

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FOUR

CZ2100048_03

De Dietrich 

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT


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

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

avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

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

En vous remerciant de votre confiance.



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

De Dietrich 



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	7
Choix de l'emplacement et encastrement	7
Raccordement électrique	8
2 / ENVIRONNEMENT	8
Environnement	8
Conseil d'économie d'énergie.....	8
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	9
Présentation du four	9
Afficheur et touches de commandes	9
Accessoires	10
Les modes de cuisson.....	12
4 / REGLAGES	13
Heure.....	13
Minuterie.....	13
Verrouillage des commandes	14
5 / CUISSON	15
Démarrage d'une cuisson.....	15
Modification de la température	15
Modification de la durée	15
Modification de l'heure de fin de cuisson.....	16
Mode "BASSE TEMPERATURE"	17
6 / NETTOYAGE - ENTRETIEN	19
Surface extérieure	19
Démontage des gradins	19
Nettoyage des vitres de la porte.....	19
Autonettoyage par pyrolyse.....	21
Remplacement de la lampe.....	22
7 / ANOMALIES ET SOLUTIONS	23
8 / SERVICE APRÈS-VENTE	24
Interventions	24
Relations consommateurs FRANCE	24
9 / AIDE A LA CUISSON	25
Tableaux de cuissons	25
Recettes avec levure	26
Essais d'aptitude a la fonction.....	27

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

A la réception de l'appareil

Déballer-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

Avant la 1ère utilisation

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

Informations importantes

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

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

Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

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

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

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

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus,

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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

MISE EN GARDE :

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

- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

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

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

- Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le sché-

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

ma d'installation.

-
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four

dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

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

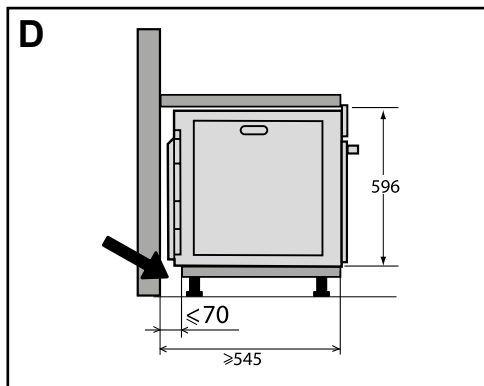
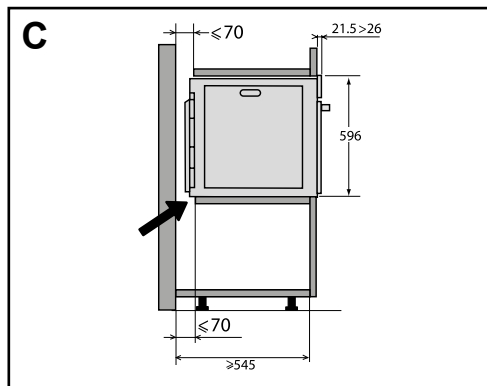
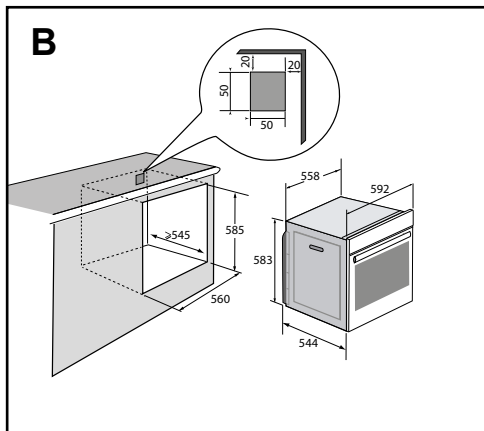
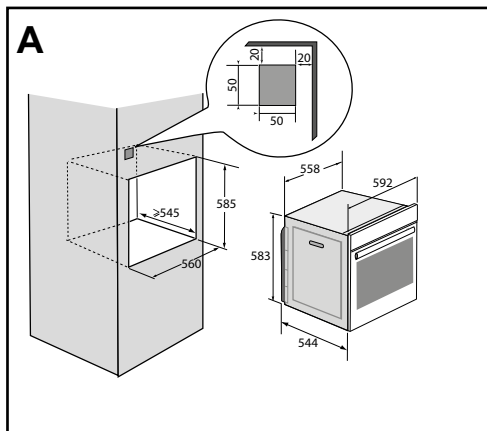
• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

Remplacez les butées caoutchouc.

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



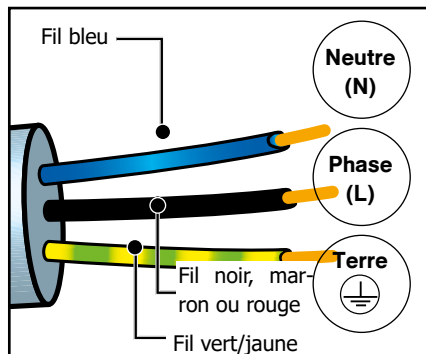
• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

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



Attention :

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

• 2 ENVIRONNEMENT



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

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

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

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte

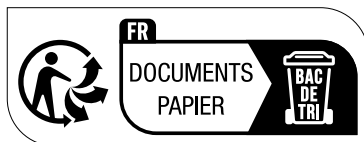
des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

CONSEIL D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



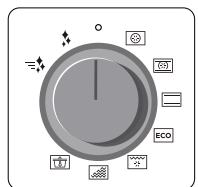
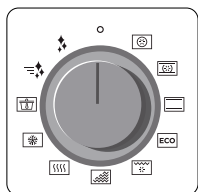
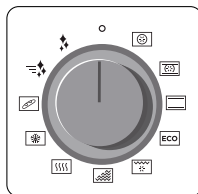
• 3 PRESENTATION DU FOUR

PRÉSENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Porte
- D** Poignée

Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 6.



AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

• Afficheur



• Touches



- 1** Réglage heure et durée
- 2** Réglage température
- 3** Touche -
- 4** Touche +

- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- Indicateur de température
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte

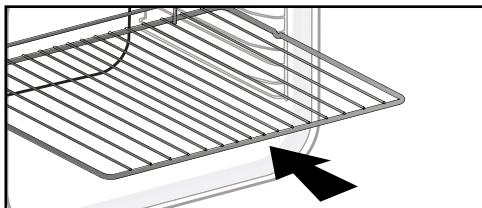
• 3 PRESENTATION DU FOUR

ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

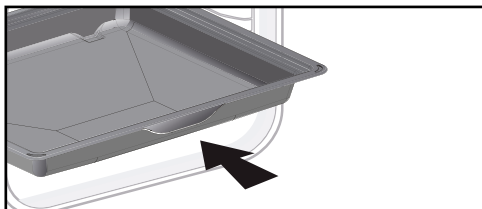
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



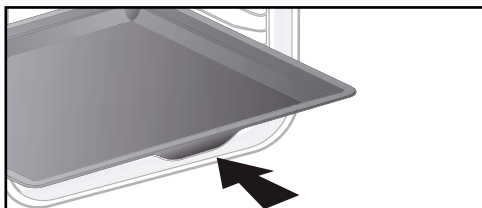
• Plat multi usages lèche-frites 45mm

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



• Plat Pâtisserie 20mm

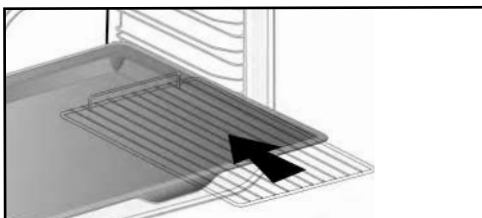
Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



• Grilles «saveur»

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

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



Conseil :

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



Mise en garde :

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

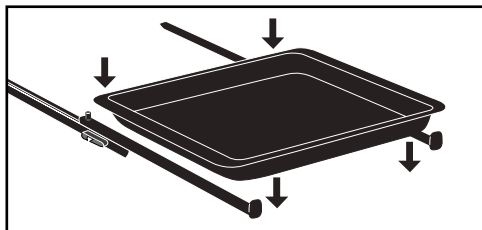
• 3 PRESENTATION DU FOUR

ACCESSOIRES (selon modèle)

• Système de rails coulissants

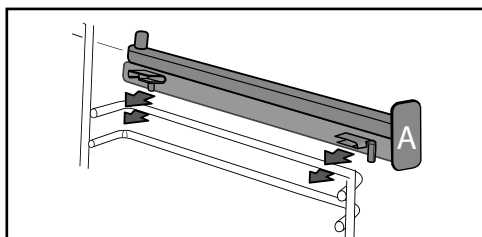
Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.

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



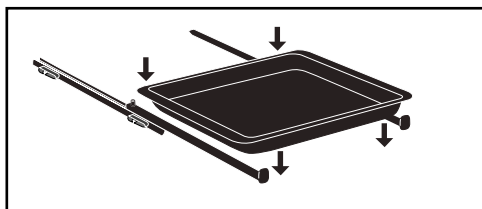
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

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



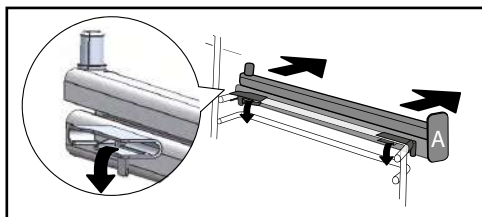
NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée A se trouve face à vous.

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



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











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



Mise en garde :

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

• 3 PRESENTATION DU FOUR

	Position (selon modèle)	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
	Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
	Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
	Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
	ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
	Gril pulsé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
	Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
	Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
	Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour
	Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
	Basse température		Cette fonction vous est expliquée dans le chapitre «Cuisson». Elle est recommandée pour les cuissons lentes et fonctionne avec un départ four froid uniquement.

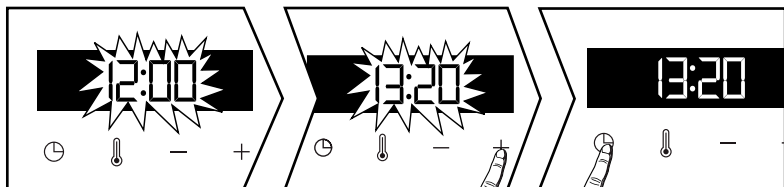
* Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.

• 4 REGLAGES

RÉGLAGES

• Mise à l'heure

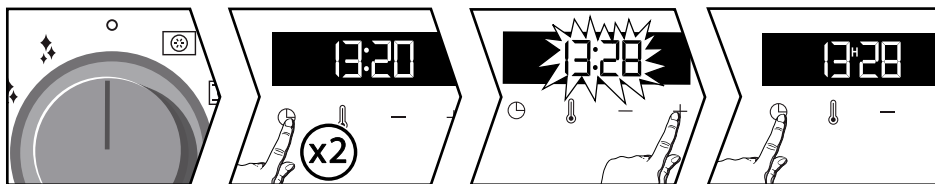
A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.



Réglez l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche . En cas de coupure de courant l'heure clignote.

• Modification de l'heure

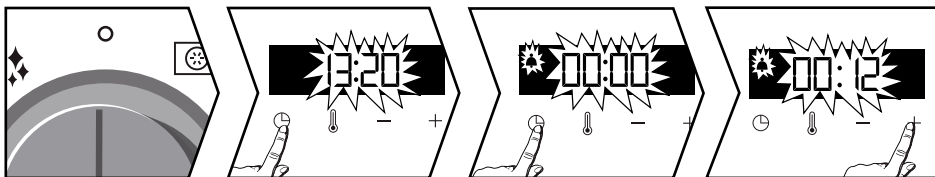
Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.



Appuyez sur la touche le symbole apparaît appuyez de nouveau sur . Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche . L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes.

• Minuterie

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt



Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

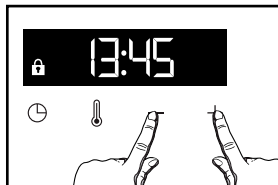
Appuyez sur la touche le symbole apparaît. Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -. Validez avec la touche .



NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

• 4 REGLAGES


RÉGLAGES

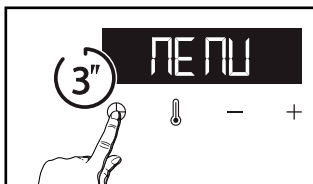
- Verrouillage clavier (sécurité enfants)








Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

MENU RÉGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela: Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage.



Appuyez de nouveau sur la touche  afin de faire défiler les différents réglages. Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-après:

	Lampe: Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Préchauffage: Position ON, actif. Position OFF, pas de préchauffage.
	Mode DEMO: Position ON, mode actif. Position OFF, mode normal du four.

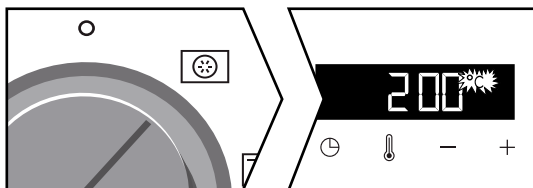
Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur .

• 5 CUISSON

DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

• Démarrage d'une cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.




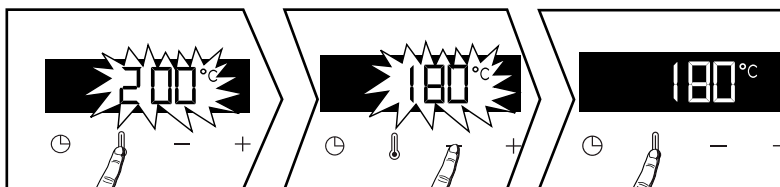
Pour les fonctions manuelles :

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.




• Modification de la température

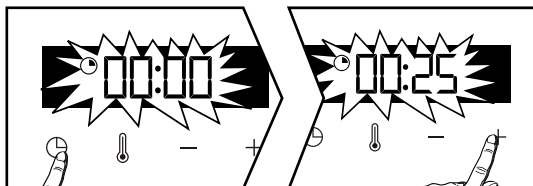
Appuyez sur .

Ajustez la température avec + ou -. Validez en appuyant sur .



• Modification de la durée

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson  clignote, le réglage est alors possible. Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson. Validez ensuite en appuyant sur la touche .



• 5 CUISSON



Système "Smart Assist"

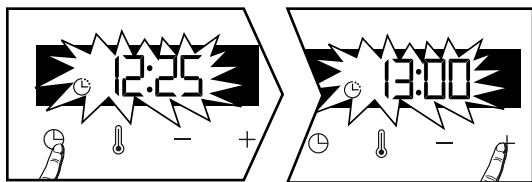
Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
CHALEUR TOURNANTE	30 min
CHALEUR COMBINÉE	30 min
TRADITIONNEL	30 min
ECO ECO	30 min
GRIL PULSE	15 min
GRIL VARIABLE	7 min
MAINTIEN AU CHAUD	60 min
DECONGELATION	60 min
PAIN	40 min

• Modification de l'heure de fin de cuisson

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ;



L'affichage clignote, réglez l'heure de fin de cuisson avec + ou -.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

• 5 CUISSON

MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle).

La cuisson “Basse température” doit absolument débuter four froid.
Le four propose un choix de 10 programmes (voir tableau ci-dessous).
Ce mode de cuisson permet d’attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson lente associée à des températures peu élevées.
La qualité de cuisson est optimale.

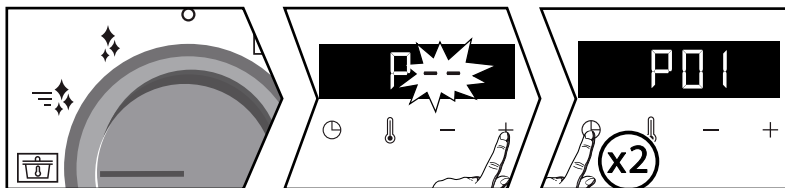


Conseil

Avant d’être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante.

CUISSON IMMEDIATE

Sélectionnez le mode de cuisson “Basse température” avec la manette.
Faites défiler les programmes avec les touches + ou - .
Une fois le programme sélectionné, exemple : P01 (rôti de veau), posez votre viande directement sur la grille au niveau du gradin conseillé dans le tableau et placez la lèche-frite dans le gradin inférieur pour récupérer le jus.



***NOTA:** Ne pas utiliser la grille pour les programmes P08-P09-P10. Posez-les directement sur la lèche-frite au niveau du gradin indiqué dans le tableau.

Validez ensuite en appuyant 2 fois sur la touche ⏸, la cuisson démarre.

En fin de cuisson le four s’éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes. Appuyez sur ⏸ pour arrêter les bips.




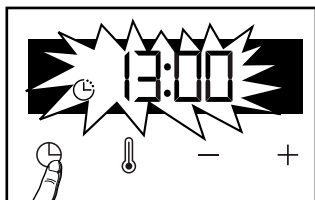
Cuisiner en basse température nécessite d’employer des aliments d’une extrême fraîcheur. Concernant les volailles, il est très important de bien rincer l’intérieur et l’extérieur à l’eau froide et de les sécher avec du papier absorbant avant cuisson.

• 5 CUISSON

MODE “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle).

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température». Après avoir sélectionné votre programme, appuyez sur la touche . L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson avec les touches + ou -.



L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

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

Liste des plats du mode “BASSE TEMPERATURE” (selon modèle).

	Aliments	Durée cuisson	Niveau gradin
P01	Rôti de Veau	4h	2
P02	Bœuf saignant	3h	2
P03	Bœuf bien cuit	4h	2
P04	Rôti de Porc	5h	2
P05	Agneau rosé	3h	2
P06	Agneau bien cuit	4h	2
P07	Poulet	6h	2
P08	Petits Poissons	1h20	3*
P09	Grands Poissons	2h10	3*
P10	Yaourts	3h	1*

• 6 ENTRETIEN

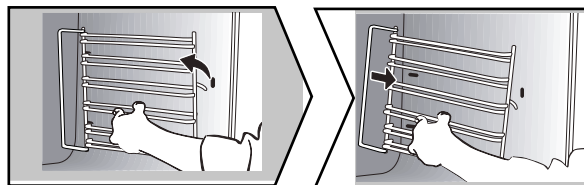
NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

SURFACE EXTERIEURE

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

• DÉMONTAGE DES GRADINS

Démontez les gradins-fils pour les nettoyer. Soulevez la partie avant du gradin vers le haut ; poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Tirez ensuite légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE

Attention :

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

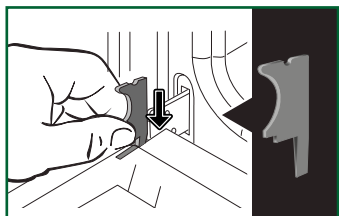
Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

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

• 6 ENTRETIEN

NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.



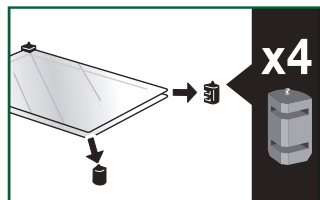
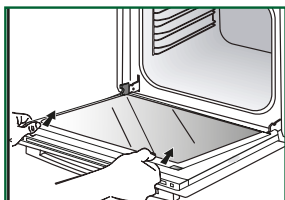
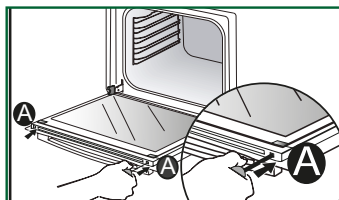
⚠ Important :

Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)

Retirez la première vitre clipée : appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements (A) afin de décliper la vitre puis retirez-la.

Selon modèle la porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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

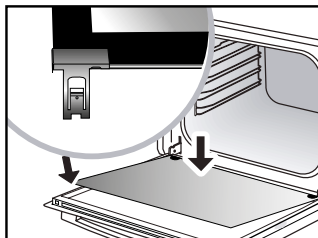
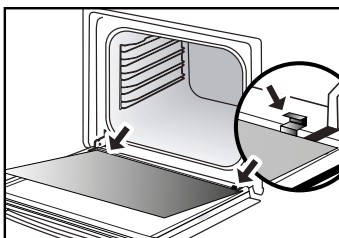
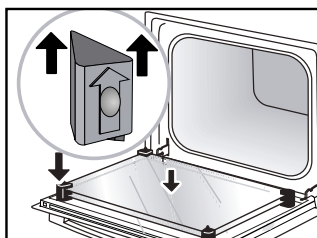


• Remontage des vitres de la porte

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

Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante vers vous. Retirez la câle plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• 6 ENTRETIEN

AUTO-NETTOYAGE PAR PYROLYSE

- Nettoyage de la cavité par pyrolyse



Attention

Retirez les accessoires et les gradins-fils du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

- Autonettoyage immédiat

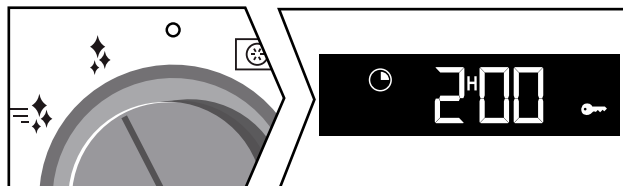
Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez le sélecteur de fonctions sur une des fonctions d'autonettoyage.

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

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 clignote.



- = PyroExpress en 59 minutes

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

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





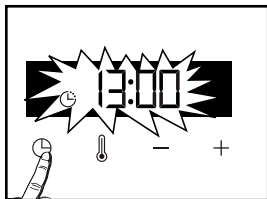
- = Pyrolyse de 2 heures

Pyrolyse de 2h00 pour un nettoyage plus en profondeur de la cavité du four.

• 6 ENTRETIEN

• Autonettoyage différé

Vous avez la possibilité de différer le départ de votre Pyrolyse. Lorsque la durée du programme s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche  et réglez la nouvelle heure de fin avec les touches + et - puis validez avec . L'autonettoyage démarrera ultérieurement pour terminer à la nouvelle heure programmée. Remettez le sélecteur de fonctions sur 0 à la fin du nettoyage.



Conseil

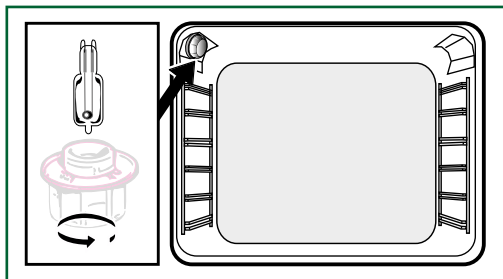
Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche déposée à l'intérieur.

• Remplacement de la lampe



Important :

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



Caractéristiques de l'ampoule :

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

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

• 7 ANOMALIES ET SOLUTIONS

- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

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

- Code défaut commençant par un «F». Votre four a détecté une perturbation.

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

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

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

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible.

Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. Faites appel au Service Après-Vente si le défaut persiste.

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

- Bruit de vibration.

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

• 8 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

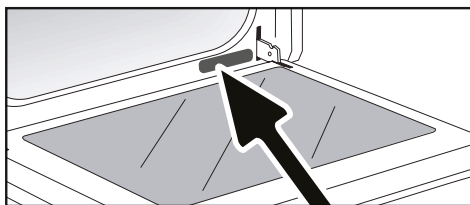
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.



NOTA:

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter ici.

INTERVENTIONS FRANCE

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



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

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

* Selon modèle



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

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

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

Recette avec levure (selon modèle)

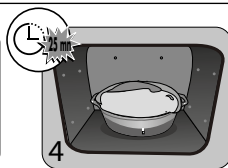
Ingrédients:

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




















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

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

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



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

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

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

FR

CS

NÁVOD PRO UŽIVATELE

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

TROUBY

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

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

Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů

značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění,

vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.



BV Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Bezpečnostní pokyny	4
1 / instalace spotřebiče	7
Výběr umístění a instalace spotřebiče	7
Elektrické připojení	8
2 / Životní prostředí	8
Životní prostředí	8
Tipy pro úsporu energie	8
3 / Popis vašeho spotřebiče	9
Přehled trouby	9
Displej a ovládací tlačítka	9
Příslušenství	10
Režimy vaření	12
4 / NASTAVENÍ	13
Denní doba	13
Časovač	13
Uzamčení ovládacích prvků	14
5 / VAŘENÍ	15
Zahájení procesu vaření	15
Změna teploty	15
Změna doby trvání	15
Změna času ukončení vaření	16
Režim "NÍZKÁ TEPLOTA"	17
6 / Čištění - údržba	19
Vnější povrch	19
Demontáž polic	19
Čištění skla dveří	19
Samочиštění pyrolýzou	21
Výměna svítidel	22
7 / Závady a řešení	23
8 / Poprodejní servis	24
Intervence	24
9 / POMŮCKY PRO VAŘENÍ	25
Tabulky pečení	25
Recepty s droždím	26
Testy funkčnosti	27

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

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

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

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

Před prvním použitím
Před prvním použitím troubu zahřívejte prázdnou, se zavřenými dvířky, asi 15 minut na nejvyšší teplotu, aby se zařízení zlomilo. Minerální vlna, která obklopuje dutinu pece, může zpočátku svým složením vydávat zvláštní zápach. Stejně tak si můžete všimnout kouře. To je všechno normální.



Důležité upozornění:

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

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

— Dávejte pozor, aby si se

spotřebičem nehrály děti.

VÝSTRAHA:

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

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

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

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

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

VÝSTRAHA :

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

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

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

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

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

určených k tomu účelu.

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

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

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

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

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

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

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

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

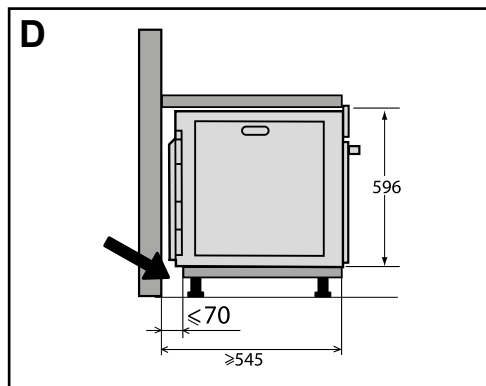
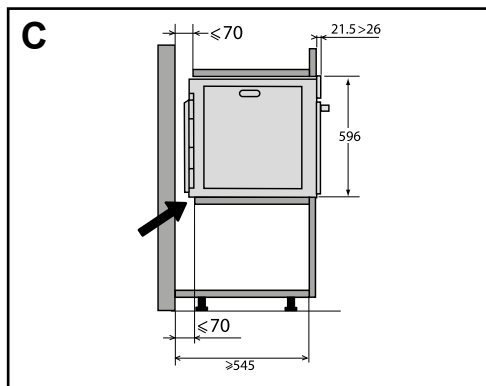
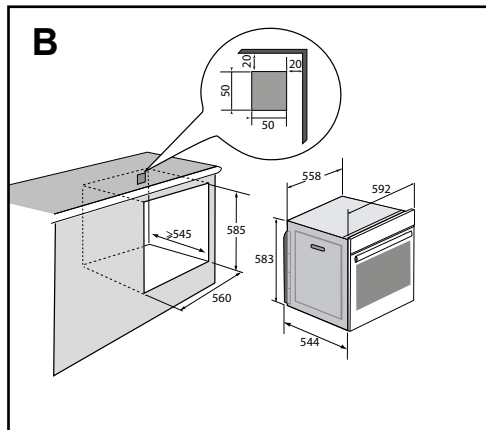
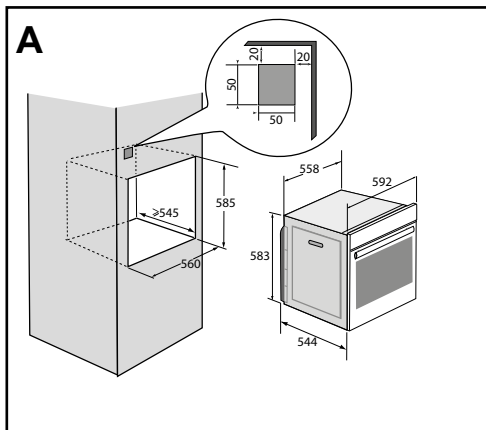
Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory

o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.

Doporučení

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



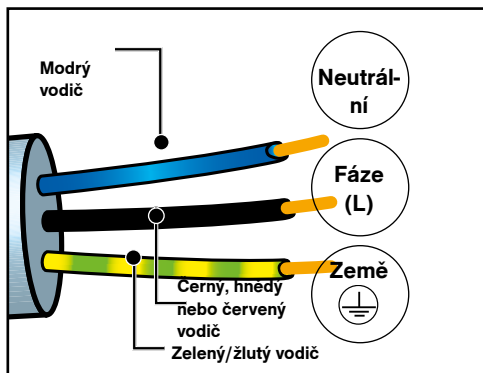
• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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

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

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



Upozornění:

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

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

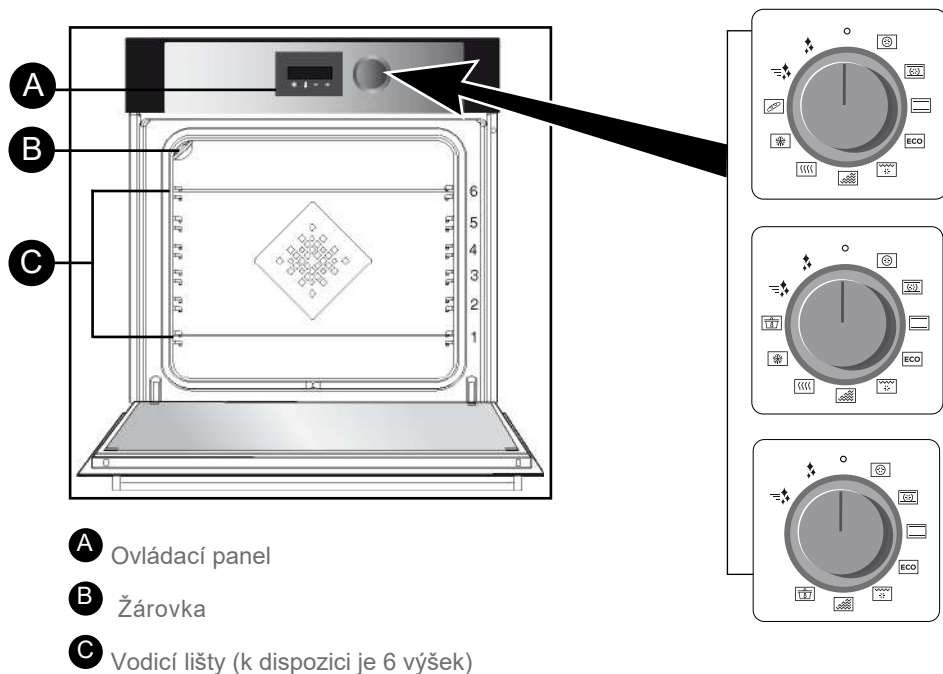
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/

ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

POPIS TROUBY



Trouba je vybavena 6 vodicími lištami sloužícími k umístění příslušenství (mřížka, plech...) do různých výškových poloh v závislosti na zvolených režimech pečení.

OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ



- Doba pečení
- Konec pečení
- Zamknutí tlačítek
- Minutkar
- Ukazatel teplot
- Ukazatel předehřevu
- Zamčení dvířek

TLAČÍTKA



- 1** Nastavení času a doby
- 2** Nastavení teploty
- 3** Snížení hodnot
- 4** Zvýšení hodnot

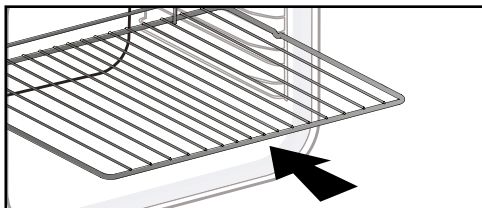
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

Bezpečnostní mřížka proti překlopení

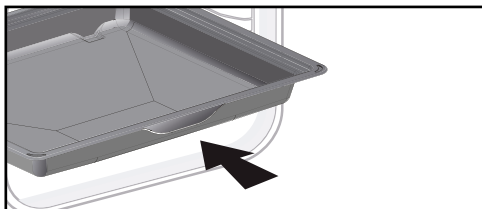
Mřížku lze použít pro všechny plechy a pečicí nádoby s pečenými či zapékanými pokrmy. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).

Rukojeť proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



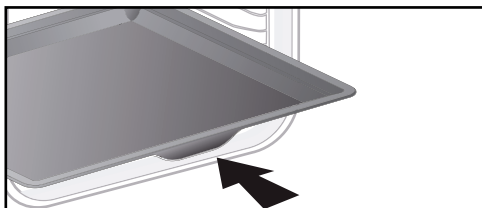
Víceúčelový plech, plech pro zachycování tuku

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



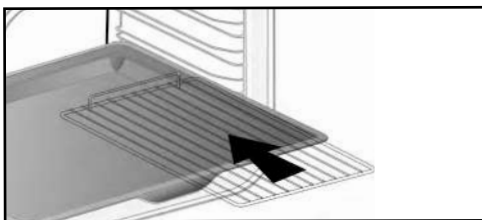
Pekařský plech 20 mm

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




Rošty pro šťavnatost

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



Rada

Aby se při pečení tučného masa předešlo uvolňování kouře, doporučujeme nalít na dno plechu pro zachycování tuku malé množství vody nebo oleje.

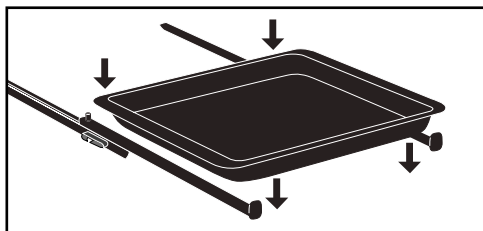
 Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.

• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

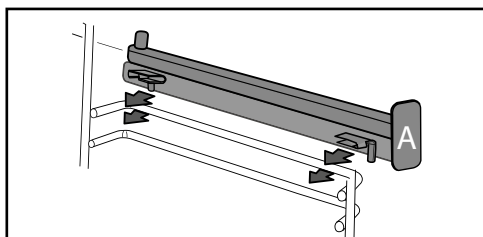
Systém posuvných lišt

Díky novému systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy lze zcela vyjmout, takže je k nim snadný přístup. Díky své stabilitě navíc posuvné lišty umožňují pracovat a manipulovat s pokrmy naprosto bezpečně a s nižším rizikem popálení. Pokrmy tak můžete vytáhnout z trouby s mnohem menším úsilím.



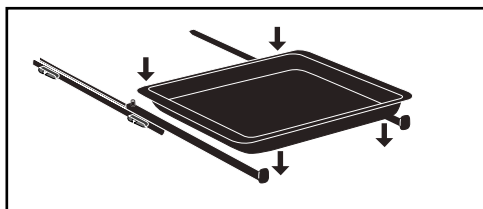
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

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



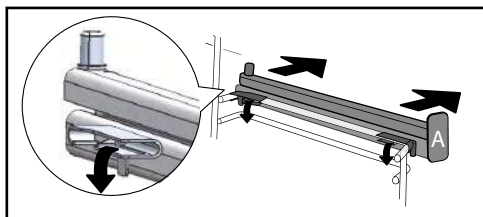
POZNÁMKA: Teleskopická část posuvné lišty se musí vysouvat směrem dopředu, takže je záložka **A** obrácena směrem k vám.

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













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

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



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

• 3 POPIS TROUBY

Poloha	Doporučená teplota Min.–max.	Použití
 Horkovzdušný ohřev*	180°C 35°C - 250°C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 úrovní.
 Kombinovaný ohřev	205°C 35°C - 230°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Tradiční ohřev	200°C 35°C - 275°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
 Horkovzdušný gril	200°C 100°C - 250°C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Na spodní vodící lištu zasuňte plech pro zachycování tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, jehněčí kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Gril s proměnlivým výkonem	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na mřížce. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu mřížky.
 Uchovávání v teple	60°C 35°C - 100°C	Doporučuje se pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku. Pečící nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35°C 30°C - 50°C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na mřížku a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205°C 35°C - 220°C	Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Nízká teplota		Tato funkce je vysvětlena v kapitole „Pečení“. Doporučuje se k pomalému pečení a nelze při ní používat předehřátou troubu.

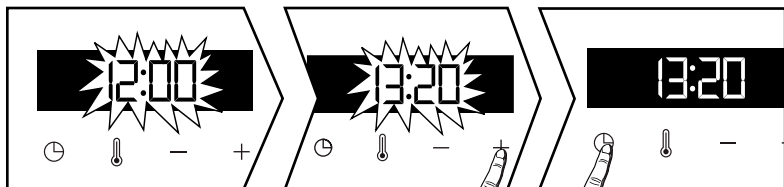
*Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1: 2016 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřební energie na energetických štítcích spotřebičů.

• 4 NASTAVENÍ

NASTAVENÍ

• NASTAVENÍ HODIN

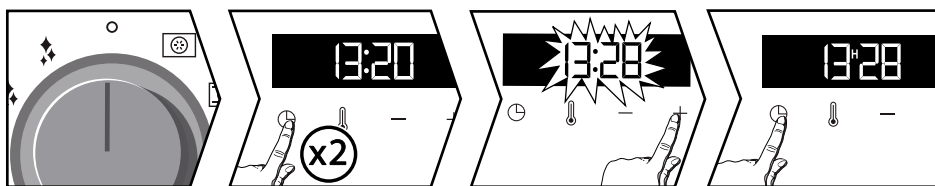
Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.



Hodiny nastavte pomocí tlačítek + a -. Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ☹️. V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

• SEŘÍZENÍ HODIN

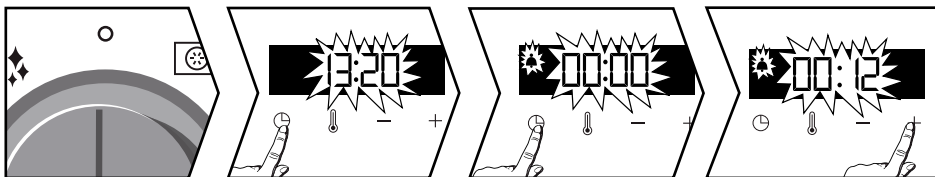
Knoflík pro volbu funkcí musí být povinně v poloze 0.



Stiskněte tlačítko ☹️ a zobrazí se symbol minutky 🕒. Znovu stiskněte tlačítko ☹️ a upravte nastavení hodin tlačítky + a -. Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ☹️.

