, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

PROCENT PARY

W przypadku pieczenia mieszanego 

 , piekarnik proponuje najlepszy procent pary.

Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol poziomu wilgotności i zatwierdzić.

Wybrać nowy procent pary (w zakresie od 30 do 80%) za pomocą pokrętki, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas, a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.

DZWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Wybrać czas zakończenia pieczenia i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia należy ją zatwierdzić. Godzina zakończenia pieczenia pozostaje nadal wyświetlana.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik wie, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy włożyć pokrętkę.

Wybrać „STOP”.

Należy potwierdzić, wybierając „TAK” i zatwierdzić lub wybrać „NIE” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie. Można także zatrzymać pieczenie poprzez długie naciśnięcie przycisku wyłączenia piekarnika.

6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie części 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, odczekać 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 JEDYNIĘ ORIENTACYJNE DANE DOTYCZĄCE SUSZENIA PRODUKTÓW

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 2 mm, 250 g na ruszcie)	80°C	5-8	1 lub 3 ruszty
Owoce z pestkami (słupki)	80°C	3-10	1 lub 3 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternaki, selera i pietruszka)	80°C	5-8	1 lub 3 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	80°C	3	1 lub 3 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	80°C	2	1 lub 3 ruszty
Buraki ziemniaki pokrojone na plasterki	80°C	2	1 lub 3 ruszty
Zioła	80°C	2	1 lub 3 ruszty

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Inteligentny piekarnik automatycznie zaproponuje najlepiej wybrany tryb pieczenia lub tryby automatyczne, które można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

A1

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. W przypadku niektórych produktów należy wprowadzić określone ustawienia (waga, rozmiar itp.).

GOTOWANIE NA PARZE

Wybrać tryb „Gotowania na parze”, aby przygotować klasyczne danie na parze, do którego trzeba użyć piekarnika.

Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego wagę, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZED STAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „AUTO” za pomocą pokręteł i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań.

- mięso, ryby, dania gotowe, warzywa, pieczywo i makarony, deser.

Dobierać wytyczną, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.



Porada

100%: danie gotowane na parze w 100%

30%: danie automatycznie przypięsane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.



Porada

W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie

MIEŚA	AI	GOTOWANIE NA PARZE
SEKALONIO Z JAJKA		100%
KURCZAK Z KURCZAKA		100%
PILET CIEŁY		30%
PILET WIEPRZOKI		100%
KASZET PŁEŚNY	0	
KURCZAK JAJCOWY	0	30%
JAJCOWA CIEŁY	0	
KURCZAK CIEŁY	0	30%
JAJCOWA WIEPRZOKA	0	
KURCZAK WIEPRZOKA	0	
KURCZAK	0	30%
KURCZAK WIEPRZOKA	0	30%
KURCZAK WIEPRZOKA	0	
KURCZAK	0	30%
KURCZAK	0	30%
KURCZAK Z KURCZAK	0	30%
ŁOZ JAJCOWA	0	

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZED STAWIENIE KATEGORII DAŃ



Porada

100%: danie gotowane na parze w 100%

30%: danie automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 90%.

RYBY	AI	GOTOWANIE NA PARZE
FILET RYBY ŚWIEŻE		100%
STRĄDZ	0	100%
ŁOŚĆ	2	100%
DUŻY RYB	0	100%
WIELKI RYB		100%
DUŻY KOKCZ		100%
WYCIĄG	2	
RAJSTER STEAK	0	10%
WŁÓDZ DAWIDOWICZ W KAPUCE		10%
WŁÓDZ		100%
WŁÓDZ DAWIDOWICZ		100%
WŁÓDZ		100%
WŁÓDZ		100%
WŁÓDZ		100%

DANIA	AI	GOTOWANIE NA PARZE
WŁÓDZ DAWIDOWICZ	0	30%
WŁÓDZ DAWIDOWICZ	0	30%
WŁÓDZ	0	30%
WŁÓDZ DAWIDOWICZ	0	
WŁÓDZ NA ŚCIE	0	
WŁÓDZ	0	
WŁÓDZ	0	
WŁÓDZ DAWIDOWICZ	0	30%
WŁÓDZ		30%
WŁÓDZ W PŁATKACH	0	
WŁÓDZ DAWIDOWICZ		30%
WŁÓDZ		30%
WŁÓDZ DAWIDOWICZ		30%
WŁÓDZ		30%

7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ



Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.

WARZYWA	AI	GOTOWANIE NA PARZE
KAPUSTA BRUSZELKA		100%
GRZECZKA		100%
PIRZOSIE		100%
PROSIOLKOWA SZPARAGOWA		100%
SPINACZ		100%
KALAFIOR		100%
JEFINIK		100%
PIR		100%
CIKORIE		100%
CIKOR		100%
SZPARAGI		100%
SELEN		100%
TRZASKA		100%
BOCWINA		100%
SOPIAN		100%
KARZON		100%

PIECZYWO I MAKARON	AI	GOTOWANIE NA PARZE
CIĘTE WIDZON		30%
CIĘTE PODKROJONY		30%
BRUSZKA	3	
SPINACZ	3	30%
PIECZYWO	3	30%
CIĘTE GRUBO	3	
CIĘTE FRANCUSKI	3	

• **7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA**

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAN



Primer

100% GAIN FOLLOWING THE SALE @ 100%

30%, dane są samochodami prywatnymi do ochrony na imprez i obiektach party od 30% do 80%.

DESERY	AI	GOTOWANIE NA PARZE
PLAK KOCOSOWY		5%
PLAKOWEN		10%
CIĄSTO CIEKOCHE		5%
CIĄSTO CIEKOCHE	0	10%
SEKLETHA	0	10%
SACHA PASOWA		10%
CIĄSTKA	0	10%
CIĄSTO CIEKOCHE	0	
CIĄSTO CIEKOCHE	0	
CIĄSTO CIEKOCHE	0	
TESTA PASOWA	0	
CIĄSTECZKA WILCZE PASŁANE	0	
CIĄSTECZKA	0	10%
PIECE	0	
KROK KOCOSOWY	0	

• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „AUTO” wybiera najbardziej odpowiedni tryb pieczenia na podstawie dania, które ma zostać przygotowane.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „AUTO” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makaron, desery).

W zależności od wybranego dania lub stanu piekarnika (już rozgrzany) tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

- Gdy pieczenie dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

 W przypadku niektórych przepisów AI przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podać produkty soki.

• 8 INNE FUNKCJE

OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik proponuje trzy opcje umożliwiające uzyskanie oczekiwanego rezultatu: **CHRUPIĄCE**, **UTRZYMYWANIE W CIEPLE** i **DODAJ 5 MIN**.

CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji „Chrupiące”. Wybrać funkcję pieczenia, ustawić temperaturę i zaprogramować czas pieczenia. Następnie należy wybrać funkcję „Chrupiące” i zatwierdzić wybór naciskając polewko.

Pieczenie rozpoczyna się. Symbol  zostanie wyświetlony w prawym dolnym rogu ekranu i grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

 **Uwaga:** opcję „CHRUPIĄCE” można skonfigurować na początku pieczenia, w jego trakcie oraz po zakończeniu zaprogramowanego pieczenia.

DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „DODAJ 5 MIN”. Po wybraniu „DODAJ 5 MIN” piekarnik wznowia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut, umożliwiając przedłużenie w razie potrzeby.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „UTRZYMYWANIE W CIEPLE”, która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego spalania. Temperatura piekarnika jest regulowana automatycznie do temperatury degustacji, aż użytkownik będzie gotowy.

• 8 INNE FUNKCJE



ULUBIONE

DOSTĘPNE DLA TRYBU RĘCZNEGO I AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „ULUBIONE” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 trybów płaczenia ręcznego i 3 trybów płaczenia automatycznego, których najczęściej używasz.

Podczas płaczenia ręcznego lub automatycznego naciskając pokrętko i wybrać „Dodaj do ulubionych”, obracając pokrętko. W celu wprowadzenia do pamięci, nacisnąć, aby zatwierdzić.

Płacenie zostanie wprowadzone do pamięci w pozycji „ULUBIONE RĘCZNE 1”.

Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć płacenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi istniejącą wybraną pozycję ulubionych.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy piskamii jest wyłączony.

- Wybrać funkcję „MINUTNIK” przetrącając pokrętko, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s.

Ustawić minutnik, przetrącając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wcisnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

POWIERZCHIN ZEWNIĘTRZNI

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panela boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć naczysk modułowy z jego gniazda. Następnie delikatnie podciągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylną kłki z ich gniazda. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



SZYBY WEWNĘTRZNE

Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości kleju z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

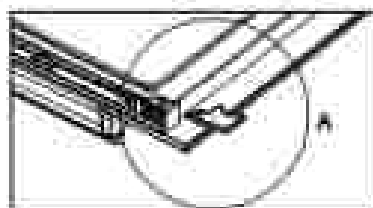
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi płaskim ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcia szkła.

DEMONTAŻ I POGŁOWNY MONTAŻ DRZWIČEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych kłków dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



- Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący: Włożyć ogranicznik na miejsce  przeznaczony do tego celu z prawej strony.



Użyć steku, aby wyciągnąć ramę i szybę. Wykonać tę samą czynność z lewej strony.



9 KONSERWACJA

Zdejmij ramę i szyby.

Zdejmij wszystkie wewnętrzne szyby przycisk, obracając je.



Zespół ten obejmuje 2 szyby – pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.

Umyj szyby używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.

Nie zalecać sztytu w wodzie.

Nie należy używać krendów natłuszczających, ani gąbek ściemych. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po umyciu ponownie zamocuj pierwszą szybę w drzwiach.

Ponownie zamocuj 2 osłony ogranicznika gumowe w narożnikach przednich drugiej szyby.

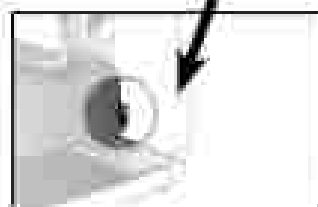
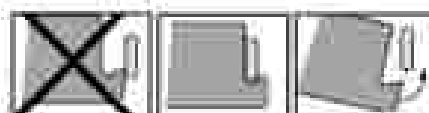
Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiach, układając ją na pierwszej.



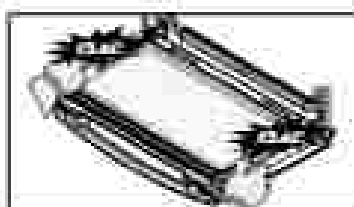
Ponownie zamocuj całość ram z szybami zełączonymi w drzwiczkach.



Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo włożyć ramę pod koła. Koła znajdują się z boku urządzenia.



Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać ramy rąkami.



Urządzenie może być używane ponownie.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ



FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchyłne, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.

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 roztania. Przed czyszczeniem piekarnika pirolizą usunąć wszelkie większe ślady wydeków do wnętrza komory piekarnika. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Za względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

PRZEPROWADZENIE CYKLU CZYSZCZENIA PIROLIZĄ

Dostępne są dwa cykle czyszczenia pirolizą. Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany.



Pyro EKO: w 1,5 godz.
zapewniając oszczędność energii
podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.
zapewniając bardziej dokładne
wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIĄSTOWE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo, i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy mogą minąć 0:00.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest taca schładzania – piekarnika wówczas nie można używać.



Po osiągnięciu piekarnika wilgotną szmatką usunąć ślady popiołu. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

CZYSZCZENIE ROZPOCZYWANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol pieczenia.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokręteł i zatwierdzić.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączysz piekarnik, wlekając przycisk .



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym gotowaniem/pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania: SZYBKIE lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowana jest opróżnianie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie KOMPLETNE i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.

Opróżnianie SZYBKIE:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary.

Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.

Opróżnianie KOMPLETNE:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć podostawiania wody.

Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie o pojemności minimum 1 litra, aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętkę, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas przeznaczony dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.



FUNKCJA ODKAMIENTOWANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kodowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zdecydować z jego wykonania, wybierając „Nie zgadzam się” i zatwierdzić.

Mozna wykonać płukanie jeszcze 5 razy, po czym funkcja „z parą” nie będzie już dostępna. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.



Uwaga

Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić.

Szafka zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy

ETAPE 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szafką odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 ltr), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

ETAPE 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szafkę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

ETAPE 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szafką i zatwierdzić.

Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

ETAPE 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczna jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szafką i zatwierdzić.

Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

Wąsaczy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szafkę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.



WYMIANA LAMPKI



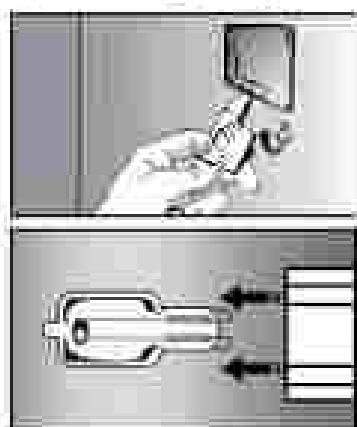
Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.

Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz plekamika.

Użyć efektu dźwigni, podważając szybę za pomocą plastikowego klina, aby ją wyjąć.

Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej zdemontowanie).

a następnie ponownie zamontować szybę. Ponownie podłączyć plekamik.

10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytanie	Odpowiedź i rozwiązanie
- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).	Funkcja umożliwi wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONE.
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Piekarnik wykrył błąd. Wyłączyć piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo i czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).
- Lampka piekarnika nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.
- Woda znajduje się na płycie piekarnika.	Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę „ODKAMIENIANIE”. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po-sprzedaży.
- Czyszczenie pirólizą 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.

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ IA

EN 60350:

Test	Sekwencja grzania	T°C	Stopień	Czas	Uwagi
Ciężarówka brutto (8.4.1)	Termoodleg	165	2	18-25 min	Forma do ciasta
	Pieczenie tradycyjne	200	2	20-25 min	Forma do ciasta płaskie
	Termoodleg	165	3*	22-25 min	Piekarnik całkowicie rozgrzany: -Forma do ciasta -Kuchnia emulsiowa
Mała ciężarówka (8.4.2)	Termoodleg	165	2	22-25 min	Forma do ciasta
	Termoodleg	160	3-1	22 min	Piekarnik całkowicie rozgrzany: -Forma do ciasta -Nieczyni emulsiowa
Brakopł (8.5.1)	Termoodleg	170	1	35-45 min	Piekarnik całkowicie rozgrzany, forma na kratce + 5 min w zgaszonym piekarniku bez ogrzewania wewnętrznego
	Pieczenie tradycyjne	175	1	45 min	2 podomy (nie odczyty)
Tęta jednostkowa (8.5.2)	Tryb kondensacji	180	1	50-55 min	Forma 20 cm na kratce
	Termoodleg	180	3-1	50-55 min	Piekarnik całkowicie rozgrzany: -Nieczyni emulsiowa na 1-tych stopniu
Powierzchnia kratki (8.6)	Grzałki mocny	R4	2	2-3 min	Rozgrzewanie wewnętrzne przez 5 min Pieczenie na kratce Odczyt: zamknięte



PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Agora se adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de artesanato prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte-de-viver. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamento insuperável.

Temos a certeza de que esta criação de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de excelência na concepção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu destino, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

ÍNDICE

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
1 INSTALAÇÃO	6
Escolha de posicionamento e encastramento	6
Ligação elétrica	6
2 MEIO AMBIENTE	7
Respeito do meio ambiente	7
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO	8
Comandos e visor	8
Bloqueio dos botões	9
Acessórios (conforme o modelo)	10
Prato de suporte de alimento especial 100% vapor	10
Gaveta de enchimento	11
4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES	12
Primeira colocação em serviço	12
Menu de configurações (conforme o modelo)	12
5 MODO DE COZEDURA MANUAL	13
Início de uma cozedura	16
6 CONSELHOS DE COZEDURA	17
Função de desidratação	17
7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA	18
Apresentação do modo automático	18
Apresentação das categorias de pratos	19
Início de uma cozedura automática	23
Cozedura imediata	23
8 OUTRAS FUNÇÕES	24
Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura)	24
Favoritos	25
Função de temporizador	25
9 CONSERVAÇÃO	26
Limpeza e manutenção	26
Autolimpeza pirólítica	28
Função de drenagem	29
Função de descalcificação	30
Substituição da lâmpada	31
10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	32
11 SERVIÇO PÓS-VENDA	33

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no site Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu sobreaquecimento.

— 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.



Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor

nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— 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 coridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ADVERTÊNCIA:

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— 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. Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

ADVERTÊNCIA:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

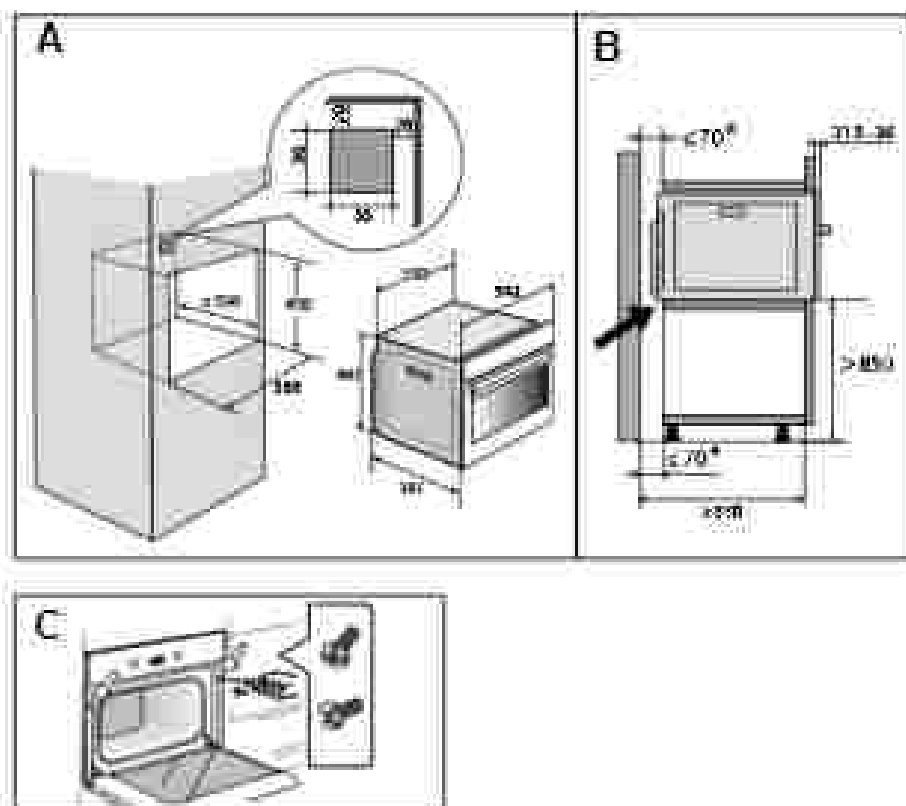
— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. 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 determinarão as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B). Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo (fig. C).

Quando o móvel for fechado da 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 tape um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a ruína da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.

Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.

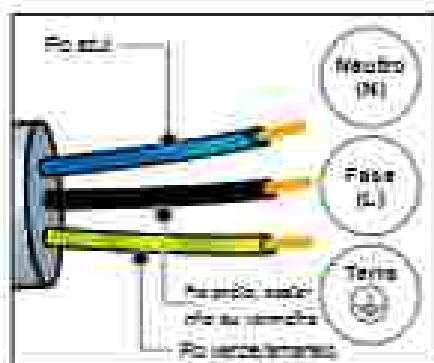
• 2 MEIO AMBIENTE

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 φ + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~, através de uma tomada de corrente normalizada CEE 60683 ou de um dispositivo de corte principal 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.



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.



Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

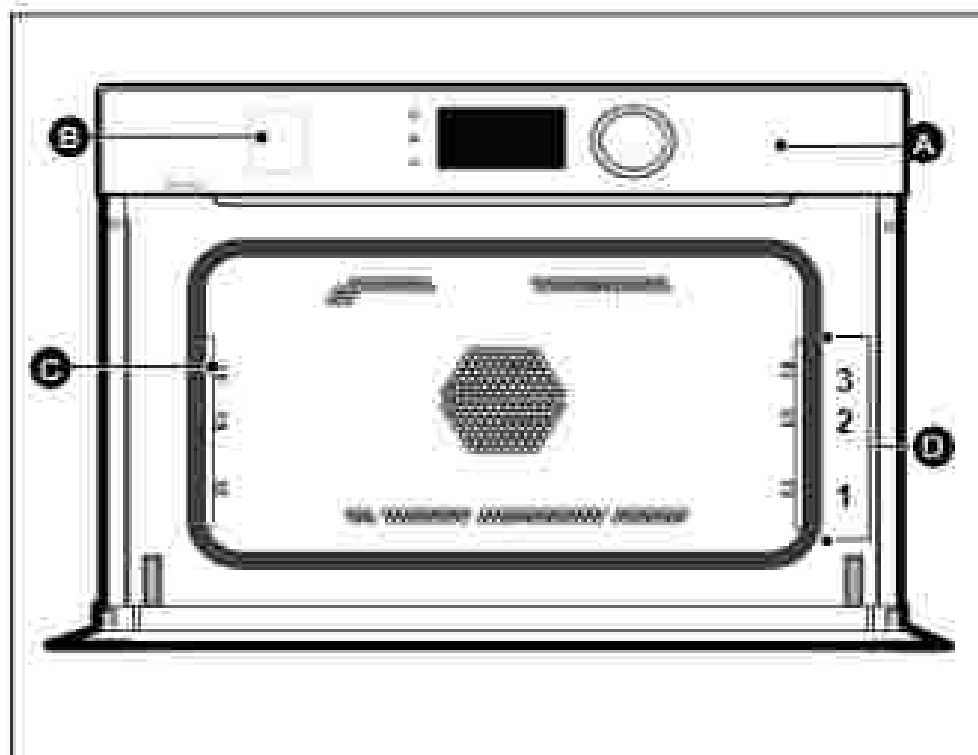
A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos

elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

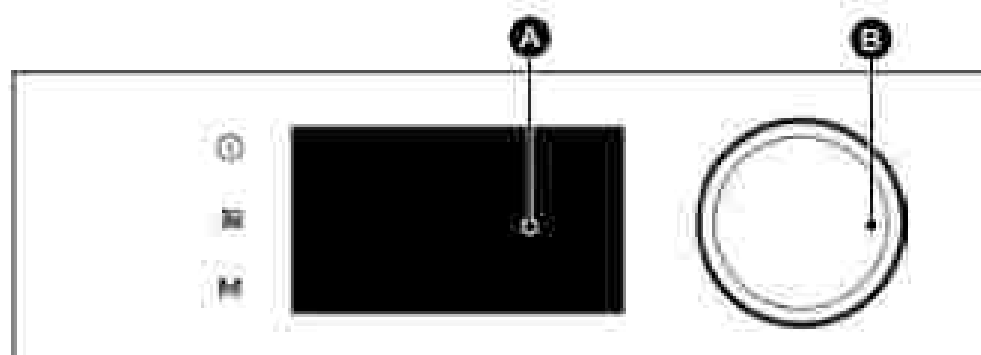


- A** Módulo de comando
- B** Gaveta de enchimento do depósito de água*
- C** Lâmpada
- D** Encaixes dos filamentos (3 situações disponíveis)

* A gaveta está protegida por uma película plástica. Ao desarmar o produto, deve retirar a mesma.

3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



Botão de parada do forno (pressão longa)



Botão de retorno (pressão curta)/
abertura da gaveta a vapor (pressão longa)



Botão de acesso ao Modo MANUAL



Visualizador



Manipulo rotativo com apoio central
(não desmontável)

- permite escolher programas e
aumentar ou diminuir os valores
quando rodado.

- Permite validar cada ação
pressionando o centro.

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até aparecer o símbolo  na tela.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

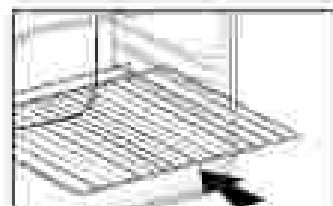
NOTA: apenas o botão de parada  fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até que este símbolo de bloqueio  desapareça da tela.

3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- **Greixa de segurança anti-inclinação.**
A greixa pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-a diretamente sobre a greixa).
Coloque a peça anti-inclinação na direção do fundo do forno.

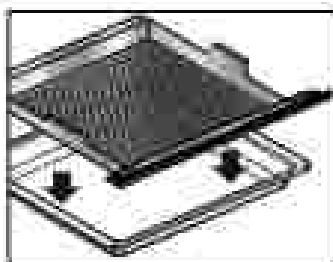


- **Prato multifunção com tabuleiro coletor de 45 mm.**
Inserir nos níveis por baixo da greixa. Recolhe o suco e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada mais de água para cozeduras em banho-maria.



PRATO DE SUPORTE DE ALIMENTO ESPECIAL 100% VAPOR

- 1- Prato em inox perfurado para evitar o contacto entre os alimentos e a água de condensação.
- 2- Prato multifunção com tabuleiro coletor de 45 mm que permite recuperar a água de condensação.



Coloque o prato em inox perfurado sobre o prato multifunção e introduza no encaixe de baixo do nível 1.



Atenção

Apenas deve ser usado na função de cozedura 100% vapor. Não deve ser usado noutros modos de cozedura. Retirar os pratos do forno antes de fazer uma limpeza pirólítica.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

GAVETA DE ENCHIMENTO

- Enchimento do depósito de água

Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água.

O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

No início da cozedura a vapor combinada, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

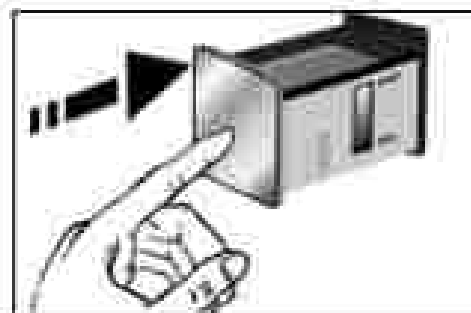
Encha o depósito.

Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

Para tal, use o indicador do nível máximo, visível na parte lateral da gaveta.

Após estas ações, volte a fechar a gaveta, empurrando-a manualmente.

O seu forno está pronto a efetuar uma cozedura a vapor combinada.



Recomendação

Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos. Volte a ajustar o nível, se for necessário.



Atenção

Não deve usar água adocicada nem desmineralizada.



Atenção

Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura. A duração do ciclo de drenagem automática é de cerca de 3 minutos. Consulte o capítulo "Manutenção - função de drenagem".

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Seleção do idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manipuló e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Ajuste a hora

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manipuló e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO)

No menu geral, selecione a função "AÇERTOS" girando o manipuló e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manipuló e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Gestão da lâmpada

há duas opções de acerto. Na posição ON, a lâmpada mantém-se acesa durante todas as cozeduras (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de algum tempo durante a cozedura. Escolha a posição e valide.

- Idioma

Escolha o seu idioma e valide.

- Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

- Diagnóstico

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.

A opção de "relembdar" permite repor o forno.

HORA

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente. Também tem acesso ao modo de suspensão do vício.

- Modo de suspensão

Posição ON, extinção do vício após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo - O som.

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Durante a navegação, pode aceder diretamente a este menu pressionando o botão "M".

T°C, predefinida min - max		
Posição	Humidade recomendada min - max	Utilização
 Regeneração	170°C 70% de vapor	Regenerar o pão do dia anterior. Recomendado para baguetes, pão, pão em bola e croissants.
 Grelha ventilada tradicional	150°C 130°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recomendado para gratinar enquanto mantém alguma humidade no interior da preparação, ideal para, por exemplo, gratinados como massas, para não secar a preparação por baixo.
 Vapor tradicional	200°C 150°C - 275°C 20% 20% - 80%	Recomendado para legumes, nomeadamente tomate ou surgele recheada, por exemplo, as que precisam de humidade e ventilação para não secarem.
 Calor ventilado com vapor	150°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recomendado para cozedura suave de carne (>70° no centro) como pato, vaca ou vitela.
 Vapor 100%	100% 50% - 100%	Para cozinhar apenas a vapor.



Atenção:

O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças. Não deve ficar no fluxo do vapor.

5 MODO DE COZEDURA MANUAL



*Preaqueça o forno vazio antes de qualquer cozedura.

Posição	T°C predefinida mín - max	Utilização
 Calor combinado**	205°C 35°C - 180°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Calor ventilado***	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Tradicional **	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 COZEDURA ECO*	180°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada **	150°C 100°C - 250°C	Avés 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 trinar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado **	160°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, sanduichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016, para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Posição	Temperatura indicada: Utilização min - max	
 Manter quente	50°C 35°C - 100°C	Recomendado para levar a massa para pão, broche, etc. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquecer pratos, descongelar).
 Descongelar	55°C 35°C - 75°C	Ideal para alimentos congelados (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).
 Desidratar	60°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Consulte a tabela específica na pág. 18.

 Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

 **Conselho de poupança de energia:**
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver selecionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Fundo ventilado, pressione a maneta para validar, e inicia-se o pré-aquecimento, um sinal sonoro assinala que o forno alcançou a temperatura recomendada, pode colocar o prato no forno, na altura aconselhada.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozedura (temperatura, duração da cozedura e início diferido), consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver selecionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Selecione a temperatura e depois, valide;
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

PERCENTAGEM DE VAPORE

Para cozeduras combinadas



o forno recomenda uma percentagem ideal de vapor.

Para modificar, selecione o símbolo de vapor e valide.

Introduza a nova percentagem de vapor (entre 20 e 80%) girando a maneta e depois, valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode inserir a duração da cozedura do seu prato selecionando a duração e depois, insira a duração da cozedura girando a maneta e depois, valide.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (calda) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o fim da cozedura e valide.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide. A hora de fim de cozedura fica indicada.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar a duração nem a hora de fim.

Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo "Paragem de uma cozedura em curso").

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

Selecione "STOP".

Continue selecionando "SIM" e depois, valide ou selecione "NÃO" e valide para continuar a cozedura. Pode também parar a cozedura com uma pressão longa no botão de paragem do forno.

6 CONSELHOS DE COZEDURA



FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.



Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escoe e seque.

Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o secador de nível 1 (se tiver várias grelhas, use as encaixas 1 e 3).

Volte os alimentos mais secantes 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 rodetas de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	60°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	60°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, brancassecas	60°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
Seterraba laminada	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	8	1 ou 2 grelhas

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

No modo AUTO, encontrará uma série de receitas variadas classificadas por categorias que poderá cozinhar de diferentes maneiras. A inteligência do forno sugere automaticamente um modo de cozedura pré-seleccionado ou alternativas a seleccionar facilmente na interface de navegação.

IA

Este modo selecciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Para alguns alimentos, podem ser indicadas determinadas configurações (peso, dimensão...).

COZER A VAPOR

Selecione o modo "cozedura a vapor" para uma receita clássica associada à receita a vapor para a qual precise da assistência do forno.

Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função "AUTO" girando o manipulô e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

- Carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas.

Selecione o parâmetro desejado girando o manipulô e depois, valide.



Recomendação

100%: receitas auto 100% vapor

30%: receitas auto associadas com um aporte de 30% a 80% de vapor



Recomendação

Para toda as cozeduras, antes de inserir o prato, o forno indica o nível onde deve inserir o prato

CARNES	IA	COZER A VAPOR
ESCALOPES DE PERU		100%
PEITO DE FRANGO		100%
SOLO DE VITELA		30%
PERNA DE PORCO		100%
TERREIRA DE CARNE	0	
COQUELETA DE BORDADO	0	30%
COQUELETA DE VITELA	0	
ASSADO DE VITELA	0	30%
JOELHO DE PORCO	0	
JOELHO DE PORCO	0	
FILE MIGNON		30%
JOELHO DE PORCO ASSADO	0	30%
JOELHO DE VACA ASSADO	0	
FRANGO	0	30%
FRITO	0	30%
WAGYU DE PORCO	0	30%
COXA DE PERU	0	

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



Recomendação

100%: receitas auto 100% vapor

30%: receitas auto associadas com um aporte de 30% a 80% de vapor

PEIXE	IA	COZER A VAPOR
FILETE DE PEIXE FRESCO		100%
TRUTA	0	100%
SALMÃO	2	100%
PEIXES GRANDES	0	100%
PEIXES PEQUENOS		100%
ROSAUO		100%
LACOSTA	2	
TERRINA DE PEIXE	0	10%
SALMÃO NA CAPOTEIRA		10%
MANILHÕES		100%
AMÉIORES		100%
CAMARÕES		100%
LACOSTOIS		100%

PRATOS	IA	COZER A VAPOR
LEGUMES RECHAGÉS	0	10%
TOMATES RECHAGÉS	0	10%
CASACHAS	0	10%
TARTIFlette DE QUEIRO	0	
TARTIFlette SAISON	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
SALADES GRATINADAS	0	10%
SOUPES		10%
CRAPOTE DE LEGUMES	0	
LEGUMES EN CONSERVE		10%
ROSTIS		10%
FRUITS FRESQUES		10%
FRUITS CONGELÉS		10%

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



Recomendação

100% receitas auto 100% vapor

30% receitas auto associadas com um aporte de 30% a 60% de vapor

LEGUMES	IA	COZER A VAPOR
COUS DE SAUTÉAS		100%
BRITANAS		100%
GENOURAS		100%
PEIXO ASSADO		100%
SECOULES		100%
COUVE-FLEUR		100%
BITATES		100%
ALHO-PRIMÓES		100%
OURGOTS		100%
ALBÓDIA		100%
ESPARGOS		100%
ALHO		100%
ALBÓDIA-VERMELHA		100%
ACEITAS		100%
ESPINACOS		100%
ALHO-ORFAS		100%

PÃO E MASSAS	IA	COZER A VAPOR
MASSA CONGELADA		10%
PÃO NÃO-COZIDO		10%
BRIOCHE	1	
SPAGHETTES	1	10%
PÃO	1	10%
MASSA QUEBRADA	1	
MASSA POL-VADA	1	

7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



Recomendação

100%: receitas auto 100% vapor

30%: receitas auto associadas com um aporte de 30% a 60% de vapor

SOBREMESAS	IA	COZER A VAPOR
molim. f.ª de leite		10%
molim. cremos		10%
molim. de leite		10%
geléias	10	10%
molim. de maçã	10	10%
molim. quatro quartos		10%
molim. melão	10	10%
molim. de chocolate	10	
molim. de leite	10	
crème de fruta	10	
trate de frutas	10	
arroz doce	10	
quiches	10	10%
massa de bolos	10	
molim. f.ª	10	

• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA

A função "AUTO" selecciona o modo de cozedura apropriado em função do alimento a preparar.