• MINUTKA

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



Symbol minutky bliká 🕒. Čas na minutce nastavte pomocí tlačítek + a -. Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ☹️. Poté se zahájí odpočítávání. Jakmile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko. Na displeji se opět zobrazí aktuální čas.

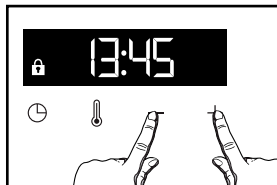
Poznámka: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit stisknutím tlačítka ☹️. Chcete-li je zrušit, nastavte minutku na čas 00:00.

Pokud údaj nepotvrdíte, po několika sekundách se uloží automaticky.

• 4 NASTAVENÍ

NASTAVENÍ

- UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK (dětská pojistka °

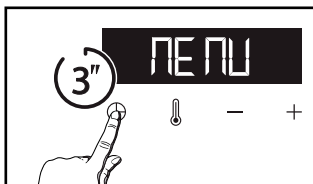


Stiskněte současně tlačítka + a –, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Chcete-li ovládání odemknout, stiskněte současně tlačítka + a –, dokud symbol z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:

Po dobu několika sekund držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí nápis „MENU“ (Nabídka) a neaktivuje se režim nastavení.



Opětovným stisknutím tlačítka můžete procházet jednotlivá nastavení.

Parametry uvedené v tabulce níže aktivujete nebo deaktivujete pomocí tlačítek + a –:

	Žárovka: Poloha ON (Zapnuto), žárovka zůstává během pečení rozsvícená (s výjimkou režimu ECO). Poloha AUTO, žárovka při pečení po 90 sekundách zhasne.
	Zvuky – pípání: Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
	Přehřátí: Poloha ON (Zapnuto) – zapnuto. Poloha OFF (Vypnuto) – bez přehřátí.
	Režim DEMO: Poloha ON (Zapnuto) – režim je aktivní. Poloha OFF (Vypnuto) – normální režim trouby.

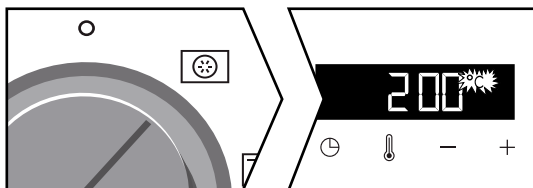
Chcete-li režim „MENU“ (Nabídka) opustit, opět několik sekund držte stisknuté tlačítko .

• 5 POPIS TROUBY

ZAHÁJENÍ PROCESU VAŘENÍ

OKAMŽITÉ PEČENÍ

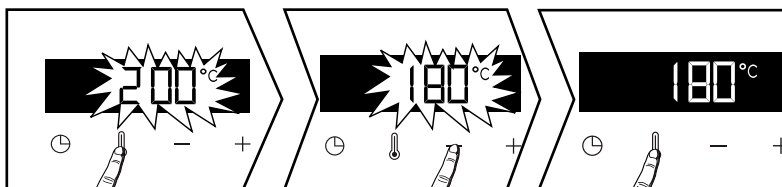
Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.
Knoflíkem pro volbu funkcí otočte do požadované polohy.



Teplota se ihned začne zvyšovat. Trouba vám doporučí určitou teplotu, kterou lze upravit.
Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

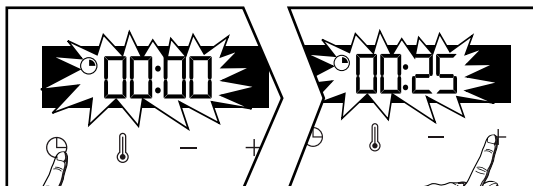
ÚPRAVA TEPLoty

Po výběru požadované funkce pečení stiskněte tlačítko .
Teplotu upravte pomocí tlačítek + a -. Potvrďte stisknutím tlačítka .



NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko . Začne blikat doba pečení a vy ji můžete nastavit. Stiskněte tlačítko + nebo - a nastavte dobu pečení. Potvrďte stisknutím tlačítka .



• 5 POPIS TROUBY




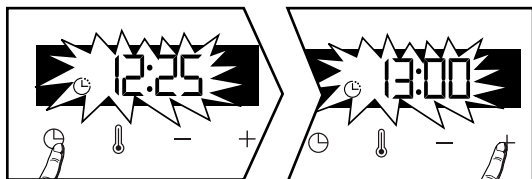
Trouba je vybavena technologií „SMART ASSIST“, která při programování doby pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.

Podrobnosti najdete v následující tabulce. Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund. Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

FUNKCE PEČENÍ	DOPORUČENÉ DOBY
 HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	30 min
 KOMBINOVANÝ OHŘEV	30 min
 TRADIČNÍ OHŘEV	30 min
 ECO	30 min
 HORKOVZDUŠNÝ GRIL	15 min
 GRIL S PROMĚNLIVÝM VÝKONEM	7 min
 UCHOVÁVÁNÍ V TEPLÉ	60 min
 ROZMRAZOVÁNÍ	60 min
 CHLĚB	40 min

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako při programování doby pečení. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko .



Ukazatel bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítka + nebo –.

Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již neblinká.

• 5 POPIS TROUBY

REŽIM NÍZKÉ TEPLoty (podle modelu)

Při pečení v režimu nízké teploty je nezbytně nutné vkládat pokrm do studené trouby. Tento režim umožňuje změknutí vláken masa díky pomalému pečení při nízkých teplotách. Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.



Rada

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

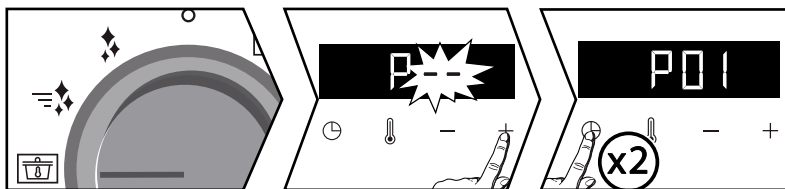
OKAMŽITÉ PEČENÍ

Pomocí otočného knoflíku zvolte režim pečení při nízké teplotě.

Trouba nabídne výběr z 10 programů (viz následující tabulka).

Mezi programy se můžete pohybovat pomocí tlačítek + a –.

Příklad postupu po volbě programu: P01 (telecí pečeně): Položte maso přímo na mřížku na úroveň doporučenou v tabulce a na spodnější úroveň zasuňte plech pro zachycování tuku.



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

Volbu potvrďte dvojnásobným stisknutím tlačítka ⊖. Poté se zahájí pečení.

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a po dobu 2 minut vydává zvukový signál. Pípání vypnete stisknutím tlačítka ⊖.




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

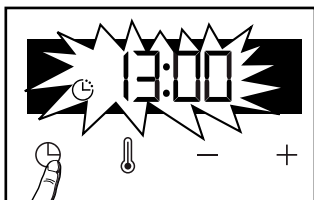
• 5 POPIS TROUBY

REŽIM NÍZKÉ TEPLoty (podle modelu)

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

V režimu pečení při nízké teplotě můžete nastavit odložený start pečení.

Po výběru programu stiskněte tlačítko . Zobrazení bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítek + a –.



Konec pečení se za několik sekund automaticky uloží. Zobrazení konce pečení již neblíká.

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

Seznam nádobí v režimu "NÍZKÁ TEPLota" (v závislosti na modelu).

	Pokrmý	Doba pečení	Úroveň lišty
P01	Telecí pečeně	4 h	2
P02	Hovězí krvavé	3 h	2
P03	Hovězí propečené	4 h	2
P04	Vepřová pečeně	5 h	2
P05	Jehněčí s růžovým středem	3 h	2
P06	Jehněčí propečené	4 h	2
P07	Kuře	6 h	2
P08	Malé ryby	1 h 20	3*
P09	Velké ryby	2 h 10	3*
P10	Jogurty	3 h	1*

• 6 ÚDRŽBA

CLEANING INSIDE AND OUTSIDE

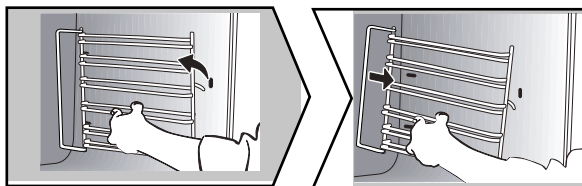
VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drátěnku.

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO SKLA

Chcete-li vyčistit vnitřní sklo, vyjměte dvířka. Předtím odstraňte přebytečnou mastnotu pomocí měkkého hadříku a mycího prostředku.



Výstraha

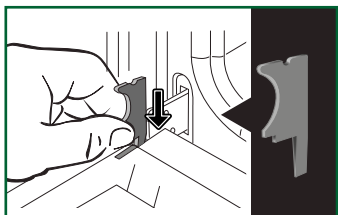
K čištění skleněných dvířek trouby **nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu, případně i k prasknutí skla.**

• 6 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU A EXTERIÉRU

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



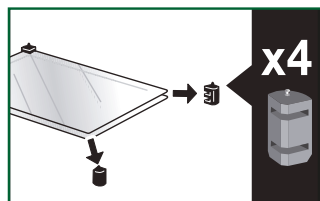
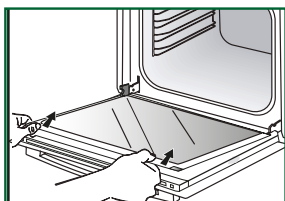
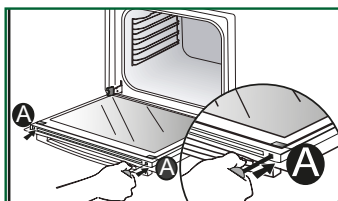
! Je důležité si uvědomit směr montáže tohoto prvního skla (lesklou stranou k sobě) : Označte si směr montáže tohoto prvního skla (lesklou stranou k sobě).

Vyjměte první nacvaknuté sklo:

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

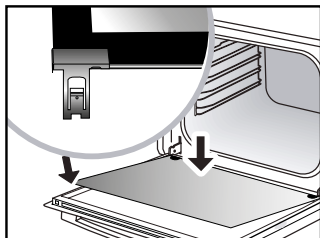
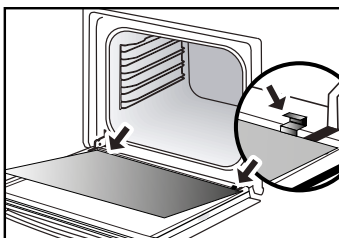
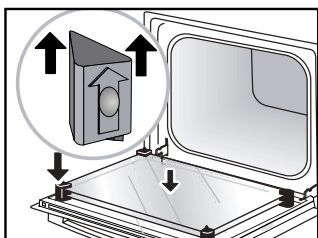
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

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



• Opětovná montáž skla dveří


Povyčištění přemístěte čtyři pryžové zarážky šipkou nahoru a přemístěte všechny skleněné panely. Vložte poslední skleněný panel do kovových zářezek a poté jej připevněte lesklou stranou k sobě. Vyjměte plastový klín. Váš spotřebič je nyní opět připraven k použití.



• 6 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU A EXTERIÉRU

• PYROLYTICKÉ SAMOČIŠTĚNÍ

 **Varování** Před zahájením pyrolýzního čištění odstraňte případné velké přebytky. Přebytečnou mastnotu na dvířkách odstraňte vlhkou houbou. Z bezpečnostních důvodů probíhá čištění až po automatickém uzamčení dvířek; dvířka není možné odemknout.

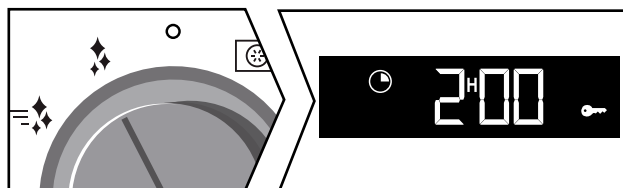
• OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otočte voličem funkcí na některou z funkcí samočištění.

Spustí se pyrolýza. Okamžitě se zahájí odpočítávání doby.

Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokovaná. Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.



• = PyroExpress – 59 minut


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

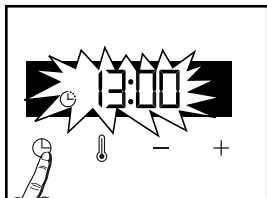
• = Pyrolýza 2h00

Pyrolýza – 2 h Slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

• 6 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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



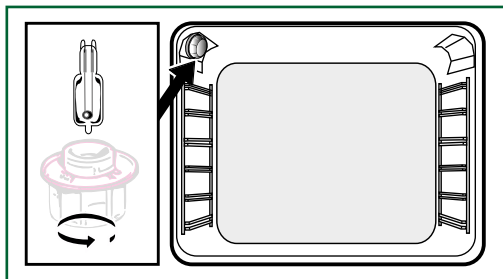
Když trouba vychladne, odstraňte bílý popel vlhkým hadříkem. Trouba je opět čistá a připravená k dalšímu pečení.

• VÝMĚNA SVĚTELNÉ ŽÁROVKY



Výstraha

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, jinak hrozí úraz elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne.



Technické údaje žárovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

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

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 7 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

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

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

- **Kód chyby začínající písmenem „F“.**

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

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

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

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

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

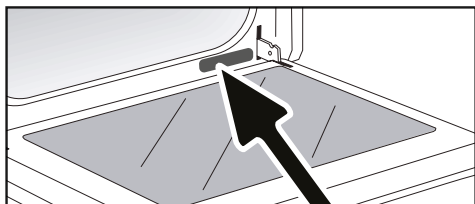
- **Vibrační hluk.**



Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny. To nemá vliv na provoz spotřebiče, ale může to způsobovat vibrační hluk při větrání. Vyjměte spotřebič a přesuňte kabel. Vyměňte troubu.

• 8 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

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



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

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

ORIGINÁLNE DIELY

Pri každom servise žiadajte, aby sa používali len certifikované originálne náhradné diely.



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

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

* podle modelu

PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŮJTE

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

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

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

* podle modelu

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

Recept s kvasnicemi (podle modelu)

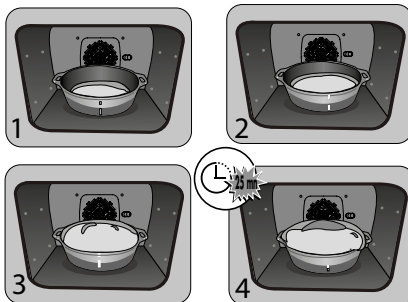
Ingredience:

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

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

BRUGSANVISNING

OVN

KÆRE KUNDE,

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

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

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

Tak for din tillid.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BVCert.6011825</p> <p>Mærket "Origine France Garantie" sikrer forbrugeren sporbarheden af et produkt ved at give en klar og objektiv indikation af kilden. DE DIETRICH-mærket er stolt af at anbringe denne etiket på produkter fra vores franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.</p>
---	---

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Sikkerhedsanvisninger	4
1 / installation af apparatet	7
Valg af placering og installation af apparatet	7
Elektrisk tilslutning	8
2 / Miljø	8
Miljø	8
Tips til energibesparelser	8
3 / Beskrivelse af dit apparat	9
Oversigt over ovnen	9
Display og kontrolknapper	9
Tilbehør	10
Tilberedningstilstande	12
4 / INDSTILLINGER	13
Tidspunkt på dagen	13
Timer	13
Låsning af betjeningslementer	14
5 / KØKKEN	15
Start af en tilberedningsproces	15
Ændring af temperaturen	15
Ændring af varigheden	15
Ændring af sluttidspunktet for tilberedning	16
Tilstand "LAV TEMPERATUR"	17
6 / Rengøring - vedligeholdelse	19
Udvendig overflade	19
Fjernelse af hyldeerne	19
Rengøring af dørglasset	19
Selvrensning ved pyrolyse	21
Udskiftning af lampen	22
7 / Fejl og løsninger	23
8 / Eftersalgsservice	24
Interventioner	24
9 / HJÆLPEMIDLER TIL MADLAVNING	25
Bagediagrammer	25
Opskrifter med gær	26
Funktionalitetstest	27

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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

Før den første brug

Før du bruger ovnen første gang, skal du varme den op i ca. 15 minutter på den højeste temperaturindstilling med lukket dør. Den mineraluld, der omgiver ovnrummet, kan i begyndelsen afgive en særlig lugt på grund af sin sammensætning. Du kan også bemærke en røgdudvikling. Dette er normalt.



Vigtigt:

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

— Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og

vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

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

ADVARSEL:

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovndør.

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

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

Det anbefales at holde børn på afstand.

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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

VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER



PAS PÅ :

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



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

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

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

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

varmebestandigt materiale). For at opnå større stabilitet skal ovnen fastgøres i møblet med de 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det.

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

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

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

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

— Ovnen skal være standset, før ovnkammeret gøres rent.

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

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



Før du bruger ovnen første gang, skal du forvarme den uden produkter i 15 minutter ved højeste temperatur. Sørg for, at rummet er tilstrækkeligt ventileret.

• 1 INSTALLATION

VALG MELLEM PLACERING OG INDBYGNING

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

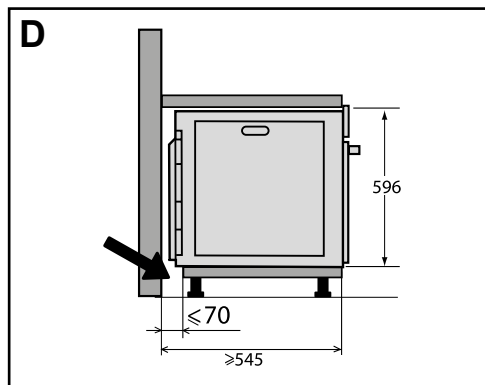
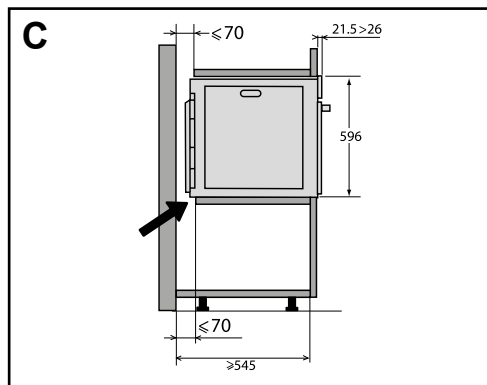
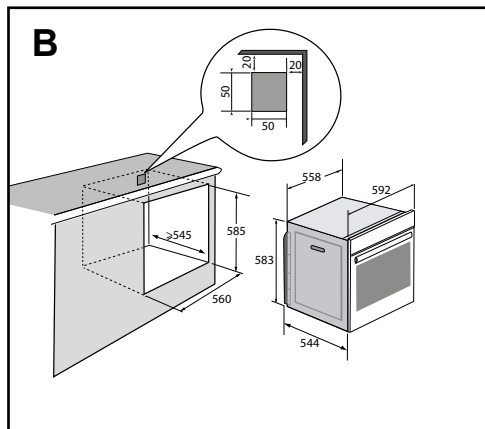
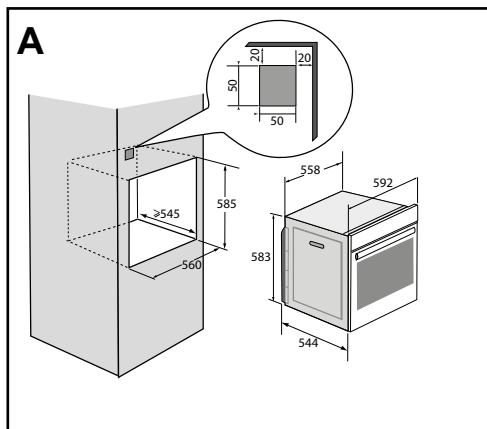
Dette apparat kan installeres enten under en plade (**fig. A**) eller i kolonne (**fig. B**).

Vigtigt: Hvis bunden af møblet er åben (under køkkenbord eller i kolonne), skal pladsen mellem muren og pladen, som ovnen hviler på, være maksimalt 70 mm* (**fig. C**), (**fig. D**). Når møblet er lukket bagpå, skal der laves en åbning på 50 x 50 mm til passage af elledninger.

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

Godt råd

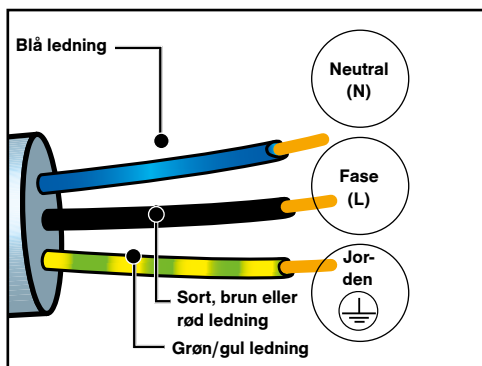
For at være sikker på, at installationen er lovlig, bør du kontakte en el-installatør.



• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

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



OBS:

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

• 2 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

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



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

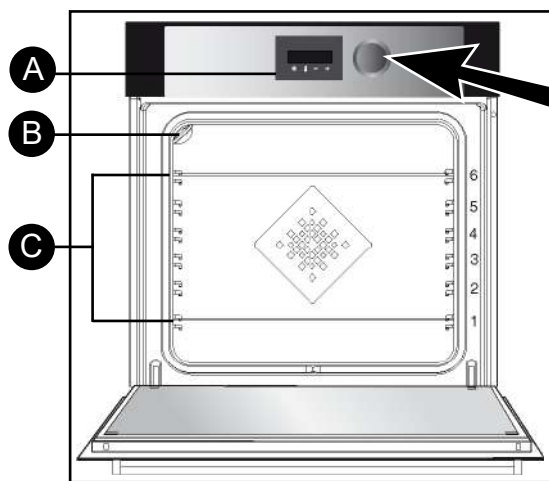
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

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

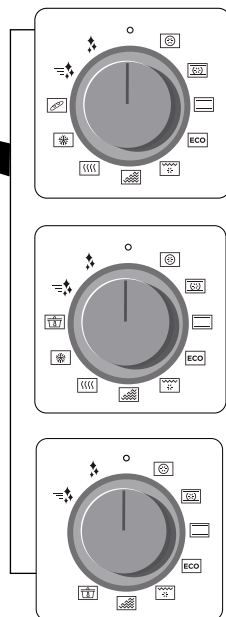
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

PRÆSENTATION AF OVNE



- A** Betjeningspanel
- B** Lampen
- C** Ribberne (6 højder til rådighed)



Denne ovn har 6 ribber til at placere tilbehør (rist, plade m.m.) i forskellige højde i forhold til den valgte bage/steger-funktion.

BETJENINGSPANEL

THE DISPLAY



- Tilberedningstid
- Slutning på tilberedning
- Spærring af tastatur
- Minutur
- Temperaturindikator
- Indikator for forvarmning
- Låsning af låge

TASTERNE



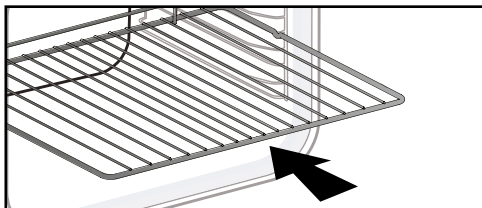
- 1** Indstilling af klokken og varighed
- 2** Indstilling af temperatur
- 3** Sænke værdierne
- 4** Forøge værdierne

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (ifølge modellen)

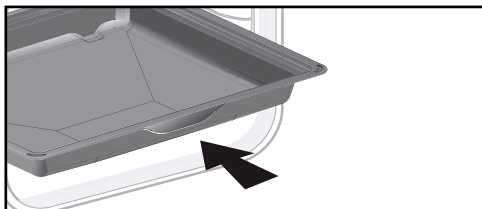
- Sikker rist, der ikke kan vippe

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



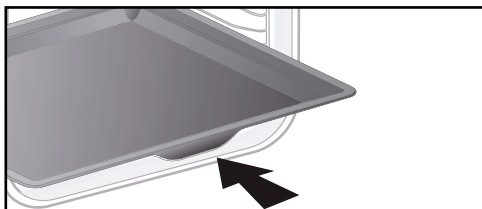
Universalplade, bradepande 45 mm

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



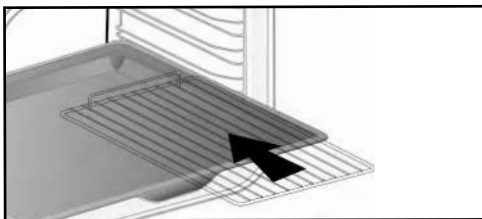
Bageplade, 20 mm

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



- Riste "for mere smag"

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



Godt råd

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



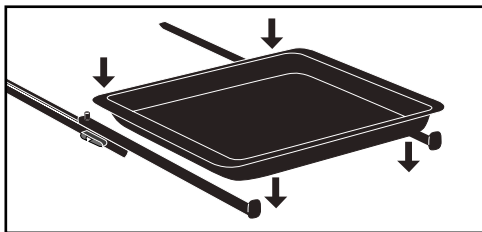
Varmen kan påvirke tilbehøret, så det skifter form uden at dette dog ændrer deres funktion. Det genfinder sin oprindelige form, når det afkøles igen.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (ifølge modellen)

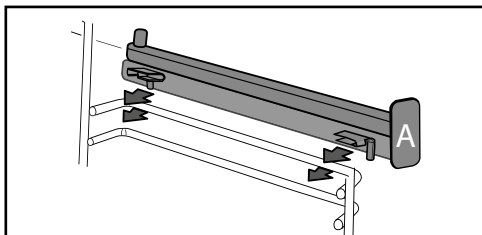
Glideskinnesystemet

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



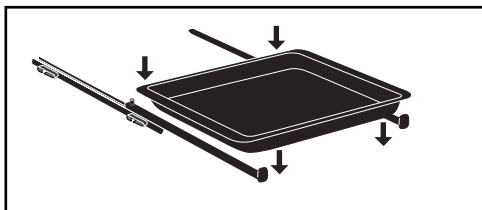
MONTERING OG AFMONTERING AF SKYDESKINNER

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



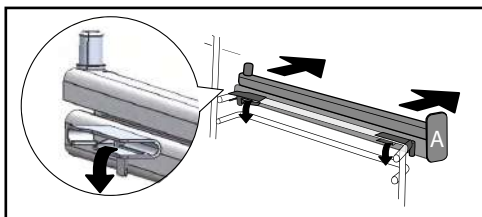
BEMÆRKNING: Den teleskopiske del af skinnen skal udfoldes ud ad ovnen, og endestoppet skal være foran dig.

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













For afmontering af skinnerne skal ribberne tages ud af ovnen igen.

Adskil dem let nedad med grebene fastgjort på hver skinne for at frigøre dem fra ribben. Træk skinnen mod dig selv.



 **Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.**

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Roterende varmluft	180°C 35°C - 250°C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 Kombineret varmluft	205°C 35°C - 230°C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 Traditionel ovn	200°C 35°C - 275°C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 ØKO*	200°C 35°C - 275°C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagingens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmlufts grill	200°C 100°C - 250°C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskeer, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Holde varm	60°C 35°C - 100°C	Anbefales til at hæve dej til brød, brioche, kouglof. Form sat i bunden, må ikke overstige 40°C (tallerkenvarmer, optøning).
 Optøning	35°C 30°C - 50°C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Anbefalet sekvens til baging af brød. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovns bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.
 Drejeknappen		Denne funktion bliver forklaret i kapitlet "Tilberedning" Den anbefales til langsomme tilberedninger og fungerer kun ved start med kold ovn.

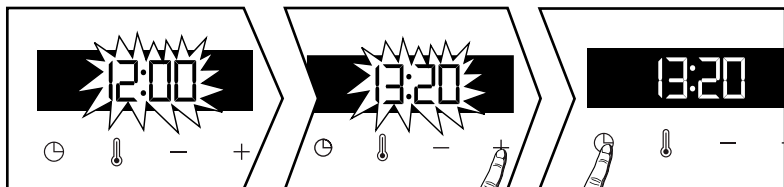
*Tilberedningsmetode udført ifølge forskrifterne i normen EN 60350-1: 2016 for at påvise overensstemmelse med kravene for energimærkning i EU forordningen UE/65/2014.

• 4 INDSTILLINGER

INDSTILLINGER

INDSTILLING AF KLOKKEN

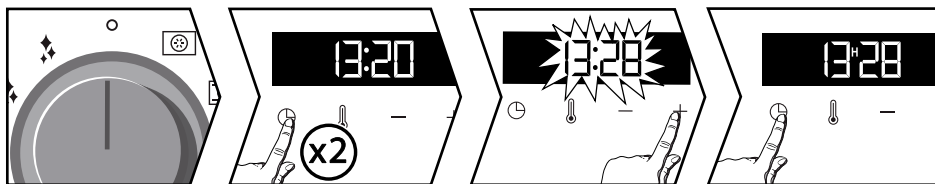
Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.



Klokken indstilles med tasten + eller -. Godkend med tasten ⏻. Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

ÆNDRING AF KLOKKEN

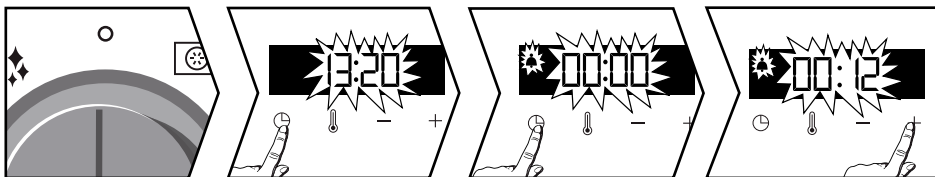
Funktionsvælgeren skal stå på position nul.



Tryk på tasten ⏻ symbolet for stopur 🕒 vises. Tryk igen på ⏻ og justér urets indstilling med tasten + eller -. Godkend med tasten ⏻.

• STOPUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.



Tryk på tasten ⏻. Minutterne blinker 🕒. Indstil minuturet med tasten + eller -.

Tryk på tasten ⏻ for at godkende, og nedtællingen begynder. Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

Klokken vises på displayet. To stop it, press any key.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet ved at trykke på ⏻.

For at annullere, indstil på 0:00


Uden godkendelse udføres registreringer automatisk efter få sekunder.

• 4 INDSTILLINGER

INDSTILLINGER

LÅSNING AF BETJENINGERNE (Børnesikring)

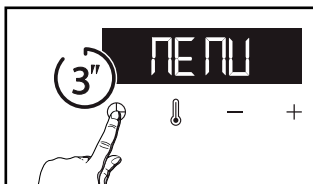


Tryk samtidigt på tasterne + og -, indtil symbolet  vises på skærmen. For at oplåse trykkes samtidigt på tasten + og -, indtil symbolet  forsvinder fra skærmen.

INDSTILLINGSMENU





Du kan lave flere forskellige indstillinger på ovnen. For at gøre dette:

Tryk på tasten  i nogle sekunder, indtil "MENU" vises, for at komme til tilstand for indstilling.



Tryk igen på tasten  for at gennemse de forskellige indstillinger.

Aktiver eller deaktiver med tasterne + et - de forskellige parametre, se tabellen herunder:

	Lampe: Position ON, lampen forbliver tændt under tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion). Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.
	Lyde - bip: Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
	Forvarmning: Position ON, aktiveret. Position OFF, ingen forvarmning.
	DEMO-funktion: Position ON, funktionen er aktiveret. Position OFF, ovnen er i normal funktion.

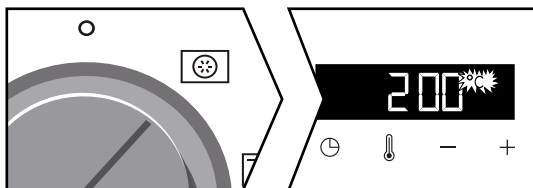
For at gå ud af "MENU" trykkes igen på  i nogle sekunder.

• 5 TILBEREDNING

START AF EN TILBEREDNINGSPROCES

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

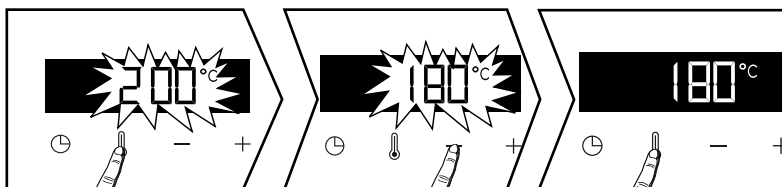
Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke. Stil funktionsvælgeren på den ønskede position.



Temperaturstigningen starter straks. Ovnens anbefaler en temperatur, der kan ændres. Ovnens varmer, og indikatoren for temperatur blinker. Ovnens udsender en række bip, når ovnen har nået den programmerede temperatur.

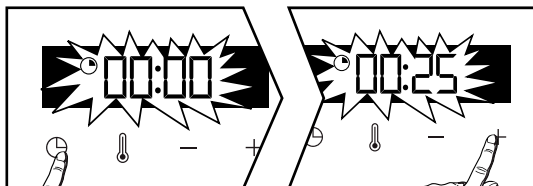
DRING AF TEMPERATUREN

Når du er i den ønskede funktion for tilberedning, skal du trykke på . Juster temperaturen med + eller -.



PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN

Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på , tilberedningstiden blinker, og indstillingen er nu mulig. Tryk på + eller - for at indstille tilberedningstiden. Godkend ved at trykke på .



• 5 TILBEREDNING




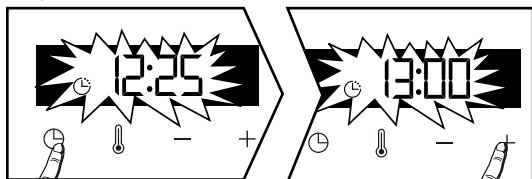
Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde. Se tabellen i det følgende.

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder. Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

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

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningsvarighed trykkes på tasten . Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedning med + eller -.



Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

• 5 TILBEREDNING

LAV TEMPERATUR"-FUNKTION (ifølge modellen).

Tilberedning ved "Lav temperatur" skal absolut starte med kold ovn.

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

Tilberedningskvaliteten er optimal.



Godt råd

Alt kød skal være mindst én time i stuetemperatur, før den sættes i ovnen.

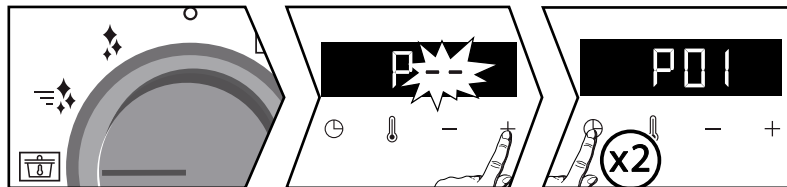
ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Vælg tilberedningsfunktionen "Lav temperatur" med drejeknappen.

Ovnen foreslår 10 programmer (se tabellen herunder).

Rul gennem programmerne med tasten + eller -.

Når du har valgt et program, f.eks.: P01 (kalvesteg), sættes kødet direkte på risten på den ribbe, der er anbefalet i tabellen, og bradepanden sættes i ribben nedenunder for at opsamle saften.



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

Godkend derefter ved at trykke 2 gange på tasten , tilberedningen starter.

I slutningen af stegningen slukker ovnen automatisk og bipper i 2 minutter. Tryk på for at standse disse bip.




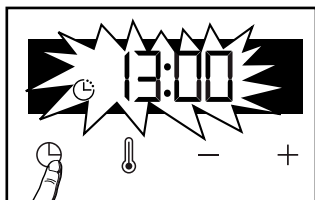
Tilberedning ved lav temperatur kræver, at der anvendes helt friske madvarer. Angående fjerkræ, så er det meget vigtigt, at de skylles grundigt indvendigt og udvendigt i kold vand og aftørres med absorberende papir før tilberedningen.

• 5 TILBEREDNING

“LAV TEMPERATUR”-FUNKTION (ifølge modellen).

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Du kan vælge at starte en tilberedning ved "lav temperatur" med udskudt start. Når du har valgt programmet, skal du trykke på tasten . Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedning med tasten + eller -.



Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

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

“LAV TEMPERATUR”-FUNKTION (ifølge modellen).

	Madvarer	Tilberedningstid	Ribbeniveau
P01	Kalvesteg	4h	2
P02	Rød bøf	3h	2
P03	Gennemstegt bøf	4h	2
P04	Svinesteg	5h	2
P05	Rosa lam	3h	2
P06	Gennemstegt lam	4h	2
P07	Kylling	6h	2
P08	Små fisk	1h20	3*
P09	Store fisk	2h10	3*
P10	Yoghurt	3h	1*

• 6 VEDLIGEHOLDELSE

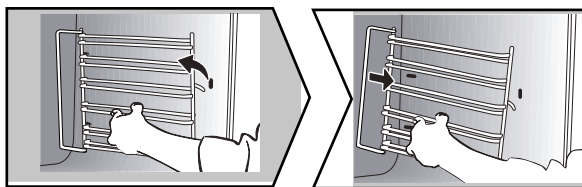
RENGØRING INDVENDIGT OG UDVENDIGT

UDVENDIGE FLADER

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

UDTAGNING AF RIBBERNE

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



RENGØRING AF GLASRUDERNE INDVENDIGT

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

 **Advarsel**

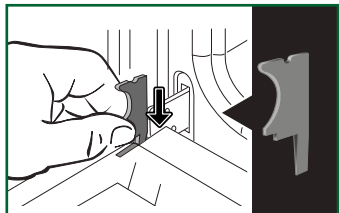
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

• 6 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING INDVENDIGT OG UDVENDIGT

AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

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

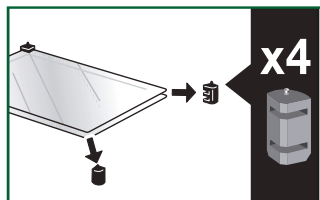
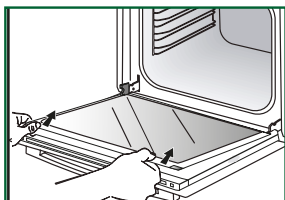
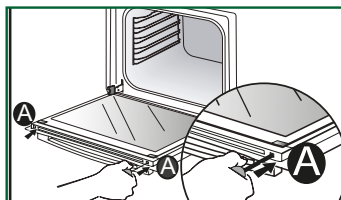


! It is important to note the direction in which this first pane is mounted (shiny side towards you) : Make sure you mark the direction of assembly of this first pane (shiny side towards you)

Fjern det første afklippede glaspanel:

Tryk med den anden kile (eller en skruetrækker) på slidserne **A** for at fjerne glasset. Fjern glaspanelet.