COZEDURA IMEDIATA

→ Selecciona o modo "AUTO" quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas).

Em função do prato seleccionado ou do estado do forno (já quente), o modo IA propõe um peso por defeito que deverá ajustar se necessário antes de validar. O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada. Insira o prato e valide.

→ O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado. O seu ecrã indica que o prato está preparado.

 Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

• 8 OUTRAS FUNÇÕES

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA (CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No fim da cozedura do modo manual ou Auto, o forno propõe três opções para se adaptar ao resultado esperado: CROCANTE, MANTER QUENTE, ADICIONAR 5 MIN, 5 MIN.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função "Crocante". Selecciona uma função de cozedura, ajuste a temperatura e programe uma duração da cozedura. Em seguida, seleccione a função "Crocante" e valide pressionando a maneta.

A cozedura começa. Um símbolo  aparece na parte inferior à direita do ecrã e a grelha começa a rodar automaticamente durante os 5 últimos minutos da cozedura.



Nota:

A opção "CROCANTE" pode ser configurada no início da cozedura, durante a cozedura e no final da cozedura programada.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode seleccionar a opção "MANTER QUENTE", o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode seleccionar a opção "ADICIONAR 5 MIN" no final da cozedura com duração programada. Ao ativar "ADICIONAR 5 MIN", o forno retoma das configurações do modo de cozedura e da temperatura durante 5 minutos; reconduzíveis se necessário.

• 8 OUTRAS FUNÇÕES



FAVORITOS

DISPONÍVEL PARA OS MODOS MANUAL E AUTO

A função de "FAVORITOS" permite memorizar 3 modos de cozedura manual e 3 modos de cozedura automática que faça frequentemente.

Numa cozedura manual, pressione a manete e selecione "Adicionar aos favoritos" girando a manete. Para memorizar, pressione para validar.

A sua cozedura foi gravada em "FAVORITO MANUAL 1".

Confirme novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se os 3 favoritos já tiveram sido utilizados, qualquer nova memorização substituirá o favorito que seleccionou.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- Selecione a função "TEMPORIZADOR" girando a manete e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manipulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

9 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize crelhas abrasivas nem esfregonas.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Parades laterais com socas de Marmarito.

Levante a parte anterior do encaixe de fitamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe firmemente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos laterais dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e sabonete da loja.



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 a ruptura do vidro.

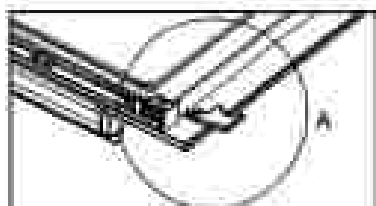
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma tábua em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Para retirar o painel e o vidro, proceda da seguinte forma:

insira o batente no seu local **A** à direita, previsto para o efeito.



Alavanque o conjunto antes de desencapar o painel e o vidro. Efetuar a mesma operação no lado esquerdo.



9 CONSERVAÇÃO

Retire o pátrel e o vidro.
Retire o conjunto dos vidros interiores da porta, girando-os.

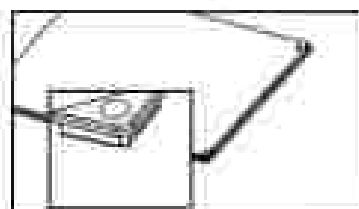


Este conjunto é composto por 2 vidros, o primeiro tem 2 batentes de borracha nos 2 centros laterais.

Limpe o vidro com a ajuda de uma esponja macia e detergente da loiça.
Não imerja o vidro em água.
Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não persca pelo.
Após a limpeza, substitua o primeiro vidro da porta.

Reposicione os 2 batentes a preso em borracha sobre as caixas laterais do 2º vidro.

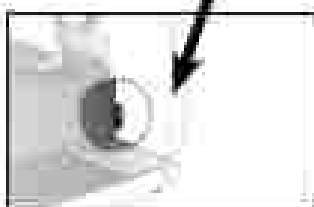
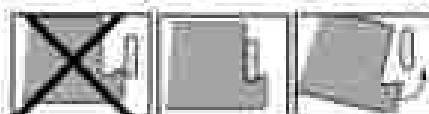
Em seguida, substitua o 2º vidro da porta, posicionando-o sobre o primeiro.



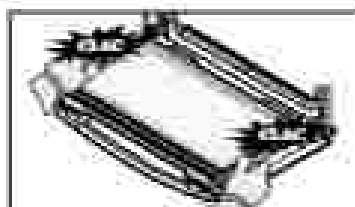
Substitua o conjunto dos painéis de vidros exteriores da porta.



Tenha cuidado para colocar o pátrel sobre a orlaagem ao lado da dobradiça.



Encaxe o pátrel apertando-o juntamente com a porta. Não apoiar unicamente sobre o pátrel.



O seu aparelho está novamente operacional.

9 CONSERVAÇÃO

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA



FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)

A Retire os acessórios do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas desmontáveis, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

Este forno está equipado com uma função de limpeza por pirólise.

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos sapecos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desarmar a porta.

EFETUAR UM CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Existem dois ciclos de pirólise. As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas.



Pirólise ECO: em 1h30m para uma limpeza que permite um ganho de energia.



Pirólise Turbo: em 2h00 para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

LIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adequado, por exemplo, Pirólise Turbo, e depois, valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, passa 0:00.

Decorre uma fase de arrefecimento após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.

A Quando o forno estiver frio, use um pano húmido para rebrilhar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura a sua escolha.

LIMPEZA COM ARRANQUE DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo de cozedura.

- Ajuste a hora de fim da pirólise que quiser com a maneta e depois, valide. Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine a hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, para o forno premindo o botão .

9 CONSERVAÇÃO



FUNÇÃO DE DRENAGEM (do depósito de água)



Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura:

Não obstante, a drenagem pode ser efetuada fora das cozeduras.

Para tal, seleccione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Seleccione o ciclo "Drenagem" e depois valide. A gaveta abre-se.

- Escolha uma das 2 drenagens: SPEED ou COMPLETE (ver detalhe a seguir) e proceder da mesma forma que para uma drenagem automática em fim de cozedura.

A drenagem automática em fim de cozedura.

No fim de cada cozedura a vapor, recomenda-se drenar o depósito.

Pode decidir não fazer esta drenagem seleccionando "Recusar" e validando, ou escolhendo "Aceitar" e validando.

Em seguida, seleccione uma drenagem SPEED ou uma drenagem COMPLETE e valide.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.

Drenagem SPEED:

Unicamente no caso em que o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.

Drenagem COMPLETE:

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de 2 a 3 minutos, aproximadamente.

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água.

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

Depois de terminada a drenagem, o ecrã indica 0 m 2 s. Vá a fechar manualmente a gaveta.

9 CONSERVAÇÃO



FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (da caldeira a vapor)

A descalcificação é um tipo de limpeza que elimina o calcário da caldeira.

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando o forno sugerir "descalcificação recomendada", pode decidir não o fazer selecionando "Recusar" e validando.

Tem a possibilidade de efetuar 5 ordens antes de as funções "com vapor" deixarem de poder ser efetuadas. Se aparecer a mensagem "descalcificação obrigatória", é imperativo fazê-la e escolher "Aceitar", e validar.



Atenção

Quando o visor indicar "descalcificação obrigatória", deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.

Para iniciar uma descalcificação, seleccione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Seleccione o ciclo "descalcificação" e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

ETAPE 1: DRENAGEM

- Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água e valide.

- O ciclo "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPE 2: LIMPEZA

- Verta 110 ml de vinagre de vinho branco no depósito.

- Volte a fechar a gaveta manualmente. O ciclo "Limpeza" começa com a duração de 30 minutos. No fim do ciclo, o depósito abre-se automaticamente.

ETAPE 3: ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de "enxaguamento" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPE 4: DRENAGEM

É necessária uma segunda lavagem: encha novamente o depósito de água até ao nível MAX.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

No fim do ciclo, a descalcificação termina.

Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.

9 CONSERVAÇÃO



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



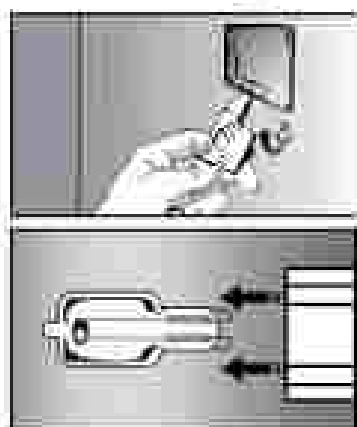
Atenção

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada

25 W, 220-240 V~, 300°C GE

Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficiência energética G.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando o setar se fundionar. Primeira, desmonte o encaixe lateral esquerdo.

A lâmpada pode ser apertada no interior do forno.

Alavanque o visor com a ajuda da caixa de plástico para o retirar.

Substitua a lâmpada (utilize uma luva de borracha que facilitará a desmontagem) e depois, volte a colocar o visor.

Volte a ligar o forno.

10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
- "AS" aparece no visor (sistema Auto Stop).	Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.
- Código de avaria que começa por "F".	O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
- O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ao se o fuelveir da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo "DEMO" (ver menu de ajustes).
- A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fuelveir. Verifique se o forno está bem ligado. Ver capítulo de substituição da lâmpada.
- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno parar.	É normal, pois pode funcionar até uma hora após a operação para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.
- Há água no fundo do forno.	A bandeira está calcificada. Siga o procedimento de "DESCALCIFICAÇÃO". Se a avaria persistir, contacte a 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" presta no visor.	Avaria no bloqueio da porta, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

**TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO DE ACORDO COM A NORMA IA
EN 60350:**

Teste	Sequência de cozedura	T°C	Encaixe	Tempo	Observações
Areados (8.4.1)	Calor ventilado	166	2	18-20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200	2	20-23 min	Placa de pastelaria - Liskum
	Calor ventilado	166	3 / 1	22-25 min	Forno pré- aquecido - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Petis gâteau (8.4.2)	Calor ventilado	166	2	22-25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160	3 / 1	22 min	Forno pré- aquecido - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Pão-de-ló (8.5.1)	Calor ventilado	170	1	35-40 min	Forno pré- aquecido, forma sobre a grelha + 5 min. com o forno apagado sem pré- aquecimento
	Tradição	175	1	45 min	2 níveis (não apósíveis)
Tarte de maçã (8.5.2)	Combinação	180	1	50-55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180	3 / 1	50-55 min	Forno pré- aquecido - Prato esmaltado no 1º andar
Superfície de grelha (8.1)	Grelha forte	P4	2	2-3 min	Pré-aquecimento 5 min. Pão na grelha Porta fechada



RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА,

Вы приобрели изделие De Dietrich. Ваш выбор демонстрирует вашу
высокую требовательность и стремление наслаждаться жизнью по-французски.

Компания De Dietrich, использующая технологические наработки за 300 лет,
создает изделия, сочетающие в себе красивый дизайн, эксклюзивность и новизну,
ради развития кулинарного искусства. Наши приборы производятся из
благородных материалов и имеют статус безупречного качества.

Мы уверены, что это высококачественное изделие позволит поклонникам
кулинарии применить все свои таланты.

Отдел по работе с клиентами компании De Dietrich готов ответить на все ваши
вопросы и предложения, ведь удовлетворенность клиентов — это наш приоритет.
Благодарим за доверие и надеемся, что наша модель станет вашим верным
помощником на кухне.



Компания De Dietrich стремится постоянно совершенствовать
свое производство во Франции, а именно в Орлеане
и Бандоле, увеличивая исключительную технологию и
изделия превосходного качества. Большинство наших
электроприборов имеют сертифицированный логотип Origine
France Garantie (гарантированное место происхождения)

товара — Франция. Это знак, который подтверждает, что изделие было
изготовлено во Франции.

Он гарантирует не только качество и долговечность наших приборов, но и их
аутентичность, то есть указывает точное и конкретное место их происхождения.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ	4
1 УСТАНОВКА	5
Выбор места и установка	5
Электрическое подключение	6
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	7
Страна окружающей среды	7
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	8
Панель управления и дисплей	8
Блок-схема кнопки	9
Принадлежности (в соответствии с моделью)	10
Специальный пропеллер для приготовления продуктов питания исключительно на пару	10
Сетка для заполнения	11
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА	12
Первый запуск	12
Меню настроек (в соответствии с моделью)	13
5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
Начало приготовления	15
6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	17
Функция деаэрации	17
7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19
Списание автоматического режима	19
Списание каталогной книги	19
Начало автоматического приготовления	23
Обычный режим приготовления	23
8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	24
Вероятно окончание приготовления (в зависимости от способа приготовления)	24
Удобное	25
Функция таймера	25
9 УХОД	26
Чистка и уход	26
Самочистка при помощи пиролиза	28
Функция опустошения	29
Функция очистки от запаха	30
Защита от детей	31
10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	33

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.



Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 3 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Перед началом пиролитической очистки духового шкафа извлеките из него все принадлежности и удалите основные латки и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы. Рекомендуется не подпускать к устройству детей.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе. Для снятия стекла и лампочки используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

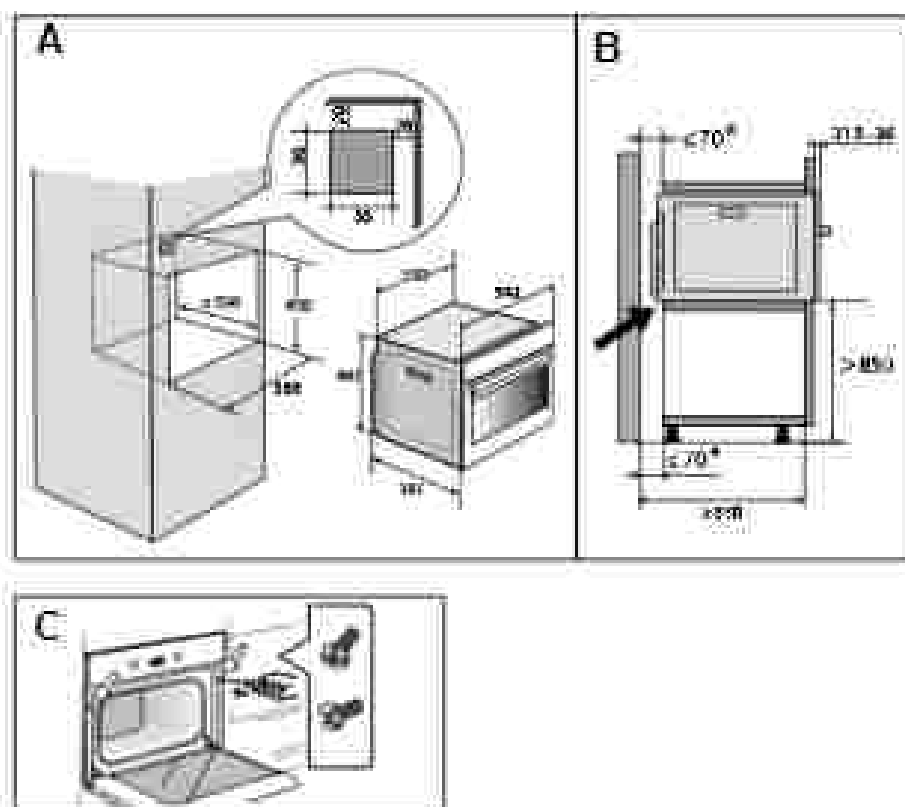
— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для очистки стеклянной двери духового шкафа, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы очистки паром. Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ



На схеме указаны размеры мебели, необходимые для духового шкафа. Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (рис. А) или над ней (рис. В). Внимание! Если мебель не имеет задней стенки под рабочей поверхностью или над ней, расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм (рис. С). Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 30 x 30 мм для кабеля питания.

Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание повреждения дерева. Заверните духовой шкаф с помощью 2 винтов. Установите резиновые упоры на место.



Рекомендация

Чтобы убедиться в правильности установки, обратитесь к специалисту со специальным прибором.

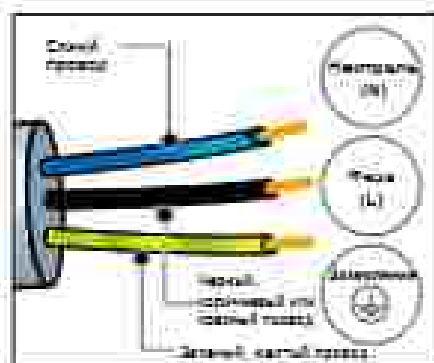
• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками (земление + L + N) (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В посредством стандартной розетки (IEC 60363 либо эквивалентного устройства) в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) присоединен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Значение клеммы предохранителя должно составлять 16 ампер.

Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или травмы, вызванные отсутствующим, неправильным или неправильным заземлением или несоответствующим подключением.



Внимание!

Для подключения прибора требуется внести изменения в электропроводку вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий предохранитель с линии подключения духового шкафа.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Посоветуйтесь об окружающей среде, участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующий специальный контейнер.



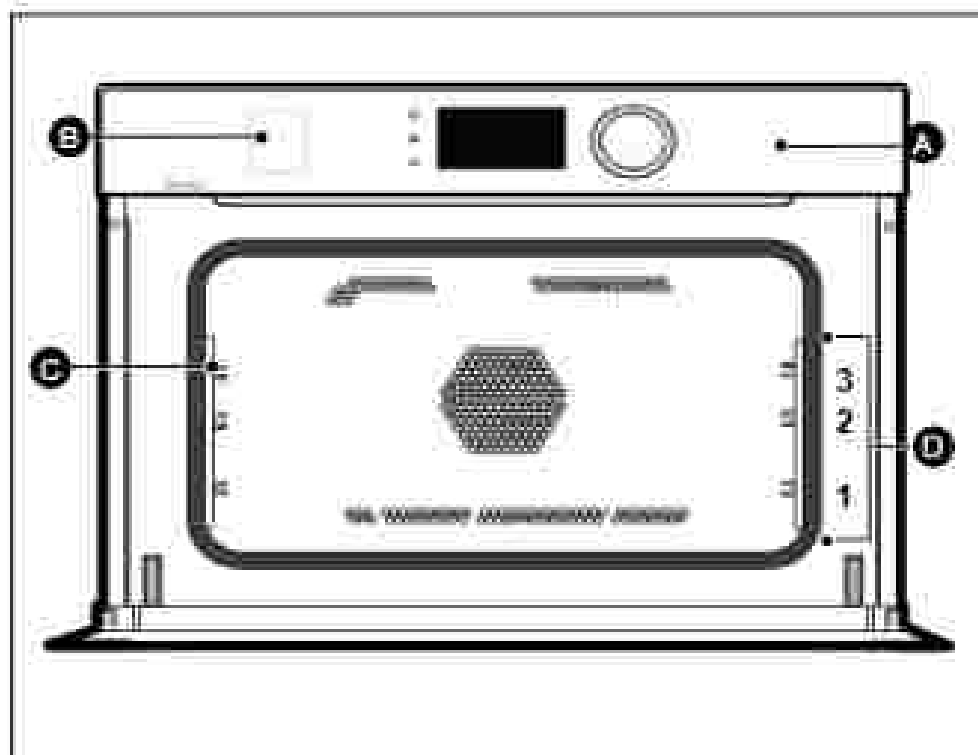
Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На нем нанесен логотип, указывающий на то, что быстрое использование прибора не следует выкидывать с другими отходами.

Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями законодательства и требованиями Европейской директивы об утилизации

электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшее к вашей зоне точки сбора приборов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

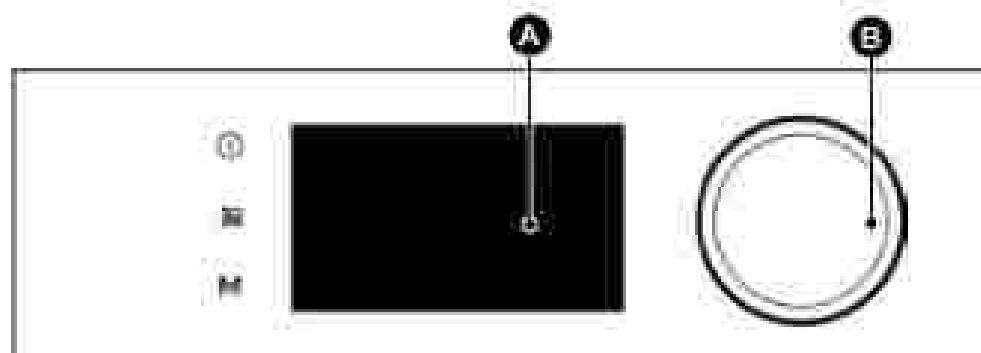


- A** Панель управления
- B** Отсек заполнения резервуара с водой*
- C** Петля
- D** Проводная решетка (3-я полка сверху)

* Для заливки воды. Рекомендуется во время восстановления прибора

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)



Кнопка возврата (краткое нажатие), открытие отсека пара (длительное нажатие)



Кнопка неиспользованного доступа в РЕЧАСОВУ режиму



Дисплей



Вращающаяся ручка с нажимом по центру (кальцийная)

• поворачивая ее, можно выбрать программу, увеличить или уменьшить значение

• подтверждать каждое действие нажатием на центр кнопки

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата, **M** и **M** и удерживайте до появления сигнала  на экране

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

ПРИМЕНЕНИЕ. Только кнопка остановки  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата, **M** и **M** и удерживайте их до исчезновения сигнала звукового знака  с экрана.

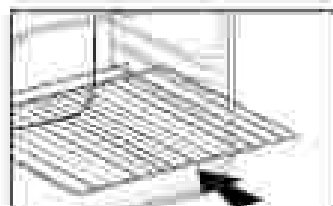
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию.

На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (нагрев непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональное блюдо толщиной 48 мм.

Вставляется в нагревательные под решеткой. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса, его можно также использовать, пропуская капли жира, для приготовления на водяной бане.

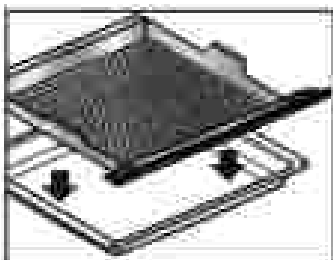


СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ПАРУ

1- Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсатом.

2- Многофункциональное блюдо толщиной 48 мм для сбора конденсата.

Установите перфорированное блюдо из нержавеющей стали на многофункциональное блюдо и вставьте их вместе на уровень 1.



Внимание!

Использовать для приготовления продуктов питания исключительно на пару. Не использовать в прочих режимах приготовления продуктов питания. Перед каждой паровой жаркой блюдо из духовки.

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

Заполнение резервуара водой

Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой.

Емкость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинационного с паром приготовления отсек закрывается автоматически.

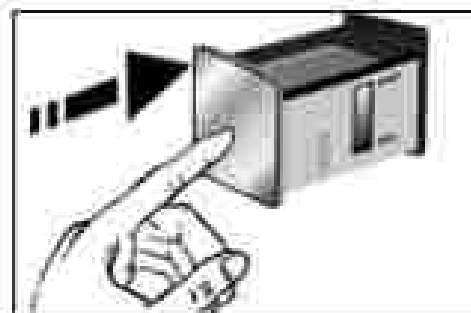
Закройте резервуар.

Убедитесь, что резервуар заполнен до уровня максимального уровня.

В этом состоянии отметка максимального уровня, которая видна сбоку отсека.

После этого действия закройте отсек, нажав его ручку.

Ваш духовой шкаф готов к использованию комбинационного с паром приготовления.



Рекомендация

После заполнения водой резервуара требуется несколько секунд для стабилизации уровня воды.

При необходимости скорректируйте уровень.



Внимание!

Не используйте замоченную или осминерализованную воду.



Внимание!

После каждого приготовления обязательно сливайте воду. Продолжительность цикла автоматического опустошения составляет около 3 мин. См. главу «Уход. Функция опустошения».

• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройка времени

Последовательно настройте часы и минуты, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш цифровой дисплей показывает время.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

В главном меню выберите функцию **НАСТРОЙКИ**, повернув ручку и подтвердив вход. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Управление замочком

Вам предлагается два выбора настроек. В положении ВКЛ, дисплей светится во время всего приложения (кроме функции ЗНО). В положении АЗНО дисплей дважды таймет по истечении определенного времени приложения. Выберите положение и подтвердите.

ВРЕМЯ

Изменение время в часах подтвердите, затем нажмите кнопку и еще раз подтвердите. Если ваш цифровой дисплей подключен к источнику питания, время автоматически автоматически. Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения.

- Режим ожидания

в положении ВКЛ, дисплей выключается через определенное время.

в положении ОТКЛ, экран снижается через определенное время. Зага

При нажатии кнопки ваш цифровой дисплей издаст звук. Для сохранения этой функции выберите ВКЛ, в противном случае для ее отключения выберите ОТКЛ, затем подтвердите.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию цифровой дисплей настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ), режим предоставления моделей в магазине, ваш цифровой дисплей не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы во время поездки в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить код, отображаемый на экране диагностики.

Функция «Перезагрузка» позволяет перезагрузить устройство в нормальном состоянии.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления. Во время нагрева вы можете напрямую перейти в этот режим, нажав кнопку «МН».

Рекомендуемая Т.С. от минимальной до максимальной		
Положение	Рекомендуемая влажность от минимальной до максимальной	Применение
 Восстановление	170 °C 75 % пара	Восстановить свежесть свежего хлеба. Рекомендуется для багетов, буханок хлеба, брусочков и карасиков.
 Партурбокриль	190 °C 180–260 °C 20 % 25–30 %	Рекомендуется для создания корочки у хлеба, особенно для домашнего хлеба. Идеально подходит, например, для запекания торта или заправки из мажонных изделий, чтобы не высохнуть блюдо сразу.
 Пар конвекция	200 °C 180–275 °C 20 % 20–30 %	Рекомендуется для овощей, в том числе, например, для фаршированных помидоров или кабачков, которые требуют влажности и вентиляции во время приготовления, во избежание высыхания.
 Пар вентиляционный нагрев	190 °C 180–260 °C 20 % 20–30 %	Рекомендуется для приготовления жареного мяса (с 70° в середине), например, утки, гусиной или теленка.
 Пар 100%	100 % 80–100 %	Для приготовления кондитерских изделий на пару.



Внимание!

Во время приготовления пищи нагревается. При открытии дверцы выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей. Не устанавливайте приборы сразу после.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Важно! Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф.

Параметры	Рекомендуемая t °C от минимальной до максимальной	Применение
 Комбинированный нагрев*	200 °C 55–180 °C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, картофеля в керамической посуде.
 Конвектор**	180 °C 55–360 °C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим**	200 °C 55–375 °C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, картофеля в керамической посуде.
 Режим 360°	180 °C 55–375 °C	Этот режим позволяет экономить энергию на время в процессе приготовления. В этот период эффективность приготовления пищи может снизиться без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль**	180 °C 100–350 °C	Для приготовления пищи со всех сторон, сочной внутри. Установите на миним. нагревательные элементы гриля для создания жара. Режим рекомендуется для приготовления мяса или рыбы, для обжаривания или запекания. Временный контроль температуры с помощью датчика температуры готовки рыбы филе.
 Вентилируемый верхний гриль**	180 °C 75–350 °C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, картофеля в керамической посуде.
 Изменяемый гриль	4 1–4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле овощей, сосисок, хот-догов, хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

*Режим приготовления выпалывает в соответствии с инструкциями стандарта EN 60335-1: 2013 для демонстрации соответствия требованиям европейского электрических приборов по регламенту European Conformity (CE/BSI/2014).

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порожения	Рекомендуемая T °C от минимальной до максимальной	Применение
 Паро- грев	50 °C 55–100 °C	Рекомендуется для поджигания теста для выпечки хлеба, сэндвичей, булочек, лепешек. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °C (приспособление для разогревания тостов, разморозки).
 Разморозка	35 °C 35–75 °C	Идеально подходит для нежных продуктов (рыбных с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, птицы и т. д. осуществляется при температуре 50 °C (если нужно разместить на решетке, а под решетку установить флюид для стекания сока).
 Дегидратация	55 °C 55–85 °C	Последовательность действий: порезанные кусочки осуществлять дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и травяных растений. См. соответствующую таблицу стр. 12.



ни в коем случае не кладите фольгу прямо на дно, поскольку нагреваемое тепло может повредить эмаль.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не рассеивать тепло.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выберете и подтвердите функцию приготовления, например Для подтверждения выбора, вентиляционного шкафа нажмите кнопку. И начнется обзорное духового шкафа, звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагреет до заданной температуры, и вы можете поставить поставлены в печь на рекомендованный уровень.

Примечание. Некоторые параметры можно изменить до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и заданную температуру), см. следующие разделы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного типа приготовления духовой шкаф посоветует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите температуру, затем подтвердите.
- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

Для приготовления некоторых блюд



духовой шкаф вентиляционный идеальное процентное соотношение пара.

Чтобы его изменить, выберите влажность, затем подтвердите.

Повернув ручку, верните новое процентное соотношение пара (от 20 до 80 %), затем подтвердите выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления блюда, выбрав настройку продолжительности, затем ввести продолжительность приготовления, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

Когда вы выставите продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы хотите, чтобы приготовление началось позже, вы можете изменить время окончания приготовления.

- Выберите окончание приготовления и подтвердите.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Время окончания приготовления остается на дисплее.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительности, ни время окончания приготовления.

В этот момент, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, оставьте процесс приготовления (или сразу «Останов выполненного приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для остановки выполняемого приготовления нажмите ручку.

Выберите STOP

Подтвердите, выбрав ДА, затем подтвердите еще раз, или выберите НЕТ и подтвердите для выполнения приготовления. Вы также можете остановить приготовление, выполнив длительное нажатие кнопки выключения духового шкафа.

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

Дегидратация — один из самых древних способов хранения продуктов. Целью является удаление всей или части содержащейся воды из продукта, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, витамины и другие вещества). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и скорости в использовании при регидратации.



Используйте только свежие продукты. Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите насухо.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сложите равномерно выложить разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, оставьте их на уровнях 1 и 3).

При сушке очень сочные продукты пересушите их несколько раз. Сведения, приведенные в таблице, могут использоваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его площади, толщины и содержания влаги.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежность
Семячковые фрукты (кубонам толщиной 1 см, 100 г на решетке)	60 °C	5–8	1 или 2 решетки
Коричневые плоды (яблоки)	60 °C	8–10	1 или 2 решетки
Сладкие корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	60 °C	6–8	1 или 2 решетки
Грибы, тонкими пластинами	60 °C	3	1 или 2 решетки
Помидоры, нарезанные, ананасы, бананы	60 °C	8	1 или 2 решетки
Красная фасоль тонкими пластинами	60 °C	8	1 или 2 решетки
Травы	60 °C	8	1 или 2 решетки

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, спроектированных по авторским, и готовить разными способами. Интеллектуальный духовой шкаф автоматически предложит вам предварительно заданный режим приготовления или альтернативные варианты, которые можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

III

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Для некоторых продуктов необходимо задать определенные параметры (вес, размер и т. д.).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ

Выберите режим «Приготовление с паром» для классического рецепта с использованием пара, для приготовления которого вам необходимо духовой шкаф.

Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф установит наиболее подходящие параметры.

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию АВТО, поверните ручку и подтвердите выбор. Вам будут предложены разные категории блюд.

• мясо, рыба, блюда, овощи, хлеб и хлебобулочные изделия, десерты.

Сделайте выбор, поверните ручку и подтвердите его.



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %.

35-55 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 35-55 %.