Døren består af to ekstra glasplader med en sort gummi afstand i hvert hjørne. Fjern dem om nødvendigt for at rengøre dem. Glaspanelerne må ikke sættes i blød i vand. Skyl dem med rent vand, og tør dem af med en fnugfri klud.

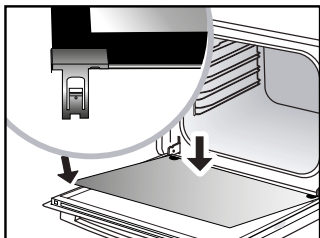
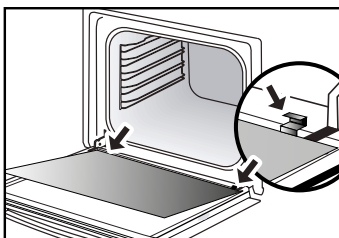
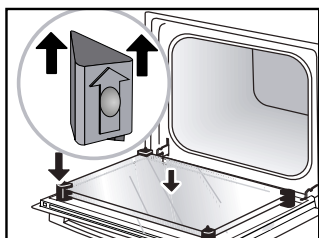


• Genmontering af dørglasset

Efter rengøringen placeres de fire gummiholdere med pilen opad, og alle ruder sættes på plads. Sæt det sidste glas i metalstoppene, skinnende side mod dig.

Tag plastkilen ud.

Nu er apparatet klar til brug igen.



• 6 VEDLIGEHOELSE

RENGØRING INDVENDIGT OG UDVENDIGT

• PYROLYTISK SELVRENSENDE

 **Advarsel** Før pyrolysereining påbegyndes, skal eventuelle store overløb fjernes. Fjern overskydende fedt på døren med en fugtig svamp. Som en sikkerhedsforanstaltning sker rengøringen først, når døren låses automatisk; det er umuligt at låse døren op.

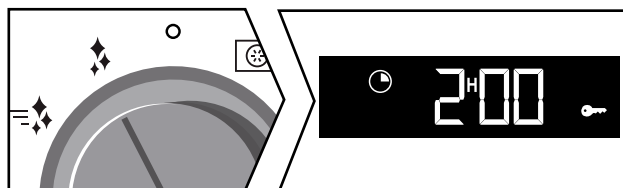
ØJEBLIKkelig RENSNING

Betjeningspanelet må kun vise klokkeslættet. Og det må ikke blinke.

Drej funktionsvælgeren på en af funktionerne for selvrensning.

Pyrolysen starter. Nedtællingen af tilberedningstiden starter straks.

Under pyrolysen vises symbolet i betjeningspanelets display for at angive, at ovndøren er låst. Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.



-  = PyroExpress på 59 minutter

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

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

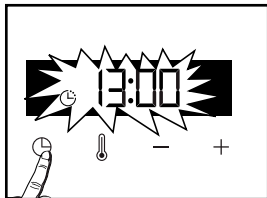
-  = Pyrolyse på 2 timer

Pyrolyse på 2 timer for en mere dybdegående ovenrensning.

• 6 VEDLIGEHOELSE

RENSNING MED UDSKUDT START

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



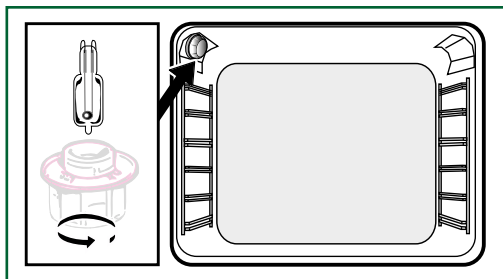
Når ovnen er afkølet, kan du bruge en fugtig klud til at fjerne den hvide aske. Ovnen er ren igen og klar til yderligere tilberedning.

UDSKIFTNING AF PÆRE



Advarsel

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



Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

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

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

• 7 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

- "AS" vises (Auto Stop system).

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

- Fejlkode der begynder med et "F".

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

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

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

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

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

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

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

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

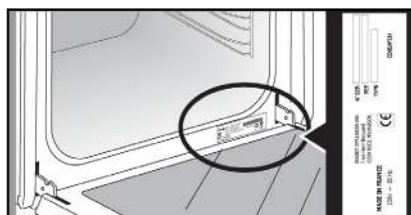
- Vibrationsstøj.



Kontroller, at netledningen ikke rører ved bagvæggen. Dette påvirker ikke apparatets funktion, men kan forårsage en vibrationsstøj under ventilation. Fjern apparatet, og flyt ledningen. Udskift din ovn.

• 8 KUNDESERVICE

REPARATIONER

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



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

OPRINDELIGE RESERVEDELE

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



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

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

* afhængig af model



Ovnen foropvarmes til temperaturen anført

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

TEST AF FUNKTIONENS EGNETHED IHT. STANDARDEN IEC 60350

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

* afhængig af model

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

Opskrift med gær (afhængig af model)

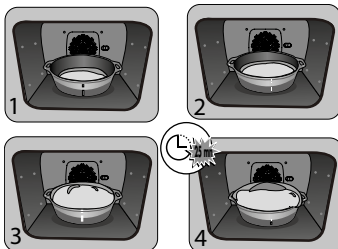
Ingredienser:

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

Fremgangsmåde:

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

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



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

GEBRAUCHSANLEITUNG

BACKOFEN

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden. Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick.

Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht.

Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

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

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

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

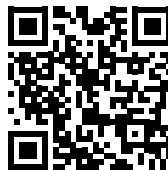
Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

Sicherheitshinweise	4
1 / Installation des Geräts	7
Wahl des Standorts und Installation des Geräts	7
Elektrischer Anschluss	8
2 / Umwelt	8
Umwelt	8
Energiespartipps	8
3 / Beschreibung Ihres Geräts	9
Übersicht über den Backofen	9
Anzeige- und Bedientasten	9
Zubehör	10
Kochmodi	12
4 / EINSTELLUNGEN	13
Tageszeit	13
Zeitschaltuhr	13
Verriegelung der Bedienelemente	14
5 / KÜCHEN	15
Starten eines Garvorgangs	15
Ändern der Temperatur	15
Ändern der Dauer	15
Ändern der Endzeit des Garvorgangs	16
Modus "NIEDRIGE TEMPERATUR"	17
6 / Reinigung - Wartung	19
Äußere Oberfläche	19
Herausnehmen der Einlegeböden	19
Reinigung des Türglases	19
Selbstreinigung durch Pyrolyse	21
Auswechseln der Lampe	22
7 / Fehler und Lösungen	23
8 / Kundendienst	24
Interventionen	24
9 / KOCHHILFEN	25
Backtabellen	25
Rezepte mit Hefe	26
Funktionstests	27

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.

Vor der ersten Benutzung
Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal benutzen, heizen Sie ihn etwa 15 Minuten lang bei geschlossener Tür auf der höchsten Temperaturstufe auf. Die Mineralwolle, die den Ofenraum umgibt, kann aufgrund ihrer Zusammensetzung zunächst einen besonderen Geruch abgeben. Sie können auch eine Rauchentwicklung feststellen. Das ist normal. Wichtig:



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

— Kinder dürfen nicht mit dem Gerät

spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

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

WARNUNG:

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

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

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

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

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



WARNUNG:

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



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

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

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

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

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

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

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

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

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

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

WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS UND EINBAU

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

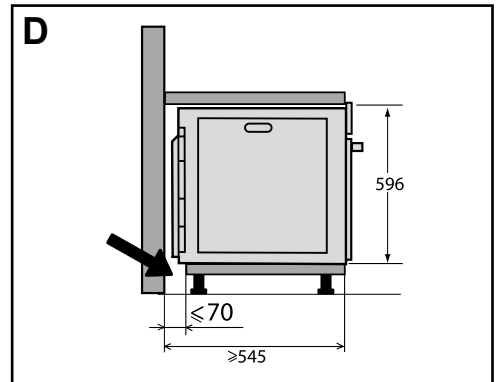
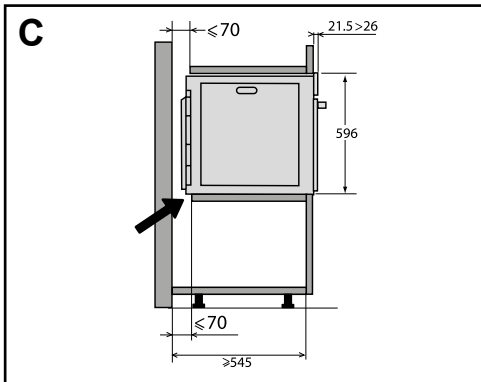
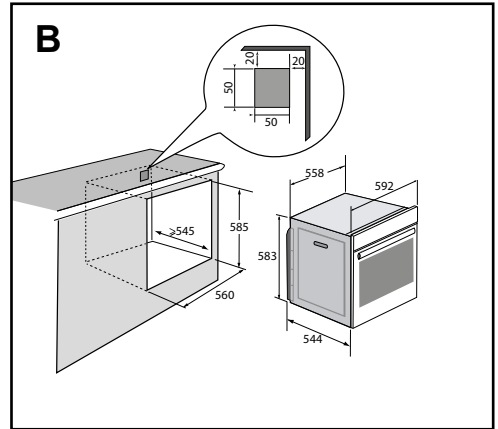
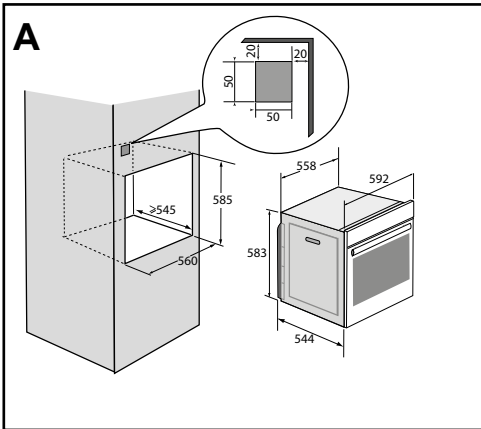
Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (**Abb. A**) oder in einen Hochschrank (**Abb. B**) eingebaut werden.

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

Wenn das Möbel auf der Rückseite

geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor.

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

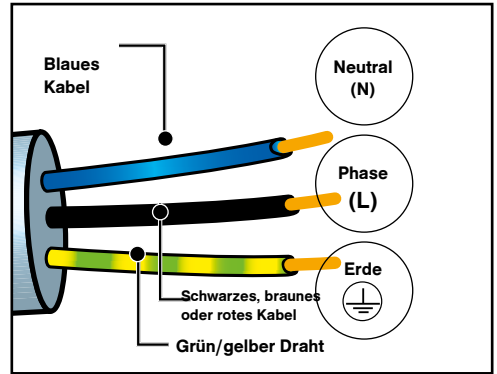


• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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



Achtung:

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

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

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



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

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter

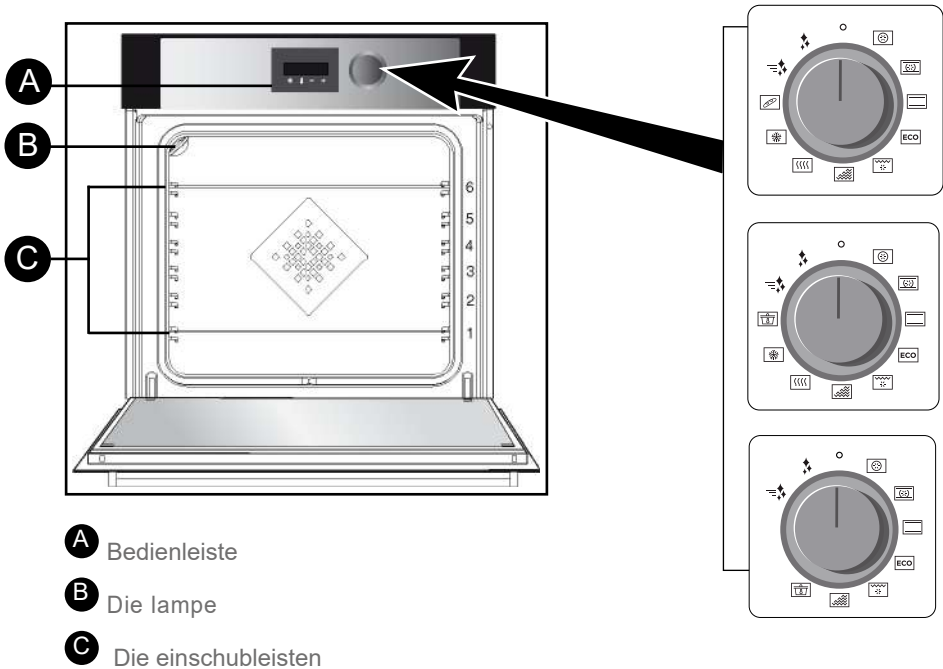
optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

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

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BESCHREIBUNG DES OFENS



Dieser Herd verfügt über 6 Einschubleisten zur Anbringung des Zubehörs (Grillrost, Platte...) auf unterschiedlichen Höhen je nach ausgewählten Garstufen.

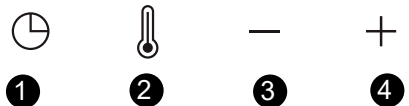
BEDIENLEISTE

ANZEIGE



- Garzeit
- Ende des Garvorgangs
- Verriegelung der Tasten
- Zeitschaltuhr
- Temperaturanzeige
- Vorheizanzeige
- Verriegelung der Tür

DIE TASTEN



- 1** Einstellung der Uhrzeit und Dauer
- 2** Einstellung der Temperatur
- 3** Verminderung der Werte
- 4** Erhöhung der Werte

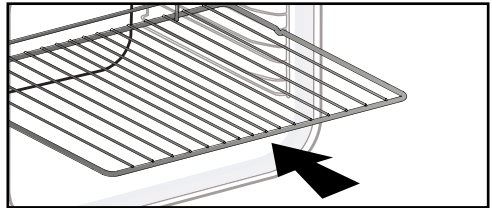
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (je nach Modell)

Rost mit Kippschutz

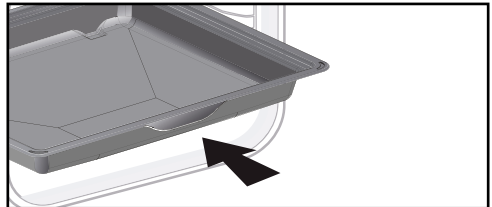
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



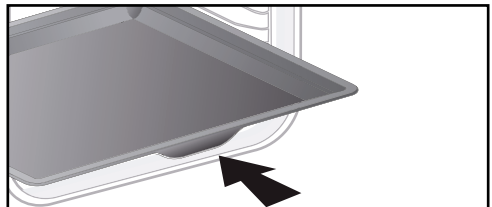
Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

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



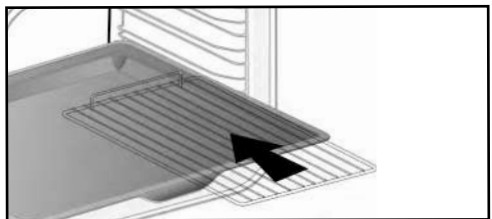
Backblech, 20 mm

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



Grillpfannen „Feinschmecker“

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



Empfehlung

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



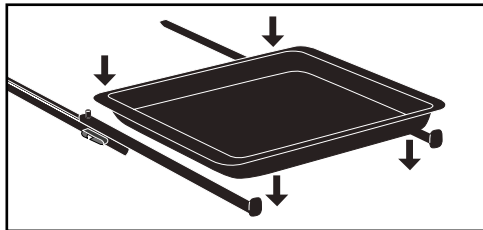
Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehöerteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (je nach Modell)

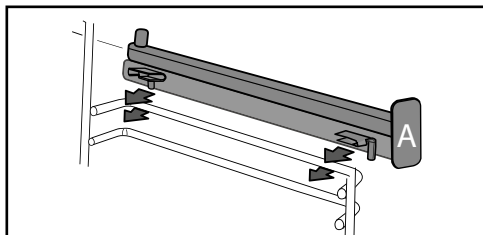
Auszugschienen

Das neue Auszugschienenensystem ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff. Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.



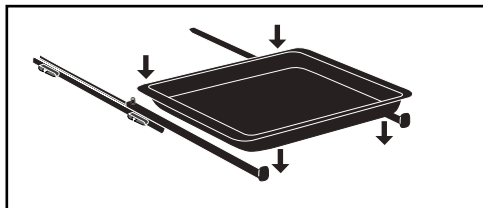
EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

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

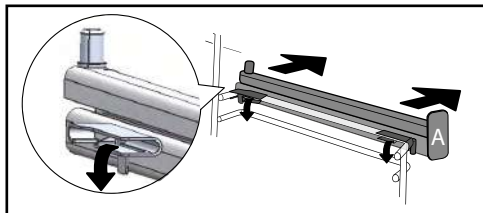


HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin verschiebbar sein, der Anschlag befindet sich gegenüber von Ihnen.

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













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



! Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	180°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO* ECO*	200°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.
 Gepulste Grillfunktion	200°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warmhalten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gughupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 30°C - 50°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.
 Niedertemperatur-Programm		Diese Funktion wird im Kapitel „Garen“ erklärt. Sie empfiehlt sich für langsames Garen und funktioniert nur ohne Vorheizen des Herdes.

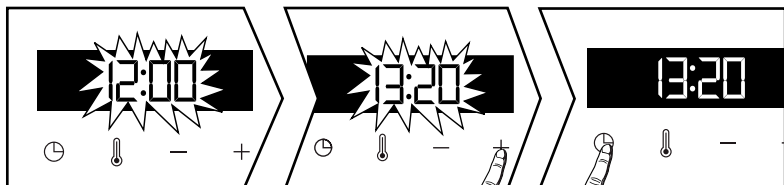
*Garvorgang entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1: 2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkenzeichnung der europäischen Verordnung UE/65/2014.


• 4 EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

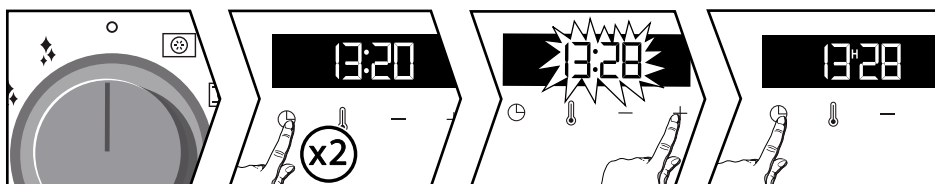
Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.







Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + oder - ein. Mit der Taste  bestätigen. Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

• ÄNDERUNG DER UHRZEIT

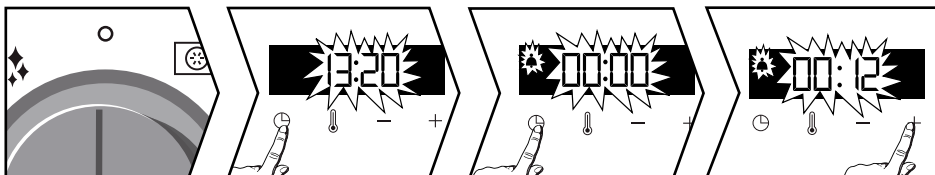
Der Funktionswahlschalter muss auf 0 stehen.






Drücken Sie die Taste  das Symbol Zeitschaltuhr erscheint . Drücken Sie nochmals die Tasten  und stellen Sie die Zeit mit den Tasten + oder - ein. Mit der Taste  bestätigen.

ZEITSCHALTUHR

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



Drücken Sie die Taste . Die Zeitschaltuhr blinkt . Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit den Tasten + und - ein. Drücken Sie die Taste  um zu bestätigen, die Rückwärtszählung beginnt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

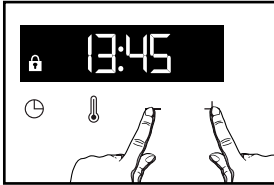
Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit durch Drücken der Taste ändern oder annullieren. Zum Annullieren 00:00 einstellen.



Ohne Bestätigung erfolgt die Speicherung automatisch nach einigen Sekunden.

• 4 EINSTELLUNGEN


EINSTELLUNGEN

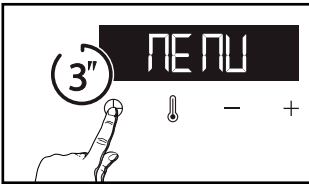
SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE (Kindersicherung)




Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und - bis zur Anzeige des Symbols  auf dem Bildschirm. Um zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -, bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern, dafür :
Drücken Sie die Taste  einige Sekunden lang bis zur "MENÜ"-Anzeige, um zum Einstellmodus zu gelangen.



Drücken Sie erneut die Taste , um die verschiedenen Einstellungen durchlaufen zu lassen. Aktivieren oder deaktivieren Sie mit den Tasten + und - die verschiedenen Einstellungen, siehe folgende Tabelle:

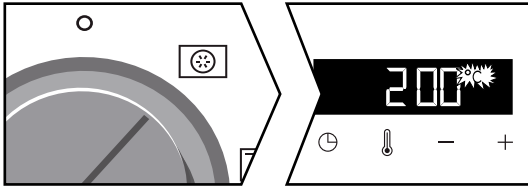
	Lampe: Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO). Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.
	Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	Vorheizen: Position ON, aktiv. Position OFF, kein Vorheizen.
	DEMO-Modus: Position ON, Modus aktiv. Position OFF, herkömmlicher Betriebsmodus des Ofens.

Um das "MENÜ" zu verlassen, drücken Sie erneut einige Sekunden lang auf .

STARTING A COOKING PROCESS


SOFORTIGES GAREN

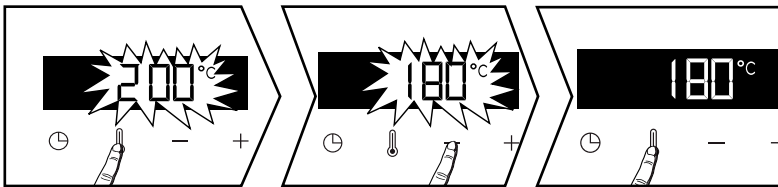
Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl. The temperature starts to increase at once.



Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Temperatur, die Sie jedoch ändern können. Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen

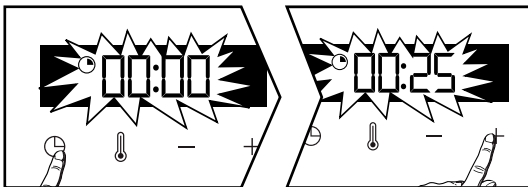
ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Nach Erreichen der Garfunktion Ihrer Wahl drücken Sie auf . Regeln Sie die Temperatur mit + oder -. Durch Drücken auf  bestätigen.



PROGRAMMIERUNG DER DAUER

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch , die Garzeit  blinkt, die Einstellung ist nun möglich. Drücken Sie auf + oder -, um die Garzeit einzustellen. Durch Drücken auf  bestätigen.












• 5 GAREN



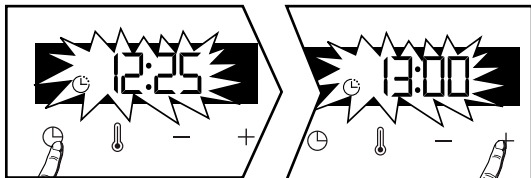
Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode. Siehe folgende Tabelle.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.

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

STARTZEITVORWAHL GAREN

Wie bei programmierter Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste .



Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit + oder - ein.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

• 5 GAREN

NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM (je nach Modell).

Der „Niedertemperatur“-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen. Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen sorgt bei diesem Garvorgang für zarte Fleischfasern. Die Garqualität ist optimal.



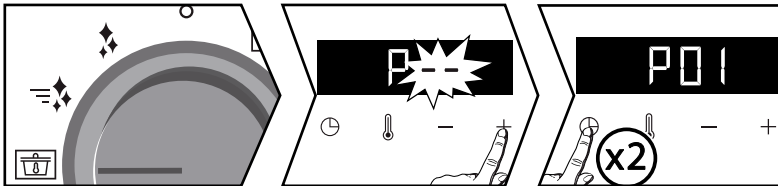
Empfehlung

Alle Fleischarten müssen mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

SOFORTIGES GAREN

Wählen Sie die Garart „Nieder-temperatur“ mit dem Bedienschalter aus. Der Herd bietet eine Auswahl von 10 Programmen (siehe Tabelle unten). Treffen Sie mit den Tasten + oder - eine Programmauswahl.

Wählen Sie das gewünschte Programm, zum Beispiel: P01 (Kalbsbraten), legen Sie Ihr Fleisch direkt auf den Grillrost. Verwenden Sie die in der Tabelle empfohlene Einschubleiste und stellen Sie die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste, um den Fleischsaft aufzufangen.



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


Anschließend durch zweimaliges Drücken der Taste  bestätigen, der Garvorgang beginnt. Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 2 Minuten lang ertönt ein Signalton. Die Taste drücken , um den Signalton auszustellen.

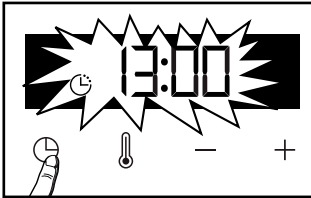


Das Niedertemperatur-Programm eignet sich nur für sehr frische Nahrungsmittel. Geflügel muss vor dem Garen innen und außen mit kaltem Wasser gründlich gereinigt und mit Küchenpapier abgetupft werden.

NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM (je nach Modell).

STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich. Nach Ihrer Programmwahl drücken Sie die Taste . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeiteinde mit + oder - ein.



Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

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

Liste der Gerichte im Modus "NIEDRIGER TEMPERATUR" (je nach Modell).

	Nahrungsmittel	Garzeit	Höhe Einschubleiste
P01	Kalbsbraten	4h	2
P02	Rindfleisch rot	3h	2
P03	Rindfleisch durchgebraten	4h	2
P04	Schweinebraten	5h	2
P05	Kalbfleisch rosa	3h	2
P06	Kalbfleisch durchgebraten	4h	2
P07	Hähnchen	6h	2
P08	Kleine Fische	1h20	3*
P09	Große Fische	2h10	3*
P10	Joghurt	3h	1*

• 6 WARTUNG

REINIGUNG INNEN UND AUSSEN

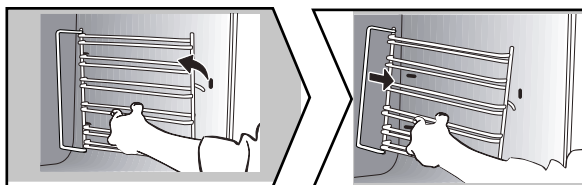
AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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



DIE INNEREN SCHEIBEN

Um das Innenglas zu reinigen, entfernen Sie die Tür. Entfernen Sie vorher überschüssiges Fett mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

Warnung

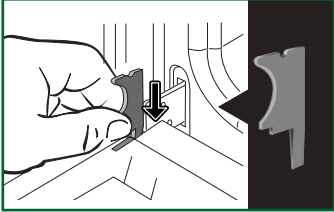
Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

• 6 WARTUNG

REINIGUNG INNEN UND AUSSEN

DISASSEMBLY AND REASSEMBLY OF THE DOOR

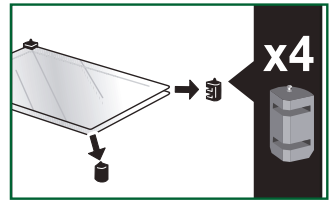
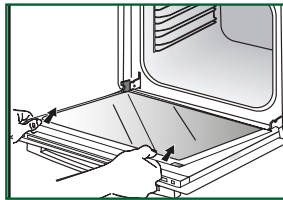
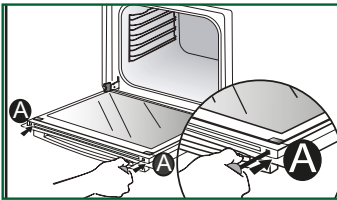
Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel. Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.



! Es ist wichtig, die Montagerichtung dieser ersten Scheibe zu beachten (Glanzseite zu Ihnen hin): Achten Sie darauf, die Montagerichtung dieser ersten Scheibe (Glanzseite zu Ihnen) zu markieren.

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

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

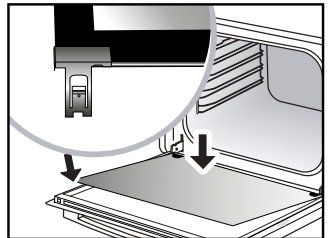
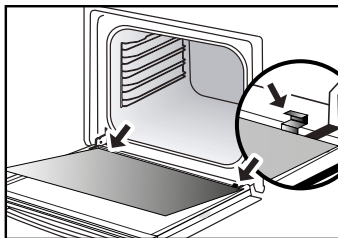
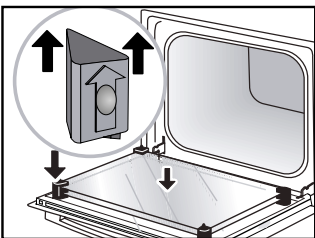


• Türglas wieder montieren

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

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

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



• 6 WARTUNG

REINIGUNG INNEN UND AUSSEN

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

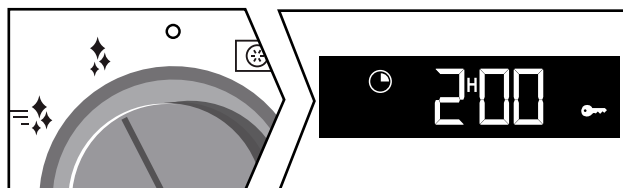


Warnung

Bevor Sie mit der Pyrolyse-Reinigung beginnen, entfernen Sie ggf. größere Verschüttungen. Entfernen Sie das überschüssige Fett an der Tür mit einem feuchten Schwamm. Aus Sicherheitsgründen erfolgt die Reinigung erst nach dem automatischen Verriegeln der Tür; es ist unmöglich die Tür zu entriegeln.

SOFORTREINIGUNG


Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf eine der Selbstreinigungs-funktionen. Die Pyrolyse beginnt. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort nach Einstellung ab. 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.



-  = PyroExpress in 59 Minuten.

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

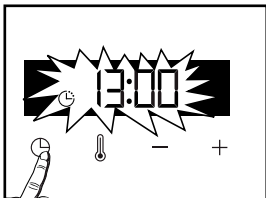
Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse ECO von 1,5 Stunden eingestellt.**

-  = Pyrolyse mit einer Zeitdauer von 2h00

• 6 WARTUNG

REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAH

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



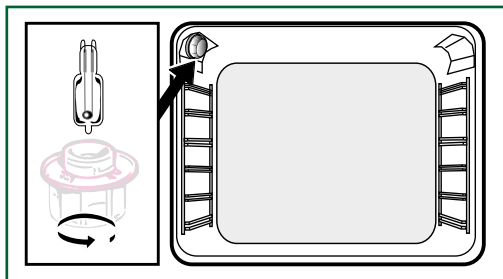
Wenn der Ofen abgekühlt ist, verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die weiße Asche zu entfernen. Der Backofen ist wieder sauber und bereit für weitere Vorgänge.

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.

Sie können die Glühbirne selbst austauschen. Schrauben Sie das Sichtfenster ab und entfernen Sie die Glühbirne (verwenden Sie einen Gummihandschuh, der das Entfernen erleichtert). Setzen Sie die neue Glühbirne ein und ersetzen Sie das Sichtfenster. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

• 7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

- „AS“ wird angezeigt (Auto-Stopp-System).

Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.

Ihr Herd hat eine Störung festgestellt. Schalten Sie den Herd 30 Minuten lang aus. Wenn die Störung anhält, trennen Sie den Herd mindestens eine Minute lang vom Stromnetz.

Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.

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

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

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

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

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

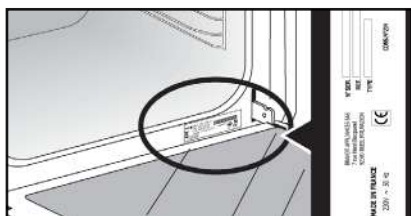
- **Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige.** Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Vibrationsgeräusche.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht die Rückwand berührt. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb Ihres Geräts, kann aber ein Vibrationsgeräusch beim Lüften verursachen. Entfernen Sie Ihr Gerät und verlegen Sie das Kabel. Ersetzen Sie Ihren Backofen.

REPARATURARBEITEN

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



B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer

GERICHTE														Gardauer
		Ein- schub- tempe- ratur	Ein- schub- zeit	Ein- schub- tempe- ratur	Ein- schub- zeit	Ein- schub- tempe- ratur	Ein- schub- zeit	Ein- schub- tempe- ratur	Ein- schub- zeit	Ein- schub- tempe- ratur	Ein- schub- zeit			
FLEISCH	Schweinebraten (1 kg)	200	2									190	2	60
	Kalbsbraten (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Rinderbraten	240	2									200	2	30-40
	Lamm (Lammkeule, Schulter 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Geflügel (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Hähnchenschenkel			220	3			210	3					20-30
	Schweinekotelett / Kalb			210	3									20-30
	Rindersteak (1 kg)			210	3			210	3					20-30
Lammbraten			210	3									20-30	
FISCH	Gegrillter Fisch			275	4									15-20
	Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	200	3									190	3	30-35
	Fischkoteletts	220	3									200	3	15-20
GEMÜSE	Überbackenes (gegarte Nahrungsmittel)			275	2									30
	Kartoffelgratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Gefüllte Tomaten	170	3									170	3	30
GEBÄCK	Biskuits							180	3	180	4			35
	Gerollte Biskuits	220	3					180	2	190	3			5-10
	Napfkuchen	180	3			200	3	180	3	180	3			35-45
	Brownies	180	2							180	2			20-25
	Cake	180	3					180	3	180	3			45-50
	Obstauflauf	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Gugelhupf							180	2					40-45
	Eiweißgebäck	100	4					100	4	100	4			60-70
	Madeleines	220	3							210	3			5-10
	Teig	200	3					180	3	200	3			30-40
	Kleines Blätterteiggebäck	220	3							200	3			5-10
	Topfkuchen	180	3					175	3	180	3			30-35
	Mürbeteigboden	200	1							200	1			30-40
Blätterteigboden, dünn	215	1							200	1			20-25	
DIVERSES	Pastete in der Schale	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Auflauf-Soufflé							180	2					50
	Pastete	200	2									190	2	40-45
	Brot	220	2									220	2	30-40
Toast Brot			275	4-5										2-3

* Modellabhängig

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

Alle Temperaturen und Garzeiten sind für vorgeheizten Ofen gegeben.

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

VERFAHREN ZUR MESSUNG DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN LAUT NORM IEC 60350

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

* Modellabhängig

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

REZEPT MIT HEFETEIG (modellabhängig)

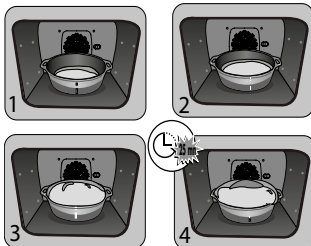
Zutaten:

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

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

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

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



FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί

η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.


Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά,

η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία

της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας.

Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Οδηγίες ασφαλείας	4
1 / Εγκατάσταση της συσκευής σας	7
Επιλογή θέσης και εγκατάσταση της συσκευής	7
Ηλεκτρική σύνδεση	8
2 / Περιβάλλον	8
Περιβάλλον	8
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας	8
3 / Περιγραφή της συσκευής σας	9
Επισκόπηση του φούρνου	9
Κουμπιά οθόνης και ελέγχου	9
Αξεσουάρ	10
Λειτουργίες μαγειρέματος	12
4 / ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	13
Ώρα της ημέρας	13
Χρονοδιακόπτης	13
Κλείδωμα των χειριστηρίων	14
5 / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	15
Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	15
Αλλαγή της θερμοκρασίας	15
Αλλαγή της διάρκειας	15
Αλλαγή της ώρας λήξης του μαγειρέματος	16
Λειτουργία "ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ"	17
6 / Καθαρισμός - Συντήρηση	19
Εξωτερική επιφάνεια	19
Αφαίρεση των ραφιών	19
Καθαρισμός του γυαλιού της πόρτας	19
Αυτοκαθαρισμός με πυρόλυση	21
Αντικατάσταση του λαμπτήρα	22
7 / Βλάβες και λύσεις	23
8 / Εξυπηρέτηση μετά την πώληση	24
Παρεμβάσεις	24
9 / ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	25
Διαγράμματα ψησίματος	25
Συνταγές με μαγιά	26
Δοκιμές λειτουργικότητας	27

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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

Πριν από την πρώτη χρήση Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, ζεστάνετε τον για περίπου 15 λεπτά στην υψηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας με την πόρτα κλειστή. Ο ορυκτοβάμβακας που περιβάλλει την κοιλότητα του φούρνου μπορεί αρχικά να αναδίδει μια ιδιαίτερη οσμή λόγω της σύνθεσής του. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ανάπτυξη καπνού. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Σημαντικό:

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

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

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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



Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση. Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

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

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

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

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

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

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

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

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

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

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

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

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά* (εικ. C,D). Εάν το έπιπλο είναι κλειστό στο πίσω μέρος του, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 50 x 50

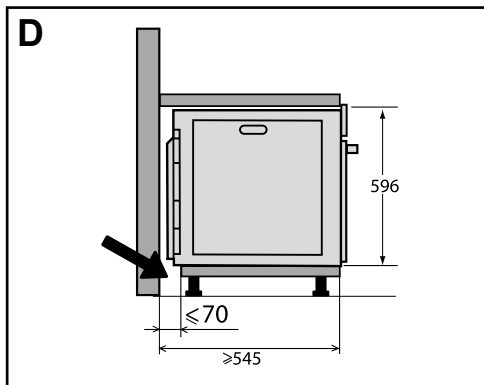
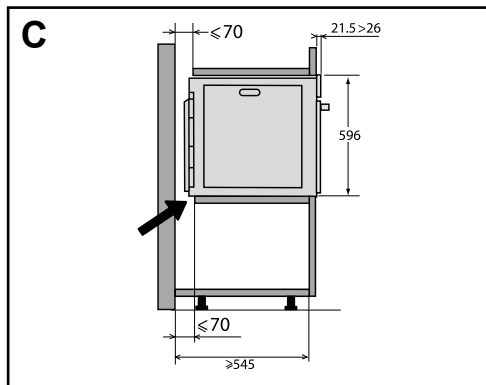
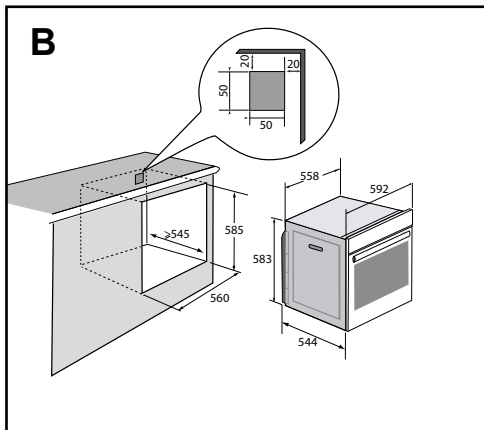
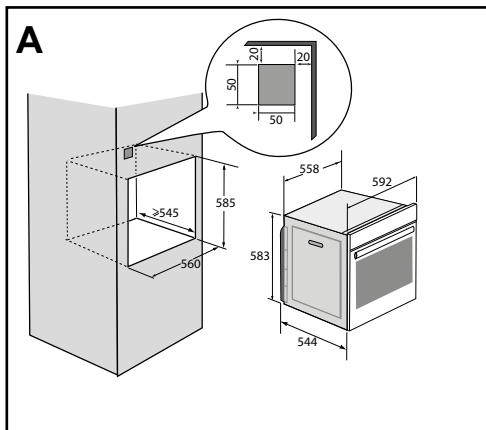
χιλιοστών για να περάσετε το ηλεκτρικό καλώδιο.

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



Συμβουλή

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



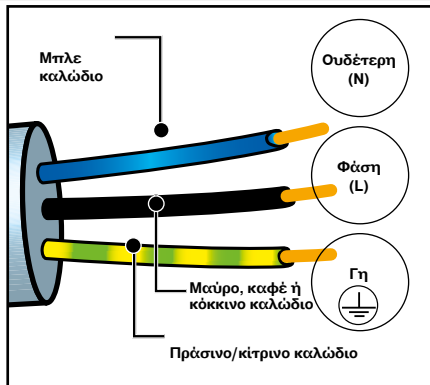
• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

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

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



Προσοχή:

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

• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη

διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να

απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

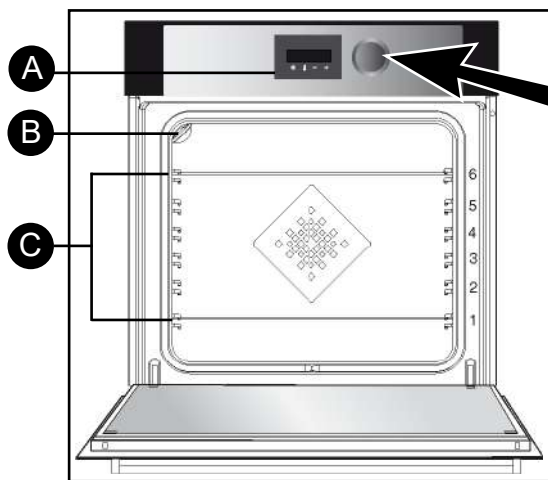
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

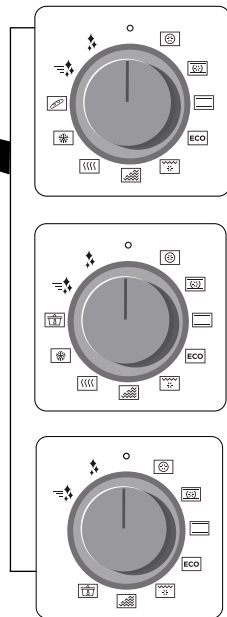
Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- A** Πινακας χειρισμού
- B** Λυχνία
- C** Δρομείς ράφι (6 ύψη διαθέσιμα)



Αυτός ο φούρνος διαθέτει 6 ράφια για τοποθέτηση αξεσουάρ (σχάρα, πιάτο κ.λπ.) σε διαφορετικά ύψη ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



- Διάρκεια μαγειρέματος
- Τερματισμός μαγειρέματος
- Κλειδωμα πλήκτρων
- Χρονοδιακόπτης
- Ένδειξη θερμοκρασίας
- Ένδειξη προθέρμανσης
- Κλειδωμα πόρτας

ΠΛΗΚΤΡΑ



- 1** Ρύθμιση της ώρας και της διάρκειας
- 2** Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- 3** Μείωση των τιμών
- 4** Αύξηση των τιμών

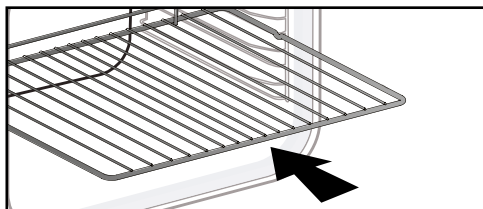
• 3 ΔΙΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

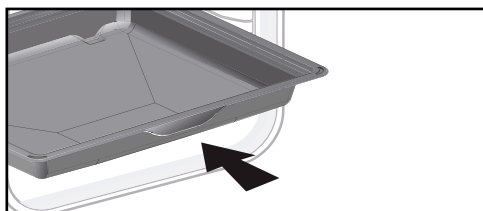
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



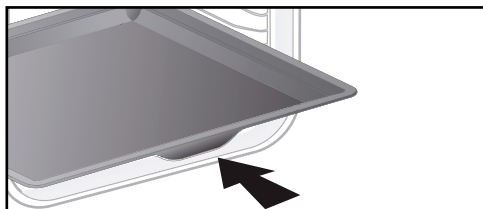
Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

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



Πιάτο ζαχαροπλαστικής, 20 mm

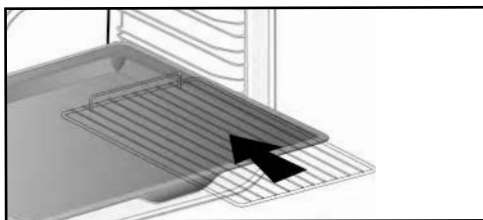
Τοποθετήστε τα ράφια με τη λαβή προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για ψησιμο μπισκότων, κουλουρακιών και cupcakes. Η κεκλιμένη επιφάνεια σας διευκολύνει να βγάλετε τα σκευάσματά σας σε ένα πιάτο. Μπορεί επίσης να εισαχθεί στα ράφια κάτω από τη σχάρα για να συλλέξει χυμό και λίπος από τη σχάρα.



Σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά»

Αυτές οι μικρές σχάρες «για περισσότερη νοστιμιά» χρησιμοποιούνται ανεξάρτητα ή μια από την άλλη, αλλά πρέπει πάντα να τοποθετούνται σε ένα από τα ταψιά ή στο ταψί συλλογής ζωμών, με τη λαβή στραμμένη προς το βάθος του φούρνου.

Χρησιμοποιώντας μόνο τη μία σχάρα, μπορείτε με ευκολία να περιχύνετε τα φαγητά με το ζωμό που συλλέγεται στο ταψί, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Συμβουλή

Για να αποφύγετε τις αναθυμιάσεις όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, σας συνιστούμε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο κάτω μέρος του ταψιού.



Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφώνονται με την επίδραση της θερμότητας, αλλά αυτό δεν θα αλλάξει τη λειτουργία τους. Θα επιστρέψουν στο αρχικό τους σχήμα μόλις κρυώσουν.

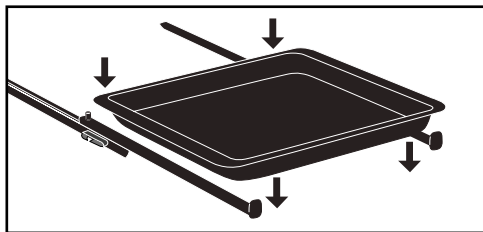
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

Σύστημα συρόμενων ραγών

Χάρη στο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα τασιιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα τασιιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την άμεση πρόσβαση.

Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάξετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.



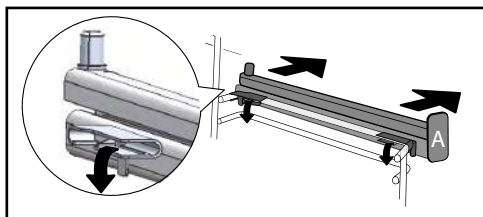
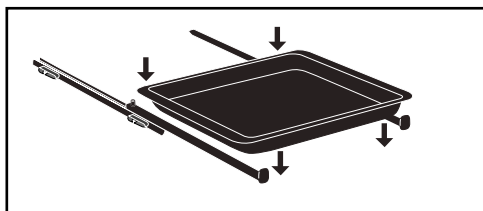
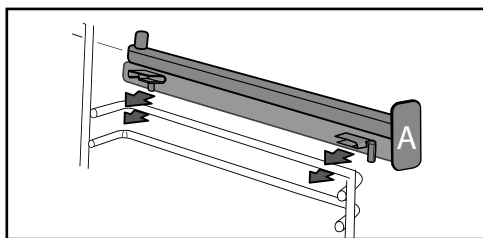
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης τασιιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 5) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε την αριστερή συρόμενη ράγα στην αριστερή ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλάι της συρόμενης ράγας να ασφαλιστούν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης τασιιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την δεξιά συρόμενη ράγα.

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











Τοποθετήστε τις 2 ράγες στήριξης τασιιών στη θέση τους και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το τασιί στις 2 συρόμενες ράγες· το σύστημα είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί.

Για να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες, αφαιρέστε ξανά τις ράγες στήριξης τασιιών. Πιέστε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.



⚠ Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα στηρίγματα από το φούρνο πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελαχ. - μέγ.	Χρήση
 Θερμός αέρας*	180°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 Συνδυαστική θερμότητα	205°C 35°C - 230°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 Κλασικό	200°C 35°C - 275°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 Γκριλ με αέρα	200°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζυμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψησιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.
 Διατήρηση της θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ (κουγκλόφ). Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 Ξεπάγωμα	35°C 30°C - 50°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψησιμο ψωμιού. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.
 Χ α μ η λ ή θερμοκρασία		Πληροφορίες σε σχέση με αυτή τη λειτουργία περιλαμβάνονται στην ενότητα «Μαγείρεμα». Συνιστάται για αργό μαγείρεμα και πρέπει απαραίτητα να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο.

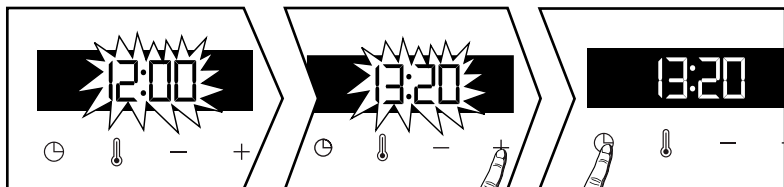
*Τρόπος μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: 2016 για να αποδωθεί η συμβατότητα με τις απαιτήσεις ενεργειακής επισήμανσης του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014.

• 4 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

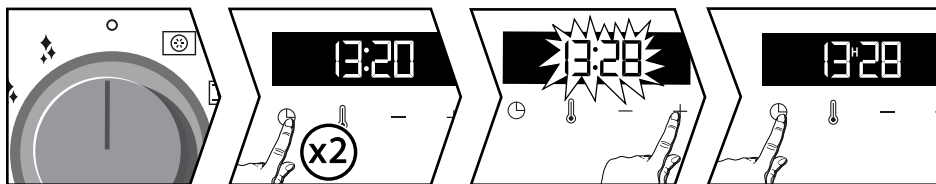
Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.



Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα + ή -. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο ⊖. Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση μηδέν.

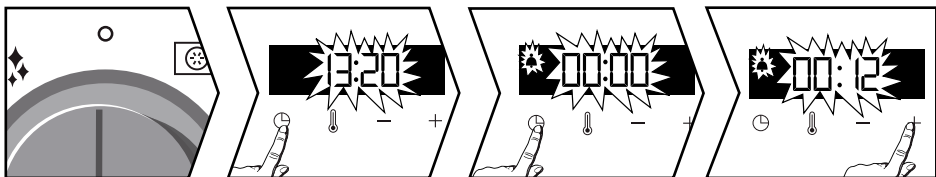


Πατήστε το πλήκτρο ⊖ και θα εμφανιστεί το σύμβολο του χρονοδιακόπτη ⏰. Πατήστε πάλι ⊖ και ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή - .

Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο ⊖.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή τη λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.



Πατήστε το πλήκτρο ⊖. Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει ⏰. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τα πλήκτρα + και -. Πατήστε το πλήκτρο ⊖ για επιβεβαίωση και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

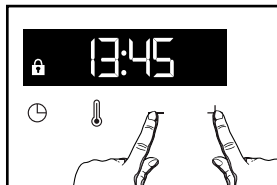
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη πατώντας ⊖. Για ακύρωση, ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.



Εάν δεν γίνει επιβεβαίωση, η εγγραφή πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.

• 4 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ


ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

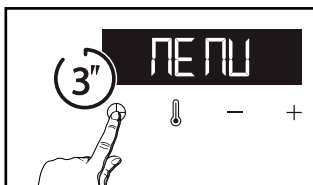
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ (Σύστημα ασφάλειας για παιδιά)








Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη. Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - έως ότου το σύμβολο  εξαφανιστεί από την οθόνη.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας. Για να το κάνετε αυτό: Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα, έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MENU», για να προσπελάσετε τη λειτουργία ρυθμίσεων.



Πατήστε πάλι το πλήκτρο  προκειμένου να εμφανιστούν οι διάφορες ρυθμίσεις. Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τις διάφορες παραμέτρους με τα πλήκτρα + και -, βλ. παρακάτω πίνακα:

	Λυχνία: Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO). Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
	Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι: Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
	Προθέρμανση: Θέση ON, ενεργοποίηση. Θέση OFF, χωρίς προθέρμανση.
	Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ: Θέση ON, ενεργοποίηση λειτουργίας. Θέση OFF, κανονική λειτουργία του φούρνου.

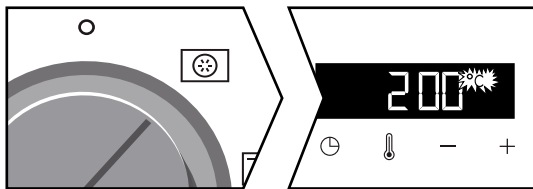
Για έξοδο από το «ΜΕΝΟΥ», πατήστε πάλι για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο .

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΕΝΑΡΞΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση που θέλετε.



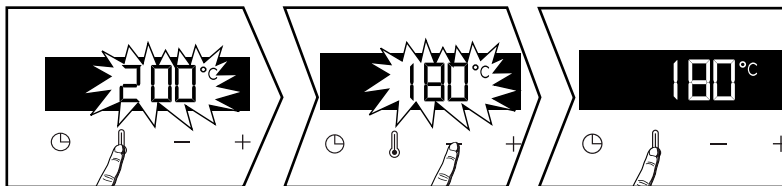
Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Όταν βρίσκεστε στη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε, πατήστε .

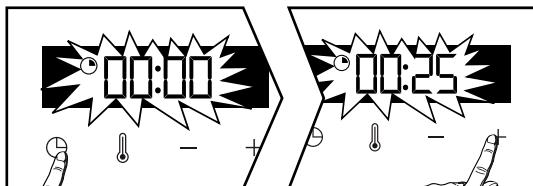
Προσαρμόστε τη θερμοκρασία με τα πλήκτρα + ή -.

Επιβεβαιώστε πατώντας .



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση. Πατήστε + ή - για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Επιβεβαιώστε πατώντας .



• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ




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

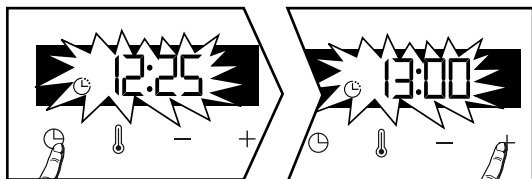
Βλ. παρακάτω πίνακα.

Η εγγραφή του χρόνου μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
 ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ	30 ΛΕΠΤΑ
 ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ	30 ΛΕΠΤΑ
 ΚΛΑΣΙΚΟ	30 ΛΕΠΤΑ
 ECO	30 ΛΕΠΤΑ
 ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ	15 ΛΕΠΤΑ
 ΜΕΤΑΒΑΛΛΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ	7 ΛΕΠΤΑ
 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	60 ΛΕΠΤΑ
 ΞΕΠΑΓΩΜΑ	60 ΛΕΠΤΑ
 ΨΩΜΙ	40 ΛΕΠΤΑ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο . Ενώ η ένδειξη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος με τα πλήκτρα + ή -.



Η εγγραφή τερματισμού μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» (ανάλογα με το μοντέλο).

Το μαγείρεμα σε «Χαμηλή θερμοκρασία» πρέπει απαραίτητα να ξεκινήσει με τον φούρνο κρύο. Με αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, μαλακώνουν οι ίνες του κρέατος, χάρη στο αργό μαγείρεμά του, σε χαμηλές θερμοκρασίες. Επιτυγχάνετε βέλτιστη ποιότητα μαγειρέματος.



Συμβουλή

Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον μία ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

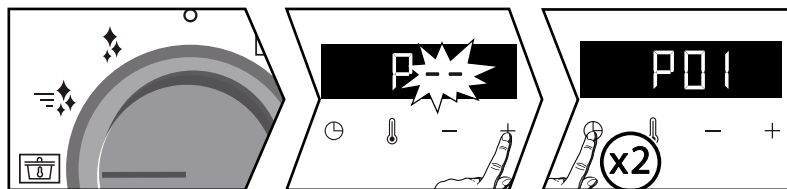
ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος «Χαμηλή θερμοκρασία» χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος προσφέρει μια επιλογή 10 προγραμμάτων (βλ. παρακάτω πίνακα).

Για να εμφανιστούν τα προγράμματα, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα + ή - .

Μόλις επιλέξετε το πρόγραμμα (π.χ. P01 – ψητό μοσχαράκι), τοποθετήστε το κρέας απευθείας πάνω στη σχάρα, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στον πίνακα, και τοποθετήστε το ταψί συλλογής ζυμών στο χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγονται οι ζωμοί.



***ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην χρησιμοποιείται τη σχάρα για τα προγράμματα P08-P09-P10. Τοποθετείτε τα απευθείας στο ταψί συλλογής ζυμών, στο επίπεδο που υποδεικνύεται στον πίνακα.

Στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας 2 φορές το πλήκτρο ⊖, το μαγείρεμα ξεκινά.

Στο τέλος του μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα και ηχεί για 2 λεπτά. Πατήστε ⊖ για να σταματήσει ο ήχος.




Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία απαιτεί τη χρήση εξαιρετικά φρέσκων τροφίμων. Όσον αφορά τα πουλερικά, είναι πολύ σημαντικό να τα ξεπλένετε καλά εσωτερικά και εξωτερικά με κρύο νερό και να τα στεγνώνετε με απορροφητικό χαρτί, πριν από το μαγείρεμα.

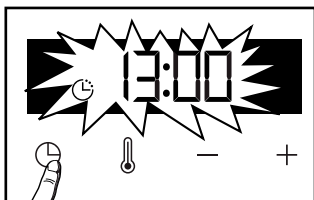
• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» (ανάλογα με το μοντέλο).

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Μπορείτε να επιλέξετε καθυστερημένη έναρξη, ενώ μαγειρεύετε σε «χαμηλή θερμοκρασία».

Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος με τα πλήκτρα + ή -.



Η εγγραφή τερματισμού μαγειρέματος πραγματοποιείται αυτόματα σε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει.



Εάν ο φούρνος είναι πολύ ζεστός για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, η ένδειξη «Hot» θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.

Λίστα πιάτων με τη λειτουργία «ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ» (ανάλογα με το μοντέλο).

	Τρόφιμα	Διάρκεια γειρέματος	Επίπεδο ράγας στήριξης
P01	Ψητό μοσχαράκι	4h	2
P02	Βοδινό σενιάν	3h	2
P03	Βοδινό καλοψημένο	4h	2
P04	Ψητό χοιρινό	5h	2
P05	Αρνί μέτρια ψημένο	3h	2
P06	Αρνί καλοψημένο	4h	2
P07	Κοτόπουλο	6h	2
P08	Μικρά ψάρια	1h20	3*
P09	Μεγάλα ψάρια	2h10	3*
P10	Γιαούρτια	3h	1*

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

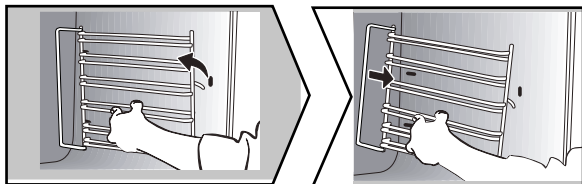
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια..

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

Ανασηκώστε το εμπρός μέρος της ράγας στήριξης ταψιών και σπρώξτε τη ράγα για να αποσυνδεθεί το μπροστινό άγκιστρο από τη θέση του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρά τη ράγα στήριξης προς το μέρος σας για να αποδεσμεύσετε τα πίσω άγκιστρα από τις θέσεις τους. Αφαιρέστε έτσι και τις 2 ράγες στήριξης.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ

Για να καθαρίσετε τα εσωτερικά τζάμια, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Προτού αφαιρέσετε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

Προειδοποίηση

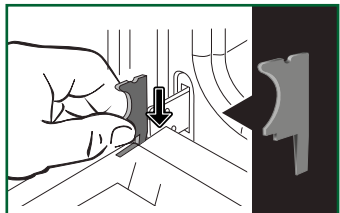
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.



⚠ Είναι σημαντικό να σημειώσετε την κατεύθυνση συναρμολόγησης αυτού του πρώτου υαλοπίνακα (γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας) : Βεβαιωθείτε ότι έχετε σημειώσει την κατεύθυνση συναρμολόγησης αυτού του πρώτου υαλοπίνακα (γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας)

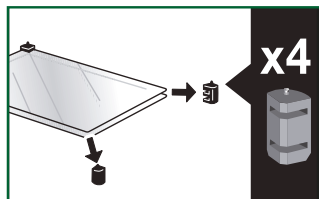
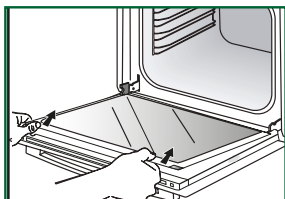
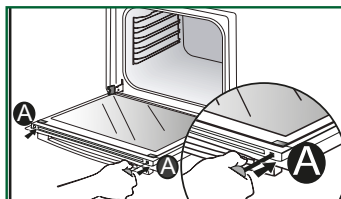
Αφαιρέστε το πρώτο στερεωμένο τζάμι:

Χρησιμοποιώντας το άλλο στοπ (ή ένα κατσαβίδι), ασκήστε πίεση στις υποδοχές **A**, ώστε να απασφαλίσετε το τζάμι. Αφαιρέστε το τζάμι.

Η πόρτα αποτελείται από δύο επιπλέον τζάμια που σε κάθε γωνία έχουν ένα μαύρο στοπ από καουτσούκ. Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για να τα καθαρίσετε.

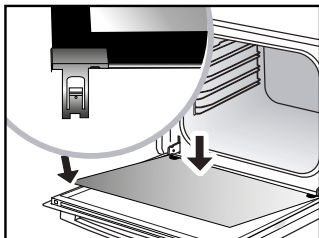
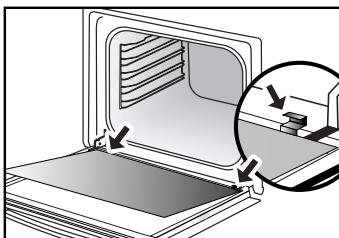
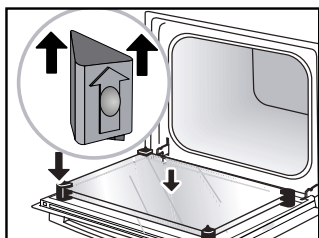
Μην βυθίζετε τα τζάμια σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι. Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα στοπ από καουτσούκ, με το βέλος στραμμένο προς τα πάνω, και επανατοποθετήστε όλα τα τζάμια. Τοποθετήστε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα, λαμπερή πλευρά προς εσάς.

Αφαιρέστε το πλαστικό στοπ.



• Επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της πόρτας


Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τα τέσσερα ελαστικά στηρίγματα με το βέλος προς τα πάνω και επανατοποθετήστε όλα τα γυάλινα πλαίσια. Τοποθετήστε το τελευταίο γυάλινο πάνελ στις μεταλλικές βάσεις και στη συνέχεια στερεώστε το με τη γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας. Αφαιρέστε την πλαστική σφήνα. Η συσκευή σας είναι τώρα έτοιμη για χρήση ξανά.



• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ

• ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

 Προειδοποίηση Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της πυρόλυσης, απομακρύνετε τυχόν μεγάλες υπερχειλίσεις. Αφαιρέστε την περίσσεια λίπους στην πόρτα χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι. Ως μέτρο ασφαλείας, ο καθαρισμός πραγματοποιείται μόνο αφού η πόρτα κλειδώσει αυτόματα- είναι αδύνατο να ξεκλειδωθεί η πόρτα.

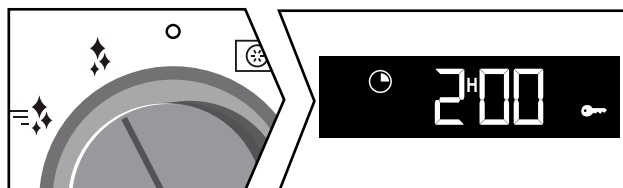
ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το χρονόμετρο πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ένδειξη της ώρας δεν πρέπει να αναβοσβήνει.

Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε μία από τις λειτουργίες αυτόματου καθαρισμού. Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως.

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, το σύμβολο εμφανίζεται στο χρονόμετρο υποδεικνύοντας ότι η πόρτα είναι κλειδωμένη.

Στο τέλος της πυρόλυσης, αναβοσβήνει η ένδειξη 0:00.



-  = PyroExpress διάρκειας 59 λεπτών

Αυτή η ειδική λειτουργία αξιοποιεί τη συσσωρευμένη θερμότητα από προηγούμενο μαγείρεμα για γρήγορο αυτόματο καθαρισμό του θαλάμου: καθαρίζει έναν όχι πολύ βρόμικο θάλαμο σε λιγότερο από μία ώρα.

Χάρη στην ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, προσδιορίζεται εάν η εναπομένουσα θερμότητα είναι αρκετή για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα κατά τον καθαρισμό. Σε αντίθετη περίπτωση, **θα πραγματοποιηθεί αυτόματα πυρόλυση ECO διάρκειας 1 ώρας και 30 λεπτών.**

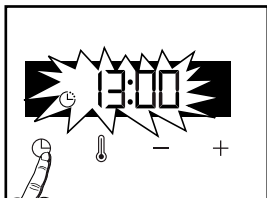
-  = Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών

Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο και ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης πιέζοντας το πλήκτρο \odot . Η ένδειξη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού με τα πλήκτρα + ή -. Μετά από αυτές τις ενέργειες, η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού. Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, επαναφέρετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.



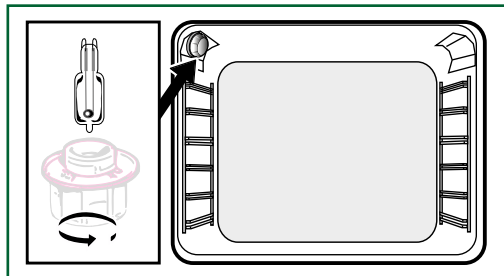
Ενώ ο φούρνος είναι κρύος, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την άσπρη στάχτη. Ο φούρνος είναι καθαρός και μπορείτε και πάλι να τον χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε ό,τι θέλετε.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ



Προειδοποίηση

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτή την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.



Προδιαγραφές λαμπτήρων :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα μόνοι σας. Ξεβιδώστε τη θύρα προβολής και αφαιρέστε τον λαμπτήρα (χρησιμοποιήστε ένα λαστιχένιο γάντι, που θα διευκολύνει την αφαίρεσή του). Τοποθετήστε τον νέο λαμπτήρα και επανατοποθετήστε τη θύρα προβολής. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.

• 7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

- Εμφανίζεται η ένδειξη «AS» (σύστημα Auto Stop).

Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου, σε περίπτωση που τον ξεχάσετε αναμμένο. Θέστε τον φούρνο ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

- Κωδικός σφάλματος που ξεκινά με το γράμμα «F». Ο φούρνος σας ανίχνευσε ένα πρόβλημα.

Θέστε τον φούρνο εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά. Εάν το σφάλμα συνεχίζεται, κλείστε τον γενικό διακόπτη του ρεύματος για ένα λεπτό τουλάχιστον.

Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).

- Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί. Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί. Είναι φυσιολογικό, μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να εξαεριστεί ο φούρνος. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

- Το σύμβολο «κλείδωμα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη. Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

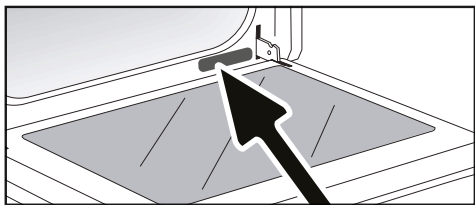
- Θόρυβος κραδασμών.



Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν ακουμπάει στον πίσω τοίχο. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής σας, αλλά μπορεί να προκαλέσει θόρυβο δόνησης κατά τη διάρκεια του εξαερισμού. Αφαιρέστε τη συσκευή σας και μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας.

• 8 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



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

B: Εμπορική αναφορά
C: Υπηρεσία αναφοράς
H: Σειριακός αριθμός

c ΑΡΧΑΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε συντήρησης, ζητήστε να χρησιμοποιούνται μόνο πιστοποιημένα γνήσια ανταλλακτικά.



ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ												Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
		°C	ΕΠΙΠΛΑΟ	°C	ΕΠΙΠΛΑΟ	°C	ΕΠΙΠΛΑΟ	°C	ΕΠΙΠΛΑΟ	°C	ΕΠΙΠΛΑΟ	
ΚΡΕΑΤΑ	Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2							190	2	60
	Ψητό μοσχαρί (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Ψητό βοδινό	240	2							200	2	30-40
	Αρνί (μπουτί, σπάλα 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Πουλερικά (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Μπούτια κοτόπουλο			220	3			210	3			20-30
	Χοιρινές / μοσχαρίσιες μπριζόλες			210	3							20-30
	Βοδινές μπριζόλες (1 kg)			210	3			210	3			20-30
	Αρνίσια παϊδάκια			210	3							20-30
ΨΑΡΙΑ	Ψάρια σχάρας			275	4							15-20
	Ψάρια μαγειρευτά (τσιπούρα)	200	3							190	3	30-35
	Ψάρια παπιγιότ	220	3							200	3	15-20
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)			275	2							30
	Πατάτες ογκρατέν	200	3							180	3	45
	Λαζάνια	200	3							180	3	45
	Ντομάτες γεμιστές	170	3							170	3	30
ΓΛΥΚΑ	Biscuit de Savoie - Ζενοιάζ							180	3	180	4	35
	Κέικ ρολό	220	3					180	2	190	3	5-10
	Τσουρέκι	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Μπράουνις	180	2							180	2	20-25
	Κέικ	180	3					180	3	180	3	45-50
	Κλαφουτί	200	3							190	3	30-35
	Κούκις – Μπισκότα σαμπλέ	175	3							170	3	15-20
	Kugelhopf							180	2			40-45
	Μαρέγκες	100	4					100	4	100	4	60-70
	Μαντλέν	220	3							210	3	5-10
	Σουδάκια	200	3					180	3	200	3	30-40
	Γπι-φουρ σφολιάτας	220	3							200	3	5-10
	Σαβαρέν	180	3					175	3	180	3	30-35
	Τάρτα με ζύμη μπριζέ	200	1							200	1	30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1							200	1	20-25	
ΔΙΑΦΟΡΑ	Πατέ σε τερίν	200	2							190	2	80-100
	Πίτσα					240	1					15-18
	Κις	190	1			180	1			190	1	35-40
	Σουφλέ							180	2			50
	Πίτα	200	2							190	2	40-45
	Ψωμί	220	2							220	2	30-40
	Ψωμί στο γκριλ			275	4-5							2-3

* Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Όλες οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C									
Αριθμοί	1	2	3	4	5	6	7	8	9 μέγιστο
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	* ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	30-40	ναί
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	25-35	ναί
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-45	ναί
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	25-35	ναί
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	160	30-40	ναί
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναί
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναί
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-40	ναί
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναί
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	25-35	ναί
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναί
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναί
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναί
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναί
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναί
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναί
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναί
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	90-120	ναί
Γκρανιναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναί

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τα ψήσιματα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από το φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.

Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

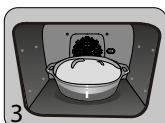
Συστατικά:

• Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 φακελάκια αφυδατωμένη μαγιά αρτοποιίας

Ζυμώστε τη ζύμη στο μίξερ και αφήστε την να φουσκώσει μέσα στο φούρνο.

Διαδικασία: Για τις συνταγές ζύμης με μαγιά. Ρίξτε τη ζύμη σε ένα σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα, αφαιρέστε τις ράγες στήριξης ταψιών και τοποθετήστε το σκεύος στον πυθμένα του φούρνου.

Προθερμάνετε το φούρνο στον αέρα στους 40-50 °C για 5 λεπτά. Σβήστε το φούρνο και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 25-30 λεπτά χάρη στην υπολειπόμενη θερμότητα.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

USER GUIDE

OVEN

DEAR CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others. Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BYCert.6011825

The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of the source. The DE DIETRICH brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Safety instructions	4
1 / installing your appliance	7
Choosing a location and installing the appliance	7
Electrical connection	8
2 / Environment	8
Environment	8
Energy saving tips	8
3 / Description of your appliance	9
Overview of the oven	9
Display and control buttons	9
Accessories	10
Cooking modes	12
4 / SETTINGS	13
Time of day	13
Timer	13
Locking the controls	14
5 / COOKING	15
Starting a cooking process	15
Changing the temperature	15
Changing the duration	15
Changing the end time of cooking	16
LOW TEMPERATURE" mode	17
6 / Cleaning - Maintenance	19
Exterior surface	19
Removing the shelves	19
Cleaning the door glass	19
Self-cleaning by pyrolysis	21
Replacing the lamp	22
7 / Anomalies and solutions	23
8 / After-sales service	24
Interventions	24
9 / COOKING AIDS	25
Baking charts	25
Recipes with yeast	26
Functionality tests	27

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.

Before the first use

Before using your oven for the first time, heat it up for about 15 minutes on the highest temperature setting with the door closed. The mineral wool that surrounds the oven cavity may initially give off a particular smell due to its composition. You may also notice a smoke development. This is normal.



Important:

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

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

WARNING:

— The appliance and its accessible

parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

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

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

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

WARNING :

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

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

— In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

— This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as :

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises.

Farms. Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

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

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

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

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

This appliance may be installed either under a column (A) or in a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C,D).

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



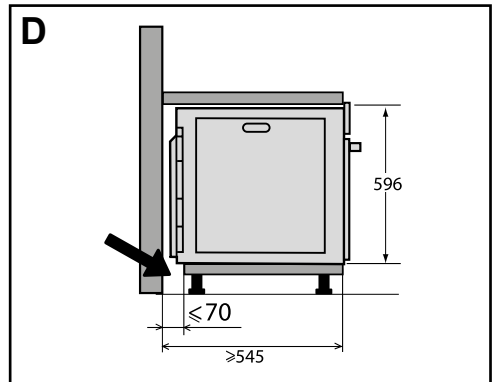
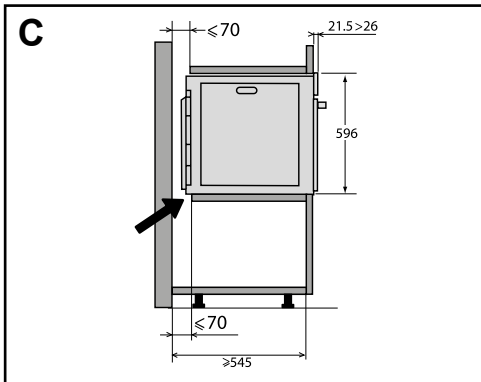
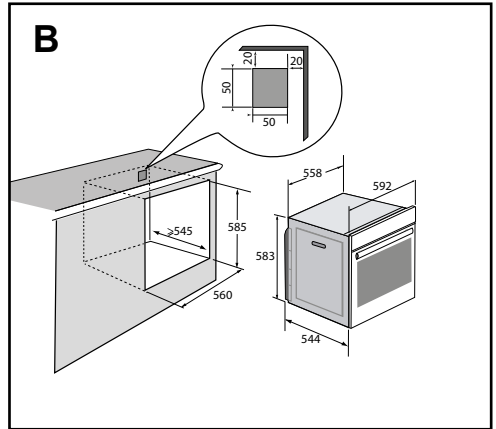
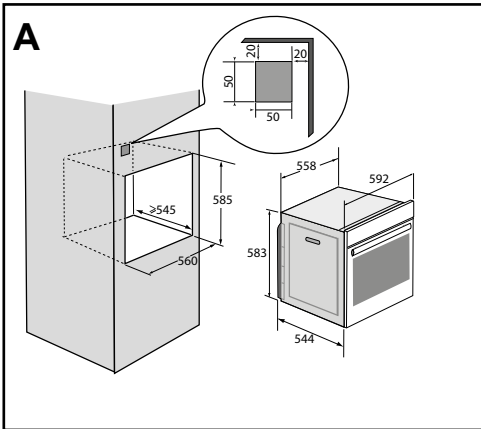
Tip

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



Warning :

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

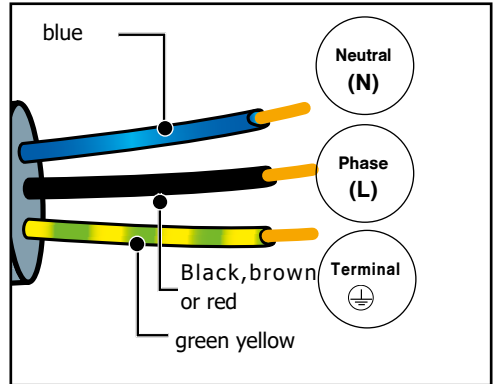


• 1 INSTALLATION


ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.



Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

• 2 ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

The packaging of this appliance can be recycled. Help to recycle them and protect the environment by placing them in the municipal containers provided for this purpose.



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

This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with

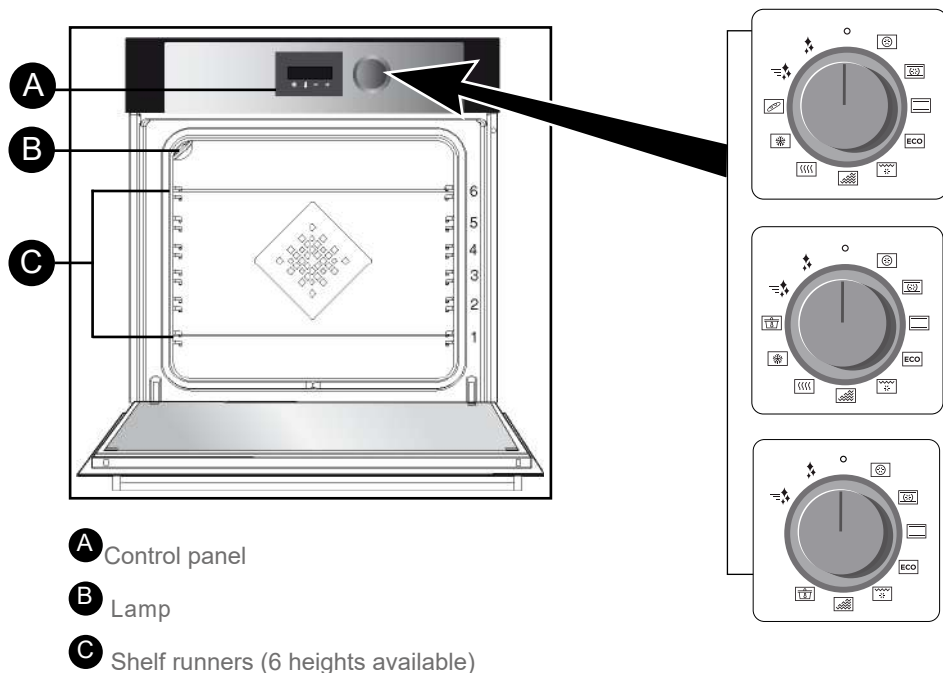
European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

Thank you for co-operation in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

PRESENTATION OF THE OVEN



This oven has 6 shelf runners to position accessories (grill, dish, etc.) at different heights depending on the cooking mode chosen.

THE CONTROL PANEL

THE DISPLAY



- Cooking time
- End of cooking
- Keypad lock
- Minute Minder
- Temperature indicator
- Pre-heating indicator
- Door lock

BUTTONS



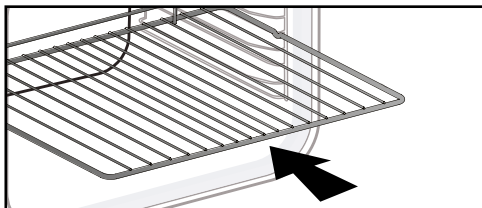
- 1** Setting the clock and cooking time
- 2** Adjusting the temperature
- 3** Reducing the values
- 4** Increasing the values

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (depending on model)

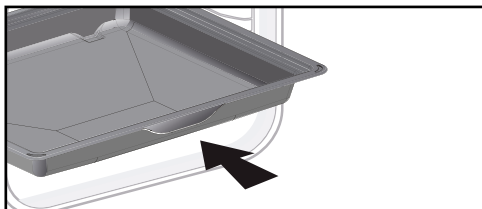
Anti-tip safety rack

The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for grilling (placed directly on top). Insert the anti-tip handle towards the back of the oven.



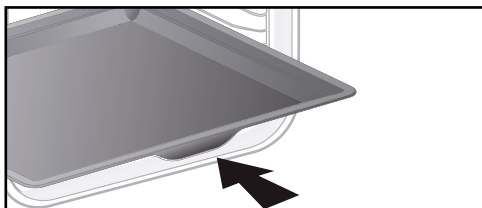
Multi-purpose tray, drip tray, 45 mm

When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



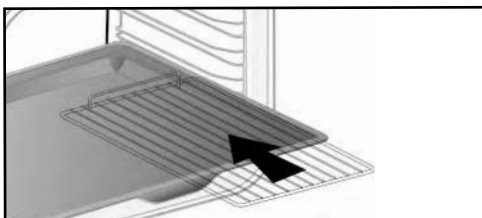
Pastry dish, 20 mm

Insert in the shelf runners with the handle towards the oven door. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. The tilted surface makes it easier for you to put your preparations in a dish. Can also be inserted into the shelf runners under the grill to collect juice and fat from grilling.



«Flavour» grills

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



Advice

To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.



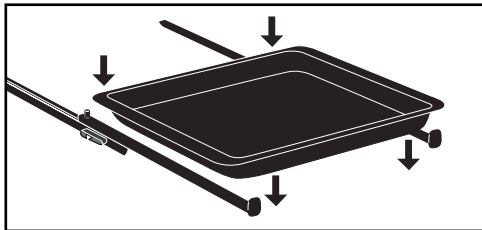
The accessories may warp with the effect of heat, but this will not alter their function. They will return to their original shape once cooled.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (depending on model)

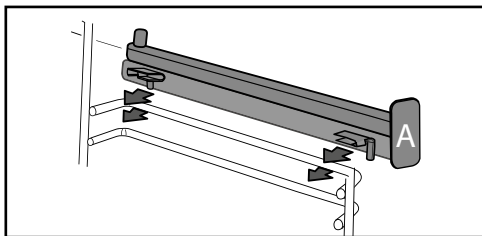
Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.



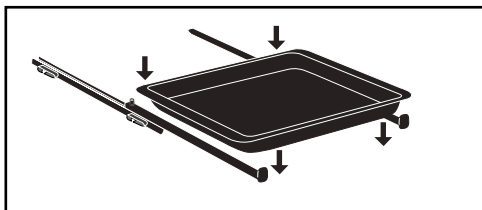
INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the right rail against the right shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the left-hand rail.



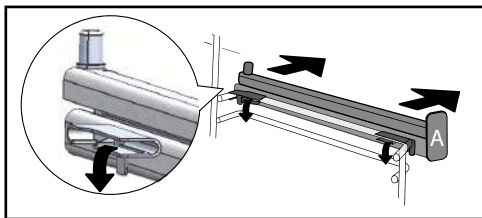
NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready













To remove the rails, remove the shelf runners again.

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



⚠ Remove the accessories and supports from the oven before beginning pyrolysis cleaning.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Fan oven*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Combined oven	205°C 35°C - 230°C	Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.
 Conventional	200°C 35°C - 275°C	Recommended for quiches, pies, tarts with juicy fruits, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Pulsed grill	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrosting	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 Low temperature		This mode is explained in the «Cooking» chapter. It is recommended for slow cooking and works only with a non-preheated oven.

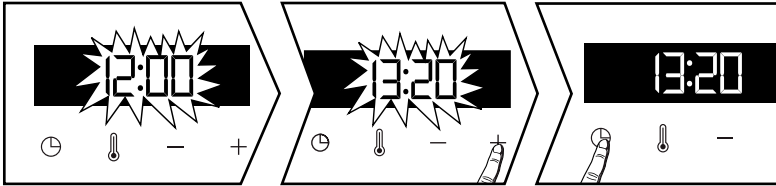
* Cooking mode as per standard EN 60350-1: 2016 to demonstrate compliance with requirements of the energy label of European regulation UE/65/2014.

• 4 SETTING

SETTING

• SETTING THE CLOCK

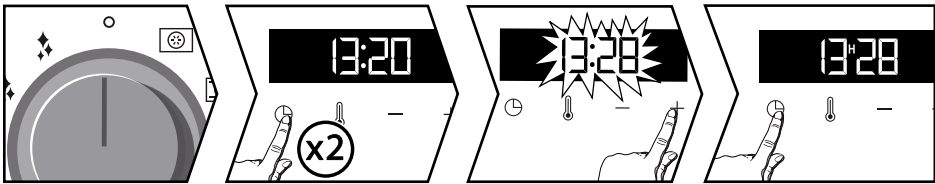
When switching on, the display flashes at 12:00.



Set the clock with + or -. Confirm with . If there is a power cut, the clock flashes.

• CHANGING THE CLOCK

The function selector switch must be in the zero position.

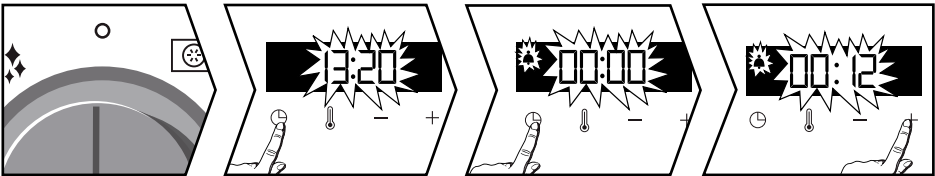


The function selector switch must be in the zero position.

Press ; the minute minder symbol appears . Press again and set the clock using + or -. Confirm with .

• MINUTE MINDER

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



Press . The minute minder flashes . Set the minute minder with + or -.

Press to confirm. The timer will then start.

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

The time appears again in the display.

NB: You can modify or cancel the minute minder at any time by pressing . To cancel, set to 00:00.



If you do not confirm, it will be saved automatically after a few seconds.

• 4 SETTING


SETTINGS

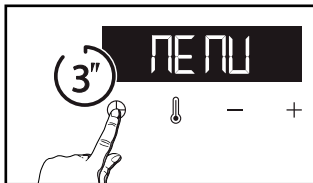
• LOCKING THE CONTROLS (Child safety)








Press + and - at the same time until the  symbol appears on the screen. To unlock, press + and - until the  symbol disappears off the screen.

SETTINGS MENU

You can adjust different settings on your oven. To do so:
Hold  down until you get to the “MENU” display to access the settings mode.



Press  again to scroll through the different settings.
Activate or de-activate the different parameters with + and -; see table below:

	Light: Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode). Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.
	Sounds - beeps: Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	Pre-heating: Position ON, active. Position OFF, no pre-heating.
	DEMO Mode: Position ON, mode active. Position OFF, normal mode.

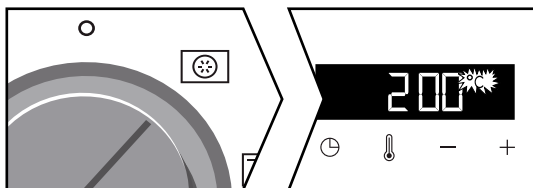
To exit the “MENU”, press  again.

• 5 COOKING

STARTING A COOKING PROCESS

• IMMEDIATE COOKING

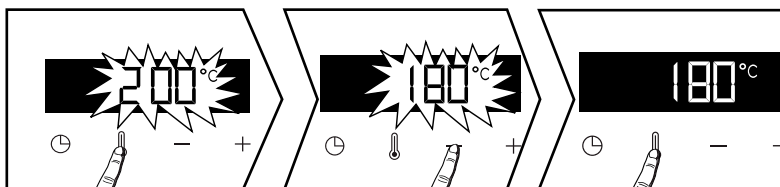
The programmer must only display the time. It should not be flashing. Turn the function selector to any position. The temperature starts to increase at once.



Your oven suggests a temperature, which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

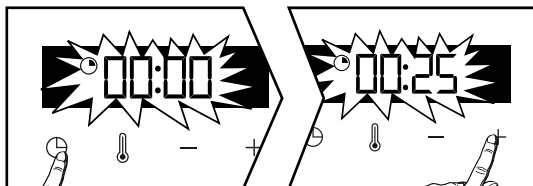
• CHANGING THE TEMPERATURE

When you are in the cooking mode of your choice, press . Adjust the temperature with + or -. Confirm by pressing .



• PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press ; the cooking time flashes and it is now possible to set it. Press + and - to adjust the cooking time. Confirm by pressing .












• 5 COOKING



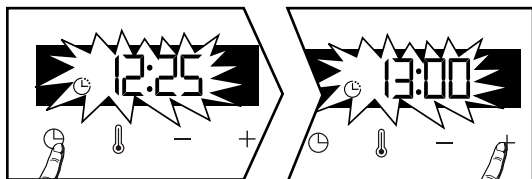
Your oven has the “SMART ASSIST” function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode. See the table below.

The cooking time is saved automatically after a few seconds. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

COOKING MODE	RECOMMENDATION OF COOKING TIME
 FAN OVEN	30 min
 COMBINED OVEN	30 min
 CONVENTIONAL OVEN	30 min
 ECO	30 min
 PULSED GRILL	15 min
 VARIABLE GRILL	7 min
 KEEP WARM	60 min
 DEFROSTING	60 min
 BREAD	40 min

• DELAYED START

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press . The display flashes.



Set the cooking end time with + and - .

The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.

• 5 COOKING

“LOW TEMPERATURE” MODE (depending on model).

The «Low temperature» mode must begin with a non-pre-heated oven.
This cooking mode makes meat fibres tender thanks to slow cooking at low temperature.
Cooking quality is optimal.



Advice

Before putting in the oven, the meat must be kept at room temperature for at least one hour.

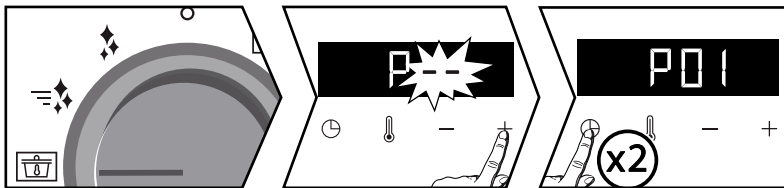
IMMEDIATE COOKING

Use the control knob to select the «Low temperature» cooking mode.

The oven suggests a choice of 10 programmes (see table below).


Use + or - to scroll through the programmes.

Once the programme has been selected, for example P01 (roast veal), put your meat directly on the grill pan on the shelf level recommended in the table and put the drip tray on the bottom shelf to catch the drips.



N.B : Do not use for programmes P08-P09-P10. Put them directly on the drip tray on the shelf level recommended in the table.

Then confirm by pressing twice . Cooking begins.

When cooking is complete, the oven switches off automatically and rings for 2 minutes. Press  to stop the beeping.




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

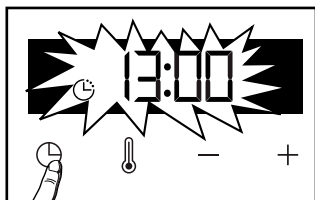
• 5 COOKING

“LOW TEMPERATURE” MODE (depending on model).


DELAYED START

You can choose a delayed «low temperature» start.

After selecting your programme, press . The display flashes. Set the cooking end time with + and - .



The cooking end time is automatically saved after a few seconds. The cooking end time display stops flashing.

 If your oven is too hot to start low temperature cooking, the word «Hot» is displayed on the screen. Leave the oven to cool.

List of "LOW TEMPERATURE" mode dishes (depending on model).

	Food	Cooking time	Shelf level
P01	Roast veal	4 hours	2
P02	Rare beef	3 hours	2
P03	Well-cooked beef	4 hours	2
P04	Roast pork	5 hours	2
P05	Rosé lamb	3 hours	2
P06	Well-cooked lamb	4 hours	2
P07	Chicken	6 hours	2
P08	Small fish	1 hour 20	3*
P09	Large fish	2 hours10	3*
P10	Yoghurt	3 hours	1*

• 6 CARE

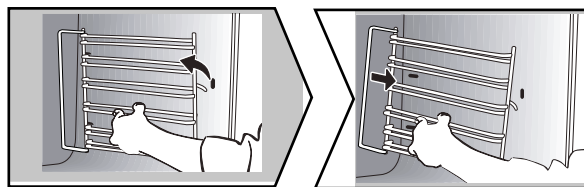
CLEANING INSIDE AND OUTSIDE

EXTERNAL SURFACE

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

• REMOVING THE SHELF RUNNERS

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



CLEANING THE INNER GLASS

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

Warning

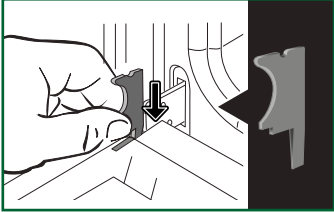
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

• 6 CARE

CLEANING INSIDE AND OUTSIDE

DISASSEMBLY AND REASSEMBLY OF THE DOOR

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



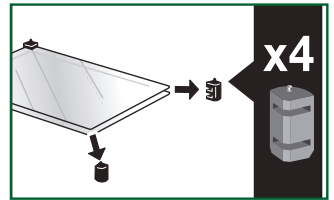
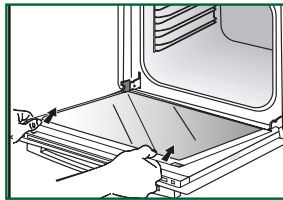
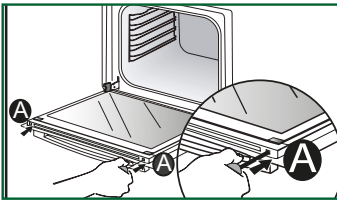
! It is important to note the direction in which this first pane is mounted (shiny side towards you) : Make sure you mark the direction of assembly of this first pane (shiny side towards you)

Remove the first clipped glass panel:

Using the other wedge (or a screwdriver), press the slots **A** to unclip the glass. Remove the glass panel.

The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them to clean them.

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



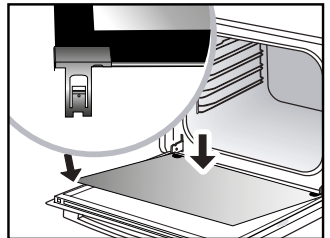
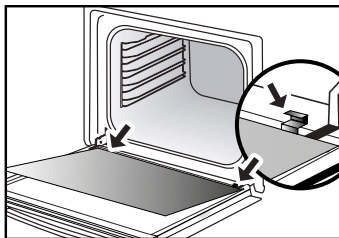
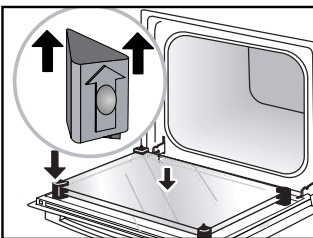
• Reassembling the door glass

After cleaning, reposition the four rubber stops with the arrow upwards and reposition all of the glass panels.

Insert the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the shiny side towards you.

Remove the plastic wedge.

Your appliance is now ready for use again.



CLEANING INSIDE AND OUTSIDE

• PYROLYTIC SELF-CLEANING



Warning

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.

• IMMEDIATE CLEANING

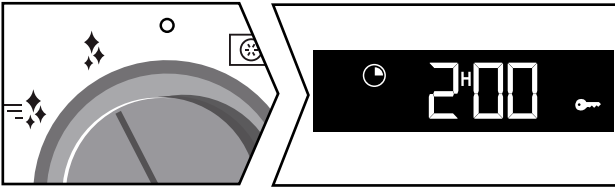
The programmer must only display the time. It should not be flashing.

Turn the function selector to one of the self-cleaning functions.

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down at once.

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

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



-  = PyroExpress in 59 minutes.

This specific function uses the heat built up during a previous cooking cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, a 90-minute ECO pyrolysis cycle will automatically begin.



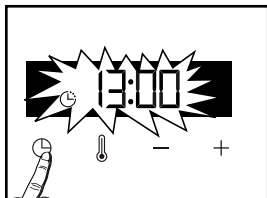
-  = Pyrolysis 2h00

Pyrolysis 2h00 for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

• 6 CARE

• DELAYED CLEANING

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



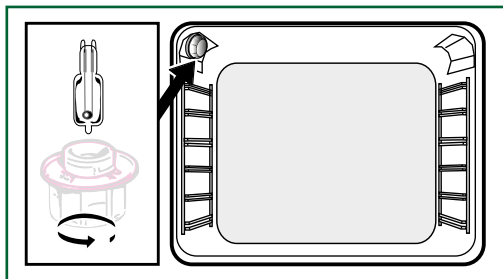
When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.

• REPLACING THE LIGHT BULB



Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.



Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source of energy efficiency class G.

• 7 *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

- **«AS» is displayed (Auto Stop system).**

This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- **Default code starting with «F».** Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.** Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- **The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** Check that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- **The «door locking» symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

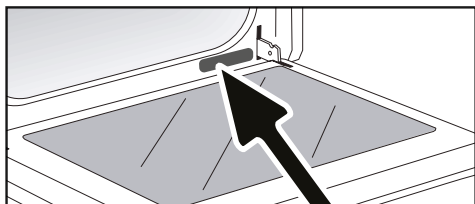
- **Vibration noise.**



Check that the power cord is not touching the rear wall. This does not affect the operation of your appliance, but it may cause a vibration noise during ventilation. Remove your appliance and move the cord. Replace your oven.

• 8 AFTER-SALES SERVICE

SERVICE CALLS

Any repair made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate.



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

ORIGINAL PARTS

During any servicing, ask that only certified genuine replacement parts are used.



DISHES														Cooking time	
		°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL		
MEAT	Roast pork (1kg)	200	2									190	2	60	
	Roast veal (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Roast beef	240	2									200	2	30-40	
	Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Poultry (1kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Chicken thighs			220	3			210	3						20-30
	Pork/veal chops			210	3										20-30
	Beef ribs (1kg)			210	3			210	3						20-30
FISH	Lamb chops			210	3									20-30	
	Grilled fish			275	4									15-20	
	Cooked fish (bream)	200	3									190	3	30-35	
VEGETABLES	Fish in papillote	220	3									200	3	15-20	
	Gratins (cooked foods)			275	2									30	
	Potato gratin	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30	
PASTRIES	Sponge cake									180	3	180	4	35	
	Swiss roll	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Buns	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Cake - Pound cake	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Ciafoutis	200	3									190	3	30-35	
	Cookies - Shortbread	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf									180	2			40-45	
	Meringues	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Madeleines	220	3									210	3	5-10	
	Choux pastry	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3									200	3	5-10	
	Savarin cake	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Shortcrust tart	200	1									200	1	30-40	
Thin flaky crust tart	215	1									200	1	20-25		
OTHER	Terrine pâté	200	2									190	2	80-100	
	Pizza					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Soufflé									180	2			50	
	Pies	200	2									190	2	40-45	
	Bread	220	2									220	2	30-40	
	Toast bread			275	4-5									2-3	

N.B : Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting.

* depending on model

All the temperatures and cooking times are given for pre-heated ovens.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE \longrightarrow °C / °F									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240	275
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525

PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350

FOOD	* COOKING MODES	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

* Depending on model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.

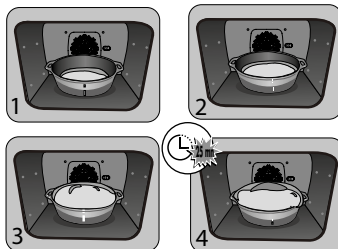
Recipe with yeast dough (depending on model)

Ingredients:

- Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast
- Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

Method: For yeast-based pastry recipes. Pour the dough into a heat-resistant dish. Remove the wire shelf supports and put the dish on the bottom.

Pre-heat the oven to 40—50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.



**"Domestic Electric Oven - Product Fiche
As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204"**

Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOP7200*/ DOP7231*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	81,7
Energy Efficiency Class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,70kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,10kWh
Number of cavities	1
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	73l
European Union eco-label	

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

GUÍA DEL USUARIO

HORNO


ES

ESTIMADA CLIENTA, ESTIMADO CLIENTE

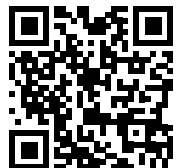
Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BVCert.6011825</p> <p>La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.</p>
--	---

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Instrucciones de seguridad	4
1 / instalación del aparato	7
Elección de la ubicación e instalación del aparato	7
Conexión eléctrica	8
2 / Medio ambiente	8
Medio ambiente	8
Consejos para ahorrar energía	8
3 / Descripción de su aparato	9
Vista general del horno	9
Pantalla y botones de control	9
Accesorios	10
Modos de cocción	12
4 / AJUSTES	13
Hora del día	13
Temporizador	13
Bloqueo de los mandos	14
5 / COCINA	15
Iniciar un proceso de cocción	15
Cambiar la temperatura	15
Modificación de la duración	15
Cambiar la hora de finalización de la cocción	16
Modo "TEMPERATURA BAJA"	17
6 / Limpieza - Mantenimiento	19
Superficie exterior	19
Desmontaje de los estantes	19
Limpieza del cristal de la puerta	19
Autolimpieza por pirólisis	21
Sustitución de la lámpara	22
7 / Fallos y soluciones	23
8 / Servicio postventa	24
Intervenciones	24
9 / AYUDAS PARA COCINAR	25
Tablas de cocción	25
Recetas con levadura	26
Pruebas de funcionalidad	27

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

Antes del primer uso

Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo durante unos 15 minutos a la temperatura más alta con la puerta cerrada. La lana mineral que rodea la cavidad del horno puede desprender inicialmente un olor particular debido a su composición. También puede notar un desarrollo de humo. Esto es normal.



Importante:

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

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

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



ADVERTENCIA:

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

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

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

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Se recomienda alejar a los niños.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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



ADVERTENCIA :

Para evitar cualquier riesgo de electrocución,

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

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

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 5 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho

fin en los montantes laterales.

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

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habitaciones de huéspedes.

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

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

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

• 1 INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRADO

Los esquemas determinan las cotas de un mueble en el que será posible colocar el horno. Este aparato se puede instalar indistintamente bajo en columna (**fig. A**), o una encimera (**fig. B**)

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (**fig. C, D**).

Si el mueble está cerrado por detrás, efectúe una abertura de 50 x 50 mm para el paso del cable eléctrico.

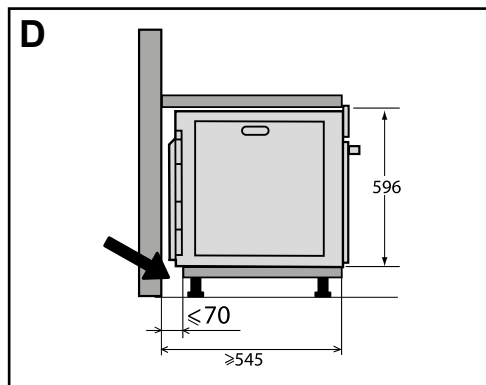
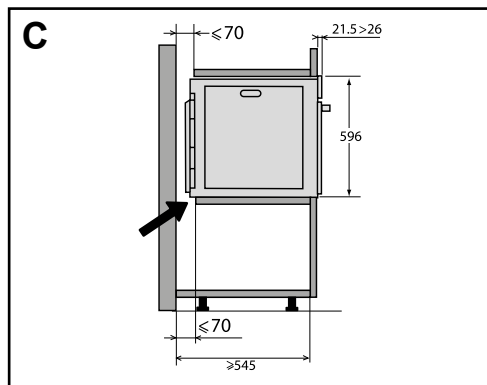
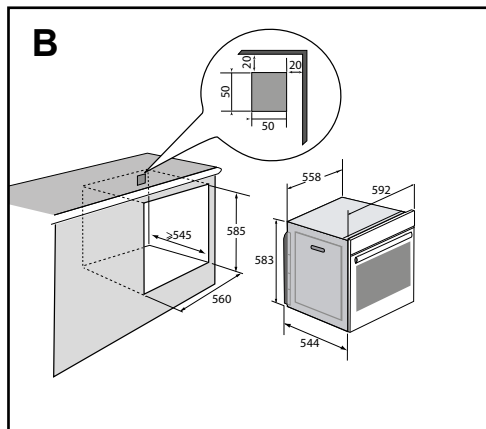
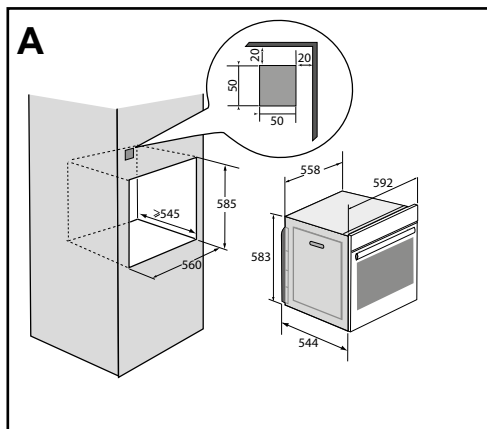
topes de goma y perforo un orificio de $\varnothing 2$ mm en la pared del mueble para evitar que se agriete la madera. Fije el horno con los 2 tornillos. Vuelva a colocar los topes de goma.



Consejo

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

Fije el horno al mueble. Para ello, retire los

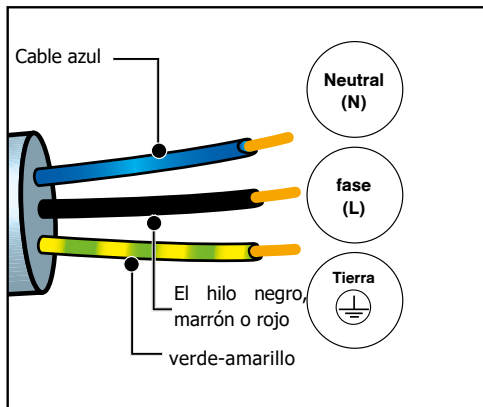


• 1 INSTALACIÓN

ELECTRICAL CONNECTION

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

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:

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.



Atención:

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

• 2 MEDIO AMBIENTE

RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con

otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

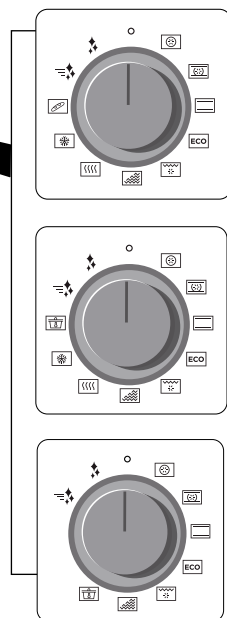
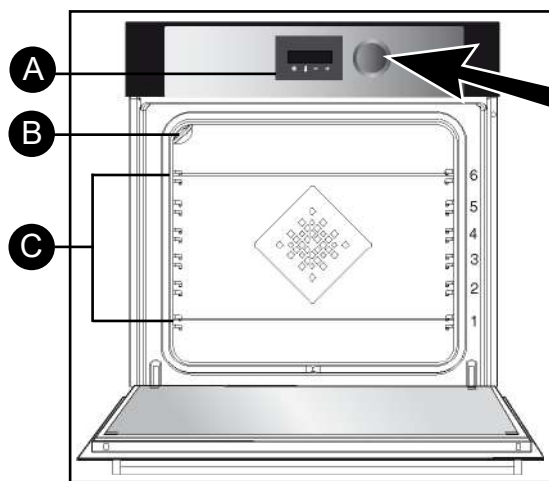
ENVASES



- Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de mandos
- B** La lámpara
- C** Los niveles (6 niveles)

Este horno dispone de 6 niveles para colocar los accesorios (parrilla, bandeja, etc.) a diferentes alturas en función de las cocciones seleccionadas.

PANEL DE MANDOS

LA PANTALLA



- Tiempo de cocción
- Fin de la cocción
- Bloqueo del teclado
- Avisador
- Indicador de temperatura
- Indicador de precalentamiento
- Bloqueo de la puerta

LAS TECLAS



- 1** Ajuste de la hora y el tiempo
- 2** Ajuste de la temperatura
- 3** Reducción de los valores
- 4** Aumento de los valores

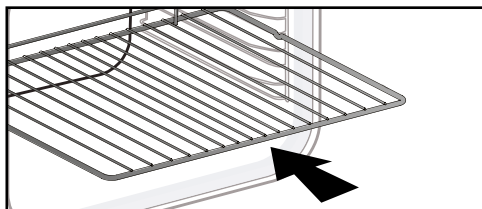
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (según el modelo)

Parrilla de seguridad antivuelco

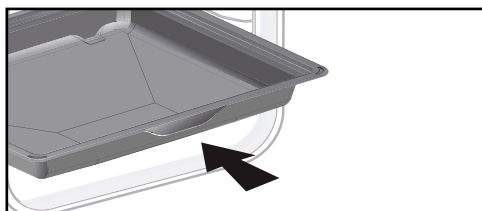
La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



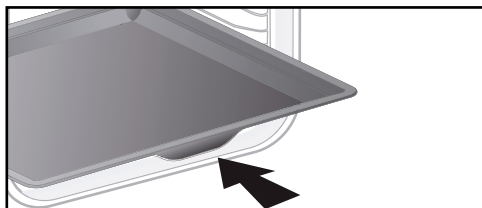
Bandeja multiusos, grasera 45 mm

Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con la empuñadora hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



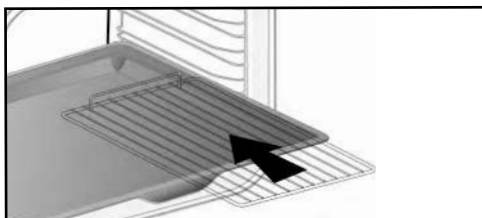
Bandeja de pastelería, 20 mm

Se inserta en los niveles con la empuñadora hacia la puerta del horno. Ideal para la cocción de galletas, pastas y cupcakes. Su plano inclinado le permite depositar fácilmente sus preparaciones en un plato. También puede insertarse en los niveles por debajo de la parrilla para recoger los jugos y grasas de los alimentos preparados a la parrilla.



Parrillas «sabor»

Estas medias parrillas «sabor» se utilizan independientemente la una de la otra, pero sólo se colocan sobre una de las bandejas o graseras con la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno. Si utiliza una sola parrilla tendrá la posibilidad de regar sus alimentos con el jugo recogido en la bandeja.



Consejo

Con el fin de evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasera.



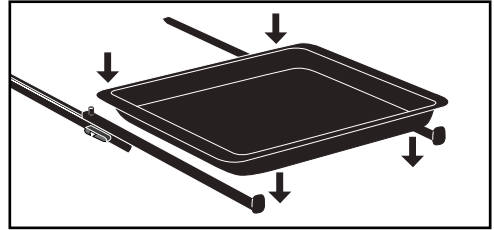
Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS ACCESORIOS (según el modelo)

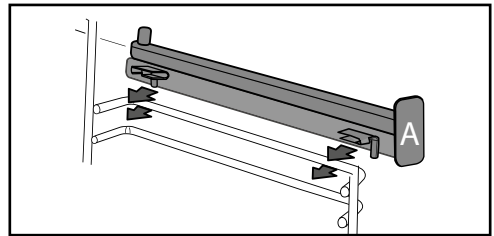
Sistema de guías telescópicas

Gracias al nuevo sistema de guías telescópicas, la manipulación de los alimentos resulta más práctica y fácil, ya que las bandejas se pueden extraer suavemente, simplificando al máximo su manipulación. Las bandejas pueden extraerse completamente, ofreciendo una accesibilidad total. Además, su estabilidad permite trabajar y manipular los alimentos con total seguridad, reduciendo el riesgo de sufrir quemaduras. De este modo puede retirar los alimentos del horno mucho más fácilmente.



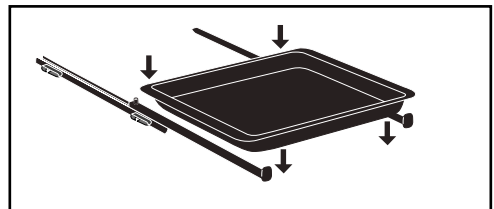
INSTALACIÓN Y DESMONTAJE DE LAS GUÍAS TELESCÓPICAS

Después de haber retirado los 2 paneles de varillas, escoja la altura de los niveles (de 2 a 5) a la que desea fijar sus guías. Encaje la guía derecha en el nivel derecho efectuando una presión suficiente en la parte delantera y trasera de la guía para que las 2 patas del lateral de la guía se introduzcan en el panel de varillas. Proceda del mismo modo para la guía izquierda.



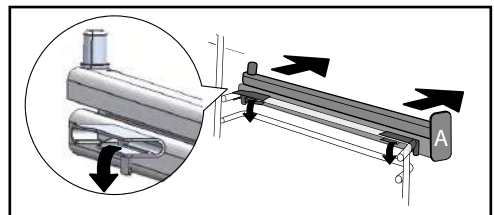
NOTA: la parte telescópica deslizante de la guía se despliega hacia la parte delantera del horno, con el tope orientado hacia usted.

Coloque sus dos paneles de varillas y a continuación coloque su placa sobre las 2 guías; el sistema está listo para utilizarse













Para desmontar las guías, retire de nuevo los paneles de varillas.

Incline ligeramente hacia abajo las patas fijadas a cada guía para liberarlas del nivel. Tire de la guía hacia usted.



⚠ Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill con aire impulsado	200°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasería en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, de brioche, kouglof. El molde se coloca en la placa sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.
 Baja temperatura		Esta función se explica en el capítulo "Cocción". Está recomendada para las cocciones lentas y únicamente comienza con el horno frío

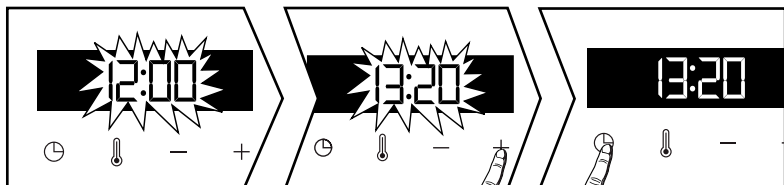
* Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.