Рекомендация

При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить просеянный, духовой шнеф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
сосиски из индейки		100 %
куриная грудка		100 %
филе телятины		35 %
свинное филе		100 %
говядина запеченная	0	
баранина запеченная	0	35 %
говядина запеченная	0	
жаркое из телятины	0	35 %
свинная котлетка	0	
свинное филе	0	
филе индейки		35 %
свинное жаркое	0	35 %
говядина жареная	0	
котлета	0	35 %
грудка	0	35 %
грудное филе	0	35 %
сало индейки	0	

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



Рекомендации

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %;

35-55 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 35-55 %

РЫБА	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
Филе свежей рыбы		100 %
Форель	С	100 %
Лосось	С	100 %
Крупная рыба	С	100 %
Мелкая рыба		100 %
Сиган		100 %
Лобстер	С	
Рыбный суп	С	30 %
Тушеный лосось		30 %
Кудри		100 %
Кальмары		100 %
Креветки		100 %
Зангуси		100 %

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
Варьируемые овощи	С	100 %
Варьируемые гарниры	С	30 %
Лазанья	С	100 %
Рыбный суп	С	
Несоленый суп	С	
Омлет	С	
Паштет	С	
Картофельная	С	30 %
Супы		100 %
Креветки из овощей	С	
Кальмарные овощи		100 %
Зангуси		30 %
Свежие стейки		100 %
Запеченные стейки		30 %

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



Рекомендации

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

20 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 20–80 %

ОВОЩИ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ЗЕЛЕНАЯ КАПУСТА		100 %
ГОРОХОВ		100 %
ГОРОХОВ		100 %
СТРУЧКОВАЯ ЗЕЛЕНА		100 %
БРОККОЛИ		100 %
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА		100 %
КАРТОФЕЛЬ		100 %
ЛУК-ПОРЕЙ		100 %
КОВАНУ		100 %
ТЫКВА БИЛЫНОКОВАЯ		100 %
СТАРКА		100 %
СЕЛЕДЕРЬ		100 %
ТЫКВА ОБЫКНОВЕННАЯ		100 %
БЕЛАЯ КАПУСТА		100 %
ЦУКИНИ		100 %
АРТИШОК		100 %

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТЕСТО		20 %
ХЛЕБ ПОЛНОВОЗРОСЛЫЙ		20 %
БЛЮЧКИ	2	
САЛЕТ	2	20 %
ХЛЕБ	2	20 %
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	2	
ПРОМОКШАЯ ВЫПЕЧКА	2	

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



Рекомендации

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

20 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 20–80 %

ДЕСЕРТЫ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
коричневый арахис		30 %
блины, тесто		20 %
ореховый пирог		30 %
яблочный пирог	С	20 %
апельсиновый пирог	С	30 %
яблочный пирог четыре четверти		20 %
ореховый пирог	С	30 %
шоколадный торт	С	
банановый пирог	С	
яблочный чизкейк	С	
яблочный пирог	С	
печенье	С	
кисель	С	30 %
сплошное тесто	С	
крем-шарлотка	С	

• 7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция АЭТО выводит за вас режим приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим АЭТО в главной меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные, десерты).

В зависимости от выбранного блюда или состояния духового шкафа (уже нагрет, режим МН) предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Обратите внимание на время выставке подтвердите и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издает звуковой сигнал и выключится. Дисплей сообщает, что блюдо готово.



Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью МН, необходимо предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф. Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.

• 8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в духовке или электрической духовке духовой шкаф предлагает вам три варианта адаптации для достижения ожидаемого результата: КРУСТЯЩАЯ КРОЧКА, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА и ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН.

КРУСТЯЩАЯ КРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюда с помощью функции КРУСТЯЩАЯ КРОЧКА.

Выберите функцию приготовления, настройте температуру и запрограммируйте время

приготовления. Затем выберите функцию КРУСТЯЩАЯ КРОЧКА и подтвердите выбор нажатием кнопки.

Начинается окончание. В правом нижнем углу экрана отобразится символ . Готовка включится автоматически на последние 5 минут приготовления.



Примечание

Функцию КРУСТЯЩАЯ КРОЧКА можно настроить перед началом приготовления, во время приготовления и в конце запрограммированного приготовления.

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в духовом шкафу)

Вы можете выбрать функцию ДОБАВИТЬ 5 МИН в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции ДОБАВИТЬ 5 МИН духовка возобновляет режим приготовления и настраивает температуру на 5 минут с возможностью продления, если это необходимо.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В конце приготовления вы можете выбрать функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, которая позволит оставить блюда в духовом шкафу, не прекращая его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.

• 8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ



ИЗБРАННОЕ

ДОСТУПНО ДЛЯ РУЧНОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМОВ

Функция ИЗБРАННОЕ позволяет внести в память три автоматических и три ручных рецепта приготовления, которые вы часто используете.

Во время приготовления в ручной или автоматическом режиме нажмите кнопку и выберите «Добавить в избранное», чтобы сохранить в память, нажмите для подтверждения.

Если рецепт приготовления занесен в ИЗБРАННОЕ РУЧНОЙ:

Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если в избранном уже находится три рецепта, вы можете выбрать рецепт, который заменить новым.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенной печи.

- Выберите функцию ТАЙМЕР, нажмите кнопку и подтвердите ввод.

На экране появится 00:00.

Настройте таймер, подтвердите кнопку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

Если вы нажали кнопку во время обратного отсчета, таймер остановится.

ОЧИСТКА И УХОД

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте на чистящих паст, на абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний конец из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задний конец из гнезда. Изложите таким образом 2 проволочные решетки.



ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

Для снятия внутренних стекол деблокируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для чистки посуды, остатки жира на внутренних стеклах.



Предостережения

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для снятия стальной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать, повредить, а стекло может потрескаться.

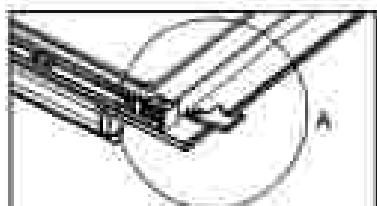
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластиковых ключей, вложенных в пластиковый пакет и поставленных с вашим прибором.



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте упор в подготовленное для него место **A** справа.



Поднимите край дверного каркаса, чтобы отделить каркас со стеклом. Выполните аналогичные действия слева.



9 уход

Вставляйте картридж со стороны

Вставляйте все внутренние стекла двери,
проверив их



Когда входит 2 стекла, у передних — нажмите
2 резиновых упора на двух передних углах

Очищайте стекло с помощью мягкой губки и
раствора для мытья посуды.

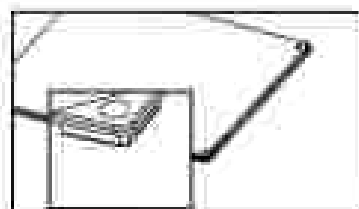
Не царапайте стекло с водой.

Не используйте ни металлический скребок, ни
абразивных губок. Очищайте влажной салфеткой
и полностью высушите тканью.

После очистки поставьте 1-ое стекло в
дверцу.

Установите все внутренние резиновые упоры на
передней углу створки стекла.

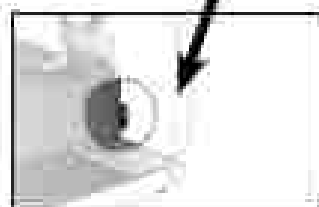
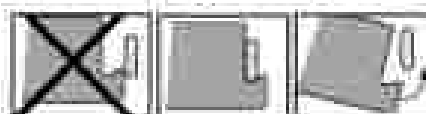
Вставьте картридж на место в дверцу 2-го
стекла, установив его на место.



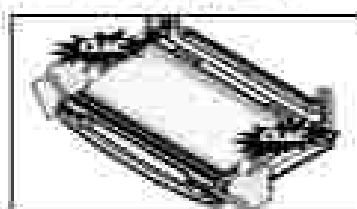
Поставьте картридж вместе с наружными
стеклами в дверцу.



Будьте внимательны, чтобы правильно вставить
картридж на выступ створки и не повредить



Защелкните картридж, потянув его за собой.
Не используйте отвертку на картридж.



Без помощи других работ в работе.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА (капсула)



Перед очисткой пиролизом убедитесь, что все принадлежит к пиролизу. Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом, все несоединяемые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, протекторы для выпечки, хромированные решетки), а также все посуду, были вынуты из духового шкафа.

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом.

Пиролиз — это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают после разбрызгивания жира и брызгания.

Перед тем как приступить к пиролизической очистке духового шкафа, удалите все жирные пятна, которые могли появиться. Удалите остатки жира с поверхности помощью очищенной губки.

Для вашей безопасности очистка осуществляется только после электрической блокировки дверей. Разблокировка дверей невозможна.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПИРОЛИЗОМ

Предлагается два цикла пиролиза. Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить.



Режим пиролиза ECO на 1 час 35 минут для очистки с низким уровнем энергопотребления.



Режим пиролиза TURBO на 2 часа для очистки в глубине камеры духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

— Выберите функцию ОЧИСТКА в главном меню, затем подтвердите.

— Выберите наиболее подходящий цикл очистки, например пиролиз TURBO, затем подтвердите.

Начнется пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что двери заблокированы.

По окончании пиролиза индикатор 0:00.

После каждого пиролиза должна иметь место фаза охлаждения, и ваш духовой шкаф в это время не должен работать.



После охлаждения духовки удалите белый налет влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкции, описанным в предыдущем параграфе.

— Выберите символ приготовления, — настройте желаемое время окончания пиролиза с помощью ручек, затем подтвердите выбор.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и стартер пиролиза откладывается так, чтобы пиролиз закончился во время запрограммированного окончания.

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .



ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЕ (резервуара в воде)



Перед каждым приготовлением вы должны пить воду.

Функция опустошения резервуара может осуществляться на во время приготовления.

Для этого выберите функцию ОЧИСТКА в главном меню, затем подтвердите выбор.

• Выберите цикл «Опустошение», затем подтвердите. Отсчет начинается.

• Выберите один из двух вариантов опустошения: SPEED (БЫСТРОЕ) или COMPLETE (ПОЛНОЕ) вы ниже подробную информацию. Продолжите те же действия, что и для автоматического опустошения в конце приготовления.

Автоматическое опустошение в конце приготовления.

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

Вы можете решить не выполнять опустошение, выбрать «В отключен», затем подтвердите или в противном случае выберите «Я принимаю» и подтвердите выбор.

Затем выберите быстрое опустошение SPEED (БЫСТРОЕ) или полное опустошение COMPLETE (ПОЛНОЕ), затем подтвердите.

Отсчет начинается автоматически для опустошения.

Опустошение COMPLETE (ПОЛНОЕ)

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застаивания воды.

Продолжительность опустошения составляет приблизительно 2-3 минуты.

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум не 1 литр) под сток.

Для начала опустошения подтвердите «да» на экране.

Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

Как только опустошение закончится, на дисплее отобразится 0 м 0 с. Звучит звуковой сток.

Опустошение SPEED (БЫСТРОЕ)

Только в случае, если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ (водонагреватель)

Очистка от накипи — это цикл очистки, при котором очищается бак от накипи.

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда душевой шкаф предлагает вам «рекомендована очистка от накипи», вы можете решить не выполнять ее, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив.

Вы можете приспособить еще 3 раза до того, как функция приспособления на пару перестанет работать. Однако, если показывается «очистка от накипи обязательна», необходимо ее выполнить: и выбрать «Я принимаю», и подтвердить.



Внимание!

Если на дисплее появились «очистка от накипи обязательна», вы немедленно должны приступить к очистке водонагревателя от накипи.

Для запуска очистки от накипи выберите функцию «Очистка» в главном меню, затем подтвердите выбор.

• Выберите цикл «Очистка от накипи», затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически.

Выполняйте этап за этапом.

ЭТАП 1 ОЧИСТКА

• Налейте 110 мл жидкого Белого уксуса в резервуар.

• Закрыйте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка» продолжительностью 30 мин. В конце цикла резервуар откроется автоматически.

ЭТАП 2 СПОЛАСКИВАНИЕ

наполните резервуар водой до уровня MAX.

• Поместите емкость под сток и подтвердите.

Начинается выполнение цикла «Споласкивание» продолжительностью 3 мин 30 с.

ЭТАП 3 СПУСТОШЕНИЕ

необходимо выполнить второй этап споласкивания, затем наполните резервуар водой до уровня MAX.

• Поместите емкость под сток и подтвердите.

Начинается выполнение цикла «Спустошение» длительностью 3 мин 30 с.

По окончании цикла очистка от накипи завершена.

Раздается звуковой сигнал. Закрыйте отсек вручную. Ваш душевой шкаф готов к работе.

ЭТАП 4 СПУСТОШЕНИЕ

• Для сбора воды поместите достаточно большое ведро (минимум на 5 литров) под сток и подтвердите.

• Начинается выполнение цикла «Спустошение» длительностью 3 мин 30 с.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ



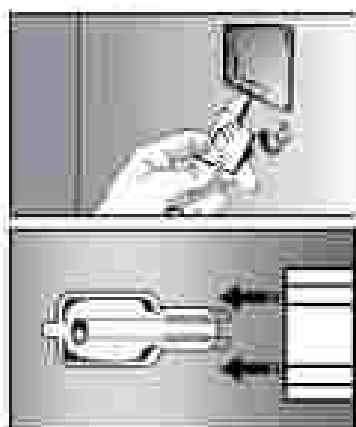
Предостережение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Характеристики лампочки

25 Вт, 220–240 В~, 100 °С, E27

Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности B.



Вы хотите сами заменить лампочку, т.е. она уже не работает. Сначала снимите левую боковую прозрачную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа

Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластикового клина.

Замените лампочку (используйте резиновую перчатку), которая облегчит процесс снятия), затем вновь закрепите осветительный прибор.

Подключите духовой шкаф.

10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответа и решения
- Появляются надписи «A3» (система вентиляции).	Данная функция отображает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите температуру духовки на OSTANOV .
- Код неисправности начинается с «E».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, обратитесь к специалисту минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим DEMO (т.е. не на «настрой»).
- Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после завершения приготовления максимум до одного часа для предотвращения духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.
- На дне духовки появились капли.	На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА от накипи. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.
- Не выполняется очистка дверцы.	Проверьте, закрыта ли дверь. Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уйдет.
- Символ «Блокировка дверцы» мигает на дисплее.	Неисправность блокировки двери, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350

Испытание	Последовательность приготовления	Т°С	Уровень	Время	Замечания
Персональный тест (8.4.1)	Коннектор	+85	2	18-25 мин	Противень для выпечки
	Коннекторный разъем	200	2	20-25 мин	Противень для выпечки (силикон)
	Коннектор	+85	3/4	22-25 мин	Предварительно нагретая печь -Противень для выпечки -Кондиционированная посуда
Маленькие пакеты (8.4.2)	Коннектор	+85	2	22-25 мин	Противень для выпечки
	Коннектор	+60	3/4	22 мин	Предварительно нагретая печь -Противень для выпечки -Кондиционированная посуда
Средний пакет (8.4.3)	Коннектор	+70	4	35-40 мин	Предварительно разогревать духовой шкаф. Форма на расстоянии + 5 мм в кондиционированном духовом шкафу без предварительного нагрева
	Коннекторный разъем	+75	4	45 мин	2 уровня (неприменено)
Большой пакет (8.4.4)	Кондиционированный нагрев	+60	4	50-55 мин	Форма 20 см на гриле
	Коннектор	+80	3/4	50-55 мин	Предварительно нагретая печь -Кондиционированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (8.1)	Гриль рабочей мощности	F9	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин. Клуб на гриле. Закрыть дверцу



SK



VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Práve ste si zakúpili výrobok De Dietrich. Tento výber je prejavom vašich vysokých nárokov a lásky k francúzskemu spôsobu života.

Výrobky spoločnosti De Dietrich, ktoré sú výsledkom viac ako 100-ročného know-how, spájajú spoľahlivosť, autenticitu a technológiu v službách kuchárskeho umenia. Naše zariadenia sú vyrobené z tých najlepších materiálov a majú bezpečnú prevádzku.

Sme presvedčení, že táto vysoká kvalita spracovania určí milovníkom prípravy jedál úplne nový štýl.

V budúcej službe lepšie spokojnosť naše požiadavky odelíme so šéfzákazníkom spoločnosti De Dietrich odpoveď na všetky vaše úžasky a návrhy.

Je nám omnoho väčšou čnosť novým partnerom v kuchyni. Oskupme vám za prístupní ošeru.



Spoločnosť De Dietrich, ktorá má výrobné základy vo Francúzsku, Orléans a Venetie, sa pri návrhovaní svojich vynikajúcich výrobkov neustále snaží o dokonalosť a zachováva si vynikajúce know-how. Niektoré z našich zariadení sú certifikované označením Origine France Garantie, ktoré potvrdzuje, že sú vyrobené vo Francúzsku.

Toto označenie zaručuje kvalitu a dlhú životnosť našich zariadení a zároveň zaručuje ich vysledovateľnosť, pretože poskytuje jasný a objektívny údaj o ich pôvode.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1884

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYMY A PREVENTÍVNE OPATRENIA	4
1 – INŠTALÁCIA	6
Výber miesta a zabudovanie	6
Elektrické zapojenie	6
2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	7
Ochrana životného prostredia	7
3 PREDSTAVENIE RÚRY	8
Otváracie prvky a displej	8
Zamknutie tlačidla	9
Príslušenstvo (v závislosti od modelu)	10
Špeciálny plech na varenie potlavin v 100 % pare	10
Zásuvka na napájanie	11
4 SPUSTENIE A NASTAVENIA	12
Prvé uvedenie do prevádzky	12
Menu nastavenia (v závislosti od modelu)	12
5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA	13
Spustenie varenia	15
6 RADY NA VARENIE	17
Funkcia sušenia	17
7 REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA	18
Predstavenie automatického režimu	18
Predstavenie kategórií jedál	19
Spustenie automatického varenia	23
Rýchle varenie	23
8 ĎALŠIE FUNKCIE	24
Možnosť ukončenia varenia (v závislosti od typu varenia)	24
Odfúbenie	25
Funkcia časovača	25
9 ÚDRŽBA	26
Čistenie a údržba	26
Automatické čistenie pyrolyzou	28
Funkcia vypúšťania	29
Funkcia odstraňovania vpraveného kameňa	30
Výmena svetla	31
10 PORUCHY A RIEŠENIA	32

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČITAJTE 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.



Toto zariadenie je potrebné nainštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Zariadenie sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvierka, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie zapustené, musí byť odolný voči teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pre väčšiu stabilitu rúru pripevnite k nábytku pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie musí byť možné odpojiť od elektrickej siete vďaka montáži vypínača do pevného rozvodu v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie je určené na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a vedomosti, môžu toto zariadenie používať iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa so zariadením nehrali deti. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dohliadnite na to, aby sa so zariadením nehrali deti.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

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 k zariadeniu približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

— Pred pyrolytickým čistením rúry vyberte všetko prislúšenstvo a odstráňte všetky hrubé nečistoty.

Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu zohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití. Dbajte na to, aby sa k rúre nepribližovali deti.

— Pri čistení vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

— Zariadenie nečistíte parou. Neupravujte vlastnosti tohto zariadenia, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

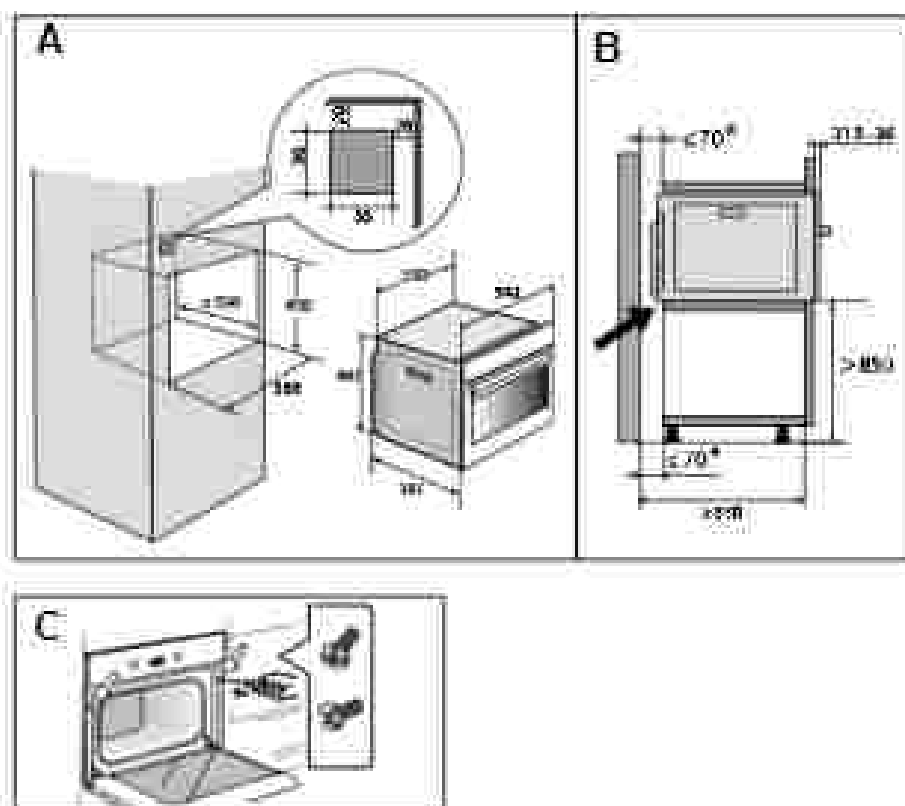
Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

UPOZORNENIE

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Záseh vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie sklenených dvierok a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

• 1 INŠTALÁCIA

VOĽBA MIESTE A ZABUDOVANIA



Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vstavaná rúra. Toto zaradenie možno namontovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. A) alebo do vstavaného nábytku (obr. B). Pozor, ak je spodná časť nábytku otvorená (pod pracovnou doskou alebo vo vstavanom nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je rúra položená, musí byť maximálne 70 mm (obr. C). Keď je nábytok vzhľadom zatvorený, umiestvte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumovú pátku a prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumovú pátku.

Odporúčanie
s cieľom zistiť kompatibilitu inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.

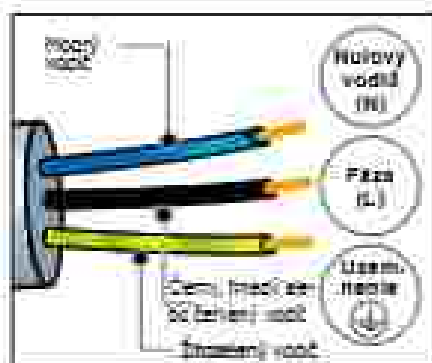
• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Rúru je potrebné zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré je potrebné pripojiť k sieti s napätím 220-240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60063 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa napája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka inštalácie musí mať menovitý prúd 16 ampérov.

Nenesieme zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.



zapojenia zariadenia, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa na rúre vyskytne porucha, zariadenie odpojte zo zásuvky alebo odoberte poistku pripojovacieho vedenia rúry.



Pozor:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Balíace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a vložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Toto zariadenie obsahuje zároveň veľké množstvo recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

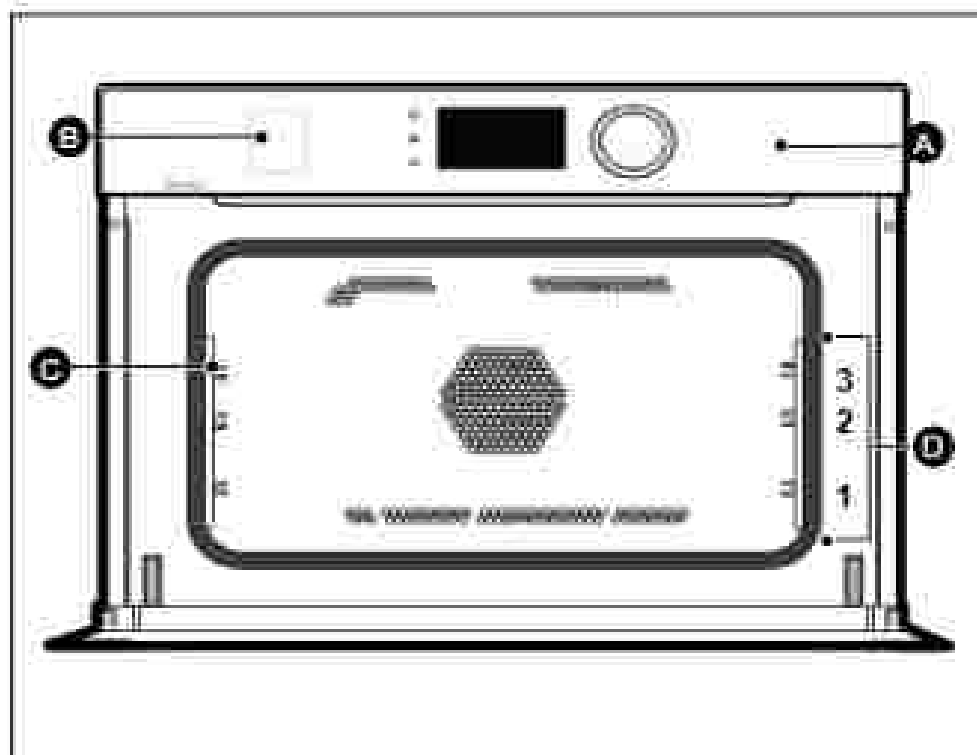
odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

3 POPIS RÚRY

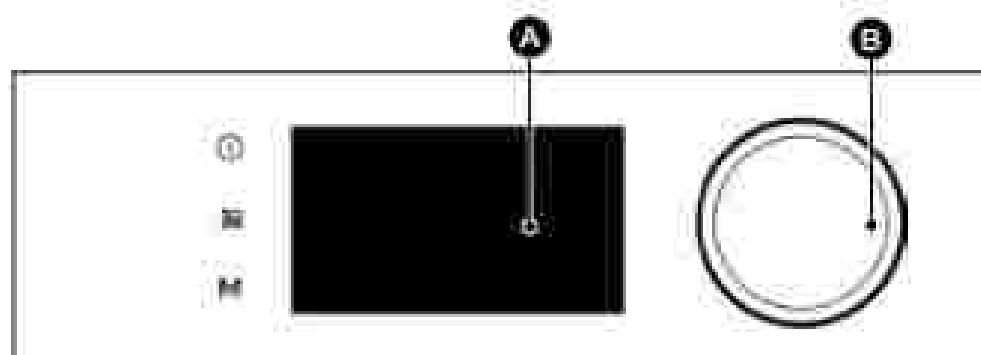


- A** Ovládací panel
- B** Zasuška na napínanie napätia na vodu*
- C** Sveto
- D** Štupňovité držiaky (3 možné výšky)

*Zariadenie je určené pre napätie 230V/50Hz, 16A. V prípade potreby je možné ho napájať aj zo siete 110V/50Hz.

3 POPIS RÚRY

OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



Tlačidlo zastavenia rúry (dlhé stlačenie)



Tlačidlo spán (krátke stlačenie) /
Otvorenie príslušky na paru (dlhé stlačenie)



Tlačidlo priameho prístupu do
MANUÁLNEHO režimu



Displej



Otáčny ovládač so stredovým
tlačidlom (prevýzdnený)

- umožňuje výber programov, zvýšenie alebo zníženie hodnoty otáčaním
- umožňuje potvrdiť každý krok stredovým stlačením

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Súčasne stlačte tlačidlá spán  a M, až kým sa nezobrazí symbol  na displeji

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia 

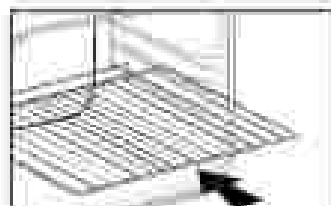
Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte zároveň tlačidlá spán  a M, až kým na obrazovke symbol visacieho zámku  nezmizne

3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

– Bezpečnostná mriežka s ochranou proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a folií s potravinami na prípravu postru alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položenie priamo na ňu). Vložte zádržku proti sklopeniu na dno rúry.



– Misa na viacnásobnú použitie odvápňavaci plech 45 mm.

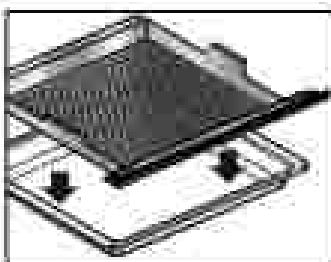
Zalozená do držiakov pod mriežku. Zhrmažňuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



ŠPECIÁLNA MISA NA VARENIE POTRAVIN 100 % PARA

1 – Dierovaná misa z nerištavej ocele, ktorá bráni kontaktu medzi potravinami a vymáčanou vodou.

2 – Misa na viacnásobné použitie s plechom na odvápňovanie 45 mm, ktorý umožňuje zachytávanie vymáčanej vody.



Umiestnite dierovanú misu z nerištavej ocele na multifunkčnú misu a vložte ich na držiak na úrovni 1.



Pozor

Používajte iba s funkciou varenie 100 % na pare. Nepoužívajte s inými varnými režimami. Pred čistením pyrolýzou vyberte plech z rúry.

3 POPIS RÚRY

ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

-Plnenie nádržky na vodu

Pred každým novým pečením v pare nezatvrdnutie naplniť nádržku s vodou.

Kapacita nádržky je 1 liter.

Na začiatku kombinovaného pečenia v pare sa nádržka na naplní otvorí automaticky.

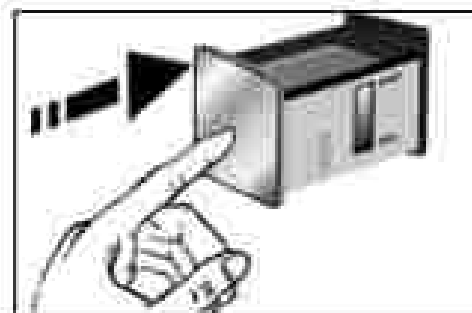
Naplnite nádržku.

Skontrolujte, či je nádržka je naplnená na maximálnu úroveň.

Použite na to značku maximálnej hladiny, ktorá je viditeľná na jednej strane zásuvky.

Po týchto krokoch zatvorte zásuvku jej manuálnym zatlačením.

Rúra je pripravená na vykurovanie kombinovaného pečenia v pare.



Odporúčanie

Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody. V prípade potreby nechajte hladinu ustátiť.

Pozor

Nepoužívajte zmrazenú vodu ani demineralizovanú vodu.

Pozor

Vodu doplňte pred každým varením. Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržba – funkcia vyprazdňovania“.

• 4 SPUSTENIE A NASTAVENIE

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Zvoľte si jazyk

Prí prvom uvedení do prevádzky alebo po výpaku napájania si vyberte svoj jazyk stlačením pačky a pre potvrdenie vašej voľby, stlačte:

- Nastavte čas

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla

Na rúru sa zobrazí čas.

MENU NASTAVENIA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V hlavnom menu zvolíte funkciu „NASTAVENIA“ stlačením ovládača a voľbu následne potvrdíte. Na výber máte rôzne nastavenia:

Príslušovú funkciu zvolíte otočením pačky, potom potvrdíte.

Potom upravíte nastavenia a potvrdíte ich.

- Jaz

Vyberte požadovaný druh jazu

- Správa žiarovky

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie: V polohe ON zostane svetlo svietiť počas celej doby varenia (okrem funkcie ECO). V polohe AUTO sa osvetlenie rúry po určitom čase varenia vypne. Zvoľte si svoju polohu a potvrdíte.

- Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdíte

- Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrevania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nachádza

- Diagnostika

V prípade problému máte prístup do diagnostického menu.

Keď budete kontaktovať servisné stredisko, budú od vás požadované kódy zobrazované v diagnostike.

Možnosť „Reštart“ vám umožní obnoviť pôvodné nastavenia rúry.

ČAS

Zmeňte čas, potvrdíte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrdíte. Ak máte inteligentnú rúru, čas sa aktualizuje automaticky. Zároveň máte prístup na prepnutie displeja do pohotovostného režimu.

- Režim spánku

V polohe ON sa displej po určitom čase vypne.

Poloha OFF, zníženie jasu po určitom čase.

- Zvuk

Prí používaní tlačidla vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP), ak stlačíte tlačidlo OFF (VYP) sa ich deaktiváciu a svoj výber potvrdíte.

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia. Pri prechádzaní môžete priamo vetovať do tejto ponuky stlačením tlačidla „M“.

		T °C odporúčane mini – maxi	
Poloha	Odporúčana výkonnosť mini – maxi	Používanie	
 Regenerácia	170 °C 70 % Para	Čerstvý včerajší chlieb Odporúča sa pre bagety, chlieb, chlebové pečivo a croissanty.	
 Para turbo – grill	190 °C 180 °C – 250 °C 20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa na gratinovanie pri zachovaní malého množstva výkonnosti počas prípravy. Ideálne na gratinovanie, ako sú gratinované cestoviny, aby sa pripravované jedlo pod ním nevyužilo.	
 Tradičné v pare	200 °C 150 °C – 275 °C 20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa pre zeleninu, ako sú pinety paradajky alebo cukety, ktoré potrebujú výkonnosť a obidvoch, aby sa zabránilo ich vysušeniu.	
 Ogriv s ventilátorom a parou	150 °C 120 °C – 250 °C 20 % 20 % – 80 %	Odporúča sa na šetrné varenie mäsa (< 70 °C), ako je kačacie, hovädzie alebo telacie mäso.	
 Para 100 %	100 % 50 % – 100 %	Na varenie výlučne s parou.	



Pozor

Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para začne unikať, keď otvoríte dverku. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti. Dbajte na to, aby ste sa neohrievali v toku pary.