• 4 AJUSTES

AJUSTES

• PUESTA EN HORA

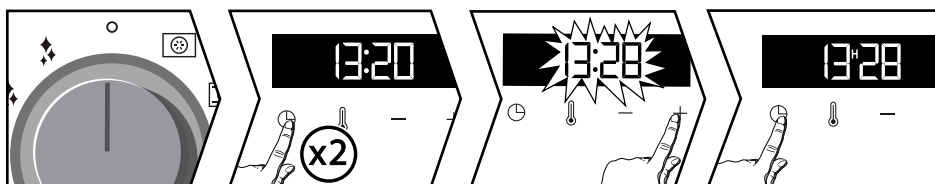
Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.



Establezca la hora con las teclas + o -. Confírmela con la tecla . En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

• AJUSTE DE LA HORA

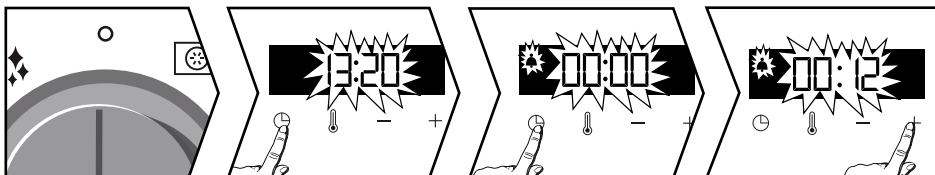
El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición cero.



Pulse la tecla ; aparecerá el símbolo del avisador. Pulse otra vez y ajuste la hora con las teclas + o -. Confírmela con la tecla .

• AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.



Pulse la tecla . El avisador parpadeará . Ajuste el temporizador con las teclas + o -. Pulse la tecla para confirmar y comenzará la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla. La hora volverá a aparecer en la pantalla.



Nota: Tiene la posibilidad de modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento pulsando . Para cancelar, ajústelo en 00:00. Sin confirmación, el último ajuste quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

• 4 AJUSTES


AJUSTES

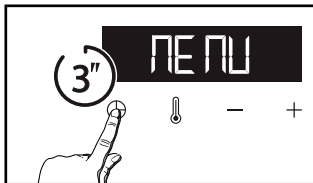
• BLOQUEO DE LOS MANDOS (Seguridad para los niños)



Pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla. Para desbloquearlos, pulse simultáneamente las teclas + y - hasta que desaparezca el símbolo  de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTES


Puede modificar diferentes parámetros de su horno, para ello : Pulse la tecla  durante unos segundos hasta que aparezca “MENÚ” para acceder al modo de ajustes.



Vuelva a pulsar la tecla  para desplazarse por los diferentes ajustes.

Active o desactive con las teclas + y - los diferentes parámetros. Consulte la siguiente tabla :

	Lámpara: Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	Pre calentamiento: Posición ON, activado. Posición OFF, sin pre calentamiento.
	Modo DEMO: Posición ON, modo activado. Posición OFF, modo normal del horno.

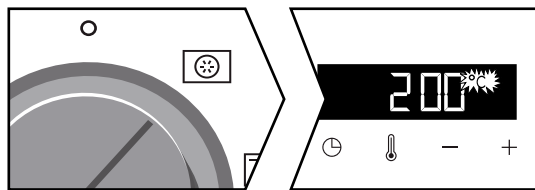
Para salir del “MENÚ”, pulse de nuevo  durante unos segundos .

• 5 COCCIÓN

INICIAR UN PROCESO DE COCCIÓN

• COCCIÓN INMEDIATA

El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear. Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

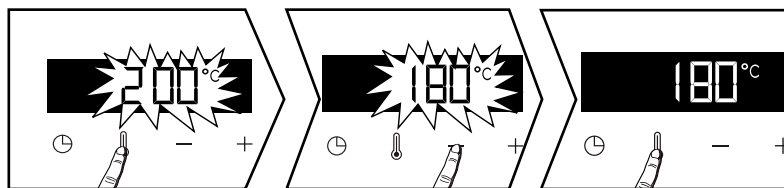


El aumento de temperatura comenzará inmediatamente. Su horno le recomendará una temperatura modificable.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

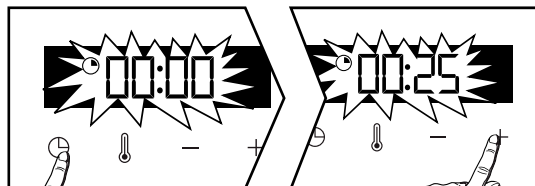
AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Cuando se encuentre en la función de cocción deseada, pulse . Ajuste la temperatura con + o -. Confírmela pulsando .



• PROGRAMACIÓN DE TIEMPO

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ; el tiempo de cocción parpadeará y podrá ajustarlo. Pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción. Confírmelo pulsando .







• 5 COCCIÓN




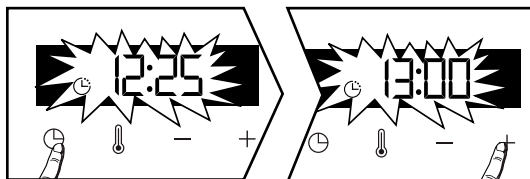
Su horno está equipado con la función “SMART ASSIST”, la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	RECOMENDACIÓN DE TIEMPO
 CALOR GIRATORIO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
ECO ECO	30 min
 GRILL CON AIRE IMPULSADO	15 min
 GRILL VARIABLE	7 min
 CONSERVAR CALIENTE	60 min
 DESCONGELACIÓN	60 min
 PAN	40 min

• COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con + o -.



El final de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

• 5 COCCIÓN

MODO “BAJA TEMPERATURA” (según el modelo).

La cocción a “baja temperatura” debe empezar obligatoriamente con el horno frío. Este modo de cocción permite ablandar las fibras de la carne gracias a una cocción lenta a temperaturas poco elevadas. La calidad de cocción es óptima.



Consejo

Antes de meterlas al horno, todas las carnes deben permanecer un mínimo de una hora a temperatura ambiente.

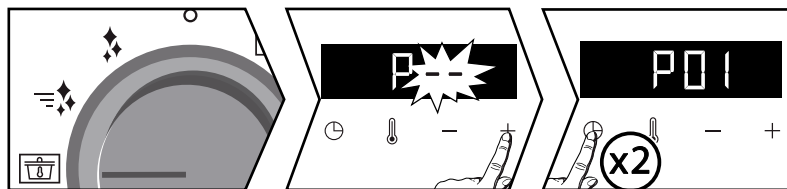
COCCIÓN INMEDIATA

Seleccione el modo de cocción de “baja temperatura” con la rueda.

El horno le ofrece 10 programas para elegir (consulte la siguiente tabla)

Desplácese por los programas con las teclas + o -.

Una vez seleccionado el programa, por ejemplo: P01 (ternera asada), coloque su carne directamente sobre la parrilla en el nivel recomendado en la tabla y coloque la grasera en el nivel inferior para recuperar el jugo.



***NOTA:** No utilice la parrilla para los programas P08-P09-P10. Colóquelos directamente sobre la grasera en el nivel indicado en la tabla.

Después, confírmelo pulsando 2 veces la tecla ⊖ y la cocción se iniciará.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente y pitará durante 2 minutos. Pulse ⊖ para detener los pitidos.



Si su horno está demasiado caliente para iniciar una cocción a baja temperatura, la pantalla indicará “Hot”. En ese caso, deje enfriar el horno.

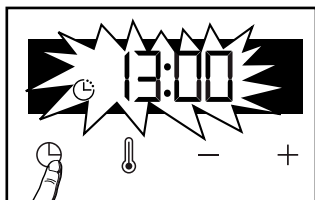
• 5 COCCIÓN

MODO "BAJA TEMPERATURA" (según el modelo).

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Puede seleccionar el inicio diferido de la cocción a "baja temperatura".

Tras haber seleccionado su programa, pulse la tecla . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción con las teclas + o -.



El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.



Si su horno está demasiado caliente para iniciar una cocción a baja temperatura, la pantalla indicará "Hot". En ese caso, deje enfriar el horno.

Lista de platos en modo "BAJA TEMPERATURA" (según modelo).

	Alimentos	Tiempo de cocción	Nivel
P01	Asado de ternera	4h	2
P02	Buey poco hecho	3h	2
P03	Buey muy hecho	4h	2
P04	Asado de cerdo	5h	2
P05	Cordero poco hecho	3h	2
P06	Cordero muy hecho	4h	2
P07	Pollo	6h	2
P08	Pescados piezas pequeñas	1h20	3*
P09	Pescados piezas grandes	2h10	3*
P10	Yogures	3h	1*

• 6 MANTENIMIENTO

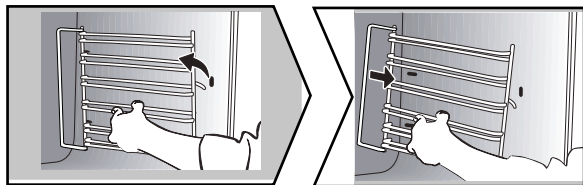
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con paneles de varillas:

Levante la parte delantera del panel de varillas, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire cuidadosamente del panel de varillas hacia usted para hacer salir los ganchos posteriores de sus alojamientos. Retire los dos niveles.



LIMPIEZA DE 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

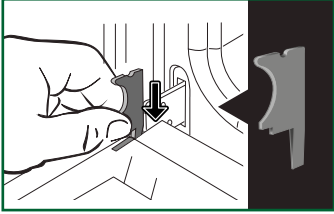
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

• 6 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

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



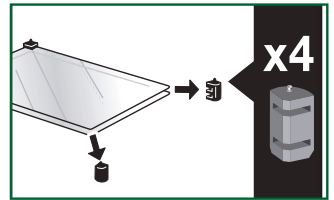
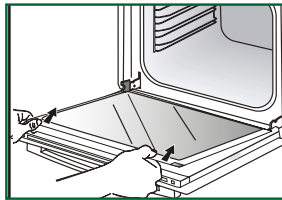
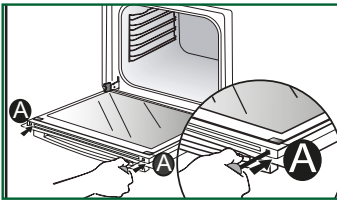
! Es importante anotar el sentido de montaje de este primer cristal (lado brillante hacia usted) : Asegúrese de marcar el sentido de montaje de este primer cristal (lado brillante hacia usted)

Extraiga el primer cristal enganchado:

Con la ayuda de otra cuña (o de un destornillador) presione en las ranuras **A** para desenganchar el cristal. Extraiga el cristal.

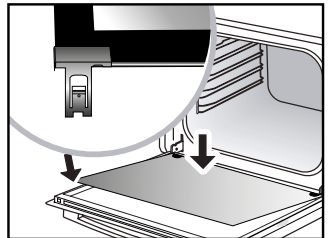
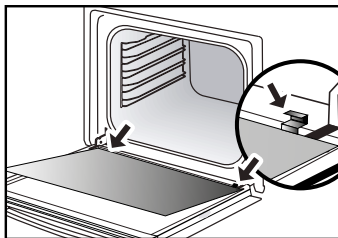
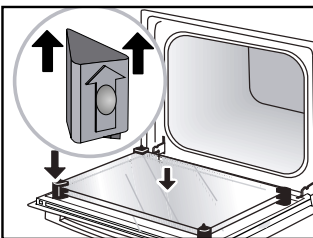
La puerta incluye dos cristales suplementarios con un espaciador negro de goma en cada esquina.

Si es necesario, retírelos para limpiarlos. **No sumerja los cristales en el agua.** Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.



• Montaje del cristal de la puerta

Después de la limpieza, vuelva a colocar los cuatro topes de goma con la flecha hacia arriba y vuelva a colocar todos los paneles de vidrio. Inserte el último panel de vidrio en los topes metálicos y luego engánchelo con el lado brillante hacia usted. Retire la cuña de plástico. Su aparato está ahora listo para ser utilizado de nuevo.



• 6 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR

• AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS



Advertencia

Antes de iniciar la limpieza por pirólisis, elimine los excesos de grasa, si los hubiera. Elimine el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda. Como medida de seguridad, la limpieza sólo se realiza después de que la puerta se bloquee automáticamente; es imposible desbloquear la puerta.

• LIMPIEZA INMEDIATA

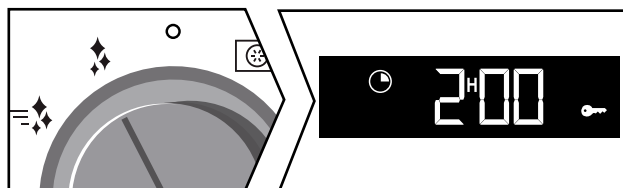
El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear.

Gire el selector de funciones a una de las funciones de autolimpieza.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás del tiempo comenzará inmediatamente después.

Durante la pirólisis, verá en el programador el símbolo que indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, 0:00 parpadea.



• = PyroExpress de 59 minutos

Esta función específica aprovecha el calor acumulado durante una cocción anterior para ofrecer una limpieza automática rápida de la cavidad: limpia una cavidad poco sucia en menos de una hora.

La vigilancia electrónica de la temperatura de la cavidad determina si el calor residual en la cavidad es suficiente para obtener un buen resultado de limpieza. En caso contrario, se establecerá una pirólisis ECO de 1:30 h automáticamente.




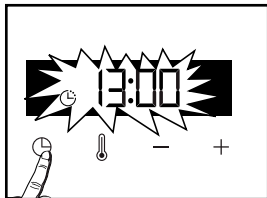
• = Pirólisis de 2:00 h

Para una limpieza más profunda de la cavidad del horno.

• 6 MANTENIMIENTO

• LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

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



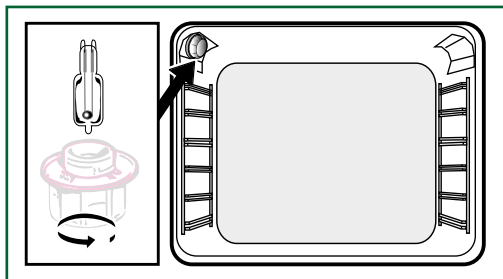
Quando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para que usted pueda volver a cocinar lo que desee.

AJUSTES LUZ



Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.



Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón.

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

• 7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

- La pantalla indica “AS” (parada automática)

Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga su horno en PARADA.

- El código de fallo comienza por “F”. Su horno ha detectado una perturbación.

Apague su horno durante 30 minutos. Si el fallo sigue presente, efectúe un corte de alimentación durante un minuto como mínimo. Si el fallo persiste, contacte con el servicio postventa.

- El horno no calienta. Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Compruebe si el horno se encuentra en modo “DEMO” (vea el menú de ajustes).

- La lámpara del horno no funciona. Cambie la bombilla o el fusible.

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.

Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo después de la cocción para ventilar el horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el servicio postventa.

- La limpieza por pirólisis no se realiza.

Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio postventa.

- El símbolo de “bloqueo de puerta” parpadea en la pantalla.

Fallo del bloqueo de la puerta, póngase en contacto con el servicio postventa.

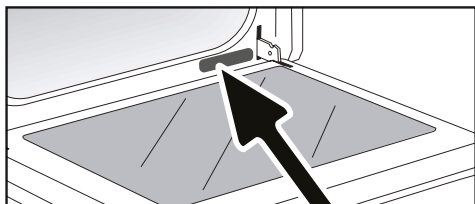
- Ruido de vibración.



Compruebe que el cable de alimentación no está en contacto con la pared posterior. Esto no afecta al funcionamiento de su aparato, pero puede causar un ruido de vibración durante la ventilación. Retire su aparato y mueva el cable. Reemplace su horno.

• 8 *SERVICIO TECNICO*

INTERVENCIONES

Todas las intervenciones que pueda ser necesario efectuar en su aparato deben ser realizadas por un profesional cualificado autorizado por la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características.



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

B: Referencia comercial

C: Referencia de servicio

H: Número de serie

PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente piezas de recambio certificadas originales.



PLATOS														TIEMPO DE COCCION	
		°C	GALITERA	°C	GALITERA	°C	GALITERA	°C	GALITERA	°C	GALITERA	°C	GALITERA		
CARNE	Asado de cerdo (1kg)	200	2									190	2	60	
	Asado de ternera (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Asado de buey	240	2									200	2	30-40	
	Cordero (pata, paletilla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Muslos de pollo			220	3			210	3						20-30
	Costillas de cerdo / ternera			210	3										20-30
	Costillas de buey (1kg)			210	3			210	3						20-30
VERDURAS	Costillas de cordero			210	3									20-30	
	Pescados asados			275	4									15-20	
	Pescados cocinados (dorada)	200	3									190	3	30-35	
	Pescados en papillote	220	3									200	3	15-20	
PASTELES	Gratenes (alimentos cocinados)			275	2									30	
	Gratenes «dauphinois»	200	3									180	3	45	
	Lasañas	200	3									180	3	45	
	Tomates rellenos	170	3									170	3	30	
	Bizcocho esponjoso - Tarta									180	3	180	4	35	
VARIOS	Brazo de gitano	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Bizcocho - cuatro cuartos	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Tarta de cerezas	200	3									190	3	30-35	
	Galletas - Polvorones	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhof									180	2			40-45	
	Merengues	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Magdalenas	220	3									210	3	5-10	
	Masa de buñuelos	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Pastas hojaldradas	220	3									200	3	5-10	
	Pastel Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Tarta de masa quebrada	200	1									200	1	30-40	
Tarta de hojaldre fino	215	1									200	1	20-25		
VARIOS	Paté en terrina	200	2									190	2	80-100	
	Pizza masa quebrada					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40	
	Sufié									180	2			50	
	Empanadas	200	2									190	2	40-45	
	Pan	220	2									220	2	30-40	
Pan tostado			275	4-5										2-3	

* según modelo




















Antes de introducirla en el horno, todas las carnes deben estar al menos 1 hora a temperatura ambiente.



CALIENTE PREVIAMENTE EL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LAS BANDEJAS.

EQUIVALENCIA : CIFRAS → °C									
Cifras	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

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

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

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

MANUALE D'USO

FORNO

NL

PL

PT

RU

SK

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



BYCert.6011825

L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione chiara e obiettiva della fonte. Il marchio DE DIETRICH è orgoglioso di apporre questa etichetta sui prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

Istruzioni di sicurezza	4
1 / installazione dell'apparecchio	7
Scelta del luogo e installazione dell'apparecchio	7
Collegamento elettrico	8
2 / Ambiente	8
Ambiente	8
Consigli per il risparmio energetico	8
3 / Descrizione del vostro apparecchio	9
Panoramica del forno	9
Display e pulsanti di controllo	9
Accessori	10
Modalità di cottura	12
4 / IMPOSTAZIONI	13
Ora del giorno	13
Timer	13
Bloccare i comandi	14
5 / COTTURA	15
Avviare un processo di cottura	15
Cambiare la temperatura	15
Cambiare la durata	15
Cambiare il tempo di fine cottura	16
Modalità "BASSA TEMPERATURA"	17
6 / Pulizia - Manutenzione	19
Superficie esterna	19
Rimozione dei ripiani	19
Pulizia del vetro della porta	19
Autopulizia per pirolisi	21
Sostituzione della lampada	22
7 / Difetti e soluzioni	23
8 / Servizio post-vendita	24
Interventi	24
9 / AIUTI ALLA COTTURA	25
Tabelle di cottura	25
Ricette con lievito	26
Test di funzionalità	27

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.

Prima del primo utilizzo

Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldatelo per circa 15 minuti alla temperatura più alta con lo sportello chiuso. La lana minerale che circonda la cavità del forno può inizialmente emanare un odore particolare dovuto alla sua composizione. Si può anche notare uno sviluppo di fumo. Questo è normale.



Importante:

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenze, se sono sorvegliate o istruite sull'uso in modo sicuro dell'apparecchio e hanno capito i rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non dovrebbero essere eseguite da bambini privi di sorveglianza.

— I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

— L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Questo apparecchio è stato progettato per eseguire cotture con la porta chiusa.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la pulizia, le superfici accessibili diventano più calde rispetto al normale funzionamento. È opportuno tenere lontani i bambini.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI



AVVERTENZA :

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo. Per svitare più facilmente il coperchio e la lampada, utilizzare un guanto di gomma.

La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione con una spina, oppure incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio può essere installato sotto il piano di lavoro o colonna, come mostrato nello schema di installazione.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. il materiale del mobile da incasso

deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

— L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa al fine di evitare il surriscaldamento.

— Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e analoghe, come gli angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; le fattorie; l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti di tipo bed and breakfast.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

• 1 *INSTALLAZIONE*

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (fig. A) o in un mobile a colonna (fig. B).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (fig. C).

Quando il mobile è chiuso sul retro, praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di \varnothing 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.



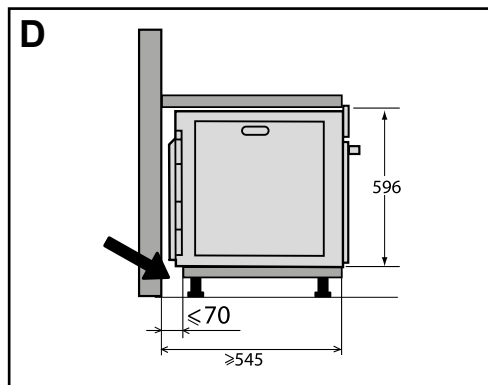
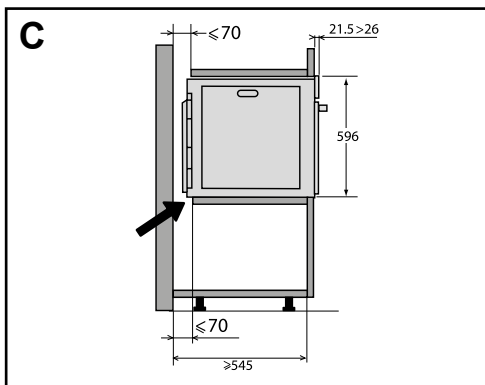
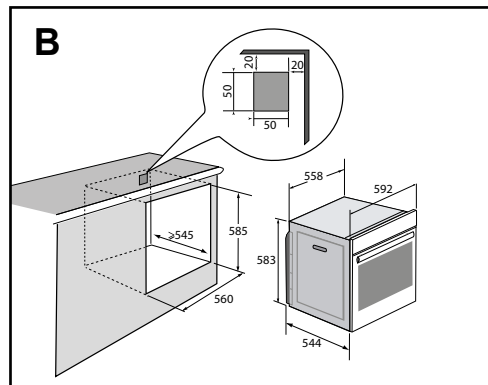
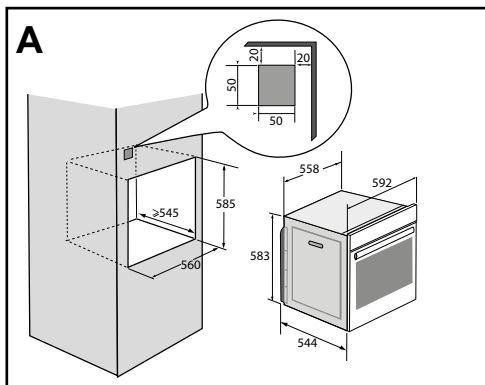
Consiglio

Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitate a rivolgervi ad uno specialista di elettrodomestici.



Attenzione:

Se l'impianto elettrico della vostra abitazione richiede delle modifiche per l'allacciamento del vostro apparecchio, contattate un elettricista professionista. Se il forno funziona male in qualsiasi modo, scollegate l'apparecchio o togliete il fusibile corrispondente al settore dove il forno è allacciato.

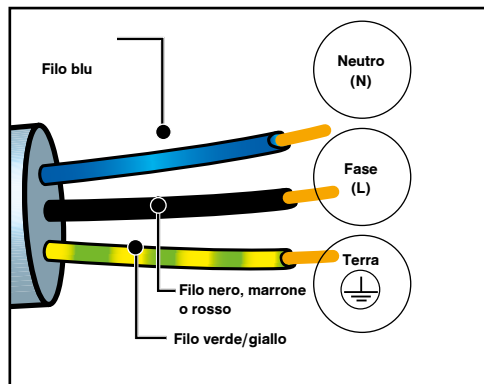


• 1 *INSTALLAZIONE*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

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 filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

• 2 *AMBIENTE*

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



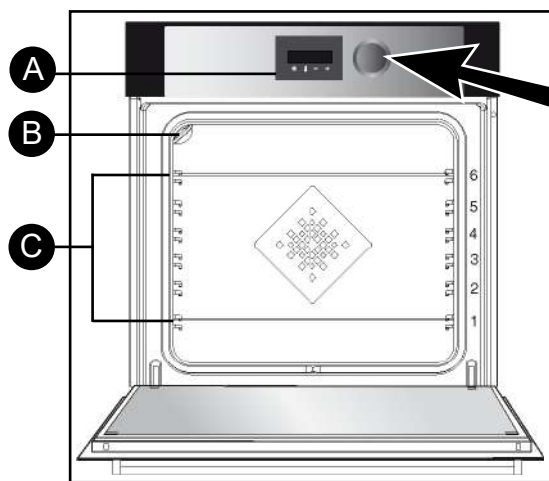
Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento

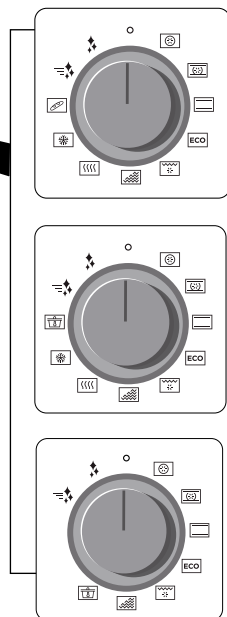
di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Pannello dei comandi
- B** Lampada
- C** Guide per scaffali (6 altezze disponibili)



Questo forno dispone di 6 ripiani per mettere gli accessori (griglia, teglia...) ad altezze differenti in funzione delle modalità di cottura scelte.

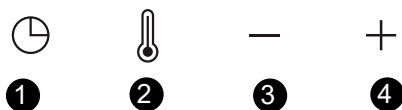
PANNELLO DEI COMANDI

DISPLAY



- Durata di cottura
- Fine della cottura
- Blocco della tastiera
- Timer
- Indicatore di temperatura
- Indicatore di preriscaldamento
- Blocco della porta

TASTI



- 1** Regolazione dell'ora e della durata
- 2** Regolazione della temperatura
- 3** Diminuzione dei valori
- 4** Aumento dei valori

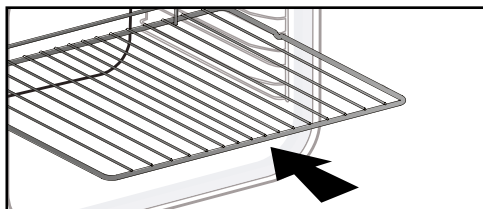
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (a seconda del modello)

Griglia sicurezza antiribaltamento

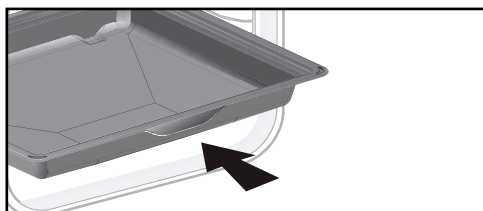
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Inserire la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno.



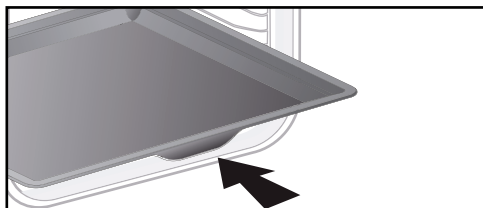
Teglia multiuso, leccarda 45 mm

Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



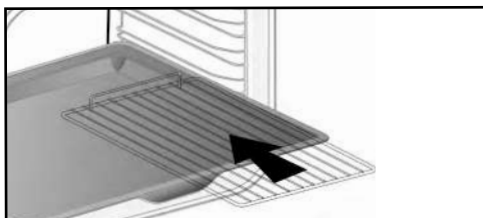
Teglia per pasticceria, 20 mm

Inserita nei ripiani, maniglia verso la porta del forno. Ideale per la cottura di cookie, biscotti sablé, cupcake. Il suo piano inclinato permette di riporre facilmente le preparazioni in un piatto. Può anche essere inserita nei ripiani sotto la griglia, per raccogliere il succo e il grasso delle grigliate.



Griglie "sapore"

Queste mezze griglie "sapore" vengono utilizzate indipendentemente l'una dall'altra, ma devono essere posizionate esclusivamente in una delle teglie o nella leccarda, con la maniglia antiribaltamento verso il fondo del forno. Utilizzando una sola griglia sarà più facile irrorare gli alimenti con il succo raccolto nella teglia.



Consiglio

Al fine di evitare la produzione di fumo durante la cottura di carni grasse, si raccomanda di aggiungere una piccola quantità d'acqua o di olio sul fondo della leccarda.



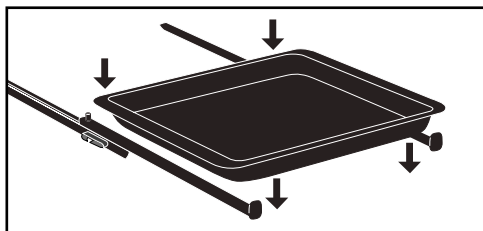
Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (a seconda del modello)

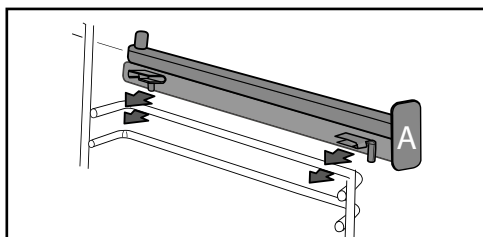
Sistema di guide scorrevoli

Grazie al nuovo sistema di guide scorrevoli la manipolazione degli alimenti diventa più pratica e facile poiché le teglie possono essere rimosse delicatamente, semplificandone al massimo l'utilizzo. Le teglie possono essere estratte completamente, consentendo in tal modo un accesso totale. Inoltre, la loro stabilità permette di lavorare e maneggiare gli alimenti in tutta sicurezza, riducendo il rischio di bruciature. È possibile quindi estrarre gli alimenti dal forno con estrema facilità.



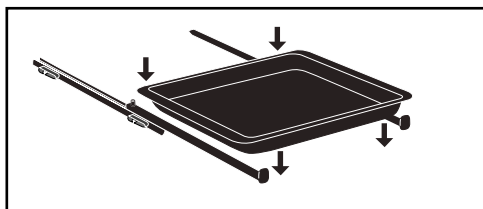
INSTALLAZIONE E SMONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

Dopo aver rimosso i 2 supporti ripiani, scegliere l'altezza dei ripiani (da 2 a 5) a cui si desidera fissare le guide. Inserire la guida destra nel ripiano destro effettuando una pressione sufficiente sulla parte anteriore e posteriore della guida affinché le 2 linguette sul lato della guida entrino nel supporto ripiani. Procedere allo stesso modo per la guida sinistra.



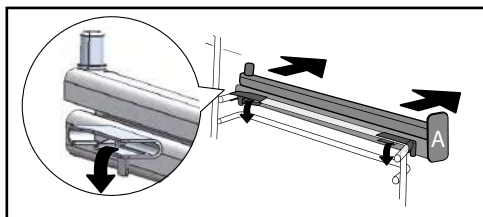
NOTA: la parte scorrevole telescopica della guida deve estendersi verso la parte anteriore del forno, l'arresto **A** si trova di fronte a sé.

Posizionare i 2 supporti ripiani e poggiare la teglia sulle 2 guide, il sistema è pronto all'uso.













Per smontare le guide, rimuovere nuovamente i supporti ripiano.

Spingere leggermente verso il basso le linguette fissate su ogni guida per liberarle dal ripiano. Tirare la guida verso di sé.



⚠ Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Termoventilazione*	180°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri. Per le cotture multiple fino a 3 livelli.
 Calore combinato	205°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure, preferibilmente in un piatto in terra cotta.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill ventilato	200°C 100°C - 250°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costole, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioches o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelo	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carni messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.
 Bassa temperatura		Questa funzione viene spiegata nel capitolo "Cottura". È raccomandata per le cotture lente e funziona unicamente con il forno con partenza a freddo.

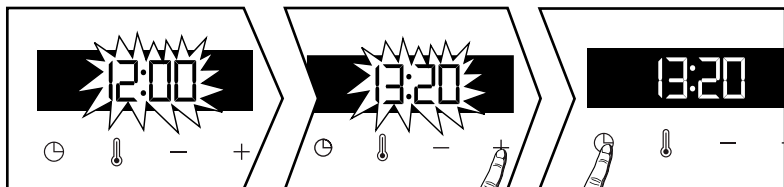
* Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

• 4 REGOLAZIONI

REGOLAZIONI

• REGOLAZIONE DELL'ORA

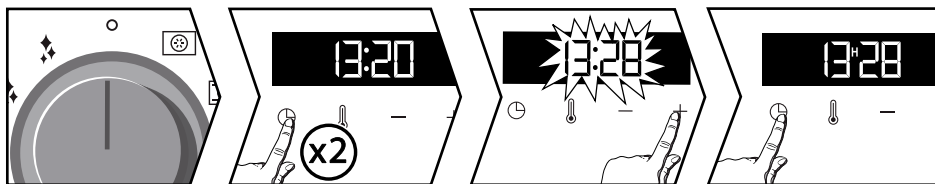
Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.



Regolare l'ora con i tasti + o -. Convalidare con il tasto ☹. In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia.

• MODIFICA DELL'ORA

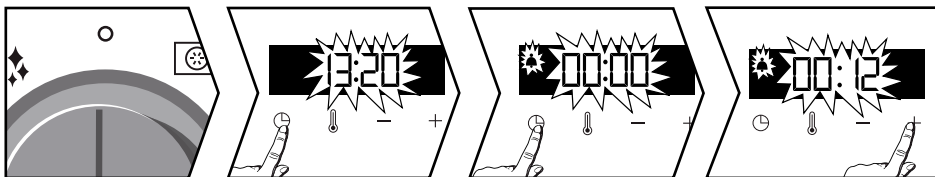
Il selettore di funzione deve obbligatoriamente essere sulla posizione zero.



Premere il tasto ☹ il simbolo timer appare 🕒. Premere di nuovo ☹ e regolare l'ora con i tasti + o -. Convalidare con il tasto ☹.

TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.



Premere il tasto ☹. Il timer lampeggia 🕒. Regolare il timer con i tasti + e -.

Premere il tasto ☹ per convalidare, inizia il conto alla rovescia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro.

Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi.

NB : è possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento premendo ☹. Per annullare, regolare su 00:00.



Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.

• 4 REGOLAZIONI


REGOLAZIONI

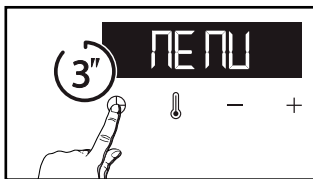
• BLOCCO DEI COMANDI (Sicurezza bambini)



Premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo  viene visualizzato sul display. Per sbloccarla, premere contemporaneamente i tasti + e - fino a quando il simbolo  scompare dal display.





MENU REGOLAZIONI

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno, per fare questo: Premere il tasto  per qualche secondo fino a quando appare "MENU" per accedere alla modalità regolazioni.



Press  again to scroll through the different settings.

Activate or de-activate the different parameters with + and -; see table below:

	Lampada: Posizione ON, la lampada resta accesa durante la cottura (salvo in funzione ECO). Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.
	Suoni - bip: Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
	Preriscaldamento: Posizione ON, attivo. Posizione OFF, nessun preriscaldamento.
	Modalità DEMO: Posizione ON, modalità attiva. Posizione OFF, modalità del forno.

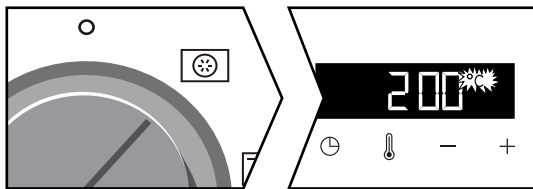
Per uscire dal "MENU", premere nuovamente  per qualche secondo.

• 5 COTTURA

AVVIO DEL PROCESSO DI COTTURA

COTTURA IMMEDIATA

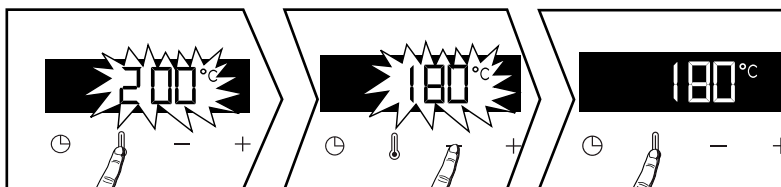
Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare. Ruotare il selettore di funzione sulla posizione desiderata. L'aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una temperatura, che può essere modificata.



Il forno si riscalda e l'indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura programmata.

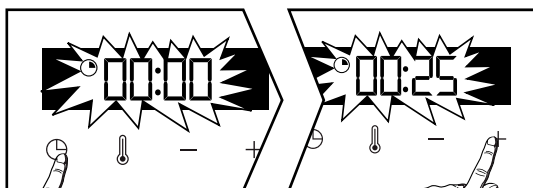
MODIFICA DELLA TEMPERATURA

Quando si accede alla funzione di cottura di propria scelta, premere . Regolare la temperatura con + o -. Convalidare premendo .



PROGRAMMAZIONE DI DURATA

Effettuare una cottura immediata , poi premere , la durata di cottura lampeggia, la regolazione è ora possibile. Premere + o - per regolare la durata di cottura. Convalidare premendo .



• 5 COTTURA



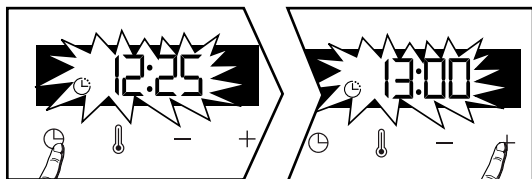
Il forno è dotato della funzione “SMART ASSIST” che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta. Vedere la tabella qui sotto.

Effettuato automaticamente dopo qualche secondo. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.

FUNZIONE DI COTTURA	RACCOMANDAZIONE DURATA
 TERMOVENTILAZIONE	30 min
 CALORE COMBINATO	30 min
 TRADIZIONALE	30 min
ECO ECO	30 min
 GRILL PULSATA	15 min
 GRILL VARIABILE	7 min
 MANTENIMENTO AL CALDO	60 min
 SCONGELAMENTO	60 min
 PANE	40 min

COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Procedere come per una durata programmata. Dopo la regolazione della durata di cottura, premere il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura con + o -.



Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.

• 5 COTTURA

MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA” (a seconda del modello).

La cottura “Bassa temperatura” deve assolutamente iniziare con forno freddo.
Questa modalità di cottura permette di ammorbidire le fibre della carne grazie a una cottura lenta associata a temperature poco elevate.
La qualità della cottura è ottimale.

 **Consiglio**
Prima di metterla in forno, la carne deve restare almeno un’ora a temperatura ambiente.

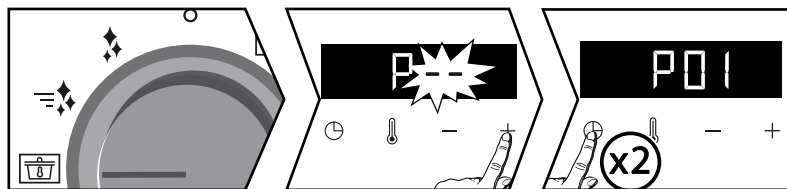
COTTURA IMMEDIATA

Selezionare la modalità di cottura “Bassa temperatura” con la manopola.

Il forno propone una scelta di 10 programmi (vedere tabella qui sotto).


Far scorrere i programmi con i tasti + o -.


Quando il programma è selezionato, per esempio: P01 (arrosto di vitello), posare la carne direttamente sulla griglia al livello del ripiano consigliato nella tabella e inserire la leccarda nel ripiano inferiore per recuperare il succo.



***NOTA:** Non utilizzare la griglia per i programmi P08-P09-P10. Posare direttamente sulla leccarda a livello del ripiano indicato nella tabella.

Poi convalidare premendo 2 volte il tasto , la cottura inizia.

A fine cottura, il forno si spegne automaticamente ed emette un suono per 2 minuti. Premere  per spegnere i bip.

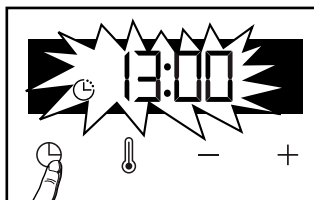
 **Cucinare a bassa temperatura implica l’utilizzo di alimenti molto freschi. Per quanto riguarda il pollame, è importante risciacquare bene l’interno e l’esterno con acqua fredda e asciugare con carta assorbente prima della cottura.**

• 5 COTTURA


MODALITÀ “BASSA TEMPERATURA” (a seconda del modello).

COTTURA PARTENZA DIFFERITA

È possibile scegliere di lanciare una partenza differita con la cottura “bassa temperatura”. Dopo aver selezionato il programma, premere il tasto ☹. Il display lampeggia, regolare l'ora di fine cottura con i tasti + o -.



Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.

 Se il forno è troppo caldo per iniziare una cottura a bassa temperatura, “Hot” apparirà sullo schermo. Lasciare quindi raffreddare il forno.

Lista dei piatti in modalità “BASSA TEMPERATURA” (a seconda del modello).

	Alimenti	Durata di cottura	Livello ripiano
P01	Arrosto di vitello	4 h	2
P02	Manzo al sangue	3 h	2
P03	Manzo ben cotto	4 h	2
P04	Arrosto di maiale	5 h	2
P05	Agnello rosato	3 h	2
P06	Agnello ben cotto	4 h	2
P07	Pollo	6 h	2
P08	Pesci piccoli	1h20	3*
P09	Pesci grandi	2h10	3*
P10	Yogurt	3 h	1*

• 6 MANUTENZIONE

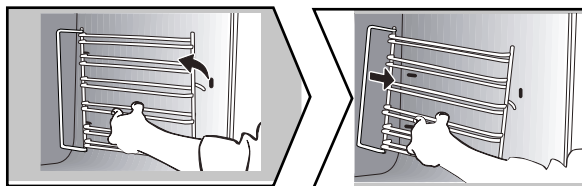
PULIZIA INTERNA E ESTERNA

SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani: Sollevare la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



PULIZIA DEI VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.

 **Avvertenza**

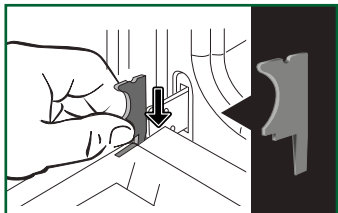
Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

• 6 MANUTENZIONE

PULIZIA INTERNA E ESTERNA

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.



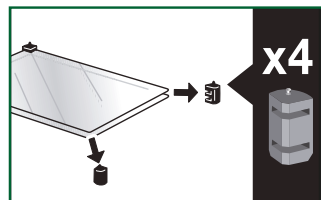
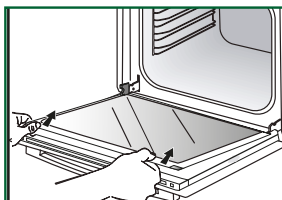
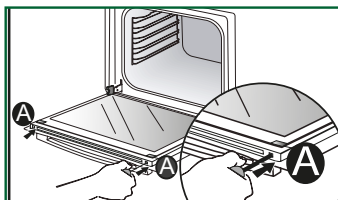
! It is important to note the direction in which this first pane is mounted (shiny side towards you) : Make sure you mark the direction of assembly of this first pane (shiny side towards you)

Rimuovere il primo vetro fissato mediante clip:

Premere con l'aiuto dell'altro spessore (o di un cacciavite) nei punti al fine di rimuovere **A** la clip dal vetro. Rimuovere il vetro.

La porta è formata da due vetri supplementari che hanno su ogni angolo un distanziale nero in gomma. Se necessario, rimuoverli per pulirli.

Non immergere i vetri nell'acqua. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.



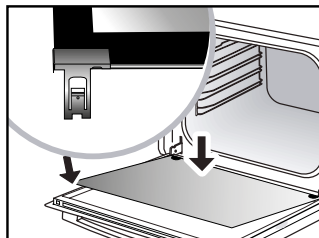
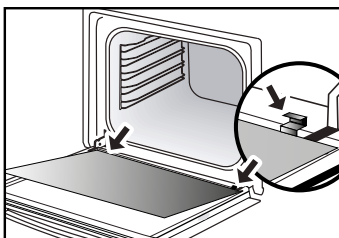
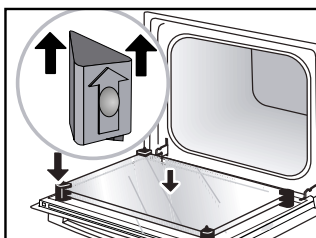
• Rimontare il vetro della porta

Dopo la pulizia, riposizionare i quattro arresti in gomma freccia verso l'alto e riposizionare il gruppo di vetri.

Inserire l'ultimo vetro negli arresti metallici, lato lucido verso di te.

Rimuovere lo spessore in plastica.


L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.



• 6 MANUTENZIONE

PULIZIA INTERNA E ESTERNA

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

 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.

PULIZIA IMMEDIATA

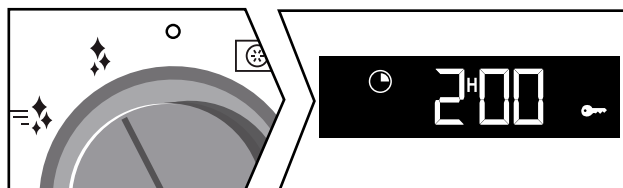
Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare il selettore delle funzioni su una delle funzioni di pulizia automatica.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente.

Durante la pirolisi, il simbolo appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00.



-  = PyroExpress in 59 minuti

Questa funzione specifica sfrutta il calore accumulato durante la precedente cottura per offrire una pulizia automatica e rapida della cavità: pulisce una cavità poco sporca in meno di un'ora.


La sorveglianza elettronica della temperatura della cavità determina se il calore residuo nella cavità è sufficiente per ottenere un buon risultato di pulizia. In caso contrario, **viene effettuata automaticamente una pirolisi ECO di un'ora e mezza.**

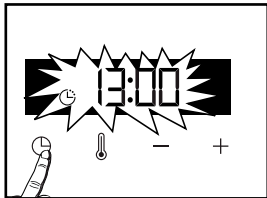
-  = Pirolisi di 2 ore

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

• 6 MANUTENZIONE

PULIZIA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nel paragrafo precedente, poi regolare l'ora di fine pirolisi che si desidera premendo il tasto . Il display lampeggia, regolare l'ora di fine con i tasti + o -. Dopo queste azioni l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata. Quando la pirolisi è terminata, riportare il selettore di funzione a 0.



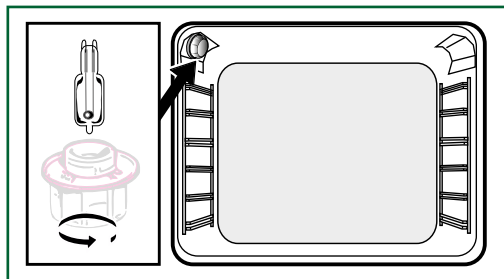
Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA



Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.



Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puoi sostituire la lampadina da solo. Svita l'oblò e rimuovi la lampadina (usa un guanto di gomma, che renderà più facile la rimozione). Inserite la nuova lampadina e rimettete a posto l'oblò. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

• 7 ANOMALIE E SOLUZIONI

- Appare "AS" (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per "F". Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- **Il forno non riscalda.** Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

- La lampada del forno non funziona.

Sostituire la lampada o il fusibile.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

- La pulizia mediante pirolisi non si avvia.

Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

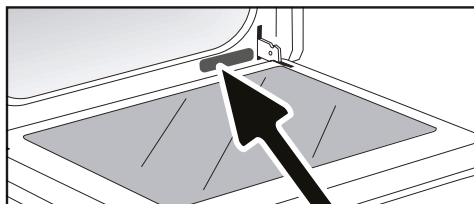
- Rumore di vibrazioni.



Controllare che il cavo di alimentazione non tocchi la parete posteriore. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio, ma può causare un rumore di vibrazione durante la ventilazione. Rimuovere l'apparecchio e spostare il cavo. Sostituisci il tuo forno.

• 8 SERVIZIO POST-VENDITA

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



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

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

PARTI ORIGINALI

Durante la manutenzione, chiedete che vengano usati solo pezzi di ricambio originali certificati.



PIATTI												Tempo cucinare in minuti	
		°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO	°C	LIVELLO		
CARNI	Arrosti di maiale (1kg)	200	2							190	2	60	
	Arrosti di vitello (1kg)	200	2							190	2	60-70	
	Arrosti di manzo	240	2							200	2	30-40	
	Agnello (coscia, spalla 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60	
	Pollame (1 kg)	200	3	220	3			210	3		185	3	60
	Cosce di pollo			220	3			210	3				20-30
	Costolette di maiale / vitello			210	3								20-30
	Costolette di manzo (1kg)			210	3			210	3				20-30
	Costolette di montone			210	3							20-30	
PESCE	Pesce alla griglia			275	4							15-20	
	Pesce cotto (orata)	200	3							190	3	30-35	
	Pesce farfalla	220	3							200	3	15-20	
VERDURE	Gratins (cibi cotti)			275	2							30	
	Gratins dauphinois	200	3							180	3	45	
	Lasagne	200	3							180	3	45	
	Tomates farcies	170	3							170	3	30	
PATISSERIE	Biscotto di Savoia - Génoise							180	3	180	4	35	
	Biscotto arrotolato	220	3					180	2	190	3	5-10	
	Brioche	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2							180	2	20-25	
	Torta - Quatre-quarts	180	3					180	3	180	3	45-50	
	Ciafoutis	200	3							190	3	30-35	
	Biscotti - pasta frolla	175	3							170	3	15-20	
	Kugelhopf							180	2				40-45
	Meringhe	100	4					100	4	100	4	60-70	
	Madeleines	220	3							210	3	5-10	
	Cabbage Patch	200	3					180	3	200	3	30-40	
	Pasticcini di pasta sfoglia	220	3							200	3	5-10	
	Savarin	180	3					175	3	180	3	30-35	
	Torta di pasta frolla	200	1							200	1	30-40	
Crostata sottile di pasta sfoglia	215	1							200	1	20-25		
VARE	Pâté in terrina	200	2							190	2	80-100	
	Pizza					240	1					15-18	
	Quiche	190	1			180	1			190	1	35-40	
	Soufflé							180	2			50	
	Torta	200	2							190	2	40-45	
	Pane	220	2							220	2	30-40	
	Pane tostato			275	4-5							2-3	

* Secondo il modello

N.B.: Tutte le carni devono rimanere a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di essere messe in forno.



Tutte le temperature e i tempi di cottura sono dati per forni preriscaldati.

EQUIVALENZA : FIGURE TEMPERATURA °C									
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TEST DI IDONEITÀ ALLO SCOPO SECONDO LA NORMA IEC 60350

CIBO	* MODALITÀ DI COTTURA CUCINA	LIVELLO	ACCESSORI	°C	LUNGHEZZA min.	PRECAUFFAGGIO
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	si
Shortbread (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	si
Shortbread (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	si
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	si
Torte piccole (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	si
Torte piccole (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		4	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		3	grille	150	30-40	si
Torta morbida senza senza grassi (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		1	grille	170	90-120	si
Torta di mele (8.5.2)		3	grille	180	90-120	si
Superficie gratinata (9.2.2)		5	grille	275	3-6	si

NOTA: Per la cottura a 2 livelli, i piatti possono essere estratti in momenti diversi.

* A seconda del modello

Ricetta con lievito (a seconda del modello)

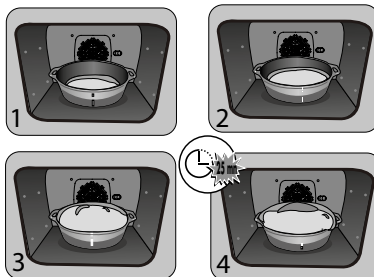
Ingredienti:

- Farina 2 kg - Acqua 1240 ml - Sale 40 g - 4 pacchetti di lievito di birra disidratato
Mescolare l'impasto con il mixer e lasciarlo lievitare nel forno.

Procedura: Per le ricette di impasto a base di lievito. Versare la pasta in un piatto resistente al calore, togliere

rimuovere i supporti in filo metallico della mensola e posizionare il piatto sul fondo.

Preriscaldare il forno a 40-50 °C per 5 minuti. Spegnerlo il forno e lasciar lievitare l'impasto per 25-30 minuti grazie al calore residuo.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

GEBRUIKSGIDS

PL

PT

RU

SK

OVEN

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen. U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie

. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door het combineren van de meest geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het gebruik van dit nieuwe toestel.

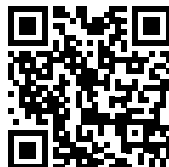
Wij danken u voor uw vertrouwen.



BV Cert. 6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Veiligheidsvoorschriften	4
1 / installatie van uw toestel	7
Een plaats kiezen en het toestel installeren	7
Elektrische aansluiting	8
2 / Milieu	8
Milieu	8
Tips voor energiebesparing	8
3 / Beschrijving van uw toestel	9
Overzicht van de oven	9
Display en bedieningstoetsen	9
Accessoires	10
Kookwijzen	12
4 / INSTELLINGEN	13
Tijdstip van de dag	13
Timer	13
Vergrendelen van de bediening	14
5 / KOKEN	15
Een kookproces starten	15
Veranderen van de temperatuur	15
Wijziging van de duur	15
De eindtijd van het koken wijzigen	16
LAGE TEMPERATUUR [®] -modus	17
6 / Reiniging - Onderhoud	19
Buitenoppervlak	19
Verwijderen van de legplanken	19
Reinigen van het deurglas	19
Zelfreiniging door pyrolyse	21
Vervangen van de lamp	22
7 / Fouten en oplossingen	23
8 / Dienst na verkoop	24
Interventies	24
9 / KOOKHULPMIDDELEN	25
Bakschema's	25
Recepten met gist	26
Functionaliteitstests	27

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het toestel uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.

Voor het eerste gebruik Verwarm uw oven, voordat u hem voor het eerst gebruikt, ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuurstand met de deur dicht. De minerale wol die de ovenholte omgeeft, kan door zijn samenstelling aanvankelijk een bijzondere geur verspreiden. U kunt ook een rookontwikkeling waarnemen. Dit is normaal.



Belangrijk:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING:

— Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Wees voorzichtig de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Voordat u een pyrolyscleaning van uw oven uitvoert, moet u eerst alle accessoires en de belangrijkste vlekken verwijderen. — In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik. Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.



LET OP :

Verzekert u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk

IVEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat kan zowel onder het werkblad als in een inbouwkast worden geïnstalleerd, zoals te zien is op het installatieschema.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te

voorkomen.

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals: keukenhoeken voor het personeel in magazijnen, kantoren en andere beroepsomgevingen; boerderijen, gebruik door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed and breakfasts.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadkast of opslag na gebruik.

• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN DE PLAATSING EN INBOUW

De schema's bepalen de afmetingen van een meubel waarin uw oven past. Dit apparaat kan zowel onder onder het werkblad (fig. A) als in een inbouwkast (fig. B) worden geïnstalleerd.

Let op: als de bodem van een meubel open is (onder een werkblad of in een kolom), moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (fig. C). Wanneer het meubel aan de achterkant gesloten is, maak dan een opening van 50 x 50 mm om de elektrische kabel te kunnen doorvoeren.

Maak de oven vast in het meubel. Verwijder hiervoor de rubber blokjes en boor een gat van $\varnothing 2$ mm voor in de wand van het meubel om te voorkomen dat het hout barst. Maak de oven met 2 schroeven vast. Zet de rubber blokjes terug.

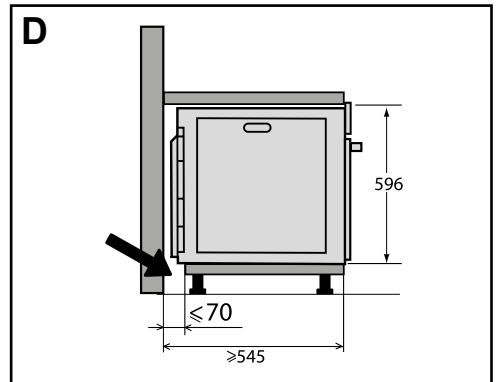
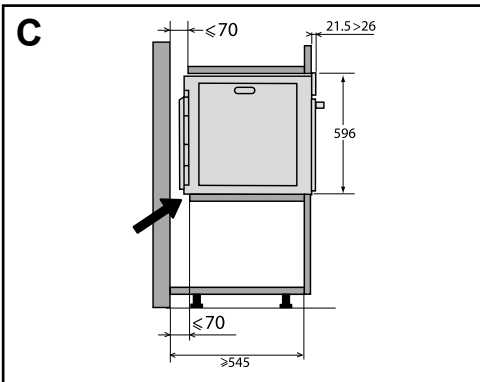
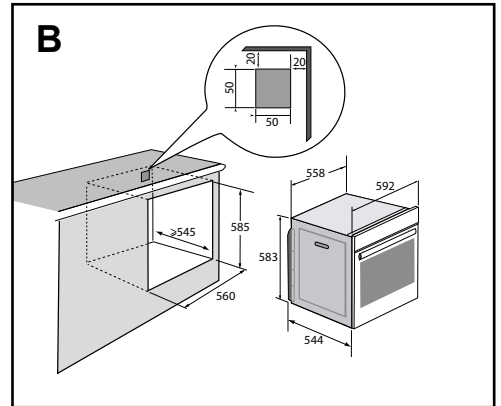
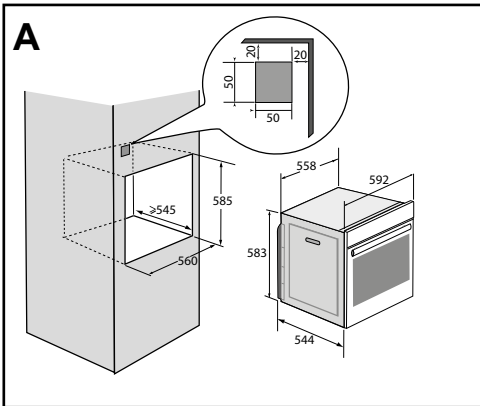


Advies

Om er zeker van te zijn dat u een conforme installatie heeft, doet u het best een beroep op een specialist in huishoudtoestellen.



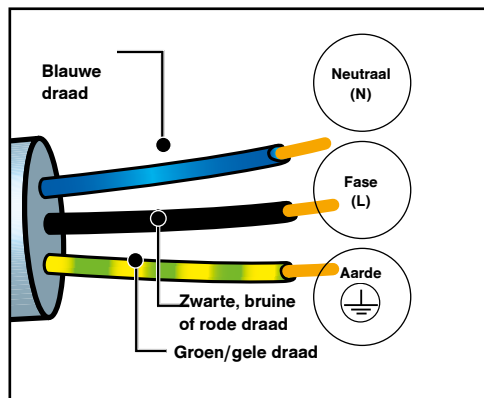
Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde electricien. Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdt u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk 220 ~ 240 Volt via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels. Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding of ingeval van een onjuiste aansluiting.



Opgelet:

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.

• 2 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd,

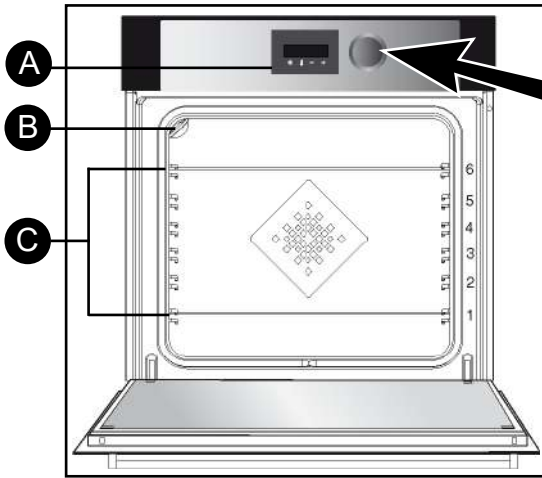
wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

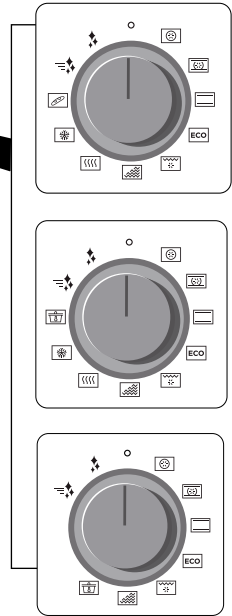
Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Bedieningspaneel
- B** De lamp
- C** De niveauhouders (6 hoogtes beschikbaar)



Deze oven heeft 6 plateaulopers om accessoires (grill, schotel, enz.) op verschillende hoogtes te plaatsen, afhankelijk van de gekozen kookstand.

BEDIENINGSPANEEL

HET DISPLAY



- Baktijd
- Einde baktijd
- Vergrendeling toetsenbord
- Timer
- Temperatuurindicator
- Indicator voorverwarming
- Deurvergrendeling

DE TOETSEN



- 1** Instelling van tijd en duur
- 2** Temperatuur instellen
- 3** Verlaging van de waarden
- 4** Verhoging van de waarden

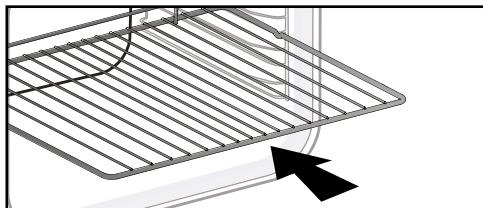
• 3 OORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

Rooster met kantelbeveiliging

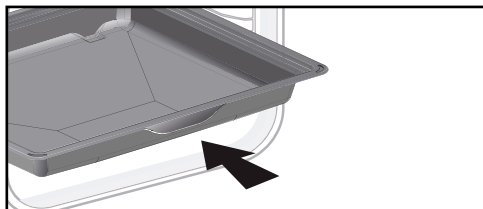
Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht.



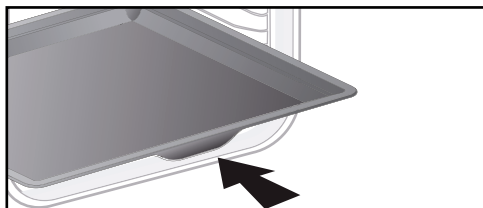
Plaat voor multigebruik, lekbak 45 mm

Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.



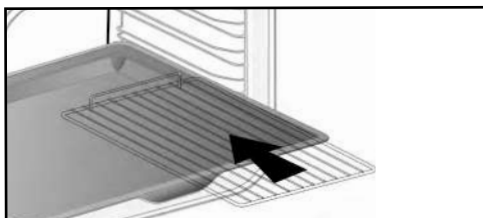
Patisserieplaat, 20 mm

Geplaatst in de inkepingen met de handgreep naar de ovendeur gericht. Ideaal voor het bakken van cookies, zandkoekjes, cupcakes. Met de schuine zijde kunt u eenvoudig uw bereidingen op een schaal leggen. Kan ook in de niveauhouders geplaatst worden om het bakvocht en vet van gegrilde gerechten op te vangen.



Smaken" roosters

Deze halve roosters worden los van elkaar gebruikt, maar worden uitsluitend in een van de platen of de lekbak geplaatst met de handgreep met kantelbeveiliging naar de bodem van de oven gericht. Door slechts een rooster te gebruiken, kunt u gemakkelijker uw gerechten begieten met



Advies

Om tijdens het bakken van vet vlees rookontwikkeling te vermijden, raden wij u aan een klein beetje water of olie in de lekbak te schenken.



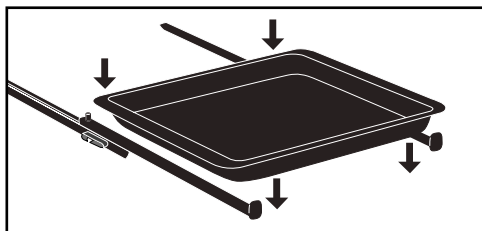
Als gevolg van de warmte kunnen de accessoires vervormen, maar dit heeft geen enkele invloed op hun functie. Zodra zij afkoelen, krijgen zij hun originele vorm weer terug.

• 3 OORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (afhankelijk van het model)

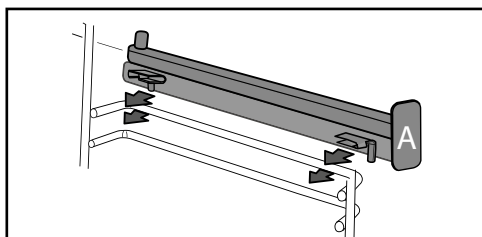
System met schuifrails

Met het nieuwe schuifrailsysteem wordt het praktischer en gemakkelijker om voedsel te hanteren aangezien de bakken zachtjes uitgehaald kunnen worden wat hun gebruik maximaal vereenvoudigt. De platen kunnen volledig uitgehaald worden waardoor men er een volledige toegang toe heeft. Daarenboven zorgt hun stabiliteit ervoor dat voedsel in alle veiligheid bewerkt en gehanteerd kan worden, wat het risico op brandwonden vermindert. Zo kunt u het voedsel veel gemakkelijker uit de oven halen.



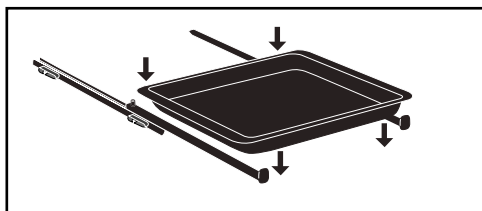
INSTALLATIE EN DEMONTAGE VAN DE SCHUIFRAILS (afhankelijk van het model)

Kies na de 2 niveaushouders verwijderd te hebben de hoogte (2 tot 5) waarop u uw rails wilt bevestigen. Plaats de rechter rail tegen het rechter niveau en druk daarbij stevig op de voor- en achterkant van de rail, zodat de 2 lipjes aan de zijkant van de rail in de niveaushouder geklikt worden. Ga op dezelfde wijze te werk voor de linker rail.



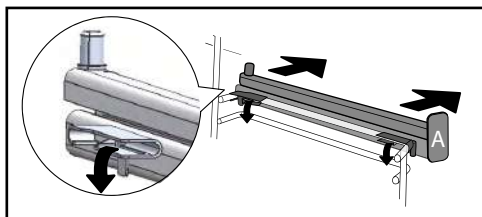
N.B.: het uitschuifbare schuifgedeelte van de rail moet naar de voorkant van de oven uitgeklapt worden, het blokje bevindt zich tegenover u.


Plaats uw 2 niveaushouders en plaats daarna uw plaat op de 2 rails, het systeem is klaar













Verwijder opnieuw de niveaushouders om de rails te demonteren.

Schuif de op iedere rail bevestigde lipjes enigszins naar beneden om ze uit het niveau te halen. Trek de rail naar u toe.



 **Verwijder de accessoires en steunen uit de oven voordat u met de pyrolysereniging begint.**

• 3 OORSTELLING VAN DE OVEN

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hete lucht*	180°C 35°C - 250°C	Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Gecombineerde warmte	205°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Grill pulse	200°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebraad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warm houden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, brioche- en kouglofdeeg te doen rijzen. Met de vorm op de bodem geplaatst bij een temperatuur van max. 40°C (bordenverwarming, ontdooien).
 Ontdooien	35°C 30°C - 50°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Denk eraan een schaalje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst.
 Lage temperatuur		Deze functie wordt uitgelegd in het hoofdstuk "Bakken". Deze is aanbevolen voor langzaam bakken en werkt uitsluitend met het starten met een koude oven.

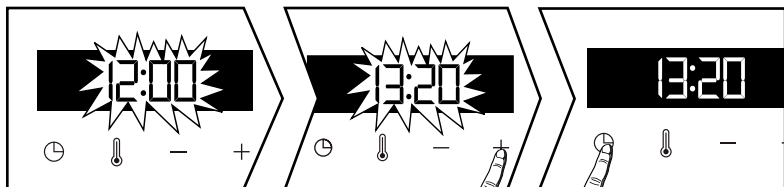
*Kookmodus volgens norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van het energielabel van de Europese verordening UE/65/2014.

• 4 *INSTELLINGEN*

INSTELLINGEN

• **INSCHAKELING VAN DE TIJD**

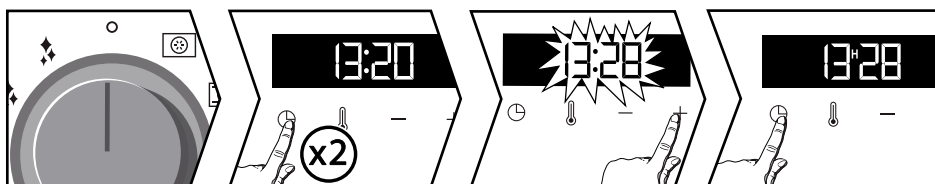
Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.



Stel de tijd in met de toetsen + of -. Bevestig met de toets ⏻.
Bij een stroomonderbreking knippert de weergave van de tijd.

• **WIJZIGING VAN DE TIJD**

De functieschakelaar moet altijd op nul staan.

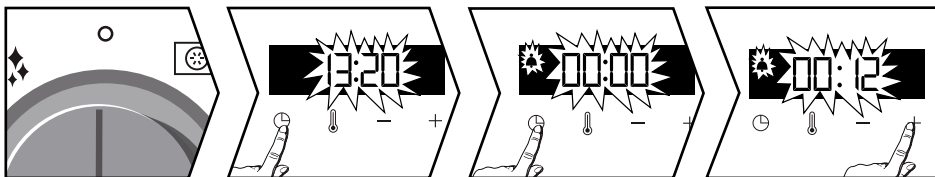


Druk op de toets ⏻ het symbool timer verschijnt 🕒. Druk nogmaals op ⏻ en pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + of -.

Bevestig met de toets ⏻.

• **TIMER**

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.



Druk op de toets ⏻. De timer knippert 🕒. Stel de timer in met de toetsen + en -. Druk op de toets ⏻ om te bevestigen, het aftellen begint. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets. De tijd verschijnt opnieuw op het display.

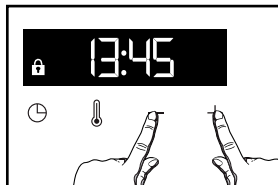
N.B.: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren door een druk op ⏻. Stel om te annuleren af op 00:00.

Zonder bevestigen gaat het registreren automatisch na enkele seconden.

• 4 INSTELLINGEN

INSTELLINGEN

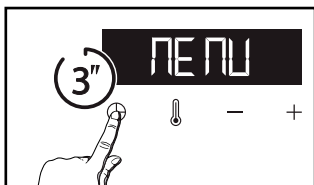
BEDIENINGSSLOT (Kinderbeveiliging)



Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm. Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toetsen + en - totdat het symbool  van het scherm verdwijnt.

MENU INSTELLINGEN

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen, ga daarvoor als volgt te werk : Druk enkele seconden op de toets  totdat "MENU" wordt weergegeven, om toegang te krijgen tot de instellingsmodus.



Druk opnieuw op de toets  om de verschillende instellingen door te lopen. Schakel met de toetsen met + en - de verschillende parameters in of uit, zie onderstaande tabel:

	Lamp: Stand ON, de lamp blijft branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie). Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.
	Geluidssignalen - pieptonen: Stand ON, geluidssignalen actief. Stand OFF, geen geluidssignalen.
	Voorverwarming: Stand ON, actief. Stand OFF, geen voorverwarming.
	DEMO Mode: Position ON, mode active. Position OFF, normal mode.

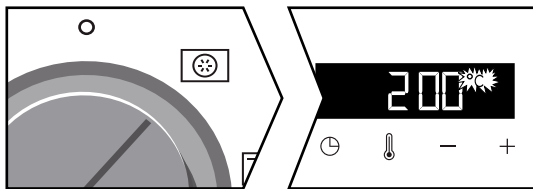
Druk voor het verlaten van het "MENU" opnieuw enkele seconden op .

• 5 BAKKEN

EEN KOOKPROCES STARTEN

ONMIDDELIJK BAKKEN


Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.
Zet de functieschakelaar op de gewenste stand.

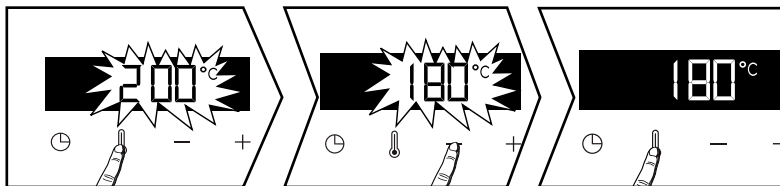


De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen. Uw oven beveelt een temperatuur aan, die u kunt veranderen.

De oven verwarmt en de temperatuur-indicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklinkt wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur bereikt.

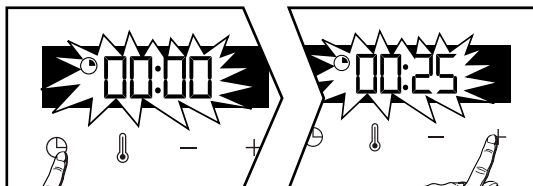
WIJZIGING VAN DE TEMPERATUUR

Wanneer u zich op de bakfunctie van uw keuze bevindt, drukt u op .
Stel de temperatuur bij met + of -. Bevestig door een druk op .



PROGRAMMERING VAN DE BAKDUUR

Begin onmiddellijk met bakken en druk daarna op , de baktijd  knippert, instellen is dan mogelijk. Druk op + of - om de baktijd in te stellen. Bevestig door een druk op .



• 5 BAKKEN












Uw oven is voorzien van de functie “SMART ASSIST” die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.


Zie onderstaande tabel.

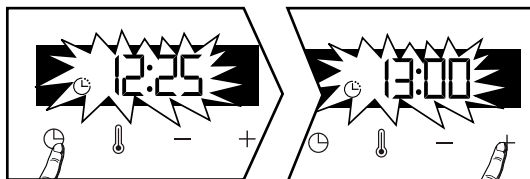
De registratie van de kooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.

The cooking time is saved automatically after a few seconds. The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.

BAK FUNCTIE	AANBEVOLEN TIJDEN
 HETELUCHTFUNCTIE	30 min
 GECOMBINEERDE WARMTE	30 min
 TRADITIONEEL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL PULSE	15 min
 VARIABELE GRILL	7 min
 WARMHOUDEN	60 min
 ONTDOOIEN	60 min
 BROOD	40 min

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Na het instellen van de baktijd drukt u op de toets .



De weergave knippert, stel de tijd van het einde van de baktijd in met + of -.

De registratie van het einde van de baktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

• 5 BAKKEN

“LAGE TEMPERATUUR” MODUS (afhankelijk van het model).

Het “Lage temperatuur” bakken moet absoluut met een koude oven beginnen. Met deze bakwijze worden de vezels van het vlees lekker mals, door het langzaam bakken, in combinatie met vrij lage temperaturen. Het bakresultaat is optimaal.



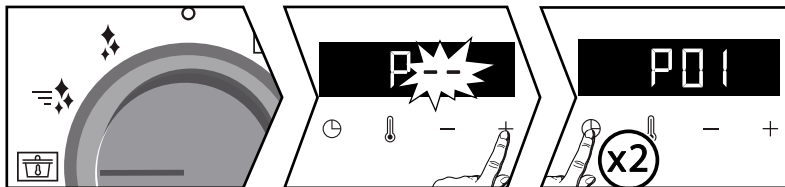
Tip

Alvorens in de oven gedaan te worden, moet het vlees altijd minstens een uur op kamertemperatuur zijn.