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

 Pred každým pečením rúru predhriajte

Položka	T °C odporúčane (min – max)	Použitvanie
 Zvyškovo kombinované*	205 °C 35 °C – 180 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najmä vloženie do kameninovej nádoby.
 Rotujúce teplo**	190 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčaná pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre väčšie pečená až 3 0 min.
 Tradičné*	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 PEČENIE ECO	190 °C 35 °C – 275 °C	Táto položka umožňuje šetriť energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom**	190 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso: šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Posuňte panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opkanie a pečenie kolen, hovädzich rebier. Na uchovanie priad rybných stiekov.
 Odvetrávaná podkladová doska**	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Variabilný gril	4 1 – 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásky, plátky chleba, krekety položené na mriežku. Pečenie zabezpečuje horný prvok. Gril zahŕňa celý povrch mriežky.

*Režim varenia predpísaný podľa požiadaviek nariadením EN 60335-1: 2014 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ 60335-1: 2014 na energetické označovanie.

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

Poloha	Odporúčaná T °C min - max	Použitvanie
 Udržba za horúca	50 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, brosky, šišky. Forma položená na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 35 °C – 75 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovočné kúsky, krym...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženu pod mriežku na zachytávanie šťavy).
 Vysušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Krok, ktorý umožňuje vysušovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreňové rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku s. 18.



Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadená teplo
tá môže poškodiť izolačnú vrstvu.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

5 REŽIM MANUÁLNEHO VARENIA

SPUSTENIE VARENIA

RYCHLE PEČENIE

Po výbere a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr. Pri odvetranej podkladovej doske stlačíte páčku pre potvrdenie, spustí sa predhrievanie. Zvukový signál oznamuje, že vaša rúra dostala príkazovú teplotu a vy môžete do rúry vložiť jedlo vo výške odporúčaných etáží.

Poznámka: Niektoré parametre sú mantinely pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NA STAVENIE TEPLOTY

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odpovie ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

– Zvoľte teplotu a potvrdte.

– Otočte páčku na zmenu teploty a potom svoj výber potvrdte.

PARNY GENERÁTOR

Pre kombinované varenie 

  rúra vám doporučí ideálny percentuálny pomer pary.

Ak ho chcete zmeniť, zvoľte si symbol pary a potvrdte ho.

Zadajte novú percento pary (od 20 do 80 %) stlačením páčky a potvrdením vášho výberu.

TRVANIE PEČENIA

Čas varenia vášho pokrmu môžete zadať výberom trvania pomocou tlačidla, potom zadajte čas varenia otáčaním páčky a potvrdte.

KONIEC VARENIA

(odložený štart)

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvoľí automaticky. Ak si želáte oneskorené spustenie, tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť.

– Zvoľte ukončenie pečenia a potvrdte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte. Zostane zobrazený koniec doby varenia.

Poznámka: Pelec môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia.

Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trválo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZA STAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Zvoľte „STOP“.

Stlačte tlačidlo „AND“ a výber potvrdte alebo zvoľte možnosť „NIL“ a potvrdte na pokračovanie v pečení. Varenie môžete zastaviť aj stlačením a podržaním tlačidla zastavenia rúry.

• 6 RADY NA VARENIE



FUNKCIA SUŠENIA

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť väčšiu vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, sĺeňkoviny 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 dehydratovať, ich zrelosti, hrúbky a vlnkosti.

ORIENTAČNÁ TABUĽKA NA SUŠENIE POTRAVÍN

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (šivky)	80 °C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) struhaná, očistená	80 °C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrúpané na prúžky	80 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	80 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúpaná na prúžky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60 °C	8	1 alebo 2 mriežky

7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PRED STAVENIE AUTOMATICKÉHO REŽIMU

V režime AUTO nájdete množstvo rôznych receptov rozdelených podľa kategórií, ktoré môžete variť rôznymi spôsobmi. Inteligencia rúry vám automaticky ponúkne predvolený režim varenia alebo alternatívy, ktoré si jednoducho vyberiete v navigačnom rozhraní.

AI

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Pri niektorých potravinách je potrebné zadať niektoré nastavenia (hmotnosť, veľkosť...).

VARENIE NA PARE

Zvoľte režim „Varenie na pare“ pre každý recept, pri ktorom potrebujete pomoc rúry.

Zvoľte si jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber tých najvhodnejších parametrov.

7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PRED STAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL

V hlavnom menu vyberte režim ovládaním páčky na funkciu „AUTO“ a vyberte potom potvrdíte. V ponuke sú rôzne kategórie jedál:

- Mäso, Ryby, Jeda, Chlieb a cestoviny, Dezerty.

Vyberte požadovanú funkciu otočením páčky a potom ju potvrdíte.



Odporúčania

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 80 % podielom pary



Odporníky

Pri každom varení vám rúra pred vloženíu pokrmu oznámi úrovň etáže, do ktorej sa má plech vložiť.

NĀSO	AI	VARENIE NA PARE
vyšľachované mäso		100 %
vyšľachované ryby		100 %
pečený fillet		30 %
grazúňová pečenica s vyšľachovaním		100 %
maslová pečúna	0	
grazúňová pečenica	0	30 %
pečená kachla	0	
pečená reďkevka	0	30 %
grazúňové kotlety	0	
grazúňová kachnička	0	
kačica		30 %
grazúňová reďkevka	0	30 %
kovbojská reďkevka	0	
kurč	0	30 %
kačica	0	30 %
vyšľachované ryby	0	30 %
vyšľachované mäso	0	

7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PRED STAVENIE KATEGÓRII JEDÁL



Odporúčanie

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 60 % podielom pary

RYBY	AI	VARENIE NA PARE
Čerstvé morské rýb		100 %
PETRUŠ	0	100 %
LOOSE	0	100 %
VEĽKÁ RYBA	0	100 %
HLÁ RYBA		100 %
OSTRÝ KOLÁČ		100 %
KOLÁČ	0	
RYBACIA TESTO	0	30 %
VARENÝ LOOSE		30 %
SLANÝ		100 %
KŮRKA		100 %
RYBUST		100 %
KOLÁČ		100 %

JEDLÁ	AI	VARENIE NA PARE
KŮRKA ZELÉHO	0	30 %
KŮRKA PRADAN	0	30 %
LOOSE	0	30 %
OSTRÝ KOLÁČ	0	
SLANÝ KOLÁČ	0	
QUICHE	0	
PIZZA	0	
CARACAS ZEMANT	0	30 %
SLANÉ		30 %
ZELENOVÁ BUCARINA	0	
KŮRKA ZELÉHO		30 %
KŮRKA		30 %
Čerstvé jedlá		30 %
Sladké jedlá		30 %

7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PREDSTAVENIE KATEGórií JEDÁL



Odporúčania

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 60 % podielom pary

ZELENINA	AI	VARENIE NA PARE
šťavňový šalát		100 %
šťavňov		100 %
šťavňa		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %
šťavnatý šalát		100 %

PEČIVO A CESTOVINY	AI	VARENIE NA PARE
pečené cesto		30 %
pečené cesto		30 %
pečené cesto	0	
pečené cesto	0	30 %
pečené cesto	0	30 %
pečené cesto	0	
pečené cesto	0	

7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

PRED STAVENIE KATEGÓRIÍ JEDÁL



Odporúčania

100 %: recepty auto 100 % para

30 %: recepty auto spojené s 30 % až 60 % podielom pary

DEZERTY	AI	VARENIE NA PARE
krémový nápoj		30 %
mliečny ľadôš		30 %
pestový koláč		30 %
mliečnové cesto	0	30 %
pestový koláč	0	30 %
mliečnový koláč		30 %
cake	0	30 %
čokoládový koláč	0	
pestový koláč	0	
mliečny nápoj	0	
ovocná torta	0	
krém s pečlivými cookies	0	
cupcakes	0	30 %
pestovité s karamelom	0	
karamelový koláč	0	

• 7 REŽIMOV AUTOMATICKÉHO VARENIA

SPUSTENIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia „AUTO“ zvolí vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať a jej hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENIE

–V hlavnom menu zvolíte režim „AUTO“ a potom ho potvrdíte.

Rúra vám ponúka niekoľko kategórií potravín (mäso, ryby, jedlá, chlieb a cestoviny, dezerty).

V závislosti od zvoleného jedla ajedo stavu pece (ktorá je už zobrazá) ponúka režim AI predvolenú hmotnosť, ktorú budete musieť v prípade potreby pred overením upraviť. Rúra automaticky vypočíta čas pečenia a parametre teploty. Zobrazí sa výška etáže, vložíte plech a potvrdíte.

–Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Displej vás informuje, že jedlo je hotové.

 Pri niektorých AI receptoch sa vyžaduje predohrev siete predtým, než vložíte plech do rúry. Kedykoľvek počas pečenia môžete ruru otvoriť, aby ste jedlo poňali.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE

MOŽNOSTI UKONČENIA VARENIA (V ZÁVISLOSTI OD TYPU PEČENIA)

Na konci pečenia v manuálnom režime alebo automatickom režime vám rúra ponúka tri možnosti prispôbenia sa očakávanému výsledku: **CHRUMKAVÉ**, **UDRŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLA** a **PRIDAŤ 5 MIN**.

CHRUMKAVÉ

Na konci pečenia môžete pokrm zneciesť pomocou funkcie „Chrumkavé“.

Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte čas

pečenia. Následne zvoľte funkciu „Chrumkavé“ a potiahnite stlačením páčky.

Spustí sa pečenie. V pravom dolnom rohu ovládacího panelu sa zobrazí symbol  a gril sa automaticky spustí počas posledných 5 minút prípravy.

PRIDAŤ 5 MIN (jedine v manuálnom režime)

Na konci pečenia s naprogramovanou dobou trvania môžete zvoliť možnosť „PRIDAŤ 5 MIN“. Spustením funkcie „PRIDAŤ 5 MIN“ rúra obnoví režim pečenia a nastavenie teploty na 5 minút možno v prípade potreby obnoviť.

Poznamka:

Režim „CHRUMKAVÉ“ môžete nastaviť na začiatku pečenia, počas pečenia a na konci naprogramovaného pečenia.

UDRŽIAVANIE TEPLOTY

Na konci pečenia môžete zvoliť možnosť „UDRŽAŤ JEDLO TEPLÉ“, čo vám umožní poriechať pokrm v rúre bez nadbytočného prepečenia. Teplota rúry sa sama reguluje na okolitú teplotu, až kým nebude pripravená.

• 8 ĎALŠIE FUNKCIE



OBLÚBENÉ

ODSTUPNÉ PRE REŽIMY MANUÁL A AUTO

Funkcia „OBLÚBENÉ“ umožňuje uložiť 3 manuálne režimy varenia a 3 automatické režimy varenia, ktoré často používate.

Pri manuálnom alebo automatickom varení stlačte páčku a jej otáčaním vyberte možnosť „Pridať medzi obľúbené“. Pre uloženie stlačte tlačidlo na potvrdenie.

Vaše varenie sa takto uloží ako „MANUÁLNE OBLÚBENÉ 1“.

Možnosť znova potvrdíte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sa tieto 3 obľúbené položky už používajú, každé nové uloženie do pamäte nahradí to, ktoré ste zvolili.

FUNKCIA ČASOVAČA

Táto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

– Zvoľte funkciu „ČASOVAČ“ otočením páčky a potom ju potiahnite.

Na displeji sa zobrazí 0:00.

Nastavte časovač otáčaním ovládača a potiahnite ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa rúra uzavrie. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vymazať.

Vymažete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

9 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

VONKAJŠI POVRCH

Použite mäkkú handičku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Spôsob priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zistení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vytiahli predný náčik z jeho uchytenia. Potom mierne vytiahnite zostávajúcu časť stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vytiahli zadný náčik z jeho uchytenia. Vyberte tak aj z stupňovité držiak.



VNÚTORNÉ OKNÁ

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou sata odstráňte jemnou handičkou a čistiacim prostriedkom na rias nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.



Upozornenie

Na čistenie sklenených dvierok rury nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohli poškabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

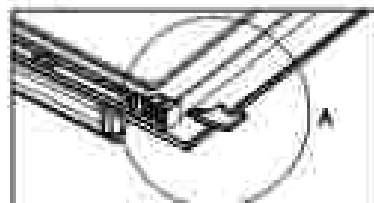
ROZOBRA Tie A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Opäť otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových záložok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:

Dokaz zložte na svoje miesto **A** vpravo, určené pre tento údel.



Zdvihnite zostávajúcu časť rámca a skla. To isté spravte vľavo.



9 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.

Vytvorte oceľovú imitáciu skla stlačením zverí.



Táto zostava pozostáva z 2 skiel, pričom to 1. má 2 gumové dorazy v 2 predných rohoch.

Vytlačte oceľovú imitáciu spongu s čistiacim prostriedkom.

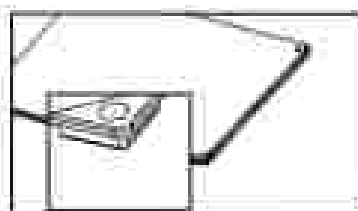
Sklo neponárajte do vody.

Na čistenie nepoužívajte čistiaci krém ani mäkkú špongu. Opätovne čistou vodou a čistou handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení nasadte späť 1. sklo.

Znova stlačte potrubie z čiernych gumových dorazov v predných rohoch 2. skla.

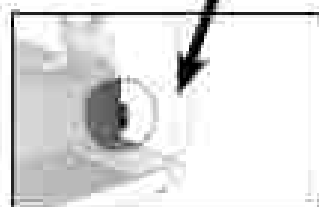
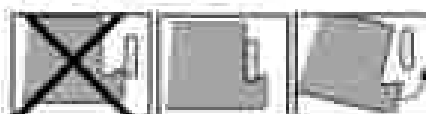
Potom vráťte do dierek toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.



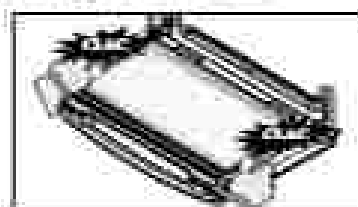
Potom vráťte do dierek oceľovú zostavu vonkajšieho skla.



Ďalej pozor! Na správne zapojenie rámu pod kôľku v rohu zveria.



Zaovhňte rám utiahnutím a ovierkami. Nezabúdajte samotný rám.



Prístroj je znova pripravený na použitie.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU



FUNKCIA ČISTENIA (vnútri rúry)



Vytiahnite prietlúšanstvo pred začatím čistenia pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely prietlúšanstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, pánch na pečenie, chromované mriežky), ako aj všetky nádoby.

Táto rúra je vybavená funkciou čistenia pyrolýzou.

Pyrolýza je otvorený cyklus, ktorý vyhreje vnútorný priestor rúry na veľmi vysokú teplotu, čím sa odstraňuje všetky nečistoty od stienok rúry a vytvorených pokrmov.

Pred spustením čistenia pyrolýzou, odstráňte prípadnú hrubú špinu. Odstráňte nadbytočnú tuky na dverkách pomocou utiahanej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom utanknutí dverí, je teda nemožné dveráka odotvárať.

VYKONÁVANIE CYKLU ČISTENIA PYROLÝZOU

Odporúčajú sa dva cykly pyrolýzy. Trvanie sú prednastavené a nedať sa upravovať:



Pyro ECO: za 1 h 30 min
čistenie s úsporou energie.



Pyro Turbo: za 3 h
na rýchlejšie čistenie vnútra rúry.

OKAMŽITÉ ČISTENIE

–V hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

–Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdíte.

Odtieň pyrolýzy. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení. Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dverka sú otvorené. Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.

Po každej pyrolýze prebehne táto chvilka a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.



Keď je rúra vyčistená, pomocou vlnkovej handičky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

ČISTENIE S ONE SKORENÝM ŠTARTOM

Postupuje podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom oddieli.

–Zvoľte symbol varenia.

–Nastavte čas ukončenia čistenia pyrolýzou, ktorý si žiadate. Použite páčku a následne potvrdíte.

Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pomocového režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla .



FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (nádžka na vodu)



Voda je potrebná doplniť pred každým varením.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

-Zvoľte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdíte. Zásuvka sa otvorí.

-Vyberte jednu z 2 možností vypúšťania RÝCHLO alebo KOMPLET (pozrite si podrobnosti ďalej) a pokračujte rovnako ako pri automatickom vypúšťaní na konci pečenia.

Automatické vypúšťanie na konci pečenia:
Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vypustiť nádrž.

Môžete sa rozhodnúť neurobiť stop vypúšťanie zvolením možnosti „Odmietať“, ktorú potom potvrdíte. Ak to nechcete urobiť, stlačte tlačidlo „Súhlasím“ na potvrdenie.

Následne zvolte možnosť RÝCHLO alebo KOMPLET a potom ju potvrdíte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.

Vypúšťanie RÝCHLO

Ilen v prípade, ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá presne 20 sekúnd.

Vypúšťanie KOMPLET

umožňuje úplne vypustiť boiler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojalej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody.

Potvrdením ovládača spustíte vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Keď vyprázdnení sa na displeji zobrazí 0 min 0 s. Zásuvku ručne zatvorte.



FUNKCIA ODSTRÁŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (pamäť bojlera)

Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

Keď rúra ponúka možnosť „Odporúčané odstraňovanie vodného kameňa“, môžete sa rozhodnúť, že ho nevykonáte stlačením tlačidla „Odmietať“ a jeho potvrdením.

Môžete potom vykonať ešte päť varení v pare, no následne sa funkcia „1 paru“ nebude vykonávať tak účinne. Ak sa však zobrazí správa „Povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je nevyhnutné, aby ste to urobili. Vyberte možnosť „Súhlasím“ a potvrdíte ju.



Pozor

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie „Povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je potrebné bezpodmienečne odstrániť vodný kameň z bojlera.

Na spustenie odstraňovania vodného kameňa v hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.

– Zvolíte si cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrdíte.

Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

ETAPE 1: VYPUSTENIE

– Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrdíte.

– Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

ETAPE 2: ČISTENIE

– Nalejte 110 ml nariadeného čistého octu do nádoby.

– Zásuvku znova manuálne zatvorte. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý bude trvať 30 min. Na konci cyklu sa nádobka automaticky otvorí.

ETAPE 3: PREPLACHOVANIE

Naplníte nádrž vodou až po úroveň MAX.

– Položte nádobu pod zásuvku a potvrdíte. Spustí sa cyklus „Oplach“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

ETAPE 4: VYPUSTENIE

Je potrebné vykonať druhé preplachovanie. Naplniť nádrž vodou až na maximum.

– Položte nádobu pod zásuvku a potvrdíte. Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

Ozve sa zvukový signál. Zásuvku znova manuálne zatvorte. Rúra je znova pripravená na použitie.



VÝMENA ŽIAROVKY



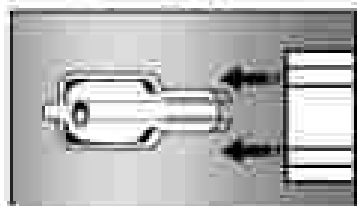
Výstraha

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zariadenie vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristiky žiarovky

25 W, 220 ~ 240 V~, 300 °C, G9

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti G.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Najprv vyberte držiak na ľavej strane. Žiarovka je prístupná len vnútri krytu.

Vypäťte skrienuú ovládania pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať.

Vymeňte žiarovku (použite gumové rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž), potom kryt vráťte naspäť. Znova zapnite rúru.

10 PORUCHY A RIEŠENIA

Očiany	Odpovede a riešenia
- Zobrazí sa „AS“ (system Auto-Stop).	Táto funkcia vypne vynníevanie rúry, ak na ťa zabudnete. Rúru VYPNITE.
- Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.	Rúra zistila poruchu. Rúru vypnite na 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
- Rúra sa nahoŕieva.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či nie je polievka zaradená mimo prevádzky. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).
- Osvetlenie rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo polievku. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená. Pochťte si kapitulu pre výmenu žiarovky.
- Ventilátor chladenia sa nadčasí točí aj po vypnutí rúry.	To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby ovetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.
- Na dne rúry sa nachádza voda.	Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na ODSTRANOVANIE VODNÉHO KAMEŇA. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
- Čistenie pyrolyzou neprebehne.	Skontrolujte zatváranie dvierok. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
- Na obrazovke bliká symbol „zamknuté dvierok“.	Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolaťte popredajný servis.

**SKÚŠKY VHODNOSTI PODLA NORMY IA
EN 60350**

Skúška	Sekvenca pečenia	T°C	Držiak	Časy	Poznámky
Sušienky (8.4.1)	Ohrav s ventilátorom	165	2	18 – 20 min	Plechý na pečenie
	Tadiola	200	2	25 – 23 min	Plechý na pečenie Ussum
	Ohrav s ventilátorom	165	3 / 1	22 – 25 min	Predhrnata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
Malé košíčky (8.4.2)	Ohrav s ventilátorom	165	2	22 – 25 min	Plechý na pečenie
	Ohrav s ventilátorom	160	3 / 1	22 min	Predhrnata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
Svojaka sušienky (8.5.1)	Ohrav s ventilátorom	170	1	35 – 40 min	Predhrnata rúra, forma na mliežke + 5 min v rúre, ktorá nebola predhrnataná
	Tadiola	175	1	45 min	2 drviné (nepoužíva sa)
Jablkový kolač (8.5.2)	Kombinované	180	1	50 – 55 min	20 cm forma na mliežke
	Ohrav s ventilátorom	180	3 / 1	50 – 55 min	Predhrnata rúra: – Smaltový plech 1. držiak
Grilovací povrch (9.1)	Samí gril	Pa	2	2 – 3 min	Predhrnatané 5 min hrnanky Zatvorená dvie

SV



KÄRA KUND,

Du har köpt en produkt från De Dietrich. Det är ett var som visar på det att du har högt ställda krav och en känsla för det franska sättet att leva.

Produkter från De Dietrich bär vittnes på 300 år av kunnande och är ett uttryck för en förenig av design, autenticitet och teknik i kokkonstens tjänst. Våra apparater tillverkas av de bästa material och ger en otäcklig kvalitet i utförandet.

Vi är övertygade om att dess utförande i högsta ståndet ger den som älskar att laga mat möjlighet att ge uttryck för sin talang.

De Dietrich Kundtjänst står beredd att svara på alla era frågor och besvara på alla era förslag för att i ständigt högre grad motvara era krav.

Vi är förtrodda av att bli din nya partner i köket och vår lojalitet för framtiden.



Med sina tillverkningsanläggningar i Osmans och Vismaine i Frankrike, strävar De Dietrich ständigt efter att göra sitt yttersta om upprätthålla en kunnande utan motstycke om hur man konstruerar perfekta slutprodukter. Ett flertal av våra kylskåpsapparater är märkta med Origine France Garantie – en utmärkelse som styrker att de tillverkas i Frankrike.

Den här märkning garanterar inte bara att våra apparaters höga kvalitet och att de är hållbara, utan säkrar också att de är reparerade, med tryggt och objektiskt angivet ursprung.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1844

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER	4
1 INSTALLATION	6
Val av plats och inbyggnad	6
Ersättnings	6
2 MILJÖ	7
Miljöspecifier	7
3 PRESENTATION AV UGNEN	8
Reglage och skärm	8
Låsa knapparna	9
Tillbehör (beroende på modell)	10
Påli med särskilt skyddsgaller för 100 % ånga	10
Påfyllningstank	11
4 START OCH INSTÄLLNINGAR	12
Första användning	12
Inställningsmeny (beroende på modell)	12
5 MANUELL TILLAGNING	13
Starta en tillagning	16
6 RÅD FÖR TILLAGNING	17
Torkningsfunktion	17
7 AUTOMATISK TILLAGNING	18
Presentation av autolaget	18
Presentation av olika typer av rätter	19
Starta en automatisk tillagning	23
Omedelbar tillagning	23
8 ÖVRIGA FUNKTIONER	24
Alternativ för när tillagningen är klar (beroende på typ av tillagning)	24
Favoriter	25
Timerfunktion	25
9 UNDERHÅLL	26
Rengöring och underhåll	26
Självrengöring med pyrolys	28
Torkningsfunktion	29
Avskärningsfunktion	30
Byta ugnslampa	31
10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR	32

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ATT LÄSA NOGGRANT OCH SPARA FÖR SENARE BRUK.

Detta dokument finns tillgängligt för nedladdning på markets webbplats

Packa upp eller tål packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Verifiera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



Denna apparat ska installeras på en höjd av minst 850 mm från golvet.

- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

- Centrera ugnen i möbelen så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbelen ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbelen med två skruvar i här för avsedda hål på sidoposterna för att den ska stå stadigare.



Det måste gå att koppla ifrån apparaten från elnätet genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna i enlighet med installationsbestämmelserna.

- Är nätsladden skadad ska den för att undvika fara bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av personal med motsvarande behörighet.

- Apparaten är avsedd för tillagning med stängd lucka.

- 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 den löper.

- Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och servicearbete får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

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 i närheten av ugnen. Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

– Alla tillbehör och större slätk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys.

– När rengöringsfunktionen används kan ytor bli varmare än under normal användning. Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

– Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.

VARNING:

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampä. Utöver bytet när apparaten har svalnat. Använd en gummitandske när du ska skruva loss lampglas och lampä så går det lättare.

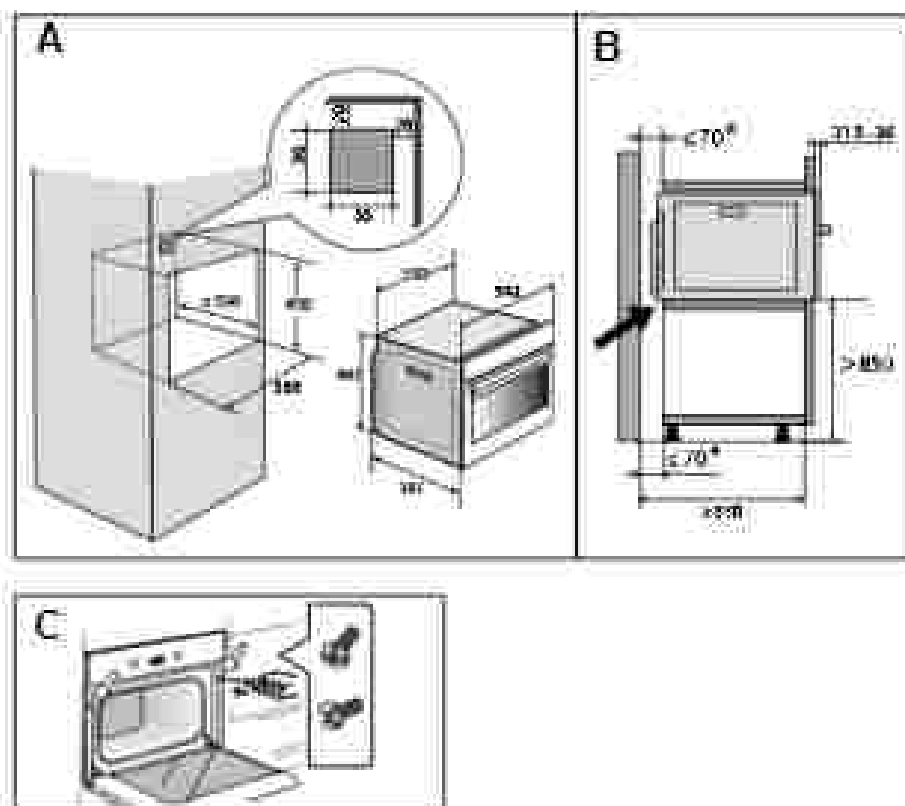
– Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

– Använd inte apparater för rengöring med ånga. Andra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av matvaror eller för att förvara delar i efter användning.

• 1 INSTALLATION

VAL AV PLATS OCH INBYGGNAD



I ritningarna anges måtten för den möbel som ska inrymma ugnen.

Apparaten kan installeras under en bänk (Fig. A) eller på höjden (Fig. B).

ÖBS! Är möbelns botten öppen (under bänk eller på höjden) måste avståndet mellan väggen och den platta ugnen stå på vara högst 70 mm * (Fig. C).

Är möbeln sluten bakåt ska en öppning på 50 x 50 mm finnas för att dra elektriskt ledning.

Fäst ugnen i möbeln. Ta bort för portgummitbussningarna och förborra ett hål med $\varnothing$ 2 mm i möbelns vägg för att undvika att ymnigt sprickat. Fäst ugnen med de två skruvarna. Sätt tillbaka gummitbussningarna.



Råd
Tvås inte att kontakta en specialist på hushållsapparater för att vara säker på att installationen utförs korrekt.

ELANS SLUTNING

Ugnen är utrustad med en standardiserad frätningkabel med tre ledare med 1,5 mm² tvärsnitt (fas, neutral och jord), vilken ska anslutas till ett nät med 220–240 V via ett uttag enligt standard IEC TR 60063 eller en allpolig frätslutföringsanordning enligt installationsbestämmelserna.

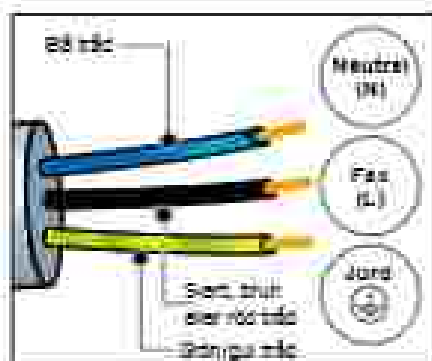
Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint och ska anslutas till installationens jordning. Installationen ska ha en säkring på 15 A.

Vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident till följd av utsläppen, defekt eller felaktig jordanslutning, och inte heller för elanslutning som inte överensstämmer med reglerna.



OBST

Kontakta en behörig elektriker om elanslutningen i ditt hem behöver ändras.



för att ansluta apparaten. Koppla ifrån apparaten eller ta ut motsvarande säkring om ugnen uppvisar ett fel av något slag.

RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Bidra till att det återvinns och såmsed till att skydda miljön, genom att lämna det i närliggande kommunal container.

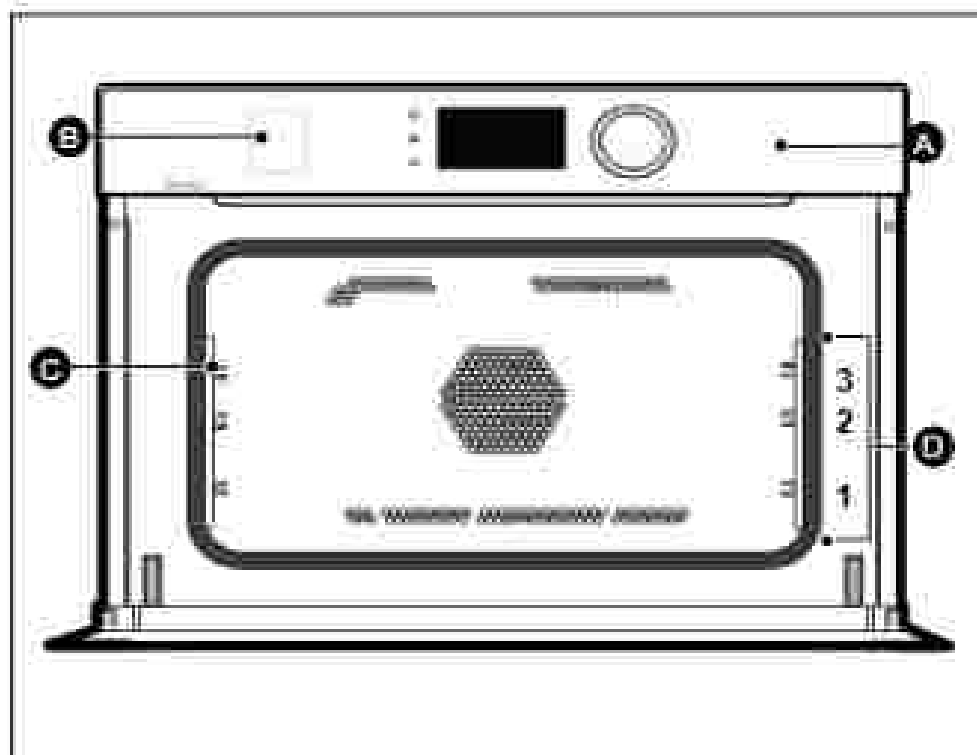
Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. För att ange att en utgått apparat inte får blandas med annat avfall är den därför märkt med denna logotyp.

I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter, kan då den återvinning av apparaten som avses av tillverkaren genomföras på bästa sätt.

Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för utgått apparater som befinner sig närmast din bostad.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

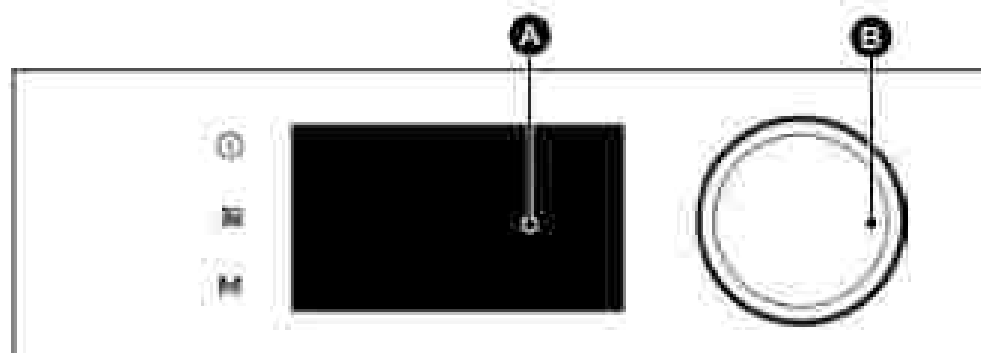


- A** Reglagepanel
- B** Påfyllningsgata i vattenbänkare *
- C** Lampa
- D** Ugnstegar (tre höjder finns)

* Påfyllningsgatan används av ett glasfönst. Var noga med att ta bort det vid rengöring.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH DISPLAY



Stoppknapp för ugnen (lång tryckning)



Returknapp (kort tryckning) / Öppna låglock (lång tryckning)



Knapp för att gå direkt till manuell läge



Display



Vrid med knapp i mitten (kan inte återställas)

– För att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida

– För att bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten

LÄSA KNAPPARNA

Tryck samtidigt på knapparna retur  och M till symbolen  visas på skärmen

Reglagen kan läsas medan stegning pågår och när ugnen inte används

ANMÄRKNING: endast stoppknappen  förblir aktiv

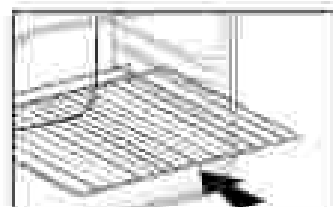
Läs upp reglagen genom att trycka samtidigt på knapparna retur  och M till symbolen 

 Ösvinner från skärmen

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (BEROENDE PÅ MODELL)

– 88karnetsgaller som hindrar omkullvättning.



Gallret kan användas för att ställa eladat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gräddas på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret). Anslaget för att hindra omkullvättning ska vara längst in i ugnen.

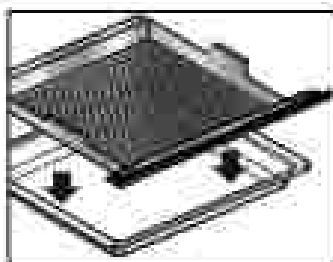
– Universal-dropplåt 45 mm.



Skjuts in i elegarna under gallret. Samlar upp sky och stekfet och kan även användas till hällfläts fylld med vatten för tillagning i vattenbad.

PLÅT MED SÄRSKILT STÖDGALLER FÖR 100 % ÅNGA

1–Perforeras plåt i rostfritt stål för att undvika kontakt mellan matvaror och kondens.



2–Universal-dropplåt 45 mm för att samla upp kondensvattnet.

Placera den perforerade plåten i rostfritt stål på universalplåten och skjut in den på längst ner nivå 1.



OB31

Ska endast användas för tillagningssfunktionen 100 % ånga. Använd inte för några andra tillagningssätt. Ta ut plåten ur ugnen innan du utför en rengöring med pyrolyse.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

PAFYLLNING SFACK

-Fylla på vattenbehållaren

Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren.

Behållaren rymmer 1 liter.

I början av en tillagning med påse värme och ånga öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

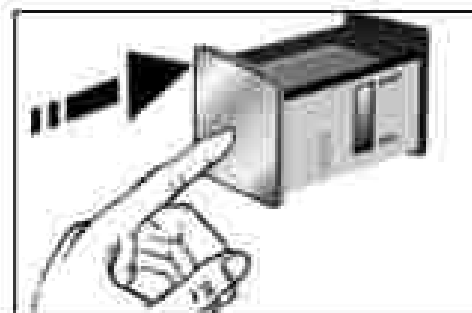
Fyll på behållaren.

Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmärket som finns på botten av facket.

Stäng facket genom att skjuta in det för hand när du är klar.

Ugnen är klar för en tillagning med påse värme och ånga.



Råd

Vid påfyllning av behållaren krävs en viss stabilisering av vattennivån. Justera nivån vid behov.



Observera

Använd inte mjukt eller avmineraliserat vatten.



Observera

Gör en tömning före varje tillagning. Den automatiska tömningcykeln tar ca 3 min. Se kapitlet "Underhåll".

• 4 START OCH INSTÄLLNINGAR

FÖRSTA ANVÄNDNING

-Välj språk

Välj språk vid första användningen genom att vrida på vredet och sedan trycka för att bekräfta ditt val.

-Ställa in klockslag

Ställ först in timmar och därefter minuter genom att vrida på vredet och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

INSTÄLLNINGSMENY (BEROENDE PÅ MODELL)

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på vredet och bekräfta. Man kan göra flera olika inställningar.

Välj önskad inställning genom att vrida på vredet och sedan bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.

-Ljustyrka

Välj önskad nivå på ljusstyrkan.

-Lampinställningar

Två inställningar kan göras. Med läget ON lyser lampan under all tillagning (utom ECO-funktionen). Med läge AUTO slöcknar ugnslampan en viss tid efter tillagning. Välj läge och bekräfta.

KLOCKSLAG

Ändra timmarna, bekräfta, ändra sedan minuterna och bekräfta igen. Är ugnen ansluten till Internet ställs klockslag in automatiskt. Man kan även ställa in så att displayen har ett vänteläge.

-Sleep mode

Med läget ON slöcknar displayen efter en viss tid.

Med läget OFF sänks ljusstyrkan efter en viss tid. – Ljud

Ugnen avger ljudsignaler när man använder dessa knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.

-Språk

Välj språk och bekräfta.

-Demo-läge

Ugnen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMO-läget (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer ugnen inte att bli varm.

-Felsökning

Om problem uppstår finns menyn Felsökning.

Tar du kontakt med kundsupport kommer de att fråga efter de koder som visas vid en felsökning.

Med alternativet Örniblera kan man återställa ugnen till fabriksinställningar.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid. Under navigering kan man gå direkt till denna meny genom att trycka på knappen M.

Läge	Rekommenderad temp i °C min - max	Rekommenderad fuktighet min - max	Användning
 Väcka nytt liv i bröd	170 °C 70 % ånga		Ge gårdagens bröd nytt liv. Rekommenderas för baguetter, bröd, limpor och prinsarter.
 Grill + fisk + ånga	190 °C 180-250 °C 20 % 20-60 %		Rekommenderas för att grilla fisk, samtidigt som man behåller viss fuktighet i maträtten. Perfekt för t.ex. gratänger som pastagrätänger, för att inte rätten ska torka ut under tillagningen.
 Traditionell ånga	200 °C 150-275 °C 20 % 20-80 %		Rekommenderas för grönsaker, särskilt nyssade tomater eller zucchini som behöver fukt för att inte bli torra.
 Värmluft + ånga	190 °C 120-250 °C 20 % 20-80 %		Rekommenderas för mjuk tillagning av kött (<70° inuti), som anka, höt- eller kalkkött.
 Ånga 100 %	100 % 50-100 %		För tillagning endast med ånga.



Observera

Under tillagning blir apparaten varm. Varm ånga tränger ut när du öppnar luckan. Håll barn på avstånd. Var noga med att inte stå i vägen för ångan.

• 5 MANUELL TILLAGNING

 = Födivärma ugnen tom före varje tillagning

Läge	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 Kombinerad värme **	205 °C 35-180 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnstast form.
 Varmtluft ***	150 °C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet. För tillagning samtidigt på upp till tre nivåer.
 Traditionell **	205 °C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnstast form.
 EKO-TILLAGNING *	150 °C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grill + fisk *	150 °C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplatten på understa ugnstegen. Rekommenderas för att fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka rytar, T-banstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fisk *	180 °C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker som helst läggs i ugnstast keramikform.
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla korvlar, korv, brödselvar, jätterakor på grillgarnet. Tillagning sker med övervärme. Grillen stöcker hela grillgallrets yta.

* Tillagningssätt enligt anvisningarna i standard EN-60335-1: 2012, för att skydda att köket på energimärkning i EU-förordning nr 603/2014 är uppfyllt.

• 5 MANUELL TILLAGNING

Läga	Rekommenderad temp i °C min – max	Användning
 Värm- hållning	50 °C 35-100 °C	Rekommenderas för jäsning av deg till bröd, brioche, osv. Formen ställs på botnen och temperaturen ska vara högst 40 °C (värma tallrikar, upptining).
 Upptining	55 °C 35-75 °C	Perfekt för känsliga maträtter (tvärläp- paj, pajer med gräddor m.m.). Kött, småbröd m.m. tas upp med 50 °C (kött läggs på gallret med en plåt under för att samla upp vätska).
 Torkning	80 °C 35-80 °C	Tillagningsskivans för att torka vissa mat- rätter som frukt, grönsaker, rotter, krydd- växter och örter. Se den särskilda tabellen på sid. 12.

 Låt aldrig aluminiumfoten komma i direkt kontakt med ugnens botten. Den värmeledning som uppstår kan skada smäljaren.

 **Energisparläge:**
Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 5 MANUELL TILLAGNING

STARTA EN TILLAGNING

OMEDELBAR TILLAGNING

När du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, t.ex. Underdärme med färd, tryck på vreden för att bekräfta så startar förvarningen. En ljudsignal anger när ugnen uppnått temperaturnivåvärdet, så att du kan ställa in rätten på den höga i ugnstegarna som rekommenderas.

OBS! Vissa parametrar (temperatur, tillagningsstid och fördröjd start) kan ändras innan tillagningen startas. Se följande kapitel.

ÄNDRA TEMPERATUR

Beröende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

–Välj temperatur och bekräfta.

–Vrid på vreden för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

MÄNGD ÄNGA

För de kombinerade tillagningarna 

  rekommenderar ugnen en idealisk procentuall änga.

För att ändra väljer du funktionen och bekräfta:

Änge en ny procentuall änga (20-30 %) genom att vrida på vreden och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan änga tillagningsstid för en rätt genom att välja tillagningsstid och sedan änga tillagningsstid genom att vrida på vreden och bekräfta.

STÄLLA IN NÄR TILLAGNINGEN SKA VARA KLAR (fördröjd start)

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutas tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutas tillagning ska förskjutas kan du ändra den.

–Välj när tillagning ska vara klar och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutas tillagning. Klockslag för när tillagningen ska vara klar förslår att visas.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningsstid eller tid när tillagningen ska vara klar.

I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitel Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

Välj STOPP.

Bekräfta genom att välja JA och bekräfta eller välj NEJ och bekräfta för att fortsätta tillagningen. Du kan också stoppa tillagningen genom en lång tryckning på ugnens stoppknapp.

• 6 RÅD FÖR TILLAGNING



TÖRKNINGSFUNKTION

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara matvaror. Syftet är att avlägsna ett eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar matvarors näringsämnen (mineraler, proteiner och vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har behövs.



Använd endast färska matvaror. Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck galleret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på vilket stage matvaror som torkas, hur mogna de är, tjocklek och fuktighet.

INDIKATIV TABELL FÖR TÖRKNING AV MATVAROR

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Fruktar med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	60 °C	5-8	Ett till två galler
Fruktar med stora kärnor (plommon)	60 °C	8-10	Ett till två galler
Alla rötter (morötter, pastinacka); rivna, blancherade	60 °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	5	Ett till två galler
Aromatiska örter	60 °C	5	Ett till två galler

7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV AUTOLÄGET

I AUTO-läget hittar du en mängd olika recept ordnade i kategorier som du kan använda på olika sätt. Ugnens automatik erbjuder automatiskt ett förvalt tillagningssätt eller alternativt man enkelt kan välja i gränsnittet.

AI

I detta läge säger programmet lämpliga inställningar för tillagningen, beroende på vilken matvara som ska lagas till. För vissa matvaror måste man göra en del inställningar (vikt, storlek m.m.).

TILLAGNING MED ÅNGA

Välj läget Tillagning med ånga för ett klassiskt recept med anslutning till ånga för vilket du behöver hjälp av ugnen.

Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER

Välj i huvudmenyn funktionen AUTO genom att vrida på vredet och bekräfta. Du får möjlighet att välja mellan olika slags rätter.

– KÖTT, Fisk, Rätter, Grönsaker, Bröd och degar, Desserten.

Gör önskat val genom att vrida på vredet och bekräfta.



Råd

100 %: auto-recept med 100 % ånga

30 %: auto-recept kopplade till tillförset av 30-80 % ånga



Råd

För alla tillagningar anger ugnen före tillagning på vilken nivå av ugnstegarna rätten ska skjutas in

KÖTT	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
KALVSKOTTET		100 %
KORVSKOTTET		100 %
KORVLE		30 %
KÄRLE		100 %
KÖTTKÄR	0	
LAMME	0	30 %
KALVSKOTTET	0	
KÄRLE	0	30 %
KÄRLE	0	
KÄRLE	0	
KÄRLE	0	
KÄRLE	0	30 %
KÄRLE	0	30 %
KÖTTKÄR	0	
KORVLE	0	30 %
KÄRLE	0	30 %
KÖTTKÄR	0	30 %
KORVLE	0	

7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER



Råd

100 %: auto-recept med 100 % ånga

30 %: auto-recept kopplade till importet av 30-80 % ånga

FISK	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
KÄRST FISKFILE		100 %
OSTIG	0	100 %
LÄR	0	100 %
STOR FISKFILE	0	100 %
SMÅ FISKFILE		100 %
KAJUSKORRE		100 %
KUMMER	0	
KRIBERSTÄM	0	30 %
LÄSKOTTA		30 %
KLEBBLOR		100 %
SLÄCKER		100 %
SÄCKER		100 %
KAJUSKÄRTER		100 %

RÄTT	AI	TILLAGNING MED ÅNGA
FILICA GRÖNSAKER	0	30 %
FILICA TOMATER	0	30 %
LÄSKOTTA	0	30 %
OSTIG	0	
KUMMER	0	
OSTIG	0	
PIZZA	0	
KRIBERSTÄM	0	30 %
KUMMER		30 %
GRÖNSAKERLAPPORT	0	
STOR FISKFILE		30 %
KRIBER		30 %
KRIBER RÄTT		30 %
STOR FISKFILE RÄTT		30 %

7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER



Råd

100 %: auto-recept med 100 % änga

30 %: auto-recept kopplade till tillägget av 30-35 % änga

GRÖNSAKER	AI	TILLAGNING MED ÄNGA
SPISSEBÄLL		100 %
GRÖNA ÄRTOR		100 %
KORÄTTOR		100 %
KAROTTENS KÖTT		100 %
SPISSEBÄLL		100 %
BULHÖLL		100 %
POTATIS		100 %
PURLOLOH		100 %
SPISSEBÄLL		100 %
PUMPA		100 %
SPISSEBÄLL		100 %
STÄLKBÄLLER		100 %
SQUASH		100 %
KAROTTIS		100 %
SPISSEBÄLL		100 %
KORÄTTOR		100 %

BRÖD OCH DEGAR	AI	TILLAGNING MED ÄNGA
OLIVFÄRST BÖG		30 %
KORÄTTOR BRÖG		30 %
BRÖG	0	
SPISSEBÄLL	0	30 %
BRÖG	0	30 %
KORÄTTOR	0	
BRÖG	0	

7 AUTOMATISK TILLAGNING

PRESENTATION AV OLIKA TYPER AV RÄTTER



Råd

100 %: auto-recept med 100 % änga

30 %: auto-recept kopplade till tillägget av 30-35 % änga

DESSERTER	AI	TILLAGNING MED ÄNGA
KOCKSPIS		30 %
30% RÅG		30 %
KÖTTKÄK		30 %
SOCCERKAKA	0	30 %
SMULÖN	0	30 %
RELUK SOCCERKAKA		30 %
RELUKAKA	0	30 %
CHOCOLADKAKA	0	
YOGHURTSAK	0	
SMULÖN MED RELUK	0	
RELUKAK	0	
KÖTT SMULÖN	0	
GRUPP	0	30 %
PETIT CHOCOL	0	
GRUPP CANARD	0	

• 7 AUTOMATISK TILLAGNING

STARTA EN AUTOMATISK TILLAGNING

AUTO-funktionen väljer lämpligt tillagningssätt, beroende på vilken matvara som ska lagas till.

OMEDELBAR TILLAGNING

–Välj läget AUTO när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen föreslår flera olika kategorier av maträtter (Kött, Fisk, Rätter, Bröd och degar, Desserty).

Beroende på vilken rätt som valts eller ugnens status (redan varm), föreslår AI en standardukst som man vid behov måste ändra innan man bekräftar. Ugnen beräknar automatiskt värdena för tillagningstid och temperatur. Nöjdn på ugnstegarna visas. Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

–Ugnen anger en ljudsignal och stänge av när tillagningstiden är slut. På skärmen anges att rätten är klar.



För vissa AI-recept krävs förvärmning innan rätten sätts in i ugnen. Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

• 8 ÖVRIGA FUNKTIONER

ALTERNATIV FÖR NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR (BEROENDE PÅ TYP AV TILLAGNING)

I slutet av tillagningen erbjuder ugnen i manuellt och auto-läge tre alternativ för att anpassas efter önskat resultat: KRISPIGT, VARMHÅLLNING och LÄGG TILL 5 MIN.

KRISPIGT

Med funktionen Kripigt kan man gratinera en rätt i slutet av tillagningen.

Välj en tillagningsfunktion, ställ in temperatur och programmera en tillagningstid.

Välj sedan funktionen Kripigt och bekräfta genom att trycka på .

Tillagningen startar. En symbol  visas nere till höger på skärmen och grilen slås automasket på de sista fem minuterna av tillagningen.

Anmärkning:

Alternativet KRISPIGT kan konfigureras i början, under eller i slutet av den tillagning som programmeras.

LÄGG TILL 5 MIN (endast i manuellt läge)

I slutet av en tillagning med programmerad tillagningstid kan man välja alternativet LÄGG TILL 5 MIN. Aktiverar man LÄGG TILL 5 MIN återgår ugnen till inställningarna för tillagningssätt och temperatur i fem minuter och detta kan vid behov upprepas.

VARMHÅLLNING

Efter avslutad tillagning kan du välja alternativet VARMHÅLLNING för att kunna lämna rätten i ugnen utan att den blir för tillagad. Ugnstemperaturen ställs in på serveringstemperatur som träffs till du är klar.

• 8 ÖVRIGA FUNKTIONER



FAVORITER

FHM3 FÖR MANUELLT OCH AUTO-LÄGE

Med funktionen Favoriter kan man spara tre manuella tillagningsätt och tre tillagningsätt med auto-läge som man ofta använder.

Tryck under en manuell tillagning eller ett med auto-läge på vredet och välj Lagg till som favorit genom att vrida på vredet. Tryck för att bekräfta för att spara.

Tillagningen sparas då som MANUELL FAVORIT 1.

Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Har man redan sparat tre favoriter kommer det man därefter sparar att träda i stället för den favorit man valt.

TIMERFUNKTION

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

–Välj funktionen TIMER genom att vrida på raden och bekräfta.

OmOds visas på skärmen.

Ställ in timern genom att vrida på vredet och tryck för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS: Man kan när som helst ändra eller avbryta timerns programmering.

Gå tillbaka till timerns meny och ställ in på 00:00 för att avbryta.

Timern stoppas om man trycker på vredet under pågående nedräkning.

9 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skrapulver eller repande svampar.

DEMONTERA UGNSTEGARNA

Sidoväggar med ugnstegar av tråd:

Lift upp den främre delen av ugnstegarna, tryck på hela ugnstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnstegen mot dig och lift upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnstegen.



GLASET INVÄNDIGT

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glastrutorna.



Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

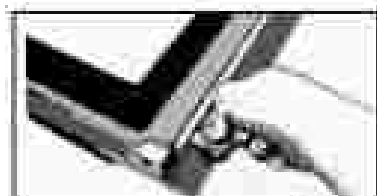
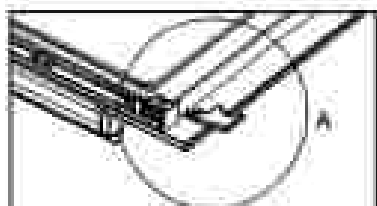
DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkitt som medföljer i plastflocken som medföljer apparaten.



Gör så här innan du tar bort hela ramen med glas.

Sätt i buxeringen på sitt särskilda plats **A** till höger.



Bänd för att lossa ramen från dess glas. Gör samma sak till vänster.



9 UNDERHÅLL

Ta bort ramen och dess glas.
Ta bort luckans enhet med innerglass
genom att vrida den.



Denna enhet består av två glas. Det
första har två gummbutningar på de
två kortsidorna.

Rengör glaset med en mjuk svamp och
diskmedel.

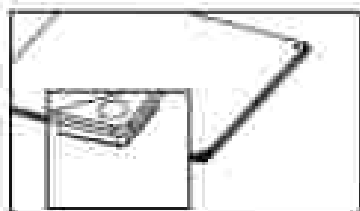
Dropa inte glaset i vatten.

Använd inte skurpulver eller hårda
svampar. Skölj med rent vatten och torka
av med en dammig trasa.

Byt ut det första glaset i luckan efter ren-
söring.

Sätt tillbaka de två inre gummbu-
tingarna på det andra glasets kortsid-
or.

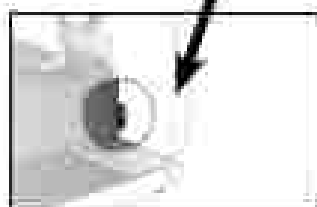
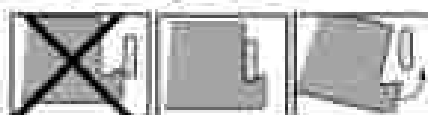
Sätt sedan tillbaka det andra glaset i
luckan genom att placera det på det
första.



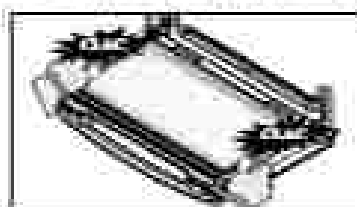
Sätt tillbaka enheten med yterglas i
luckan.



Var noga med att första ramen utifrån
kanten bredvid gångarmen.



Clippa ramen genom att klämma den med
luckan. Tryck inte endast på ramen.



Apparaten är nu klar att användas igen.

SJÄLVRENGÖRING MED PYROLYS



RENGÖRINGSCYKLING (för ugneutrymmet)



Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolys. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolys tas ut ur ugnen (gryddskålar, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kart.

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 så bort all smuts på grund av skvett och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktig svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärrad lucka. Det är omdögligt att under denna tid låsa upp luckan.

KÖRA EN RENGÖRINGSCYKLING MED PYROLYS

Två pyrolyscykler kan göras. Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras.



Pyro EKO: 1,5 tim
för en rengöring för att spara energi



Pyro Turbo: 2 tim
för en grundigare rengöring av ugneutrymmet

OMEDELBAR RENRÖGN

–Välj funktionen RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

–Välj den självrengöringscykel som är lämpigast. Ex. Pyro Turbo, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen  i programväskel för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolys blinkar 0:00.

Efter varje pyrolysfas följer en avsvainingsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte att använda ugnen.



Använd en fuktig trasa för att forka ur den vita skalen när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna föregående paragraf

–Välj symbolen för tillagning.

–Ställ in önskat klockslag när pyrolysen ska vara klar med vridet och bekräfta.

Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolyshandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in. När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen .

9 UNDERHÅLL



UNDERHÅLL (vattenbehållare)



Gör en tömning före varje tillagning.

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

Välj funktionen RENGÖRNING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

–Välj tykeln Tömning och bekräfta. Facket öppnas.

–Välj någon av två tömningar, SPEED eller HEL (se närmare nedan) och gör på samma sätt som en automatisk tömning efter avslutad tillagning.

Automatisk underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte göra detta underhåll genom att välja "Jag vägrar" och sedan bekräfta, eller välja "Jag accepterar" och bekräfta.

Välj sedan SPEED eller HEL tömning och bekräfta.

Facket öppnas automatiskt för tömningen.

SPEED tömning:

Endast om användaren omedelbart vill starta om ångakörning.

Tömningen tar ungefär 20 sekunder.

HEL tömning:

Kökare och behållare töms helt för att undvika fenomenet med stående vatten.

Tömningen tar ungefär 2-3 minuter.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst en liter) under facket för att samla upp vattnet.

Vänta genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

När tömningen är klar visas 0 m 0 s på displayen. Stäng facket för hand.

9 UNDERHÅLL



AVKALKNINGSFUNKTION (i ångkokaren)

Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från kokaren.

Kokaren måste regelbundet avkalkas.

När ugnen erbjuder en "avkalkning rekommenderas" kan du välja att inte göra det genom att välja "Jag vägrar" och bekräfta.

Du kan starta ytterligare fem tillagningar innan "ångfunktionerna" inte längre går att använda. Men om meddelandet "obligatorisk avkalkning" visas, är det absolut nödvändigt att göra det och att välja "Jag godkänner" och bekräfta.



Observera

När displayen visar Avkalkning krävs är det mycket viktigt att avkalna kokaren.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

–Välj cykeln Avkalkning och bekräfta.

Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg

ETAPP 1: TÖMNING

–Ställ en tillräckligt stor behållare (minst en liter) under facket för att samla upp vattnet och bekräfta.

–Cykeln Tömning startar och tar 3,5 minut.

ETAPP 2: RENGÖRING

–Håll 110 ml ren vit vinäger i behållaren.

–Stäng facket för hand. Rengöringscykeln startar, varaktigheten är 30 min. I slutet av cykeln öppnas tanken automatiskt.

ETAPP 3: SKÖLJNING

Fyll tanken med vatten upp till MAX-nivån.

–Ställ en behållare under facket och bekräfta.

Cykeln Tömning startar och tar 3,5 minut.

ETAPP 4: TÖMNING

En andra sköljning är nödvändig: Fyll på tanken med vatten upp till MAX-nivån.

–Ställ en behållare under facket och bekräfta.

Cykeln Tömning startar och tar 3,5 minut.

Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar.

En ljudsignal hörS. Stäng facket för hand. Ugnen är nu klar att användas igen.

9 UNDERHÅLL



BYTA UGN SLAMPA



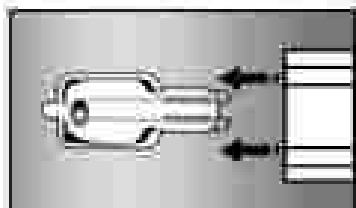
Varning

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lamp. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Göddlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9.

Denna produkt innehåller en källa med energieffektivitetsklass G.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Demontera först vänster lateral ugnsteg.

Lampen är åtkomlig längst in i ugnen.

Hålla på porten med plastklem för att ta bort den.

Byt göddlampa (använd en gummihandska så går det lättare) och clipa sedan fast lampglaset igen.

Anslut ugnen på nytt.

10 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Frågor	Svar och lösningar
-A & visas (Auto Stop-system).	Den här funktionen avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.
-Falkod som börjar med F.	Ugnen har gått av en strömning. Stoppa ugnen i 30 minuter. Byt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar. Kontakta kundtjänst om felet kvarstår.
-Ugnen blir inte varm.	Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet och att installationens säkring inte har löst ut. Verifiera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).
-Ugnslampen fungerar inte.	Byt glödlampa eller säkring. Verifiera att ugnen är ansluten till elnätet. Se kapitel om att byta ugnslampa.
-Kyllådan fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.	Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att värma ut ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre än en timme.
-Det finns vatten på ugnspaket.	Kokaren är igenkalkad. Följ rutinen för AVKALKNING. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.
-Pyrolyserengöringen fungerar inte.	Verifiera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.
-Symbolen "luckan spärrad" blinkar på displayen.	Fel på luckans spär. Kontakta kundservice.

FUNKTIONSPRÖVNING ENLIGT IA-STANDARD
SS-EN 60350

Provning	Tillagnings- sekvens	T °C	Ugn- stage	Tid	Anmärkningar
Mördeg- kakor (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min	Bakplåt
	Tradovn	200	2	20-23 min	Lisium- behandlad bakplåt
	Varmluft	165	3/1	22-26 min	Förvärmd ugn: - Bakplåt - Emajerad plåt
Småkakor (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-26 min	Bakplåt
	Varmluft	160	3/1	23 min	Förvärmd ugn: - Bakplåt - Emajerad plåt
Socker- kaka (8.5.1)	Varmluft	170	1	38-40 min	Förvärmd ugn, form på gallar + 5 min i avstängd ugn utan försämning
	Tradovn	175	1	48 min	TVÅ NIVÅER (ej inställning)
Applapaj (8.5.2)	Kombinerad	180	1	50-55 min	Form 20 cm på gallar
	Varmluft	180	3/1	50-55 min	Förvärmd ugn: - Emajerad plåt första ugnstegen
Gnityta (8.1)	Hård grötning	P4	2	2-3 min	Uppvärmning 5 min Bred på gallar Stängd lucka



UK

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Ви прокидаєтесь вранці компанією De Dietrich. Такий вибір свідчить про вашу вишуканість і смак до французького мистецтва життя.

Вироби компанії De Dietrich завдяки більш ніж 100-річному досвіду являють майстерно розроблений дизайн, ергономічність і технологічні досягнення для служіння кулінарному мистецтву. Діяє пристроїв ми використовуємо матеріали єдиної якості й гарантуємо бездоганну якість виготовлення.

Ми переконані, що така висока якість виробництва сприяє розвитку талантів підсилюючи кулінарного мистецтва.

Служба підтримки клієнтів компанії De Dietrich завжди готова відповісти на всі ваші запитання та вислухати пропозиції, які допоможуть нам ще краще задовольнити ваші потреби.

Для нас честь стати вашим новим партнером на кухні. Дякуємо за довіру.



На заводі у Франції, в Орлеані й Бандомі, компанія De Dietrich безупинно працює над досягненням досконалості, унікальну звитяжну майстерність у дизайні бездоганної кінцевої продукції. Наш електрообідувальний пристрій відзначено сертифікатом Origine France Garantie, який засвідчує його французьке виробництво.

Цей знак гарантує не тільки якість і довговічність наших пристроїв, але й їх екологічність, надійний чіп та об'єктивне свідчення про їх походження.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1854

ЗМІСТ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	4
1. ВСТАНОВЛЕННЯ	6
Бажо місце для розташування та відхилення	6
Підключення до електромережі	6
2. НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	7
Зміст навколишнього середовища	7
3. ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ	8
Органі керування та дисплей	8
Блокування кнопок	9
Адаптації (залежно від моделі)	10
Спеціальне деко для приготування їжі виключно на парі	10
Бідри для води	11
4. УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ	12
Перше введення в експлуатацію	12
Меню налаштувань (залежно від моделі)	12
5. РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	13
Запуск процесу приготування	16
6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	17
Функція депретації	17
7. АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	18
Опис автоматичного режиму	18
Опис категорій страв	19
Запуск автоматичного режиму	23
Негайне приготування	23
8. ІНШІ ФУНКЦІЇ	24
Параметри завершення приготування (залежно від типу приготування)	24
Удоблене	25
Функція таймера	25
9. ДОГЛЯД	26
Очищення та догляд	26
Самочищення методом пірляву	28
Функція зливу	29
Функція видалення напіву	30
Захисна лампочка	31
10. НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ	32

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ Й ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ — УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ Й ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Цей посібник користувача можна завантажити з вебсайту компанії.

Отримавши пристрій, одразу ж розпакуйте його власноруч або ж попросіть розпакувати його. Перевірте його зовнішній вигляд. Запишіть усі застереження в накладній, зробіть її копію і зберіть.



Цей пристрій необхідно встановлювати на висоті більше 850 мм від підлоги.

— Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.

— Відцентруйте духову шафу з місця встановлення так, щоб відстань від сусідньої шафи становила щонайменше 10 мм. Вбудовані меблі повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу (або покриті термостійким матеріалом). Для більшої стійкості прикріпіть пристрій до шафи за допомогою двох гвинтів через отвори на бочних стійках.



Має бути змога відключити пристрій від електромережі за допомогою вимикача, вбудованого у фіксований кабелепровід відповідно до

правил монтажу.

— У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпак, його заміну повинен здійснювати виробник, служба післяпродажного обслуговування або особи з відповідною кваліфікацією.

— Цей пристрій призначено для приготування їжі із зачиненими дверцятами.

— Цим пристроєм можуть користуватися діти не молодше 8 років і особи з фізичними, сенсорними та розумовими вадами або без необхідного досвіду й знань, за умови що вони перебувають під відповідним наглядом, їх було попередньо проінструктовано щодо безпечного використання пристрою та вони розуміють пов'язані з цим ризики.

— Дітям заборонено гратися з пристроєм. Дітям дозволено брати участь в очищенні й технічному обслуговуванні пристрою тільки під наглядом дорослих.

— Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Під час роботи пристрій і його досяжні деталі нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духової шафи. Дітей віком до 8 років заборонено підпускати до пристрою без нагляду батьків.

— Перед піролітичним очищенням духової шафи дістаньте з неї всі аксесуари й очистьте великі бризки.

— Під час використання функції очищення поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж під час звичайного використання. Рекомендовано не підпускати дітей до пристрою.

— Перед проведенням будь-яких операцій очищення всередині духової шафи її необхідно попередньо вимкнути.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою. Щоб зняти захисне скло й лампочку, використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу.

— Заборонено використовувати абразивні чистильні засоби або тверді металеві скребки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони

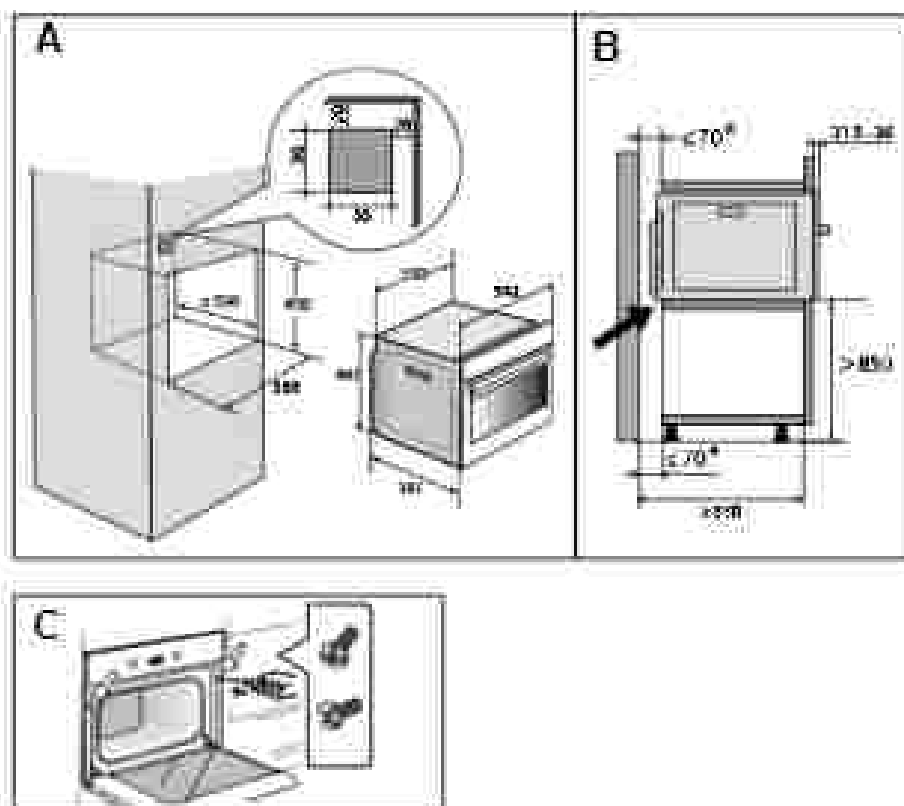
можуть подрпати поверхню та призвести до розтріскування скла.

— Не використовуйте паросчисник. Заборонено змінювати характеристики цього пристрою, оскільки це може бути небезпечно.

Не використовуйте духову шафу для зберігання харчових продуктів або будь-яких інших предметів після їх використання.

• 1 УСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ РОЗТАШУВАННЯ Й УБУДОВУВАННЯ



на схемат зображено, які розміри повинні мати меблі для встановлення духової шафи.

Цей пристрій можна встановлювати безпосередньо під стільницею (рис. А) або в шафу-пенал (рис. В).

увага! Якщо задня стінка меблів буде відкритою (під стільницею або в шафі-пеналі), відстань між стінками поверхню, на яку спирається духові шафа, не повинна перевищувати 30 мм! (рис. С). Якщо задня частина духової шафи буде закрита, зробить отвір розміром 50 × 30 мм для електричного кабелю.

Закріпіть духову шафу в меблях. Для цього змініть гумові упори й просвердлюйте отвір Ø 2 мм в стіні меблів, щоб уникнути розколювання масиву деревини. Закріпіть духову шафу двома гвинтами. Установіть на місце гумові упори.

Порада

Щоб перевірити відповідність монтажу вимогам, зверніться до інструкції з електропобутових пристроїв.

• 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

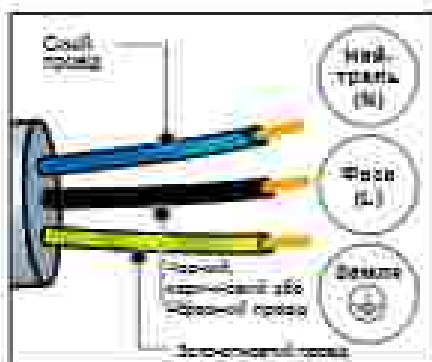
Пристрій оснащено стандартним кабелем живлення з трьома провідниками перетином 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), які необхідно під'єднати до мережі 220–240 В через розетку стандарту IEC 60083 або відповідний розшукан відповідно до правил установлення.

Заземлений провід (білого-жовтий) під'єднано до клемі пристрою, і його необхідно з'єднати із заземлювачем. Монтажник заповинен бути розрахований на 10 А. Компанія не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інциденти, спричинені відсутністю заземлення, його неправильністю або неправильним виконанням, а також за будь-яке неправильне підключення.



Увага!

Якщо для підключення цього пристрою до електропроводки в будівлі, у якій ви мешкаєте,



необхідно внести певні зміни, звернувшись до кваліфікованого електрика. У разі виникнення будь-яких несправностей духової шафи від'єднайте пристрій від мережі або вийміть запобіжник на відповідний ліній під'єднання шафи.

• 2 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Упакову цього пристрою викотворено з матеріалів, що підлягають переробці. Такі матеріали слід віддати на переробку для захисту навколишнього середовища, користуючись у спеціальні муніципальні контейнери.



Пристрій як такий також містить численні матеріали, придатні для вторинної переробки.



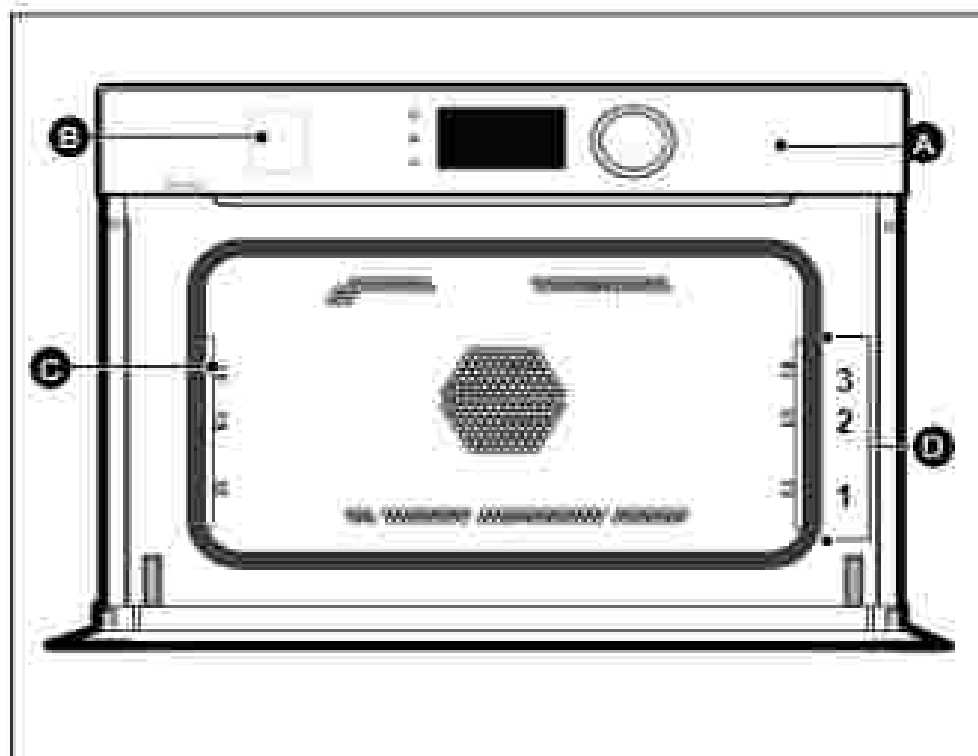
Тому його позначено цим логотипом, який вказує на те, що

використані пристрої не можна викидати разом з іншими відходами.

Переробка пристроїв організована виробником, буде здійснюватися

в найкращих умовах відповідно до європейської директиви щодо відходів електричного й електронного обладнання. Зверніться з місцевим владом або роздрібним продавцем, щоб дізнатися, де поруч із вашим будинком розташовано пункти збору використання пристроїв. Дякуємо за вашу допомогу в захисті навколишнього середовища.

• 3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

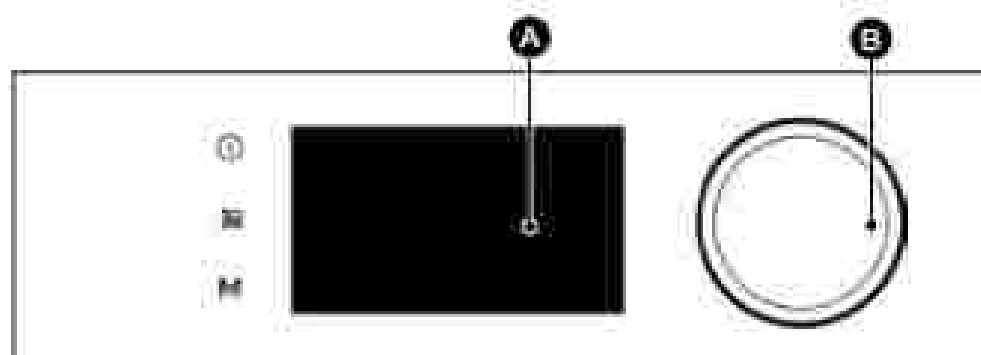


- A** Панель керування
- B** Відсік для наповнення резервуару для води*
- C** Лампочка
- D** Яруси для решітки (три різні)

* Відсіг заповнюється теплоносієм (води або антифризу). Обов'язково увімкніть Т-об'єкт на регулювання температури.

3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



Кнопка вимкнення духової шафи (тривале натискання)



Кнопка повернення назад (коротке натискання) і відкриття відсіку для пари (довге натискання)



Кнопка доступу до меню керування вручну MANUAL



Дисплей



Повертальна натискаюча ручка (краникна)

- повертайте ручку, щоб вибрати програму або збільшити чи зменшити значення;

- натискайте ручку, щоб підтвердити дію.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Одночасно натисніть кнопку повернення назад  і кнопку «М» та утримуйте до появи на екрані символу .

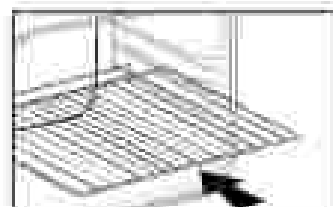
Функція блокування кнопок доступна під час приготування або вимкнення духової шафи. ПРИМІТКА. Активно залишається лише кнопка вимкнення .

Щоб розблокувати кнопки, одночасно натисніть кнопку повернення назад  і кнопку «М» та утримуйте до зникнення на екрані значка замка .

3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Решітка із захистом від перекидання. Решітку можна використовувати для встановлення будь-яких дек і форм із білого або гриля. Її може використовувати для гриля (розміщується безпосередньо зверху).



Установіть обмежувач перекидання на дно духової шафи.

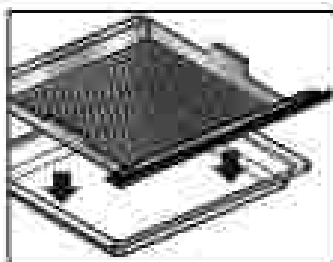
Багатоцільове деко для збору жиру завтовшки 45 мм.



Встановлюється в ярусі під решітку. Його призначено для збирання соку та жиру під час приготування на грилі, він може використовуватися наполовину заповненим водою для приготування на відкритій бані.

СПЕЦІАЛЬНЕ ДЕКО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДЖІ ВИКЛЮЧНО НА ПАРІ

1- Перфороване деко з нержавіючої сталі для забезпечення контакту продуктів з паром.



2- Багатоцільове деко для збору жиру завтовшки 45 мм дозволяє збирати конденсатну воду.

Установіть перфороване деко з нержавіючої сталі на багатоцільове деко та вставте його на нижній ярус рівня 1.



Увага!

Використовувати лише для функції приготування ДЖІ виключно на парі. Не використовуйте для інших режимів приготування. Витягніть весь посуд із духової шафи перед запуском програмного очищення.

3 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

ВІДСІК ДЛЯ ВОДИ

- Наповнення резервуару для води

Перед кожним приготуванням на парі обов'язково наповніть резервуар водою. Об'єм резервуара становить 1 літр.

На початку комбінованого режиму приготування на парі води для наповнення води відкривається автоматично.

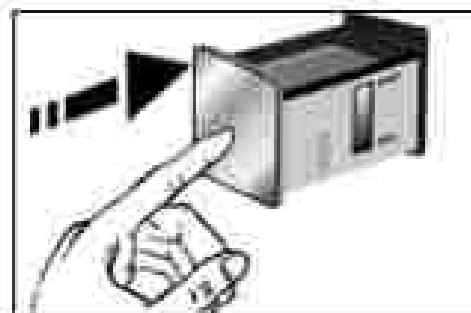
Заповніть резервуар.

Переконайтеся, що резервуар заповнений до максимуму.

Для цього слід налити воду до позначки максимального рівня на одному з боків відсіку.

Після цього закрийте відсік, натиснувши на нього вручну.

Ваша духовна шафа готова до комбінованого приготування страв на парі.



Порада:

Після заповнення резервуару зачekaйте кілька секунд, щоб рівень води стабілізувався.

Додийте воду за необхідності.



Увага!

Не використовуйте пом'якшену або демінералізовану воду.



Увага!

Виливайте воду з резервуару перед кожним приготуванням. Тривалість автоматичного циклу сливу становить приблизно 3 хв. Див. розділ «Технічне обслуговування: функція сливу води».

• 4 УВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ТА НАЛАШТУВАННЯ

ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Вибір мови

Під час першого введення в експлуатацію виберіть мову, повертаючи ручку, потім натисніть II, щоб підтвердити вибір.

- Налаштування часу

Налаштуйте послідовно години та хвилини, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

На дисплеї друкують цифри вказуються час.

МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

У головному меню виберіть функцію **REGLAGES** (НАЛАШТУВАННЯ), повернувши ручку, потім підтвердьте. Існують різні налаштування.

Виберіть необхідний параметр, повертаючи ручку, потім підтвердьте.

Виберіть бажані параметри та підтвердьте це.

- Яскравість

Виберіть необхідний рівень яскравості.

- Керування лампочкою

Доступно два налаштування на вибір. Положення **ON** (УВІМКН.): лампочка залишається ввімкненою під час усіх операцій приготування (окрім функції ECO). Положення **AUTO** (АВТО): лампочка духової шафи вимикається після закінчення заданого часу під час приготування. Виберіть необхідне положення та підтвердьте.

- Мова

Виберіть мову, потім підтвердьте.

- Демонстраційний режим

За замовчуванням для духової шафи встановлено нормальний режим нагрівання.

Якщо її буде увімкнено в демонстраційному режимі (положення **ON**), режимі презентації в магазині, духову шафу не буде нагріватися.

- Діагностика

У разі виникнення проблем можна отримати доступ до меню діагностики.

У разі звернення до служби післяпродажного обслуговування вам потрібно буде надати коди, які відображаються в меню діагностики.

За допомогою параметра **Resetting** (Скидання) можна відновити початкові налаштування духової шафи.

ЧАС

Змініть години, підтвердьте, з потім змініть хвилини та знову підтвердьте. Якщо духову шафу під'єднано до мережі, час буде оновлено автоматично. Дисплей можна перевести в режим сну.

- Режим сну

У разі вибору **ON** (УВІМКН.) дисплей вимикається через заданий час.

У разі вибору **OFF** (ВИМКН.) яскравість зменшується через заданий час. Заряд.

Натискання кнопок духової шафи супроводжується звуковим сигналом. Щоб увімкнути ці звуки, натисніть **ON** (УВІМКН.), а щоб вимкнути, натисніть **OFF** (ВИМКН.), з потім підтвердьте.

5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

У цьому режимі можна самостійно вибирати всі параметри приготування: температуру, тип приготування, час приготування. Під час навігації ви можете отримати доступ до цього іконки, натиснувши кнопку «M».

Положення	Т °С рекомендована значення від мін. до макс. Рекомендоване значення вологості від мін. до макс.	Експлуатація
 Регенерація	170 °С Пара на 70 %	Відновлення втраченого хлібу. Рекомендовано для багетів, хліба, подового хлібу та круасанів.
 Гриль із конвекцією + пара	150 °С 130–250 °С 20 % 20–80 %	Рекомендується для запікання зі збереженням великої кількості вологи всередині продукту, ідеально підходить зокрема для гратенів, як-от запеченої пасти, що дозволяє не висушити страву всередині.
 Верхній і нижній жар і пара	200 °С 150–275 °С 20 % 20–80 %	Рекомендується для овочів, зокрема для фаршированих помідорів або кабачків, яким потрібна вологість і конвекція, щоб уникнути передозування.
 Обдув гарячим повітрям + пара	150 °С 120–250 °С 20 % 20–80 %	Рекомендується для делікатного приготування м'яса (<30° усередині), зокрема качки, півниці або телатинки.
 Пара 100 %	100 % 50–100 %	Тільки для приготування на парі.



Увага!

Під час приготування пристрій нагрівається. Під час відкриття дверцят виходить гаряча пара. Не підпускайте до пристрою дітей. Будьте обережні та не покладайте під потік пари.

5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ



— Перед приготуванням розкрийте люк духової шафи.

Положення	Т °С рекомендоване значення від мин. до макс.	Експлуатація
 Комбіноване нагрівання**	205 °С 35–180 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 Гаряча конвекція***	150 °С 35–250 °С	Рекомендується для збереження м'якості білого м'яса, риби й овочів. Для багаторазового приготування на 3 рівні.
 Верхній і нижній жар**	200 °С 35–275 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 ECO ЕКОПРИГОТУ- ВАННЯ*	150 °С 35–275 °С	Це положення дозволяє економити енергію, зберігаючи якість продуктів, що готуються. У разі використання цієї програми можна готувати без попереднього підігрівання.
 Гриль + кон- векція**	130 °С 100–250 °С	Птиця й печена виходять рівномірно приготуваними, соковитими і хрусткими. Установіть піддон на нижній рівень. Рекомендується для всіх видів птиці й печені, для обжарювання та приготування баранячої ноги й яловичих реберців. Для приготування начиня рибних стейків.
 Нахил конвекція**	150 °С 75–250 °С	Рекомендується для приготування м'яса, риби й овочів, бажано в керамічному посуді.
 Варіогриль	4 1–4	Рекомендується для приготування відбивних, кревазок, снігочок, кілець та креветок на грилі. Верхній елемент використовується для приготування м'яса. Гриль покриває всю поверхню решітки.

* Режим приготування працює відповідно до положень стандарту EN 60350-1: 2015 для демонстрації відповідності вимогам енергетичного маркування європейського регламенту ЄС/ЕЗ/3014.

5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Положення

T °C рекомендо-
вано значення
від min. до max.

Експлуатація



Підтримання
тепла

50 °C
35–100 °C

Рекомендується для підняття тіста
для хліба, булочки і бабок.

Поставте форму на лодовий рівень і не
перевищуйте температуру 40 °C (підігрів
тарілок, розморожування).



Розморожу-
вання

35 °C
35–75 °C

Ідеально підходить для заморожених
продуктів (фруктові пироги, кремові
пироги тощо). М'ясо, булочки тощо
можна розморожувати із температури
50 °C (м'ясо кладуть на решітку, а під
нею ставлять тарілку, щоб зійшов сік).



Дегідратація

50 °C
35–80 °C

Програма дегідратації деяких продуктів:
ж-ст фрукти, овочі, коренеплоди, пряні
й ароматичні рослини. Див. таблицю на
стор. 18.



ніколи не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на вогонь, оскільки
накопичена тепло може призвести до руйнування емалі.



Порада зі збереження енергії.

Не відчиняйте дверцятка під час приготування їжі, щоб уникнути втрати тепла.

5 РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

Після вибору та підтвердження функції приготування — наприклад, нижня конвекція, натисніть ручку для підтвердження. Почнеться підігрівання. Пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що в духовій шафі досягнуто задану температуру. Ви можете поставити страву в духову шафу на рекомендовану висоту.

ПРИМІТКА. Деякі параметри можна змінити до початку приготування (температуру, час приготування та відкладений старт), для цього дивіться розділ.

ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Залежно від вибраного типу приготування духовна шафа пропонує шалюну температуру приготування.

Щоб змінити її, виконайте описані нижче дії.

- Виберіть температуру, а потім підтвердіть.

- Поверніть ручку, щоб змінити температуру, а потім підтвердіть.

ВІДСОТОК ПАРИ

Для вибраного режиму приготування  духовна шафа рекомендує задати певний відсоток пари.

Щоб змінити цей відсоток, виберіть значення відповідно та підтвердіть.

Введіть новий відсоток пари (20–80 %), повернувши ручку, а потім підтвердіть вибір.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб налаштувати тривалість приготування страви, виберіть тривалість, а потім введіть значення тривалості приготування, повертаючи ручку, після чого підтвердіть.

НАЛАШТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ)

Кали ви встановлюєте час приготування, час закінчення приготування автоматично збільшується. Час закінчення приготування можна змінити, щоб відкласти його.

- Виберіть час закінчення приготування і підтвердіть.

Після встановлення часу завершення приготування підтвердіть його. На дисплеї буде відображатися час кінця приготування.

ПРИМІТКА. Процес приготування можна запустити без вибору тривалості або часу завершення.

У цьому разі, визначивши достатню тривалість приготування страви, зупиніть приготування (див. главу «Зупинення процесу приготування»).

ЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЩОБ ЗУПИНІТИ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ, НАТІСНІТЬ РУЧКУ

Натисніть STOP (СТОП).

Підтвердіть, натиснувши ONI (ТАЧ), а потім підтвердіть або натисніть NOM (НІ) і підтвердіть, щоб продовжити приготування. Щоб зупинити приготування, натисніть і утримуйте кнопку зникнення духової шафи.

• 6 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ



ФУНКЦІЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ

Дегідратація — один із найдавніших методів збереження харчових продуктів. Цей метод дозволяє видалити всю воду або її частину, що міститься в харчових продуктах, щоб зберегти їх і зберегти розмноження мікроорганізмів. Сушіння зберігає поживні властивості харчових продуктів (мінерали, білки та інші вітаміни). Цей метод дозволяє зберігати харчові продукти оптимальним чином, зменшуючи їхній об'єм, і покращує їхнє використання після дегідратації.



Використовуйте тільки свіжі харчові продукти. Ретельно вимийте, промийте і висушіть їх. Застеліть решітку пергаментом і рівномірно викладіть на ній нарізані продукти. Використовуйте ярус 1 (якщо решіток декілька, покладіть продукти на яруси 1 і 3). Якщо продукти дуже соковиті, під час сушіння кілька разів перевертайте їх. Значення, наведені в таблиці, можуть змінюватися залежно від типу продуктів, що висушуються, їх стиглості, товщини та вмісту вологи.

ІНФОРМАЦІЙНА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ ДЕГІДРАТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Фрукти, овочі, трави	Температура	Тривалість, години	Аксесуари
Зерняткові фрукти (нарізані скибочками товщиною 3 мм, 200 г на решітку)	60 °C	5-8	1 або 2 решітки
Ягідні фрукти (сирі)	60 °C	8-10	1 або 2 решітки
Терті, бланшовані (терті) кореняплоди (морква, пастернак)	60 °C	5-8	1 або 2 решітки
Нарізані скибочками гриби	60 °C	8	1 або 2 решітки
Томати, манго, ананаси, банани	60 °C	8	1 або 2 решітки
Нарізані скибочками червоний буряк	60 °C	8	1 або 2 решітки
Ароматичні трави	60 °C	8	1 або 2 решітки

7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

В автоматичному режимі доступно безліч різноманітних рецептів, класифікованих за категоріями, які можна готувати різними способами. Інтелектуальна система духової шафи автоматично запропонує попередньо вибраний режим приготування або альтернативні варіанти, які можна вибрати за допомогою навігаційного інтерфейсу.

ЩО

У цьому режимі можна вибрати необхідні параметри приготування залежно від страви. Для деяких харчових продуктів потрібно задати певні налаштування (вага, розмір тощо).

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРИ

Виберіть режим **Сувлап кареш** (Приготування з паром) для класичного рецепту, що потребує пари та використання духової шафи.

Виберть запропонований тип продукту та його вагу. І духові шафа самостійно підбере найкращі параметри.

7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ

У горловому меню виберіть функцію AUTO (АВТО), повернувши ручку, потім підтвердіть. Доступні різні категорії страв:

- М'ясо, риба, перші страви, овочі, хліб і макаронні вироби, десерти.

Виберіть бажаний параметр, повернувши ручку, потім підтвердіть.



Порада

100 %: автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.

30 %: автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % пари.



Порада

Незалежно від типу приготування, парш ніж помістити деко в духову шафу, перевіряйте на дисплеї інформацію про врус, на якому потрібно розмістити посуд.

М'ЯСО	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
КОСТАТИ З УДІВНИХ		100 %
КОСТИНА ПІДКО		100 %
КОСТИНА ПІДКО		30 %
КОСТИНА ПІДКО		100 %
КОСТИНА ПІДКО	0	
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %
КОСТИНА ПІДКО	0	
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %
КОСТИНА ПІДКО	0	
КОСТИНА ПІДКО	0	
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %
КОСТИНА ПІДКО	0	
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %
КОСТИНА ПІДКО	0	30 %

7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ



Порада

100 %: автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.

30 %: автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % пари.

РИБА	ЩІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
СІМТ СІМКОЇ РИБИ		100 %
СОРОСЬ	С	100 %
ЛОСОСЬ	С	100 %
КАПІНА РИБА	С	100 %
КАПІНА РИБА		100 %
КОРСЬКИЙ СІМТ		100 %
СІМТ	С	
ІНДИЙСЬКИЙ СОРОСЬ	С	30 %
ЗАКУСКА НА З ЛОСОСЬ		30 %
ІНДИ		100 %
КОЛОСЬ		100 %
КРЕВЕТКИ		100 %
КАПІСЬ		100 %

БЛЮДА	ЩІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
БІЛІ ПІСКИ (СІМТ)	С	30 %
БІЛІ ПІСКИ (СОРОСЬ)	С	30 %
КАПІНА	С	30 %
БІЛІ ПІСКИ	С	
КАПІСЬ	С	
КАПІ	С	
КАПІ	С	
КАПІСЬ	С	30 %
КАПІ		30 %
КАПІСЬ	С	
КАПІСЬ		30 %
КАПІСЬ		30 %
КАПІСЬ		30 %
КАПІСЬ		30 %

7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ



Порада

100 % - автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.
30 % - автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % лари.

ОВОЧІ	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
ЗРОСЛАТА КАРТОПЛЯ		100 %
ЗІЛЕНИЙ ГОРОШОК		100 %
ГОРОШ		100 %
СТРИЖЕНА КВАСОЛА		100 %
БРОКОЛІ		100 %
ЦІЛІЙ КАКТОС		100 %
КАРТОПЛЯ		100 %
ПОР		100 %
ЦИКОРІ		100 %
ПАРЕНІ		100 %
СТАВКА		100 %
СІТЕР		100 %
ПАРЕНІ ЗВЧАЙНІ		100 %
КАКТОС		100 %
ЦІЛІЙ		100 %
АРТИШОК		100 %

ХЛІБ І ВИПІЧКА	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
ЗАКОРЖЕНА ВІПІЧКА		30 %
ХЛІБ ІЗ НАПІВЗАВЕРНУТІ		30 %
БРЕД	0	
БРЕД	0	30 %
ХЛІБ	0	30 %
ПІСІННЕ ТІСТО	0	
ЛІСТОВЕ ТІСТО	0	

7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ОПИС КАТЕГОРІЙ СТРАВ



Порада

100 % : автоматичний рецепт з приготуванням виключно на парі.
30 % : автоматичні рецепти з додаванням від 30 % до 80 % лари.

ДЕСЕРТИ	ШІ	ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
корисний оліч		30 %
шляч(квч)		30 %
корисний пиріг		30 %
корисний десерт	С	30 %
звичайний пиріг	С	30 %
звичайний десерт		30 %
торт	С	30 %
шоколадний торт	С	
корисний пиріг	С	
звичайний десерт	С	
звичайний пиріг	С	
смак(пиріг)	С	
капачка	С	30 %
звичайний десерт	С	
капачковий десерт	С	

• 7 АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

ЗАПУСК АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ

У режимі AUTO (АВТО) вибирається режим приготування, що відповідає страви, яка готується.

ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

- У головному меню виберіть режим AUTO (АВТО), потім підтвердіть.

У цій духовій шафі доступні дев'ять категорій страв (м'ясо, риба, перші страви, солодощі, макаронні вироби, десерти).

Залежно від вибраної страви або стану духової шафи (якщо розігріта), режим ШІ пропонує значення ваги за заморожуванням, яке необхідно відрегулювати (за потреби) перед підтвердженням. Система духової шафи автоматично розраховує параметри часу й температури приготування. На дисплеї відобразиться ярус, на якому необхідно розташувати деко. Натисніть деко на цей ярус і підтвердіть.

- Після того як закінчиться час приготування, пролунає звуковий сигнал, і духову шафу відмоніторять на дисплеї і'мпульси інформації про те, що страву готова.

 Для деяких рецептів приготування яких здійснюється з використанням ШІ, перед розміщенням продуктів у духову шафу її необхідно розігріти. Під час приготування ви можете будь-коли відкрити духову шафу, щоб змастити страву соком або жиром.

• 8 ІНШІ ФУНКЦІЇ

ПАРАМЕТРИ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ТИПУ ПРИГОТУВАННЯ)

Напринці приготування в ручному або автоматичному режимі на дисплеї духової шафи відобразяться три варіанти досягнення бажаного результату: ХРУСТКА СКОРИНКА, ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА й ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ НА 5 ХВИЛИН.

ХРУСТКА СКОРИНКА

За допомогою функції **Croustillant** (Хрустка скоринка) напринци потування можна додати страві хрустку скоринку.

Виберіть функцію приготування, відрегулюйте температуру й запрограмуйте тривалість

приготування. Виберіть функцію **Croustillant** (Хрустка скоринка) і підтвердьте натиснувши ручку.

Розпочнеться процес приготування. У нижньому правому кутку дисплея відобразиться символ . І протягом останніх 5 хвилин процесу приготування автоматично працюватиме гриль.

Примітка

Параметр **CROUSTILLANT** (ХРУСТКА СКОРИНКА) можна налаштувати перед початком, під час і напринци запрограмованого приготування.

ДОДАТИ 5 ХВИЛИН (тільки в ручному режимі)

Напринци запрограмованої тривалості можна ДОДАТИ 5 ХВИЛИН. Після активації функції **AJOUTER 5 MIN** (ДОДАТИ 5 ХВИЛИН) режим приготування продовжиться на 5 хвилин на тій самій температурі. У разі необхідності цю функцію можна використовувати кілька разів.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Напринци приготування можна вибрати параметр **MAINTIEN AU CHAUD** (ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА), який дозволяє залишити страву в духовій шафі, не перегрівавши її. Температура в духовій шафі підтримується на рівні температури дегустації до моменту охолодження страви.

• 8 ІНШІ ФУНКЦІЇ



УЛЮБЛЕНЕ

ДОСТУПНО В РУЧНОМУ Й АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

За допомогою функції FAVORIS (УЛЮБЛЕНЕ) можна зберегти 3 ручні режими та 3 автоматичні режими приготування, що використовуються найчастіше.

Під час приготування в ручному або автоматичному режимі натисніть ручку і виберіть *Ajouter aux favoris* (Додати до улюблених), повертаючи для вибору ручку. Щоб зберегти режим, натисніть з потім підтвердьте.

Режим приготування буде збережено як FAVORI MANUEL 1 (УЛЮБЛЕНИЙ РУЧНИЙ 1).

Ще раз підтвердьте, щоб розпочати процес приготування.

ПРИМІТКА. Якщо в пам'яті пристрою вже є 3 улюблені режими, під час збереження нових елементів вони замінять собою вибрані старі.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Цю функцію можна використовувати лише тоді, коли пристрій вимкнено.

-Виберіть функцію ТАЙМЕРА, повертаючи ручку, а потім підтвердьте.

На дисплеї відобразиться значення 00:00 (0 хв 00 с).

Налаштуйте таймер, повернувши ручку й натиснувши для підтвердження. Почнеться зворотній відлік часу.

Після закінчення встановленої тривалості пролунає звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, натисніть будь-яку кнопку.

ПРИМІТКА. Ви можете змінити або відмінити програму таймера в будь-який момент.

Щоб скасувати, поверніться в меню таймера та встановіть значення 00:00 (0 хв 00 с).

Ящо натиснути ручку під час зворотного відліку, це зупинить відлік таймера.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

Для очищення використовуйте м'яку ганчірку, змочену засобом для миття скла. Не використовуйте абразивний крем або губку для чищення.

ДЕМОНТАЖ ЯРУСІВ

Відрив стінки з ярусами:

Підніміть передню частину з ярусами і натисніть на верх вусло, щоб витягнути передній гачок із гнізда. Далі плавно потягніть увесь вузол на себе, щоб витягнути задні гачки з відповідних гнізд. Зніміть два яруси.



ВНУТРІШНІ СТЕКЛА

Щоб очистити внутрішні стекла, зніміть дверцят. Перед зняттям стекла за допомогою м'якої ганчірки й мильного засобу видаліть надлишки жиру з внутрішнього скла.



Застереження

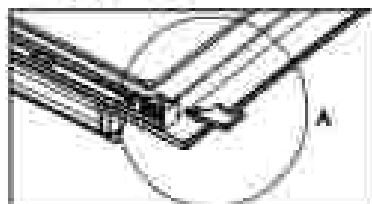
Заборонено використовувати мийні засоби, зображені гудки металеві скрапки для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подрпати поверхню та привести до розтріскування скла.

ДЕМОНТАЖ І ПОВТОРНЕ ВІСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Повністю відкрійте дверцят та зафіксуйте їх за допомогою одного з пластикових клинців, що входять до комплекту пристрою у пластикову паку.



Щоб зняти раму зі скла, виконайте описані нижче дії. Вставте упор у призначене для цього місце **A** праворуч.



Потягніть за раму, щоб зняти раму та скло. Виконайте таку саму операцію ліворуч.



9 догляд

Зніміть раму та відповідне скло.
Зніміть усі внутрішні стекла з дверцят,
повернувши їх.



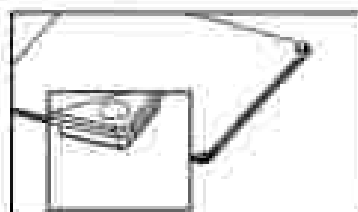
Цей вузол складається з 2 стекел,
перше має 2 гумові упори на 2 передніх
кутках.

Очищайте скло м'якою губкою та
засобом для миття посуду.
Не занурюйте скло у воду.
Не використовуйте ошкірні креми та
абразивні губки. Промийте чистою
водою і витріть насухо безворсовою
гачіркою.

Після очищення встановіть перше скло
у дверцяті.

Змініть положення 2 воріт гумових
упорів на передніх кутках другого скла.

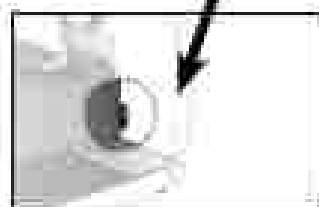
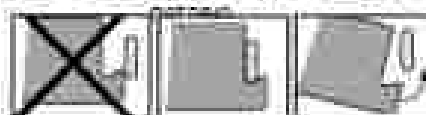
Потім знов установіть друге скло у
дверцяті, розмістивши його на
першому.



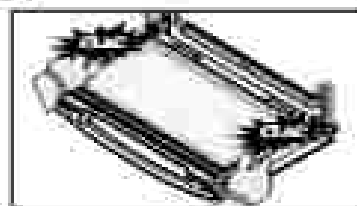
Помістіть остаточно раму зі скляними
капками у дверцяті.



Слідкуйте за правильністю встановлення
раму від виступом поруччя й шарнірних



Зафіксуйте раму на місці, притягнувши
її до дверцят. Не натискайте на саму
раму.



Ваш пристрій знов готовий до роботи.

САМООЧИЩЕННЯ МЕТОДОМ ПІРОЛІЗУ



ФУНКЦІЯ ОЧИЩЕННЯ (КАМЕРИ)

A Перед запуском піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари. Дуже важливо: приберіть і духову шафу всі аксесуари (напрямні рейки, деки для випічки, хромовані решітки), а також усі контейнери, несумісні з піролізом.

Духову шафу оснащено функцією очищення методом піролізу.

Піроліз — це цикл нагрівання внутрішньої камери духової шафи до дуже високої температури, протягом якого видаляється весь бруд, що утворюється внаслідок бризок або переливання.

Перед початком піролітичного очищення духової шафи, видавіть крупні плями, які могли виникнути. Видавіть надлишки жиру з дверцят вологою губкою.

Зміризувань безпеки операція очищення починається тільки після автоматичного блокування дверцят, після чого їх неможливо розблокувати.

ВИКОНАЙТЕ ЦИКЛ ПІРОЛІТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ

Доступні два цикли піролізу: тривалість задано заздалегідь і не підлягає зміні.



Pyro ECO за 1 год. 30 хв.
для очищення в енергосередньому режимі



Pyro Turbo за 2 год.
для ретельнішого очищення внутрішньої камери духової шафи.

НЕВІДКЛАДНЕ ОЧИЩЕННЯ

- У головному меню виберіть функцію NETTOYAGE (ОЧИЩЕННЯ), потім підтвердіть.

- Виберіть придатний цикл самоочищення, наприклад Pyro Turbo, а потім підтвердіть.

Запустіться цикл піролізу. Одразу після підтвердження почнеться зворотний відлік часу.

Під час піролізу на дисплеї програматора відображається символ , що вказує на те, що дверцята заблоковано.

Після завершення піролізу блимає 0:00.

Фаза охолодження відбувається після кожного піролізу, і духову шафу протягом цього часу залишається недоступною.



Після охолодження духової шафи витріть білий напіл вологою ганчіркою. Духова шафа чиста та готова для придаткування на вибраних режимах.

ОЧИЩЕННЯ З ВІДКЛАДЕНИМ СТАРТОМ

Дотримуйтеся інструкції, описаної у попередньому пункті.

- Виберіть символ приготування.

- Установіть час завершення піролізу за допомогою ручки, а потім підтвердіть.

Через кілька секунд духову шафу перейде в режим очікування, і запуск піролізу буде відкладено до заданого часу завершення.

Після завершення піролітичного очищення змиňte духову шафу. Натиснувши клавішу .



ФУНКЦІЯ ЗЛИВУ (резервуару для води)



Виливайте воду з резервуару перед кожним приготуванням.

Одним шльотом води можна виконувати це під час приготування їжі.

Для цього в головному меню виберіть функцію **NETTOYAGE** (ОЧИЩЕННЯ), потім підтвердіть.

-Виберіть цикл **Vidange** (Злив) і підтвердіть. **Block** відкривається.

-Виберіть один із двох режимів зливу, швидкий **SPEED** або повний **COMPLETE** (див. деталі нижче) і натисніть тилі самі дні, як під час автоматичного зливання води в кінці приготування страви.

Автоматичне зливання води наприкінці приготування.

Наприкінці кожного циклу приготування ї парию потрібно спорожнити резервуар.

Ви можете це виконувати це спорожнення, вибравши **Je refuse** (Відмовлюся), а потім підтвердити, або виберіть **J'accepte** (Приймаю), а потім підтвердіть.

Потім виберіть швидкий **SPEED** або повний **COMPLETE** злив і підтвердіть.

Відлік автоматично відкривається для спорожнення.

Злив COMPLETE

Дозволяє повністю спорожнити котел і резервуар, щоб уникнути застою води.

Тривалість зливання становить 2-3 хвилини в середньому.

Постаєте під відок достатньо велику ємність (мінімум 1 літр) для збирання води.

Щоб розпочати спорожнення, підтвердіть натиснувши ручку.

На дисплеї відображається час, необхідний для завершення спорожнення.

Після завершення зливання на дисплеї відображається 0 хв. 0 сек. Закрийте відок вручну.

Злив SPEED

Тільки якщо користувач бажав негайно перезапустити приготування на парі.

Тривалість зливання становить 20 секунд у середньому.



ФУНКЦІЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (з парового котла)

Видалення накипу — це цикл очищення, який видаляє накип із котла.

Необхідно регулярно очищувати котел від накипу.

Коли духовка шафа запропонує вам «рекомендоване видалення накипу», ви можете вирішити не робити цього, вибравши **Je refuse** (Відмовляюся), з потім підтвердити.

Ви зможете потякати це 3 рази, перш ніж функція приготування **Avec vapeur** (З паром) більше працювати не буде. Однак якщо з'явиться повідомлення **Nettoyage obligatoire** (Обов'язково видаліть накип), необхідно зробити це та вибрати **Je accepte** (Приймаю), з потім підтвердити.

Увага!

Коли на дисплеї з'явиться повідомлення **Nettoyage obligatoire** (Обов'язково видаліть накип), необхідно очистити котел від накипу.

Для запуску очищення від накипу з головного меню виберіть функцію **NETTOYAGE** (Очищення), потім підтвердіть.

- Виберіть цикл **Nettoyage** (Видалення накипу) і підтвердіть.

Відом'язується автоматично.

Виконуйте крок за кроком.

КРОК 1: ЗЛИВ

- Поставте під відом'язу достатньо велику ємність (мінімум 1 літру) для зливання води та підтвердіть.

- Запускається цикл **Vidange** (Злив) тривалістю 3 хв 30 сек.

КРОК 2: ОЧИЩЕННЯ

- Налийте 110 мл білого оцту в резервуар.

- Закрийте відом'язу вручну. Запускається цикл **Nettoyage** (Очищення) тривалістю 30 хв. Після закінчення циклу резервуар відкривається автоматично.

КРОК 3: СПОЛІСКУВАННЯ

Наповніть резервуар водою до рівня **MAX**.

- Поставте ємність під відом'язу і підтвердіть. Запускається цикл **Rinçage** (Споліскування) тривалістю 3 хв 30 сек.

КРОК 4: ЗЛИВ

Якщо необхідно повторне споліскування, знову наповніть резервуар водою до рівня **MAX**.

- Поставте ємність під відом'язу і підтвердіть. Запускається цикл **Vidange** (Злив) тривалістю 3 хв 30 сек.

У кінці циклу видалення накипу буде завершено.

Пролунає звуковий сигнал. Закрийте відом'язу вручну. Ваша духовка шафа знову готова до роботи.



ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ



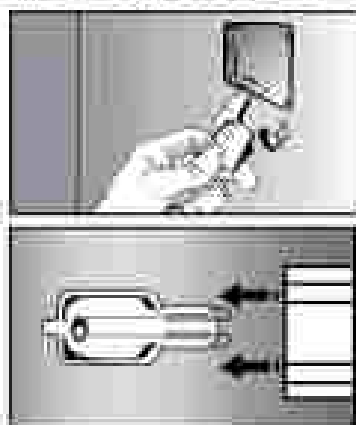
Застереження

Перед заміною лампочки від'єднайте пристрій від мережі, щоб запобігти ризику ураження електричним струмом. Виконувати цю операцію необхідно після охолодження пристрою.

Характеристики лампочок

25 Вт, 220–240 В змінного струму, 300 °C, G8.

Цей пристрій оснащено джерелом освітлення класу енергоефективності G.



Якщо лампочка перестала працювати, ви можете самостійно замінити її. Спочатку зніміть ліву бічну стінку. Угорідині духової шафи є лампочка. Підніміть захисне скло за допомогою пластикового клина, щоб зняти його. Замініть лампочку (використовуйте гумову рукавичку, яка полегшує процес демонтажу), потім устанавіть захисне скло.

Знову встановіть духову шафу.

.10 *НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ*

Симптом	Відомості й рішення
- Відображається напис A 8 (система автоматичного вимкнення Auto Stop).	Ця функція запобігає нагріванню духової шафи, якщо ви забули її вимкнути. ВИМКНІТЬ духову шафу.
- Код несправності починається з літери F.	Духова шафа викинула заваду. Вимкніть духову шафу на 30 хвилин. Якщо несправність не зникла, від'єднайте електричне живлення щонайменше на одну хвилину. Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Духова шафа не нагрівається.	Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення з запобіжним пристроєм в справному. Упевніться, що духову шафу працює не в демонстраційному режимі DEMO (див. мано налаштувань).
- Лампочка духової шафи не працює.	Змініть лампу або запобіжник. Упевніться, що духову шафу під'єднано до джерела живлення. Див. розділ щодо заміни лампочок.
- Вентилятор охолодження продовжує обертатися після вимкнення пристрою.	Це нормально, вентилятор може працювати протягом години після приготування для вентиляції духової шафи. Якщо вентилятор працює довше цього часу, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- На дно духової шафи тече вода.	Накип у котлі. Зробіть процедуру CANCELTRAGE (ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ). Якщо несправність не усувається, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Неможливо виконати іррегулярне очищення.	Перевірте закриття дверцят. Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування, якщо проблема не зникла.
- На дисплеї блимає символ блокування дверцят.	Несправність блокування дверцят. Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.

**ТЕСТУВАННЯ ПРИДАТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ
EN 60350:**

Тестування	Послідовність приготування	T°C	Ярус	Прибл.	Коментарі
Вироби з лісоцелюліста (8.4.1)	Гаряча конвекція	165	2	18–20 хв	Деко для випічки
	Верхній і нижній жар	200	2	20–25 хв	Деко для випічки з антипригарним покриттям
	Гаряча конвекція	165	3/1	22–25 хв	Розкрита духовка шафа: + деко для випічки; + емальоване деко
Хачоси (8.4.2)	Гаряча конвекція	155	2	22–25 хв	Деко для випічки
	Гаряча конвекція	160	3/1	22 хв	Розкрита духовка шафа: + деко для випічки; + емальоване деко
Савойський бісквіт (8.5.1)	Гаряча конвекція	175	1	35–40 хв	Розкрита духовка шафа, форма на решітці + 5 хв. у вимкненій духовій шафі без попереднього підігрівання
	Верхній і нижній жар	175	1	45 хв	2 рівні (не застосовується)
Яблучний пиріг (8.6.2)	Комбінований режим	180	1	50–55 хв	Форма 20 см на решітці
	Гаряча конвекція	180	3/1	50–55 хв	Розкрита духовка шафа: + емальоване деко на 1-му ярусі
Поверхня для грилю (9.1)	Гриль високої потужності	24	2	2–3 хв	Попередня розігрівання 5 хв. хліб на решітці. Дверцята закрито

[illegible]

לקוחה יקרה,
לקוח יקר,

החלטת המועצה להקמת בית ספר יסודי במועצה, במידה זו פשוטה על פי חוק, והחלטת ש"ס על פירוקה

המחיר הממוצע של המכשיר הוא 500 שקלים, והיצרן הצהיר כי ידורג המכשיר בין המכשירים הטובים ביותר בשוק. המכשיר יצא לאור בשיתוף פעולה עם משרד הבריאות, והוא ימכר ב-100 חנויות ברחבי הארץ.

על מנת להבטיח כי תהיה אסורה כל תחלופה של חוקים, נדרש להגדיר את החוקים בצורה כזו, שכל חוק יכיל את כל החוקים האחרים. לדוגמה, חוק 1 יכיל את חוק 2, חוק 2 יכיל את חוק 3, וכן הלאה.

1990-1991 1991-1992 1992-1993 1993-1994 1994-1995 1995-1996 1996-1997 1997-1998 1998-1999 1999-2000 2000-2001 2001-2002 2002-2003 2003-2004 2004-2005 2005-2006 2006-2007 2007-2008 2008-2009 2009-2010 2010-2011 2011-2012 2012-2013 2013-2014 2014-2015 2015-2016 2016-2017 2017-2018 2018-2019 2019-2020 2020-2021 2021-2022 2022-2023 2023-2024 2024-2025 2025-2026 2026-2027 2027-2028 2028-2029 2029-2030 2030-2031 2031-2032 2032-2033 2033-2034 2034-2035 2035-2036 2036-2037 2037-2038 2038-2039 2039-2040 2040-2041 2041-2042 2042-2043 2043-2044 2044-2045 2045-2046 2046-2047 2047-2048 2048-2049 2049-2050 2050-2051 2051-2052 2052-2053 2053-2054 2054-2055 2055-2056 2056-2057 2057-2058 2058-2059 2059-2060 2060-2061 2061-2062 2062-2063 2063-2064 2064-2065 2065-2066 2066-2067 2067-2068 2068-2069 2069-2070 2070-2071 2071-2072 2072-2073 2073-2074 2074-2075 2075-2076 2076-2077 2077-2078 2078-2079 2079-2080 2080-2081 2081-2082 2082-2083 2083-2084 2084-2085 2085-2086 2086-2087 2087-2088 2088-2089 2089-2090 2090-2091 2091-2092 2092-2093 2093-2094 2094-2095 2095-2096 2096-2097 2097-2098 2098-2099 2099-2100 2100-2101 2101-2102 2102-2103 2103-2104 2104-2105 2105-2106 2106-2107 2107-2108 2108-2109 2109-2110 2110-2111 2111-2112 2112-2113 2113-2114 2114-2115 2115-2116 2116-2117 2117-2118 2118-2119 2119-2120 2120-2121 2121-2122 2122-2123 2123-2124 2124-2125 2125-2126 2126-2127 2127-2128 2128-2129 2129-2130 2130-2131 2131-2132 2132-2133 2133-2134 2134-2135 2135-2136 2136-2137 2137-2138 2138-2139 2139-2140 2140-2141 2141-2142 2142-2143 2143-2144 2144-2145 2145-2146 2146-2147 2147-2148 2148-2149 2149-2150 2150-2151 2151-2152 2152-2153 2153-2154 2154-2155 2155-2156 2156-2157 2157-2158 2158-2159 2159-2160 2160-2161 2161-2162 2162-2163 2163-2164 2164-2165 2165-2166 2166-2167 2167-2168 2168-2169 2169-2170 2170-2171 2171-2172 2172-2173 2173-2174 2174-2175 2175-2176 2176-2177 2177-2178 2178-2179 2179-2180 2180-2181 2181-2182 2182-2183 2183-2184 2184-2185 2185-2186 2186-2187 2187-2188 2188-2189 2189-2190 2190-2191 2191-2192 2192-2193 2193-2194 2194-2195 2195-2196 2196-2197 2197-2198 2198-2199 2199-2200 2200-2201 2201-2202 2202-2203 2203-2204 2204-2205 2205-2206 2206-2207 2207-2208 2208-2209 2209-2210 2210-2211 2211-2212 2212-2213 2213-2214 2214-2215 2215-2216 2216-2217 2217-2218 2218-2219 2219-2220 2220-2221 2221-2222 2222-2223 2223-2224 2224-2225 2225-2226 2226-2227 2227-2228 2228-2229 2229-2230 2230-2231 2231-2232 2232-2233 2233-2234 2234-2235 2235-2236 2236-2237 2237-2238 2238-2239 2239-2240 2240-2241 2241-2242 2242-2243 2243-2244 2244-2245 2245-2246 2246-2247 2247-2248 2248-2249 2249-2250 2250-2251 2251-2252 2252-2253 2253-2254 2254-2255 2255-2256 2256-2257 2257-2258 2258-2259 2259-2260 2260-2261 2261-2262 2262-2263 2263-2264 2264-2265 2265-2266 2266-2267 2267-2268 2268-2269 2269-2270 2270-2271 2271-2272 2272-2273 2273-2274 2274-2275 2275-2276 2276-2277 2277-2278 2278-2279 2279-2280 2280-2281 2281-2282 2282-2283 2283-2284 2284-2285 2285-2286 2286-2287 2287-2288 2288-2289 2289-2290 2290-2291 2291-2292 2292-2293 2293-2294 2294-2295 2295-2296 2296-2297 2297-2298 2298-2299 2299-2300 2300-2301 2301-2302 2302-2303 2303-2304 2304-2305 2305-2306 2306-2307 2307-2308 2308-2309 2309-2310 2310-2311 2311-2312 2312-2313 2313-2314 2314-2315 2315-2316 2316-2317 2317-2318 2318-2319 2319-2320 2320-2321 2321-2322 2322-2323 2323-2324 2324-2325 2325-2326 2326-2327 2327-2328 2328-2329 2329-2330 2330-2331 2331-2332 2332-2333 2333-2334 2334-2335 2335-2336 2336-2337 2337-2338 2338-2339 2339-2340 2340-2341 2341-2342 2342-2343 2343-2344 2344-2345 2345-2346 2346-2347 2347-2348 2348-2349 2349-2350 2350-2351 2351-2352 2352-2353 2353-2354 2354-2355 2355-2356 2356-2357 2357-2358 2358-2359 2359-2360 2360-2361 2361-2362 2362-2363 2363-2364 2364-2365 2365-2366 2366-2367 2367-2368 2368-2369 2369-2370 2370-2371 2371-2372 2372-2373 2373-2374 2374-2375 2375-2376 2376-2377 2377-2378 2378-2379 2379-2380 2380-2381 2381-2382 2382-2383 2383-2384 2384-2385 2385-2386 2386-2387 2387-2388 2388-2389 2389-2390 2390-2391 2391-2392 2392-2393 2393-2394 2394-2395 2395-2396 2396-2397 2397-2398 2398-2399 2399

2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 2627 2628 2629 2630 2631 2632 2633 2634 2635 2636 2637 2638 2639 2640 2641 2642 2643 2644 2645 2646 2647 2648 2649 2650 2651 2652 2653 2654 2655 2656 2657 2658 2659 2660 2661 2662 2663 2664 2665 2666 2667 2668 2669 2670 2671 2672 2673 2674 2675 2676 2677 2678 2679 2680 2681 2682 2683 2684 2685 2686 2687 2688 2689 2690 2691 2692 2693 2694 2695 2696 2697 2698 2699 2700 2701 2702 2703 2704 2705 2706 2707 2708 2709 2710 2711 2712 2713 2714 2715 2716 2717 2718 2719 2720 2721 2722 2723 2724 2725 2726 2727 2728 2729 2730 2731 2732 2733 2734 2735 2736 2737 2738 2739 2740 2741 2742 2743 2744 2745 2746 2747 2748 2749 2750 2751 2752 2753 2754 2755 2756 2757 2758 2759 2760 2761 2762 2763 2764 2765 2766 2767 2768 2769 2770 2771 2772 2773 2774 2775 2776 2777 2778 2779 2780 2781 2782 2783 2784 2785 2786 2787 2788 2789 2790 2791 2792 2793 2794 2795 2796 2797 2798 2799 2800 2801 2802 2803 2804 2805 2806 2807 2808 2809 2810 2811 2812 2813 2814 2815 2816 2817 2818 2819 2820 2821 2822 2823 2824 2825 2

© 2004 Pearson Education, Inc. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage or retrieval system, without permission in writing from Pearson Education, Inc.



Keywords: child sexual abuse; disclosure; self-blame; social support

De Dietrich
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1864

4	בניית תוכן כללי-חברתי
5	1. תוכן
6	בניית התוכן
6	חברת התוכן
7	2. איכות התוכן
7	שירות על איכות התוכן
8	3. איכות התוכן
9	הבדלים
9	הבדלים
10	אחרים (בהתאם לדגם)
10	הבדלים
11	הבדלים
12	4. הפעולה
12	הפעולה
12	הפעולה
13	5. תוכן
15	התוכן
17	6. תוכן
17	תוכן
18	7. תוכן
18	התוכן
19	התוכן
23	התוכן
23	התוכן
24	8. תוכן
24	התוכן
25	התוכן
25	התוכן
26	9. תוכן
26	התוכן
28	התוכן
29	התוכן
30	התוכן
31	התוכן
32	10. תוכן

בטיחות וכללים חשובים

הראשית בטיחות חשובות - יש לקרוא בעיון ולשמור לשימוש עתידי.
ניתן להוריד את המידע מאתר האינטרנט של המועצה.

— מכשיר זה מיועד לשימוש כשדלתו סגורה.

— המכשיר ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ועל ידי אנשים עם יכולת פיזית, תושיות או נפשויות מופחתת, או חסרי ניסיון וידע, תחת השגחה או לאחר שקיבלו הנחיות מקדמות מראש בנוגע לשימוש בטוח במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בו.

— אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר - אין לאפשר לילדים לנקות ולתחזק את המכשיר ללא השגחה.

— יש להשגיח על הילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.

עם קבלת המכשיר יש להוציא את המכשיר מהארזה באופן מיידי, יש לבדוק את המראה הכללי שלו, יש לרשום את ההסתייגויות, אם יהיו, על תעודת המשלוח, שעותק ממנה ישאר אצלכם.



יש להתקין את המכשיר בצורה שתמל 850 מ"מ מהרצפה.

— אין להציב את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, על פנת למגע חיומם יתר.

— יש למקם את התנור בארון כך שישמר מרחק של לפחות 10 מ"מ מהרהיט הסמוך, יש לדאוג לרהיט אחסון שעשוי מחומר עמיד בחום (אמצופה בחומר כזה), לציב את רבה יותר, יש לקבע את התנור בארון באמצעות 2 ברגים דרך החורים המיועדים לכך בדפסת העד.



צריכה להיות אפשרות לנתק את המכשיר מהחשמל על ידי שילוב מתג בצימרות הקבועים בהתאם לכללי ההתקנה.

— אם נגרם חק לכבל החשמל, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות או אנשים מוסמכים אחרים - למניעת כל סכנה.

אזהרה:

המכשיר וחלקיו הנושאים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר לא לגעת בגופי החימום הנמצאים בחלק הפנימי של התנור. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהתנור אלא אם הם תחת השגחה מתמדת.

— לפני ניקוי פירולזה של התנור, יש להסיר את כל האביזרים ואת הכלוך הקשה.

— במהלך פעילות הניקוי, משמחים עשויים להפוך לחמים יותר מאשר בשימוש הרגיל. מומלץ להרחיק את הילדים.

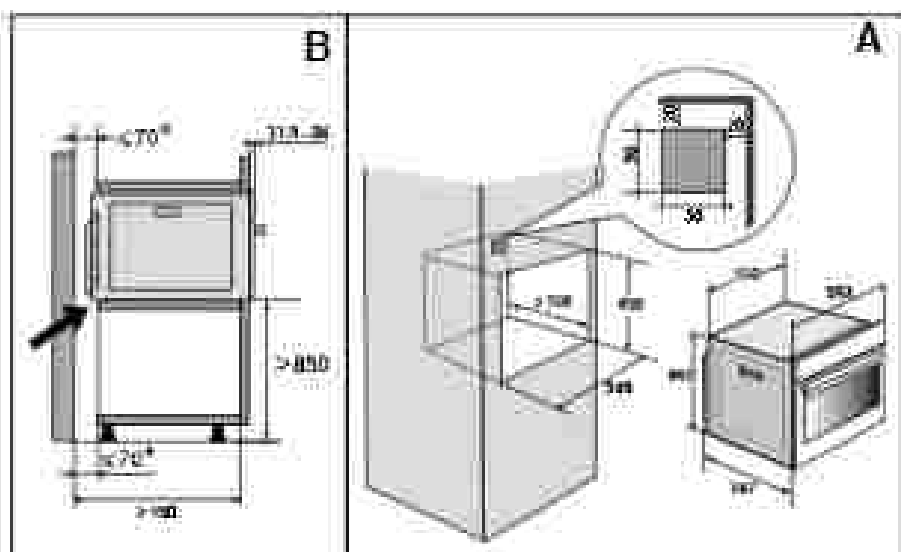
— יש להפסיק את פעולת התנור לכל פעולת ניקוי בתוכו.

אזהרה:

יש לוודא כי המכשיר מנותק מהחשמל לפני שמחליפים את הנוויה כדי למנוע כל מכת חשמל. פעלו רק לאחר שהמכשיר התקרר. לפירוק המנורה, כדאי להשתמש בכפפה מגומי שתקל על הפירוק.

— אין להשתמש בחומר ניקוי שוחקים או במגדף מתכת קשים לניקוי דלת תנור הזכוכית, כדי למנוע שריטות על פני השטח העלולות לגרום לניפוצ הזכוכית.

— אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים אין לשנות את המאפיינים של מכשיר זה. כל שינוי עלול להיות סכנה.
אין להשתמש בתנור כמזוזה או לאחסון לאחר השימוש בו.



יש לקבוע את הממד ברוחב, חמש כ"ש להסיר את הידיות הפנימי ולקדוח ולחילה חצי בקטרי 2 מ"מ בזווית 45° על מנת למנוע נזק של העץ. יש לקבוע את הממד בעומק 2 מ"מ. להחזיר את הידיות הבנויה.

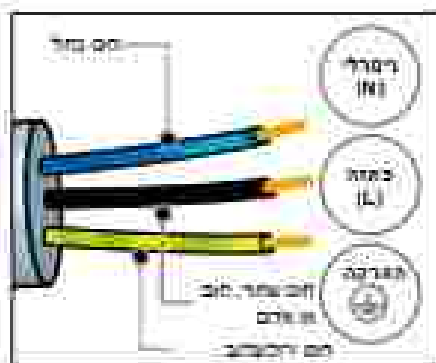
התקנת סכסכי סביב את צד הדריס לאחלק המעט (סרט A) או ברוחב אבן (סרט B).
החלפת אבן דריס האחלק של הדריס פלומה (סרט משמש או ברוחב אבן). המרחק בין הקיר לקדח שיער/ מנח המעט צריך להיות באורך 70 מ"מ לכל היותר (סרט C).
כאשר הדריס סגור מאחורי, יש לבדוק שיש במודל 50x50 מ"מ להיכרות בעד החשמל.



להתקנה במתאם לחוקים, אל תהססו לפנות למערכת בהתקנת סכסכי חשמל.

2. איכות הסביבה

חיבור חשמל



אזהרה



אם נדרש שינוי במערכת החשמל הביתית, לחיבור החשמל שיוך, יש לפנות להשפלה חסות. בכל מקרה של פגיעה חריגה בתנור, יש לנתק את החשמל מהחשמל או להפסיק את מתחם המערכת לקי חיצונית התנור.

2. איכות הסביבה

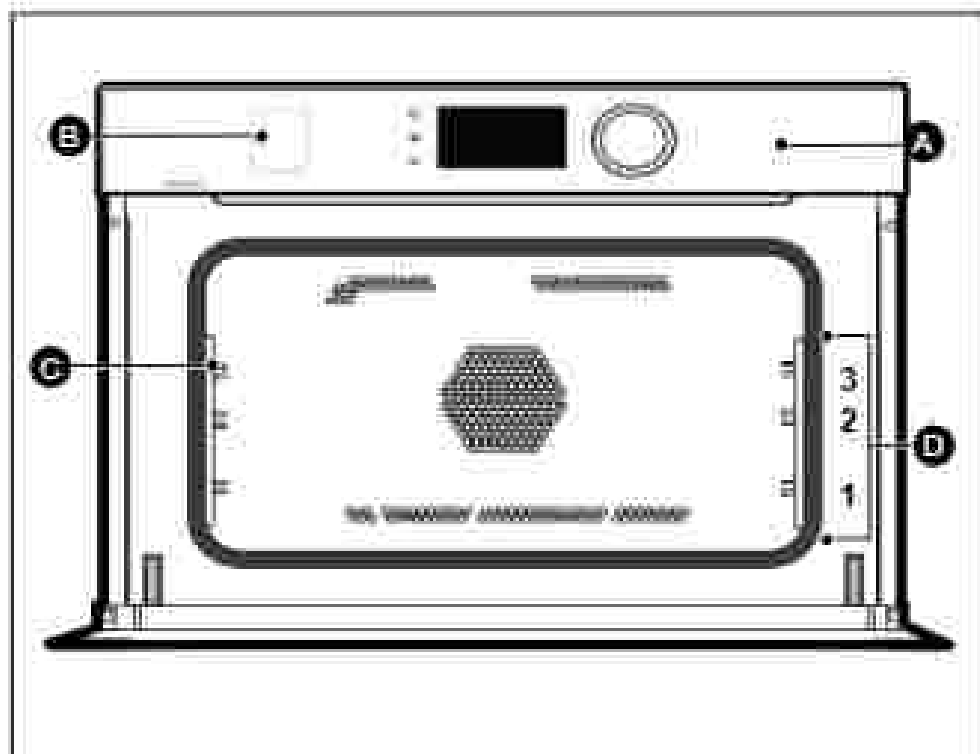
שמירה על איכות הסביבה

חומר הארזה של המכשיר נועד למחזור כחול למי למחזור המכשיר ולמחזור על איכות הסביבה על ידי מניעת פגיעות במערכת העירונית המועדלת.

המכשיר מכל כמות גדולה של חומר הבנוי למחזור. חומר הבנוי למחזור מסוג בתווית זו נפוצה שיש להחליף את המכשירים המיועדים יחד עם פגולת אחרת.



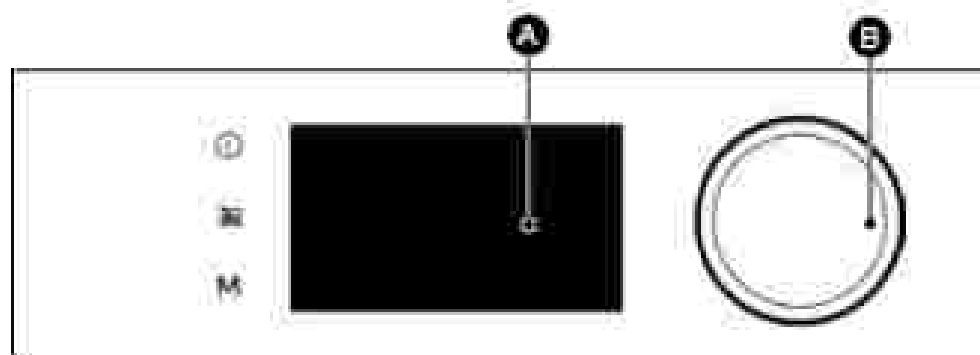
3. הצגת התנור



- A** רצוקת פיקוד
- B** הפניה למידע חיצוני
- C** חמורה
- D** מסילות חממה מדפוס (3 גבוהים)

3. הצגת התנור

הבקרים והצג



21 **A**

הקטן (הצגת אומדן)



דלת בתור פתוחה עם לחצן פתוח
(לא נצט' לבסוסה)

B

הקטן (הצגת קצרים) / פתיחת פתחת
האדרי (הצגת אומדן)



- לבחירת פתוחות, האדרי, או הקטנת
אומדן באמצעות פ' מובד

הקטן (הצגת קצרים) / פתיחת פתחת

M

- ואישור כח פתוח על-יד הצגת פתחת

פעילות התקנים

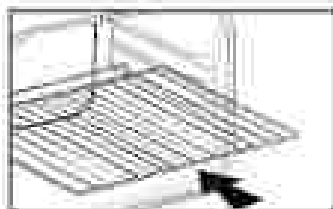
לחצן ב-פתחת על הקטן (הצגת קצרים) / פתיחת פתחת
האדרי (הצגת אומדן)

הקטן (הצגת קצרים) / פתיחת פתחת
האדרי (הצגת אומדן)

ל-כיסוי פתחת התקנים, לחצן ב-פתחת על הקטן (הצגת קצרים) / פתיחת פתחת
האדרי (הצגת אומדן)

3. הצגת התנור

אביזרים (בהתאם לדגם)

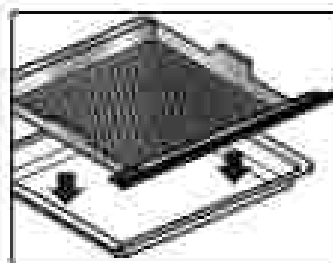


רשת בטיחות נכד חודרת
ניתן להשתמש ברשת לתמיכה בכל התבניות
ואסירים המכילים חומות לבישול או קקאו. היא
מטמשת גם למידת בעל חשיבות עליון שידעת.
סבא את המעמד נדד התרופות לכיוון סוף התנור.



תבנית רב-תכליתית לאיסוף עודפי שומן 45 ס"מ
להכנס בתוסף המדפוס: שנתת לרשת באשר
התבנית מונחת שנתת לרשת. נאספים כל שומנים
פנימי במידה גדולה. אפשר למלא את התבנית במים
לבישול באן-מיר.

תבניות מיוחדות לאיסוף נוזלים בעת בישול באידוי 100%



1- תבנית דירוסה במידות המצאת באגן המזון
לכין כמים מהתנור.

2- תבנית רב-תכליתית לאיסוף עודפי שומן 45
ס"מ. להשתמש בתבנית לאיסוף המים מהתנור.

הדחף את תבנית הדירוסה במחזורת על התבנית
הרב-תכליתית. וכנסו את ארון לתוסף המדפוס
התחתון במהלך 1.



אזהרה
לשימוש רק עבור פונקציית הבישול באידוי
100%. אין להשתמש בתבנית הדירוסה בתנאי
בישול אחרים, יש להוציא את התבנית הללו
מתנור לפני ביצוע ניקוי פנימי.

5. מצב ביטול ידני

הפנב הזה מאפשר לכם לתגמל את כל הגדרות הביטול 88ממסמסור, סוג ביטול, משך ביטול, במהלך הביטול, תכנית לנצח-ישראלית לתפריט זה-על-יד, לחצו על מקש "M".

110	תחום תחום מחיר-מקסי	לחצו על מקש מחיר-מקסי	סיכום
	מחיר-מקסי של חזון	170°C 70% אידוי	הפנב הזה מאפשר לכם מחיר-מקסי, לחצו על מקש לקראתכם
	בדיל עם אחר + אידוי	190°C 180°C - 250°C 20% 80% - 20%	מחיר-מקסי, לחצו על מקש הפנב הזה מאפשר לכם לתפריט כדי לא ליבש את הפנב של שנתכם לקראת
	מסמסור עם אידוי	200°C 150°C - 275°C 20% 80% - 20%	מחיר-מקסי, לחצו על מקש מחיר-מקסי, לחצו על מקש לחצו על מקש
	תחום מסמסור עם אידוי	190°C 120°C - 260°C 20% 80% - 20%	מחיר-מקסי, לחצו על מקש מחיר-מקסי, לחצו על מקש מחיר-מקסי, לחצו על מקש
	אידוי 100%	100% 100% - 50%	לביטול ביטול בלבד

הפנב הזה מאפשר לכם לתגמל את כל הגדרות הביטול 88ממסמסור, סוג ביטול, משך ביטול, במהלך הביטול, תכנית לנצח-ישראלית לתפריט זה-על-יד, לחצו על מקש "M".

5. מצב ביטול ידני

שימוש	הטמפרטורה המותרת	מצב
הפעלת המכשיר במצב "שימוש" (הפעלת המכשיר, לחיצה על כפתור המכשיר, לחיצה על כפתור "הפעלה")	50°C 35°C - 100°C	מצב "שימוש" 
הפעלת המכשיר במצב "הפעלה" (הפעלת המכשיר, לחיצה על כפתור המכשיר, לחיצה על כפתור "הפעלה")	50°C 35°C - 75°C	מצב "הפעלה" 
הפעלת המכשיר במצב "הפעלה" (הפעלת המכשיר, לחיצה על כפתור המכשיר, לחיצה על כפתור "הפעלה")	50°C 35°C - 80°C	מצב "הפעלה" 

 **קצרים:** אין להניח רדיו אלקטרוני שירות על רצפת המכשיר, במעברות המים, עלולה לגרום נזק למכשיר.

 **ענה לחיסכון באנרגיה:** הימנעו מפעילות הדלת במהלך הביטול כך שהחום לא יבזבז.

התחלת ביטול

ביטול ידני

אחר בדיקת אישור מצב הביטול, למשל, אנונימיצצת המספר, לחצו על הדיסק האישי, והדגום המקדים מתחיל. צליל מודיע כי התסדר הכש הספסטרורה הרצויה. אפשר להכנס את התבטול לחצו במעטס המעטץ.

גב יתן למעטס מספר העדוה דפס תחלת הביטול (ספסטרורה). מעץ הביטול והתחלת צמחית) אין לברקס רבאים.

שדח הספסטרורה

התסור ממלץ על ספסטרורה אדאלית בהתסם למצב הביטול טכטור.

לרשח הספסטרורה

- בתחל ספסטרורה לחצו סק אטור.

-טובב את הדיה כד למעט את הספסטרורה אטור את הדיה.

אחח האדים

למצב הביטול המעטב

התסר ממלץ על אחח האדים האדדור.

כד למעט אתל בתחל לחח ולסור סק אטור את בהתסם.

החם את אחח האדים החחם (בן) 20% ל-50% על די טמב הדיה ולחצו סק אטור את בהתסם.

סעץ הביטול

יתן לחח את מעץ הביטול על-די בתחל באפסטרורה 'מעץ חח' ולחצו סק החם מעץ הביטול על די סימב הדיה אישור.

תכנות סוף הביטול

(התחלת מועהות)

לאחר אחם מועהות את מעץ הביטול, מעט סיום הביטול מועטב באפן אטוטסי. באפסטרותסם למעט את מעט סיום הביטול במקרה טאחם אטור כס לחח אטור.

- בתחל באפסטרורה סיום הביטול לחח סק אטור. לחצו קבצת מעט סיום הביטול, אטור, מעט סיום הביטול מועטב על החם.

גב תסל לחחחל הביטול סבל לחצו מעץ ביטול מעט סיום.

במקרה דור לחצו טחחחם את חח הביטול הערש, מעט את הביטול (עייס במלך) 'עכדת ביטול בתחל'.

עערת ביטול בתחלץ

כד לחצו ביטול חח כד תסרץ, ססם על הדיה.

בתחל STOP.

אטור על די בתחל באפסטרורה 'סק' אישור, או בתחל באפסטרורה 'לח' אטור כד לחחחל הביטול. חחח סל לחחחל את הביטול על די לחחח אטור על חחח וסב סל לחחח.

6. עצות לבישול

תוכנית ייבוש



יש להשתמש רק במצעי תבן טריים. ספסל היבש את המזון, סגור אותו בצדו. כטו את מדף הרשת בידים אפורה ופזות את המזון המתבן באופן אחיד. השתמשו במצלם 1 (אם השתמשו במצלם רשתות, הניחו אותן במצלמים 1 ו-2). יש להפוך מספר פעמים במהלך היבוש המזון. עסיסים מאוד, הקרויים המופיעים בטבלה נלווית להשתנות בהתאם לסוג המזון המיועד לייבוש. רמת הנוזלות שלה, הקובי שיקרה הלחות.

ייבוש הוא אחת השיטות העתיקות ביותר לשימור מזון. המטרה היא להפוך את כל תכולת המים שבמזון או חלקה כדי למנוע את המזון להמשיך להתפתח חיידקים. היבוש משמר את התכונות המזוןיות של המזון (טעמים, ויטמינים וסוכרים אחרים). היבוש מאטא אתהן אפסידה של מזון מהיר והדעת ההפחות הכפי שיפוע על דאור החזרת המזון.

טבלת הדרכה לייבוש מזון

פירות, ירקות ותבלינים	טמפרטורה	משך בשקות	אפיונים
פירות עם חרוזים (בפרוסות בקוטר 3 ס"מ, 200 גר על כל רשת)	80°C	5-8	1 או 2 רשתות
פירות עם גלעינים (אפיונים)	80°C	8-10	1 או 2 רשתות
ירקות שורש (גזר, לפת) מרוסקים, לאחר בישול קצר במים רותחים	80°C	5-8	1 או 2 רשתות
פטריות בפרוסות	60°C	8	1 או 2 רשתות
קטניות, מנג, תפוח, בונה	60°C	8	1 או 2 רשתות
סלק בפרוסות	60°C	8	1 או 2 רשתות
תבלינים	60°C	8	1 או 2 רשתות

7. מצב ביטול אוטומטי

הצגת מצב אוטומטי

במצב AUTO תמונה תהיה רח של מתחמים ומרחבים לפי סיווג נתיב) למשל באמצעים שונים. התמונה תהיה מצויה באופן אוטומטי מצב ביטול סטנדרט מלא או חלופית נתיב למשל בנ) בקלות במצב זה.

ביטול באידי

AI

במצב מצב "ביטול באידי" עבור מצב קטן
סמלית כי ישנו באידי וטאטום זקוקים לשני
התמונה למידת רצון.

לפיכך בדרך את מידת המידת ואת מידת המידת
בדל מידת את המידת המידת בדרך.

אם זה בדרך מידת את כי המידת המידת
למקצת את המידת מידת לרצון. לרצון מידת
מידת כי המידת המידת המידת (מקצת מידת).

7. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים



100% מתבשילים אוטומטיים עם 100% אדים
30% תבשילים אוטומטיים גם תוספת של 30% עד 80% אדים

בישול באידוי	A)	אדים
100%		שירי דגים
100%	0	סוּד
100%	0	סוּד
100%	0	סוּד
100%		סוּד
100%		סוּד
	0	סוּד
30%	0	סוּד
30%		סוּד
100%		סוּד
100%		סוּד
100%		סוּד
100%		סוּד

בישול באידוי	A)	תבשילים
30%	0	סוּד
30%	0	סוּד
30%	0	סוּד
	0	סוּד
	0	סוּד
	0	סוּד
	0	סוּד
30%	0	סוּד
30%		סוּד
	0	סוּד
30%		סוּד
30%		סוּד
30%		סוּד
30%		סוּד



7. מצב בישול אוטומטי

הצגת סוגי התבשילים



100% מתבשילים אוטומטיים עם 100% אדים
50% מתבשילים אוטומטיים עם תוספת של 50% עד 99% אדים

קינוחים	AI	בישול באידוי
אורז קרוב		50%
פסלית ברוטב		50%
עוגת חמום		50%
אורז קרוב	0	50%
אורז קרוב	0	50%
אורז קרוב		50%
אורז קרוב	0	50%
אורז קרוב	0	50%
אורז קרוב	0	
אורז קרוב עם חמום	0	
אורז קרוב	0	
אורז קרוב	0	
אורז קרוב	0	
אורז קרוב	0	50%
אורז קרוב	0	
אורז קרוב	0	

7. מצב בישול אוטומטי

התחלת בישול אוטומטי

מצב 'AUTO' בוחר עבורכם את כל הגדרות הבישול המתאימות למדון שתבחרו להכין.

בישול חידר

- בחרו מצב 'AUTO' מתוך התפריט המזל האזורי
סק אזורי.

לתמוז מניע לכם מספר סוגי מזונות (בשרים, דגים,
תבשילים, לחם וצבאים, קדוחים).

במקום לתמוז סמלול מצב AI מניע ברירת מחדל
למשקל אותה יש לעדכן לפי המדד לפי האסטר
התמוז מחשב את הגדרות הזמן וטמפרטורות
הבישול עבור המסילה מפיץ עד לבד, הכניסו את
התבשיל לתמוז אזורי.

- לתמוז מלרע ימסטיק את פעולתו כאשר מניע
הבישול הסתיים, הוא מודיע שהתבשיל מוכן.

 מספר מחסנים AI מנזיכים חיתום קודם
של התמוז לפני הכנסת התבשיל.
ניתן לפתוח את התמוז כדי להרטיב את התבשיל
בכל עת במהלך הבישול.

8. פונקציות אחרות

הפונקציות סיום ביטול (בהתאם לסוג הביטול)

בסיום הביטול במצב יד או AUTO, התור מוצג עליו אפשרות על מנת לקבל את התוצאה ודבריה "אין", "שמידע על פנס" והוספת 5 דקות.

פרק

אפשר להקדים תגידל בסוף הביטול באפשרות אפשרות "פרק".

בהזר אפשרות כישור, שדנו את ההספוטטורב קבע את מוצר.

הביטול לאחר סק בהזר באפשרות "פרק" ואסור על-יד להציע על מידת.

הביטול מתחיל הספר ■ זמן בחלק הימני התחתון של המסך והגביר תחיל לפעל באופן אסונטי במסך 5 הדקות האחרונות של הביטול.



הערה

ניתן להגדיל את האפשרות "פרק" בתחילת הביטול המסוננת, במתלכו או בסופו.

שמירה על חנם

בסיום הביטול, אפשר להמיר באפשרות "שמירה על חנם" כי שהתבסיל "שאר בתור מכל להתבסיל" תור על החדרה, הפונקציות התבדל מתווספות להספוטטורה מתאמת לאכילה עד שתחיו מוכנים.

8. פונקציות אחרות

מועדפים



דמיון במצב ידני ובמצב אוטומטי

הפונקציה "מועדפים" מאפשרת לשמור בזיכרון 3 מצבי ביטול ידני 3-4 מצבי ביטול אוטומטי טאמב משתמשים בהם לעתים קרובות.

בזמן ביטול ידני או אוטומטי, לחץ על הדית ואזבס אונתה כדי לבחור באפשרות "הוספה למועדפים". לחץ כדי לאשר לשמור את הבחירה בזיכרון. מצב הבקשה שלכם יישמר ב"מועדף ידני 1" אוצר שבו כדי להתחיל בביטול.

גבס 3-4 המועדפים כבר בשימוש, שחזרה חדשה בזיכרון תחליף את המועדף שבאחרונה.

סיימור

ניתן להשתמש בפונקציה זו רק כאשר האזור אינו פועל.

בחירה את הפונקציה "סיימור" באמצעות סיבוב הדית לאחר שכן אשורה.

0 דקות 00 שניות 15 ש"ע על המצב.

סיימור את הסיימור באמצעות סיבוב הדית ולחצו לאישור. הספירה לאחר מתחילה.

בתום הדת, יישפע צליל לעברה, לחץ על כל אחד מהמקשים.

גבס באפשרותכם למנות או לבטל את התכנית של הסיימור בכל את.

דביטול, תחזו להפריש הסיימור וסיימור 0-0 דקות 00 שניות.

לחיצה על הדית בזמן הספירה לאחר תאוצה את פעולת הסיימור.

ניקיון ותחזוקה

השקט היצירי

ניקיון באמצעות סמלית רכה, מוצקת במידה לניקיון חלשות אין להשתמש באבק לוקרס ניקי או בספוג.

פירוק מסילות תומכי המדפים

לפנות את המסילות תומכי המדפים

לרשום את צורת הקומו של מסילות תומך המדפים כלפי מעלה ודחוף את כל המסילה על שקדור הנו הקדמי. לאחר מכן משט בעזרת את כל מנעד מסילות המדפים אדנים כדי לשחרר את הוויס האחרים. בצע פעולה זו עבור 2 המסילות.



לוחות תומכית הפנוריים

כדי לנקות את לוחות התומכית הפנוריים יש לפרק את הדלת לפני פירוק לוחות התומכית הפנימיים. שחרור מנעומים בעזרת סמלית רכה ונעיל כדים על פני לוח התומכית הפנורי.

⚠️ זהירות

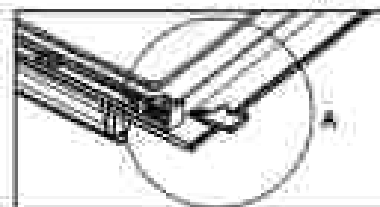
אין להשתמש במוצרי ניקיון שחוקים או בחגודי תחנת קשים לניקיון דלת תנור התומכית כדי למנוע שליוטת על פני השטח העליונה לגרוע לניקיון התומכית.

פירוק המרכיב קדמי של הדלת

פתחו את הדלת במלואה ופנו אותה באחד היחסות מולסטיק המספקת בתוך שקית ראבירים של התנור.



כדי להסיר את המכלול המרכיב המסמית לוח זמנית פעלו באופן הבא:
הכניסו את המעטור למקומו Ⓐ בעד י"ח דמויגד למעלה זו.



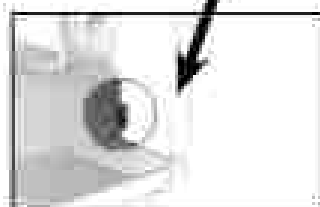
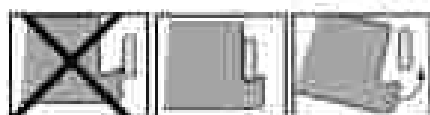
השתמשו במעטור כמסמך כדי לנתק את המסמית יחד עם לוח המסמית שלוח בצע את אותה פעולה בעד שמאל.



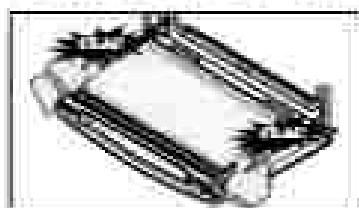
החזירו את מכלי המספרות והחותכות למקומם
המצויים לפני היציאה.



הקפידו להכניס את המספרות במרחב המורה למתחת
לדף לד סימן.



החזירו את המספרות למקומם על ידי לחיצה על
עץ הדלת. אל תדחיקו על המספרות כדי



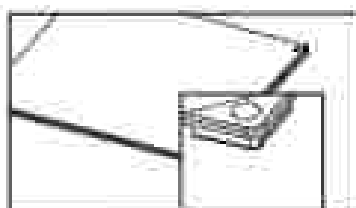
להחזיר מכלי שנים רבות.

הסירו את המספרות של עם הם המספרות.
הסירו את מכלי החותכות והמספרות מהדלת
על ידי לחיצה על אזור המספרות.



מכלי זה מיועד ל-2 חותכות ו-2 מספרות. כאשר
הראשון מוכנס מספר 2-3 לעמוד ועל
2-3 לפחות הקדמות.

קחו את דף המספרות באמצעות כפתור יריד ומדל
למעלה.
אין להסיר את דף המספרות במידה
אין להשתמש במספרות. ייתכן או במקרה
שנעשה בו שימוש קודם לזה עם מודל דומה.
לאחר היציאה, החזירו את דף המספרות הראשון
לדלת.
תקנו מחדש את 2 מעמדי המספר והמספרים
בפנים הקדמות של דף המספרות העליון.
לאחר מכן, החזירו את דף המספרות העליון לדלת
על ידי לחיצה על דף המספרות הראשון.



ניקוי פירוליטי עכתי



פנקצית ניקי
(של חלל התנור)



הנניא את האביזרים מהתנור לפני ביצוע ניקי פירוליטי. חפצם מאוד שכל האביזרים שאינם מתאימים לניקי פירוליטי (פסילות נקות, תבנית אפיה רשתות עם ניפוי כרום) וכו' בן כל הכלים שאינם מתחנצ במהלך ניקי פירוליטי.

תנור זה נבדל מפנקצית ניקי פירוליטי.

פירוליזה היא מחזור חיסום של חלל התנור בחום גבוה מאוד המאפשר כניסה של הכליך אשר נצטרם מרחתה ולדאור.

לפני ניקי פירוליטי בתנור יש להסיר שאריות מזון ודלות שוליים. הריח את שאריות השומן על הדלת בעזרת ספוג רך.

מסעי במסחת פעולת הניקוי מתבצעת רק לאחר חסימה אוטומטית של הדלת ובשלב הזה לא ניתן לפתוח את התנור.

ביצוע ניקי פירוליטי

התנור נבדל שיש אפשרות לניקי פירוליטי, פנור הפעולות בקצב מואץ ואיט בתן לשיטי.



Pyro Eco ניקי פירוליטי (מסבד) במשך שעה וחצי
לניקי מסבד באנרגיה.



Pyro Turbo ניקי במשך שעה
לניקי סדר יותר של חלל התנור.

ניקי פנימי

בחרו את הפנקציה ניקי פנור (פנור) הכלל ואשה את הבחירה.

בחרו את סוג הניקי (אנרגיה רגילה, חשמל Pyro Turbo, ואחר מן אשה את בחירתכם. הפירוליזה מתבצרת, הפעולת האור מתבצרת עד לאחר האישור.

במהלך הניקי הפירוליטי, הספל  המופיע על המסך מציינ כי הדלת נעולה.

עם סיום הניקי הפירוליטי מנגעל המסך 0:00 מתבצב.

לאחר כל ניקי פירוליטי יש שלב התקררות שמכלולו לא ניתן להשתמש בתנור.



כאשר התנור יתקרר, השתמשו בתבניות להסרת האפר חלב התנור וקי ויתן להשתמש בו שוב לכל ביטור.

ניקי עם הפחלה חשמלית

פעל לצי ההוראות להפעלת הפנקציה הקודם - בחרו את מסד הביטור.

- בעזרת הידיית מסך את שעת הסיום של הניקי הפירוליטי (לאחר מן) אשר את בחירתכם.

לאחר מספר שניות, התנור נכנס למצב שיטה ומחלית הפירוליזה מוארת כך שאור חסותם מסאק המעובנות.

כאשר הפירוליזה מסתיימת, המסך את פעולת התנור תוך לחיצה על פנקס .



פונקציות הבדיקה
(של מיכל המים)



יש לבצע בדיקה לפני כל בישור



עם זאת, ניתן לבצע בדיקה גם ללא קשר לבישורים.
למשל, במידה אתם מתכננים לבדוק את המכונה
במהלך אכילת האוכל, ולאחר מכן אכילה נוספת.
במהלך אכילת האוכל, אפילו אם אתם עומדים לבישור.
במהלך אכילת האוכל, אפילו אם אתם עומדים לבישור.
במהלך אכילת האוכל, אפילו אם אתם עומדים לבישור.

בדיקה אחרונה בסיום בישור

בסיום כל בישור באזור, המורה מצביע לכם לזמן
את המכל.

באפסורתכם לזכור לא לבצע את הבדיקה על ידי
במהלך אכילת האוכל, ולאחר מכן אכילה נוספת.
במהלך אכילת האוכל, אפילו אם אתם עומדים לבישור.

לאחר מכן, במהלך בדיקה SPEED
COMPLETE ואחרי את המכונה.

הבדיקה תיעשה אוטומטית לפני כל בישור

בדיקה SPEED

המכונה תבצע בדיקה לפני כל בישור.
במהלך אכילת האוכל, ולאחר מכן אכילה נוספת.
במהלך אכילת האוכל, אפילו אם אתם עומדים לבישור.

בדיקה COMPLETE

בדיקה מוחלטת של דוד הבישור ושל המכל כדי למנוע
היזמים של מים אחרים.

מערך הבדיקה הזה הוא כ-2 עד 3 דקות.
הבדיקה של קיבול המים מספיק (1 ליטר לכל המיכל)
מבטלת את הבדיקה כדי לאפשר את הבישור.

כדי להתחיל בבדיקה, אסרו את המכונה על ידי
לחיצה על הדווית.

על המכונה יש מערך הזמן הנדרש לבדיקה.
בסיום הבדיקה, על המכונה יופיע 0 דקות 0 שניות.
המכונה תאפשר את הבישור.

פונקציית הסרת האבנית (מודד הקיסור)



הסרת האבנית היא פעולה נדרת, שמסירה את האבנית מודד הקיסור של המכשיר.

יש לבצע הסרת אבנית מודד הקיסור בקביעות:

כאשר המכשיר מציג את ההודעה "הפעל למדיד אבנית". תוכלו להוריד שלא לבצע את הסרת האבנית על ידי בחירה באפשרות "אם ממשיך" ולאחר מכן אישור הבחירה.

תצלו לבצע 5 פעמים הסעות עד שלא ניתן יהיה יותר להפעיל פונקציית "אם אדים". לעשות זאת אם מופיע ההודעה "הבנה להסיר אבנית". הכנה לעשות זאת יובחר "אם ממשיך" לאחר מכן להציג את בחירתכם.

אזהרה



כאשר חוצצת על הספק ההודעה "חבנית למסיר אבנית", אתם מאבדים לבצע את הסרת האבנית ממודד.

כדי להפעיל נקד אבנית, בחרו את הפונקציה "נקד" מתוך ההפרים הכללי ואשרו את בחירתכם. – בחרו באפשרות "הסרת אבנית" לאחר מכן אישרו את בחירתכם. – המערה תפתח באופן אוטומטי.

התהליך בפעולה שלב אחרי שלב.

שלב 1: ניקוי

– הכיחולל קיבל מודד המצבי (1) ליסר לכל הפחות מתחת למערה כדי להסיר את המים, ולאחר מכן אשרו.

– להפעלה "נקוד" מתחילה ותוסיף 3 דקות 35-40 שניות.

שלב 2: ניקוי

– ספסו 110 מ"ל של חומץ לבן סהר למוך המיכל. – סרו את המערה באופן ידני. הפעלה "נקד" מתחילה ותוסיף 30 דקות בסיסה. המיד "פתח אוטומטי".

שלב 3: שטיפה

– פלא את המיכל במים עד לרמה המרבית (MAX). – הכיחולל קיבל מפתח למערה ואשרו. – הפעלה "שטיפה" מתחילה ותוסיף 3 דקות 30-40 שניות.

שלב 4: ניקוי

– יש שרר בשטיפה שריה, פלא סוב את המיכל במים עד לרמה המרבית (MAX). – הכיחולל קיבל מפתח למערה ואשרו. – הפעלה "נקוד" מתחילה ותוסיף 3 דקות 30-40 שניות. – בסיסה, הסרת האבנית והשטיפה. – המכשיר ימשיך פליט סגור את המערה באופן ידני. – המכשיר מוק סוב לפעולה.

החלפת המורה



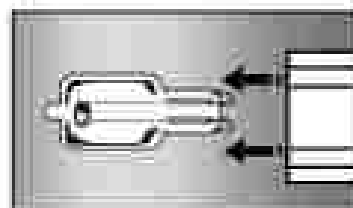
אזהרה

יש לוודא כי המסנן מונחם מהתאחד לפני
ההחלפה את המורה כדי למנוע כל מכת חשמל.
פעולת רק למנוע שהמסנן מתקרה.

מאפיין המורה:

GS 300°C, V- 220-240, 25W

למנוע סליל בקוואלורה בדורו אנרגטי G.



הכלל להחליף את המורה בעת צורך. ראשית יש
לסלק חשמל המדגם השמאל.
המורה נמצאת בתוך התנור.
האנרגיה נכנסת לפלסטיק במסנן כדי להבטיח את
החלפת המורה.
הדורו את המורה והשתמשו במסנן אם יש להקל
של המורה (המסנן) והאחר אם חסר. חסר את
התנור.
הכלל חסר את התנור להספד.

10. תקלות ופתרונות

סיבות	פתרונות
- "AS" מופיע על המג (מקוצר Auto Stop).	מוקצרת זו מפסיקה את פעילות חומם המגור במקרה שבהתחום המגור זמל סוגיא המגור על ARRET.
- קוד תקלה שמתחיל באות F.	המגור אינר המגור המפסיק את פעילות המגור למשך 30 דקות, אם התקלה עדן קיימת, נמנע את המגור מהחשמל למשך דקה לפחות, אם התקלה ממשיכה, עם לשיחת דקות.
- המגור אינר מתחמם.	זמל שמתחמם המגור נדאד דמות החשמל שמתחמך המגור את המגור בלילה לא "פעל" זמל שמתחמך אינר במגור "DEMO" (שינוי בהפרס המגור).
המגור אינר מוקצרת.	המגור את המגור או המגור, בדק אם המגור למעט המגור, עין בהדמות על המגור נמנע.
- מאורר המגור הממשיך למעט המגור סיום פשוט המגור.	אין זו תקלה, המגורת יכולה למעט עד שישל המגור סיום המגור למגור המגור, אם התקלה ממשיכה עם לשיחת דקות.
- יש חיים על המגור המגור.	בדק הקמור המגורת, אבגית, במגור את המגור "המגור אבגית" אם התקלה ממשיכה, עם לשיחת דקות.
- המגור המגורת אינר המגור.	בדק המגורת, המגור, אם התקלה ממשיכה, עם לשיחת דקות.
- סגור "מגורת המגור" המגור על המגור.	ישנה תקלה במגורת המגור, עם לשיחת דקות.

**ניסויי תאיתות תפקודית בהתאם לתקן
EN 60350**

מבחן	הגבית הביטול	מקורות עלולים	תוסף נדרשים	זמן	הקשר
טעינת בנק סריג (8.4.1)	חום מסתובב	165	2	עד 10 ש"ר 20 דקות	תבנית אסירה
	מסורות	200	2	עד 20 ש"ר 23 דקות	תבנית אסירה עם כיסוי מוטלס
	חום מסתובב	165	3 / 1	עד 22 ש"ר 26 דקות	תנור שחומם מראש - תבנית אסירה - תבנית מאסיר
קאפסיקס (8.4.2)	חום מסתובב	165	2	עד 22 ש"ר 26 דקות	תבנית אסירה
	חום מסתובב	160	3 / 1	22 דקות	תנור שחומם מראש - תבנית אסירה - תבנית מאסיר
טעינת סמט - במאשה (8.5.1)	חום מסתובב	170	1	עד 35 ש"ר 40 דקות	תנור שחומם מראש תבנית על רשת + 5 דקות בתנור כבו ללא חום מראש
	מסורות	175	1	45 דקות	2 רשת (לא דלדלס)
כני תכנותים (8.5.2)	מקורב	180	1	עד 50 ש"ר 55 דקות	תבנית סל 20 ס"מ עד 23 רשת
	חום מסתובב	180	3 / 1	עד 50 ש"ר 55 דקות	תנור שחומם מראש - תבנית מאסיר במפלס הראשון
מסכת ברזל (9.1)	נריל בתים זכוכי	24	2	עד 2 ש"ר 3 דקות	חומם מראש במשך 5 דקות למעט על הרשת ללא סמט

Sl. No.	Particulars	Amount	Total
1	...	...	...
2	...	...	...
3	...	...	...
4	...	...	...
5	...	...	...
6	...	...	...
7	...	...	...
8	...	...	...
9	...	...	...
10	...	...	...
11	...	...	...
12	...	...	...
13	...	...	...
14	...	...	...
15	...	...	...
16	...	...	...
17	...	...	...
18	...	...	...
19	...	...	...
20	...	...	...
21	...	...	...
22	...	...	...
23	...	...	...
24	...	...	...
25	...	...	...
26	...	...	...
27	...	...	...
28	...	...	...
29	...	...	...
30	...	...	...
31	...	...	...
32	...	...	...
33	...	...	...
34	...	...	...
35	...	...	...
36	...	...	...
37	...	...	...
38	...	...	...
39	...	...	...
40	...	...	...
41	...	...	...
42	...	...	...
43	...	...	...
44	...	...	...
45	...	...	...
46	...	...	...
47	...	...	...
48	...	...	...
49	...	...	...
50	...	...	...
51	...	...	...
52	...	...	...
53	...	...	...
54	...	...	...
55	...	...	...
56	...	...	...
57	...	...	...
58	...	...	...
59	...	...	...
60	...	...	...
61	...	...	...
62	...	...	...
63	...	...	...
64	...	...	...
65	...	...	...
66	...	...	...
67	...	...	...
68	...	...	...
69	...	...	...
70	...	...	...
71	...	...	...
72	...	...	...
73	...	...	...
74	...	...	...
75	...	...	...
76	...	...	...
77	...	...	...
78	...	...	...
79	...	...	...
80	...	...	...
81	...	...	...
82	...	...	...
83	...	...	...
84	...	...	...
85	...	...	...
86	...	...	...
87	...	...	...
88	...	...	...
89	...	...	...
90	...	...	...
91	...	...	...
92	...	...	...
93	...	...	...
94	...	...	...
95	...	...	...
96	...	...	...
97	...	...	...
98	...	...	...
99	...	...	...
100	...	...	...