ONMIDDELLIJK BAKKEN

Selecteer de bakwijze “Lage temperatuur” met de knop. De oven biedt een keuze uit 10 programma's (zie onderstaande tabel). Scroll langs de programma's met de toetsen + of -.

Wanneer u het programma geselecteerd heeft, bijvoorbeeld: P01 (kalfsgebraad), legt u het vlees rechtstreeks op het rooster op het in de tabel aanbevolen niveau en plaatst u de lekbak op het niveau daaronder om het bakvocht op te vangen.



***N.B.:** Gebruik het rooster niet voor de programma's P08-P09-P10. Leg deze rechtstreeks op de lekbak op het in de tabel aangegeven niveau.

Bevestig daarna door 2 keer op de toets  te drukken, het bakken start.

De oven schakelt automatisch uit wanneer het bakken voltooid is en geeft een geluidssignaal gedurende 2 minuten. Druk op  om de pieptonen te stoppen.



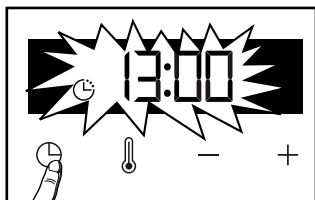
Voor het bakken op lage temperatuur moeten de voedingsmiddelen zeer vers zijn. Voor gevogelte is het bijzonder belangrijk om de binnen- en buitenkant af te spoelen met koud water en ze voor het bakken droog te deppen met keukenpapier.

• 5 BAKKEN

“LAGE TEMPERATUUR” MODUS (afhankelijk van het model).

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt voor een uitgestelde start kiezen wanneer u op “lage temperatuur” bakt. Druk na het selecteren van uw programma op de toets . De weergave knippert, stel de tijd van het einde van de baktijd in met de toetsen + of -.



De registratie van het einde van de baktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

 Als uw oven te warm is om op lage temperatuur te bakken, dan wordt “Hot” weergegeven op het scherm. Laat de oven dan afkoelen.

c Lijst van gerechten in de modus "LAGE TEMPERATUUR" (afhankelijk van het model).

	Voedingsmiddelen	Baktijd	Niveau
P01	Kalfsgebraad	4h	2
P02	Weinig doorbakken rundvlees	3h	2
P03	Goed doorbakken rundvlees	4h	2
P04	Varkensgebraad	5h	2
P05	Rozig lamsvlees	3h	2
P06	Goed doorbakken lamsvlees	4h	2
P07	Kip	6h	2
P08	Kleine vissen	1h20	3*
P09	Grote vissen	2h10	3*
P10	Yoghurt	3h	1*

• 6 ONDERHOUD

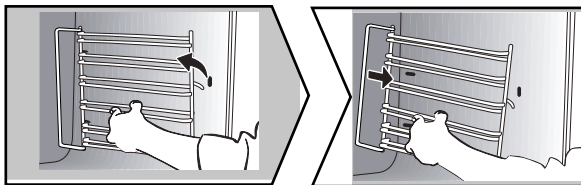
BINNEN EN BUITEN SCHOONMAKEN

BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch een harde spons.

• DEMONTAGE VAN DE NIVEAUS

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



SCHOONMAKEN VAN DE BINNENRUIT

Om het binnenglas te reinigen, verwijdert u de deur. Alvorens dit te doen, verwijder overtollig vet met een zachte doek en afwasmiddel.



Let op

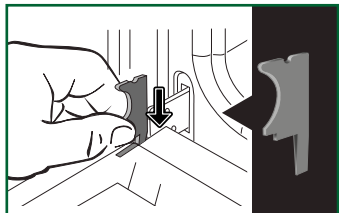
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

• 6 ONDERHOUD

BINNEN EN BUITEN SCHOONMAKEN

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

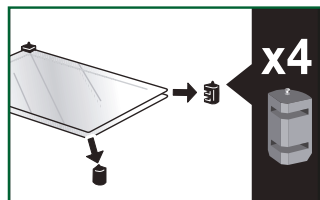
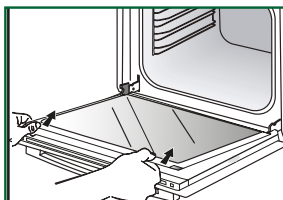
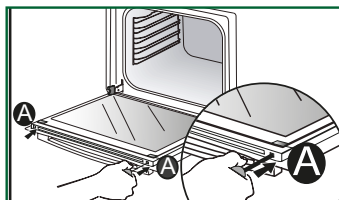
Open de deur volledig en blokkeer hem met een van de plastic wiggen die in het plastic zakje van uw toestel zitten.



! It is belangrijk de montagerichting van dit eerste ruitje te noteren (glanzende zijde naar u toe) : Noteer de montagerichting van dit eerste ruitje (glanzende zijde naar u toe)

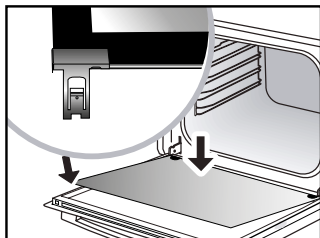
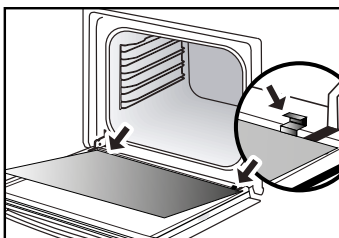
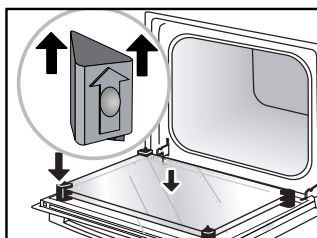
c Verwijder het eerste vastgeklemde glaspaneel I: Gebruik de andere wig (of een schroevendraaier), druk op de sleuven **A** om het glas los te klemmen. Verwijder het glaspaneel.

De deur bestaat uit twee extra glaspanelen, met een zwarte rubberen afstandhouder op elke hoek. Indien nodig kunt u deze verwijderen om ze schoon te maken. Dompel de glaspanelen niet onder in water. Spoel ze af met schoon water en droog ze af met een pluisvrije doek.



• Het glas van de deur weer in elkaar zetten


Plaats na het schoonmaken de vier rubberen stoppen met de pijl naar boven en herplaats alle glaspanelen. Plaats het laatste glaspaneel in de metalen aanslagen en klem het vast met de glanzende kant naar u toe. Verwijder de plastic wig. Uw toestel is nu weer klaar voor gebruik.



• 6 ONDERHOUD

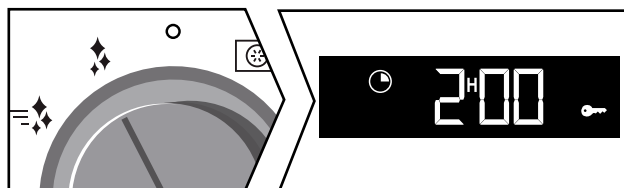
BINNEN EN BUITEN SCHOONMAKEN

ZELFREINIGING D.M.V. PYROLYSE

 **Waarschuwing** Alvorens met de pyrolyse reiniging te beginnen, verwijdert u eventuele grote overschotten. Verwijder het overtollige vet op de deur met een vochtige spons. Als veiligheidsmaatregel vindt de reiniging pas plaats nadat de deur automatisch vergrendeld is; het is onmogelijk de deur te ontgrendelen.

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

De programmer moet alleen de tijd weergeven. Hij mag niet knippen. Draai de functiekeuzeknop naar een van de zelfreinigende functies. De pyrolysecyclus begint. De tijd begint meteen af te tellen. Tijdens de pyrolyse wordt het symbool in het programmeerapparaat weergegeven om aan te geven dat de deur vergrendeld is. Aan het einde van de pyrolysecyclus knippert 0:00.



-  = PyroExpress in 59 minuten

Deze specifieke functie profiteert van de tijdens een vorige bakbeurt verzamelde warmte voor een snelle automatische reiniging van de ovenruimte: een niet al te vuile ovenruimte wordt in minder dan een uur gereinigd.

De elektronische temperatuurbewaking van de ovenruimte bepaalt of de restwarmte in de ovenruimte voldoende is voor een goed reinigingsresultaat. Zo niet, dan wordt automatisch overgegaan tot een **ECO** pyrolyse van anderhalf uur.

-  = Pyrolyse van 2 uur

voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

• 6 ONDERHOUD

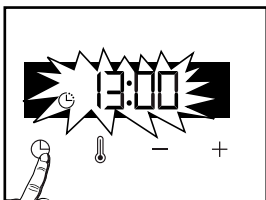
ONMIDDELLIJKE REINIGING

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

Draai de functieschakelaar op een van de zelfreinigingsfuncties.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk.

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt het symbool op het display dat u aangeeft dat de deur vergrendeld is. Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00



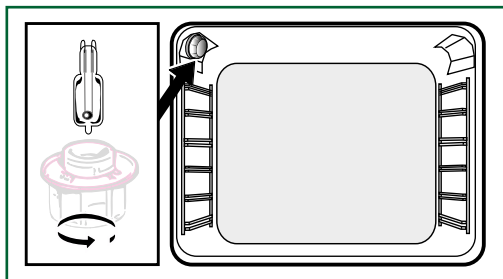
Wanneer de oven is afgekoeld, gebruik een vochtig doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.

• VERVANGING VAN DE LAMP



Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.



Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

U kunt de gloeilamp zelf vervangen. Schroef de kijkvensteropening los en verwijder de gloeilamp (gebruik een rubberen handschoen, dat maakt het verwijderen gemakkelijker). Plaats de nieuwe gloeilamp en plaats de doorkijkopening terug. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

• 7 ANOMALIEËN EN OPLOSSINGEN

- **“AS” wordt weergegeven (Auto Stop systeem).**

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- **Foutcode beginnend met een “F”.** Uw oven heeft een storing gedetecteerd.

Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- **De oven wordt niet warm.** Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- **De lamp van de oven werkt niet.** Vervang de lamp of zekering.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- **De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.** Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- **De pyrolyscleaning wordt niet uitgevoerd.** Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- **Het symbool “deurslot” knippert op de display.** Deurslot defect, bel de servicedienst.

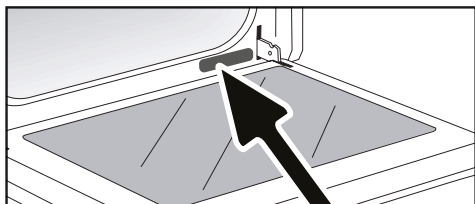
- **Trillingsgeluid.**



Controleer of het netsnoer de achterwand niet raakt. Dit heeft geen invloed op de werking van uw toestel, maar kan wel een trillend geluid veroorzaken tijdens het ventileren. Verwijder uw toestel en verplaats het snoer. Vervang je oven.

• 8 *SERVICEDIENST*

INGREPEN

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje.



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

B: Commerciële referentie

C: Dienstreferentie

H: Serienummer

OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN

Bij een onderhoudsgreep, dient u uitsluitend om oorspronkelijke onderdelen te vragen.



GERECHTEN														BAKDUUR	
		°C	per stukken	°C	per stukken	°C	per stukken	°C	per stukken	°C	per stukken	°C	per stukken		
VLEES	Varkensgebraad (1kg)	200	2											60	
	Kalfsgebraad (1kg)	200	2											60-70	
	Rundergebraad	240	2											30-40	
	Lamsvlees (bout, schouder 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60	
	Gevogelte (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60	
	Kippenbouten			220	3			210	3					20-30	
	Varkens- / kalfsrib			210	3									20-30	
	Runderrribben (1kg)			210	3			210	3					20-30	
Schaapsribben			210	3									20-30		
VIS	Geroosterde vis			275	4									15-20	
	Gebakken vis (goudbrasem)	200	3											30-35	
	Vis in folie	220	3											15-20	
GROENTEN	Gegratineerde schotels (gare voedingsmiddelen)			275	2									30	
	Gratins dauphinois	200	3											45	
	Lasagne	200	3											45	
	Gevulde tomaten	170	3											30	
GEBAK	Sponscake - Luchtige cake							180	3					35	
	Opgerolde cake	220	3					180	2					5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45	
	Brownies	180	2											20-25	
	Cake - Evenveeltje	180	3							180	3			45-50	
	Kersenvlaai	200	3											30-35	
	Cookies - Zandkoekjes	175	3											15-20	
	Kugelhopf									180	2				40-45
	Schuimgebak	100	4							100	4				60-70
	Madeleines	220	3												5-10
	Soezendeeg	200	3							180	3				30-40
	Kleine bladerdeeghapjes	220	3												5-10
	Savarin	180	3							175	3				30-35
Taart van kruimeldeeg	200	1												30-40	
Taart van fijn bladerdeeg	215	1												20-25	
DIVERSEN	Pastei	200	2											80-100	
	Pizza van kruimeldeeg					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1							35-40	
	Soufflé									180	2			50	
	Taart met deegdeksel	200	2											40-45	
	Brood	220	2											30-40	
Geroosterd brood			275	4-5										2-3	

* volgens model

Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen.

Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur.

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN °C									
CIJFER	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

KEURINGSTESTS VOLGENS NORM IEC 60350

VOEDINGSMIDDEL	BAKWIJZEN	RICHEL	OPMERKINGEN	°C	TIJD	VOORVER-WAR-MING
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	30-40	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		5	Plaat 45mn	150	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	25-45	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		3	Plaat 45mn	175	25-35	JA
Zandkoekjes (8.4.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	160	30-40	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		5	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	20-40	JA
Cakejes (8.4.2)		3	Plaat 45mn	170	25-35	JA
Cakejes (8.4.2)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	170	25-35	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		4	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		3	Rooster	150	30-40	JA
Zachte taart zonder vet (8.5.1)		2 + 5	Plaat 45mn + Rooster	150	30-40	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		1	Rooster	170	90-120	JA
Appeltaart (8.5.2)		3	Rooster	180	90-120	JA
Gegratineerde bovenzijde (9.2.2)		5	Rooster	275	3-6	JA

* volgens model

LET OP: Wanneer u bakt op 2 niveaus kunnen de bereidingen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden.

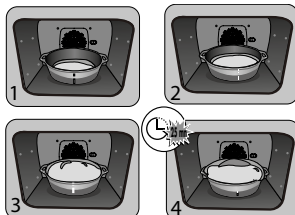
Recept met gist (volgens model)

Ingrediënten:

- Bloem 2 kg • Water 1240 ml • Zout 40 g • 4 zakjes gedroogd bakpoeder
- Meng het deeg met de mixer en laat het in de oven rijzen.

Procedure: Voor recepten van deeg met gist. Leg het deeg in een ovenvaste schaal, verwijder de niveauhouders en zet de schaal op de ovenbodem.

Verwarm de oven op de heteluchtfunctie voor op 40-50 °C gedurende 5 minuten. Schakel de oven uit en laat het deeg 25-30 minuten in de nog warme oven rijzen.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

PIEKARNIK

SZANOWNI KLIENCI


Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej jakości w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

	<p><small>BVCert.6011825</small></p> <p>Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.</p>
---	--

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Wskazówki bezpieczeństwa	4
1 / instalacja urządzenia	7
Wybór miejsca i instalacja urządzenia	7
Przyłącze elektryczne	8
2 / Środowisko	8
Środowisko	8
Porady dotyczące oszczędzania energii	8
3 / Opis urządzenia	9
Przegląd piekarnika	9
Wyświetlacz i przyciski sterujące	9
Akcesoria	10
Tryby gotowania	12
4 / USTAWIENIA	13
Pora dnia	13
Timer	13
Blokowanie elementów sterujących	14
5 / GOTOWANIE	15
Rozpoczęcie procesu gotowania	15
Zmiana temperatury	15
Zmiana czasu trwania	15
Zmiana czasu zakończenia gotowania	16
Tryb "NISKA TEMPERATURA"	17
6 / Czyszczenie - konserwacja	19
Powierzchnia zewnętrzna	19
Demontaż półek	19
Czyszczenie szyby drzwi	19
Samoczyszczanie przez pirolizę	21
Wymiana lampy	22
7 / Usterki i rozwiązania	23
8 / Serwis posprzedażowy	24
Interwencje	24
9 / POMOCE KUCHENNE	25
Wykresy wypieków	25
Przepisy z drożdżami	26
Testy funkcjonalności	27

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.

Przed pierwszym użyciem
Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go rozgrzewać przez około 15 minut na najwyższym ustawieniu temperatury przy zamkniętych drzwiczkach. Wełna mineralna, która otacza komorę pieca, może początkowo wydzielać specyficzny zapach ze względu na swój skład. Możesz również zauważyć rozwój dymu. To jest normalne.



Uwaga:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być

wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdko prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C, rys. D).

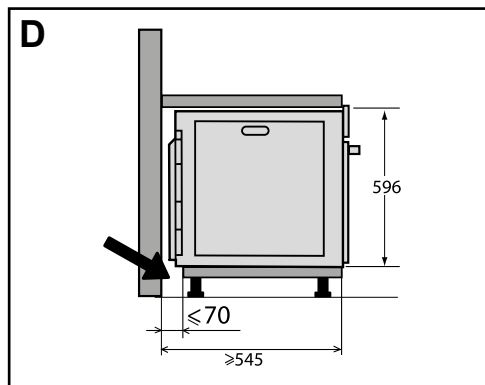
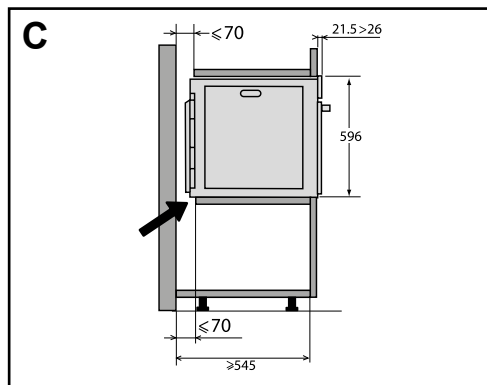
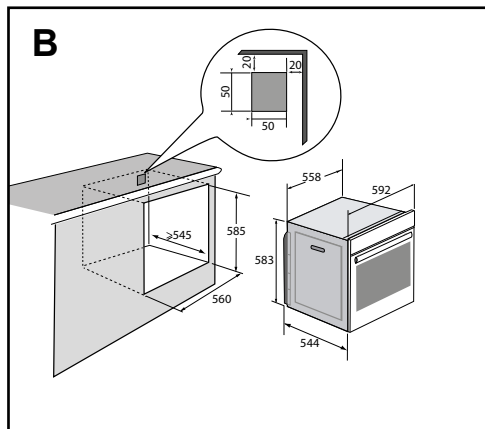
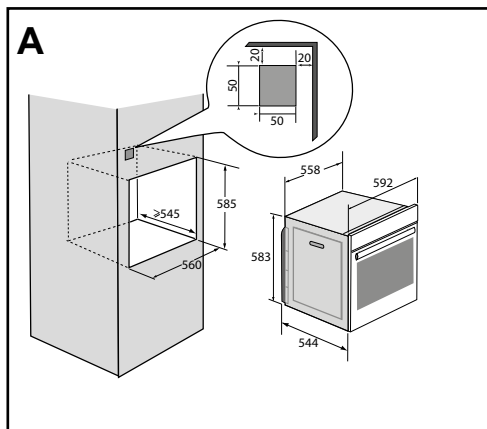
Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



Porada

Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac techników wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.



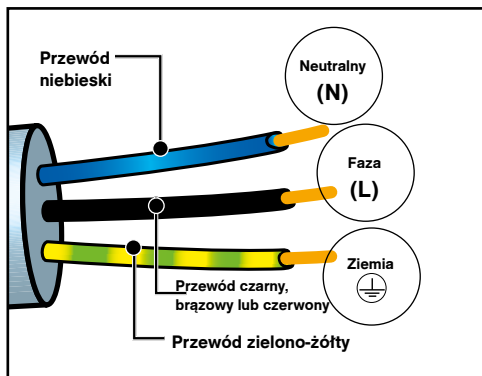
• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez

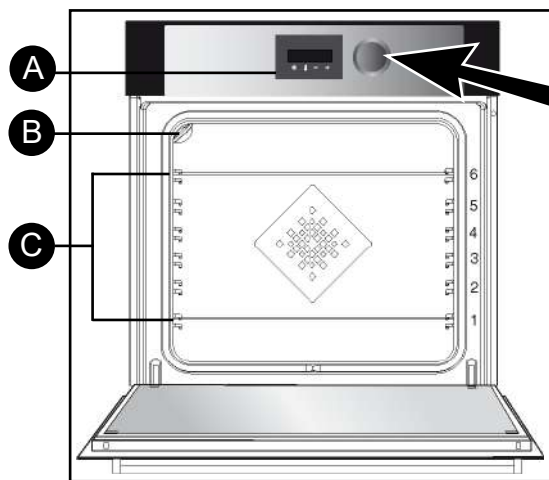
producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

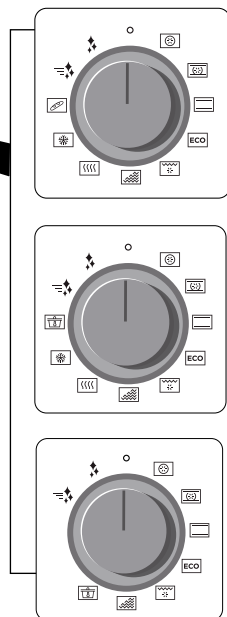
Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Prowadnice półek (dostępne 6 wysokości)



Ten piekarnik posiada 6 prowadnic półek, które umożliwiają umieszczenie akcesoriów (grill, naczynia itp.) na różnych wysokościach w zależności od wybranego trybu pieczenia.

PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

WYŚWIETLACZ



- Czas pieczenia
- Zakończenie pieczenia
- Blokada klawiatury
- Minutnik
- Wskaźnik temperatury
- Lampka kontrolna nagrzewania wstępnego
- Blokada drzwiczek

PRZYCISKI



- 1** Ustawienie godziny i daty
- 2** Ustawienie temperatury
- 3** Zmniejszanie wartości
- 4** Zwiększanie wartości

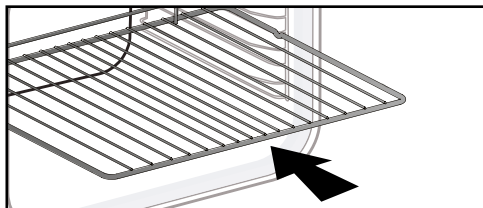
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

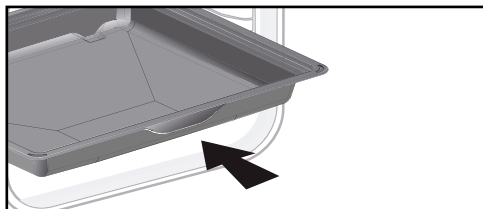
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



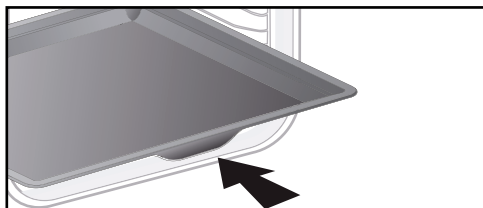
Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



Forma do ciast, 20 mm

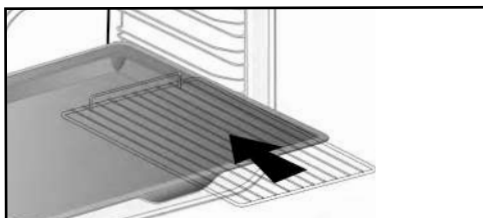
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i ciasteczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- Grille „smakowe”

Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



Porada

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.



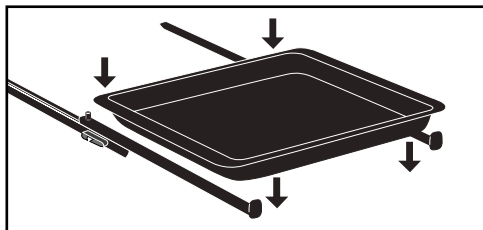
Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

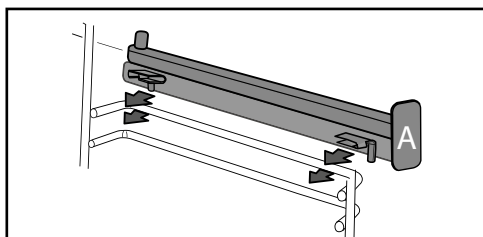
System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.



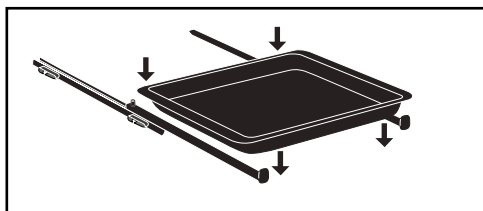
INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną



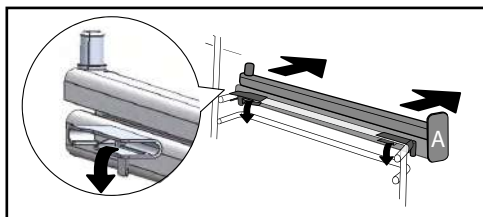
UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik ○ znajduje się po stronie użytkownika.

Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.













Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.



⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Ciepło obrotowe*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Ciepło kombinowane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Pieczenie tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill impulsowy	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Podtrzymywanie ciepła	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Pieczyno	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętaj, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Niska temperatura		Funkcja została opisana w rozdziale „Pieczenie”. Jest ona zalecana w celu pieczenia powolnego i działa jedynie, kiedy początkowo piekarnik był zimny.

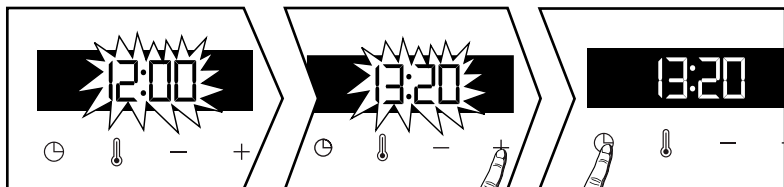
*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

• 4 USTAWIENIA

USTAWIENIA

USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

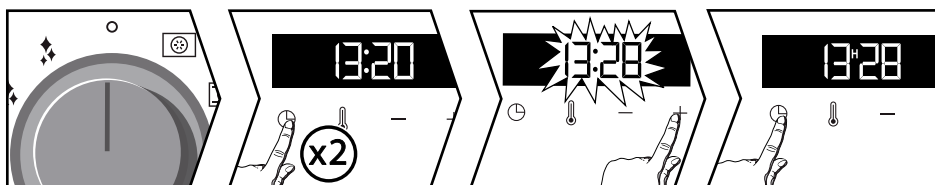


Godzina może zostać ustawiona za pomocą przycisków + lub -.

Zatwierdzić przyciskiem ⏻. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY

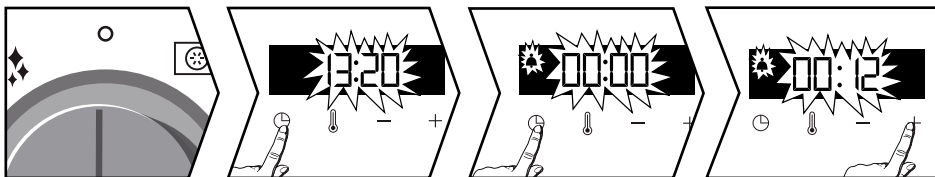
Pokrętko wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji zero.



Po wciśnięciu przycisku ⏻ wyświetlony zostanie symbol minutnika 🕒. Ponownie wciśnięcie ⏻ i ustawić godzinę za pomocą przycisków + lub -. Zatwierdzić przyciskiem ⏻.

MINUTNIK

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.



Wcisnąć przycisk ⏻. Wskazanie minutnika miga 🕒. Ustawić minutnik za pomocą przycisków + lub -. Wcisnąć przycisk ⏻, aby zatwierdzić - rozpoczyna się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy.

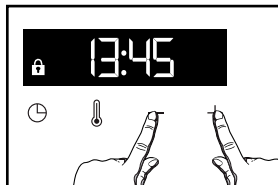
Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili poprzez wciśnięcie przycisku ⏻. Aby je anulować, należy ustawić 00:00.

Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.

• 4 USTAWIENIA

SETTINGS

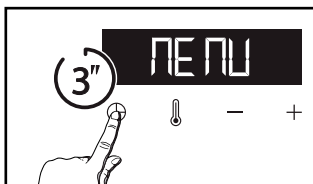
• BLOKADA POLECEŃ (Zabezpieczenie przed dziećmi)



Wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski + i - do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Aby odblokować, wcisnąć równocześnie przyciski + i - do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika w następujący sposób: Wcisnąć i przytrzymać przycisk przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie komunikat „MENU”, aby przejść do trybu ustawień.



Ponownie wcisnąć przycisk , aby przewijać poszczególne ustawienia. Włączyć lub wyłączyć poszczególne parametry za pomocą przycisków + i -. Patrz w poniższej tabeli:

	Lampka: W pozycji ON (WŁ.), lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Podgrzewanie wstępne: Pozycja ON - włączone. Pozycja OFF - nagrzewanie wstępne jest wyłączone.
	TRYB DEMO: Pozycja ON - tryb włączony. Pozycja OFF - normalny tryb działania piekarnika.

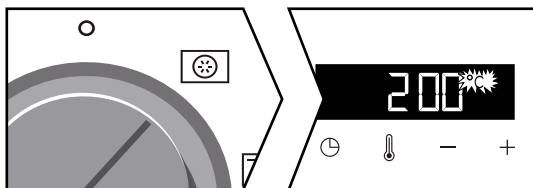
Aby wyjść z „MENU”, ponownie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

• 5 UŻYTKOWANIE

ROZPOCZĘCIE PROCESU GOTOWANIA

• PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

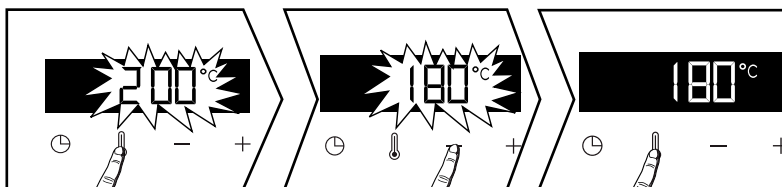
Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w żądane położenie.



Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

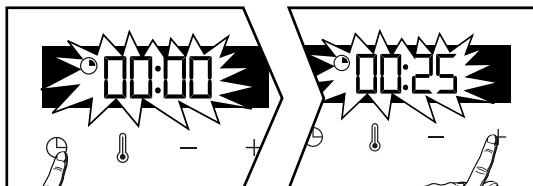
MODYFIKACJA TEMPERATURY

Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć . Ustawić temperaturę za pomocą przycisków + lub -. Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk .



PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk - czas pieczenia miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków + lub -. Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk .



• 5 UŻYTKOWANIE



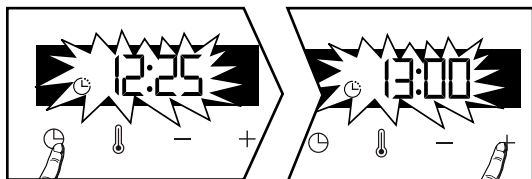
Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIĞENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy. Patrz w poniższej tabeli.

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

FUNKCJA PIECZENIA	ZALECANE USTAWIENIE CZASU
 CIEPŁO OBIEGOWE	30 min.
 CIEPŁO KOMBINOWANE	30 min.
 PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min.
ECO ECO	30 min.
 GRILL IMPULSOWY	15 min.
 GRILL ZMIENNY	7 min.
 PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	60 min.
 ROZMRAŻANIE	60 min.
 CHLEB	40 min.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk .



Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków + i -.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

• 5 UŻYTKOWANIE

TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu).

Pieczenie z użyciem funkcji „Niska temperatura” należy koniecznie rozpocząć przy zimnym piekarniku. Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze. Jakość wypieczenia jest optymalna



Porada

Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej jedną godzinę.

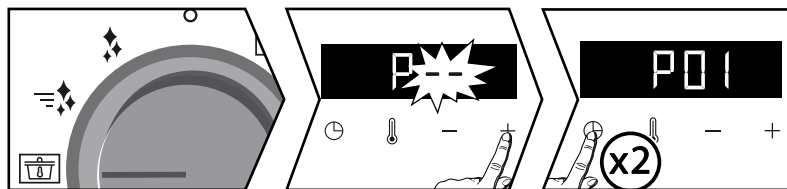
PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki.

Piekarnik proponuje wybór 10 programów (patrz w poniższej tabeli).


Przewijając programy za pomocą przycisków + i -.

Po wybraniu programu, na przykład: P01 (pieczeń cielęcą), umieścić mięso bezpośrednio na grillu na poziomie stopnia zalecanego w tabeli i ułożyć brytfannę na najniższym stopniu, aby zapewnić zbieranie ociekającego soku.



***UWAGA:** Nie należy używać grilla w przypadku programów P08-P09-P10. Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

Zatwierdzić, wciskając 2 razy przycisk  - rozpocznie się pieczenie.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy przez 2 minuty. Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe, należy nacisnąć .



Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.

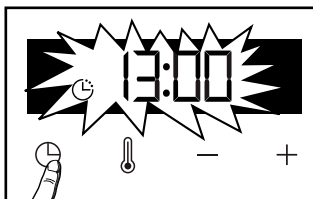
• 5 UŻYTKOWANIE

TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu).


PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków + i -.



Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

 Jeżeli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie niskiej temperatury, na ekranie wyświetlony zostanie symbol „Hot”. Należy poczekać na schłodzenie się piekarnika.

TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu).

	Produkty	Czas pieczenia	Poziom stopnia
P01	Pieczeń cielęca	4h	2
P02	Wołowina krwista	3h	2
P03	Wołowina dobrze wypieczona	4h	2
P04	Pieczeń wieprzowa	5h	2
P05	Jagnięcina wypieczona na różowo	3h	2
P06	Jagnięcina dobrze wypieczona	4h	2
P07	Kurczak	6h	2
P08	Małe ryby	1h20	3*
P09	Duże ryby	2h10	3*
P10	Jogurty	3h	1*

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ

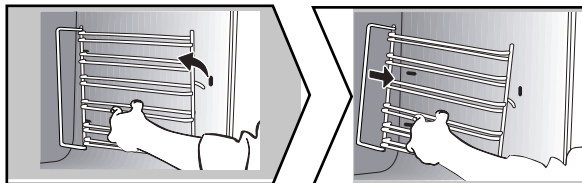
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nablyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ SZCZEBLI

Panele boczne ze szczablami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



CZYSZCZENIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ

Aby wyczyścić wewnętrzną szybę, należy wyjąć drzwi. Przedtem należy usunąć nadmiar tłuszczu za pomocą miękkiej szmatki i płynu do mycia naczyń..

Ostrzeżenie

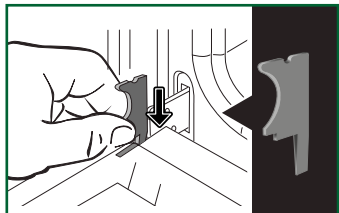
Do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika nie należy używać środków szorujących, gąbek ściernych ani metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

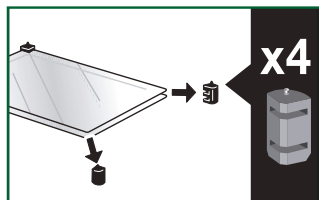
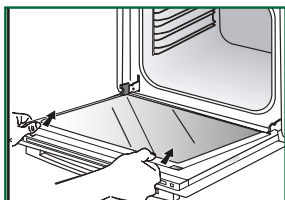
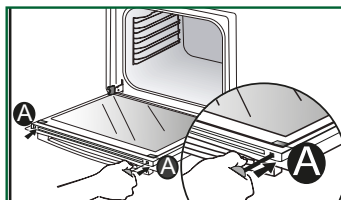


! Ważne jest, aby zwrócić uwagę na kierunek montażu tej pierwszej szyby (błyszcząca stroną do Ciebie) : Upewnij się, że zaznaczyłeś kierunek montażu tej pierwszej szyby (błyszcząca stroną do Ciebie)

Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

Przy pomocy drugiego klina (lub śrubokręta) wcisnąć szczeliny **A** aby odcepić szybę. Zdjąć panel szklany.

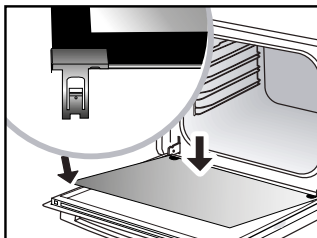
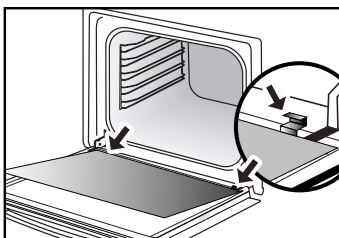
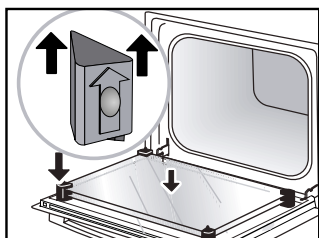
Drzwi składają się z dwóch dodatkowych szklanych paneli, z czarną gumową przekładką na każdym rogu. W razie potrzeby należy je wyjąć, aby je wyczyścić. Nienależy moczyć szklanych paneli w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha niestrzępiącą się ściereczką.



• Ponowny montaż szyby drzwi

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.


Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, błyszcząca strona do Ciebie. Zdjąć klin plastikowy. Urządzenie może być używane ponownie.



• 6 KONSERWACJA

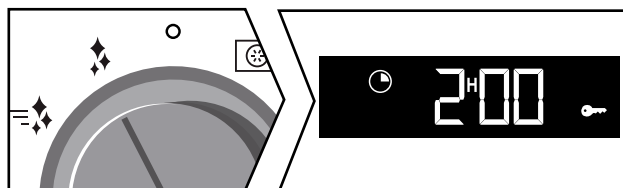
CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

 **Ostrzeżenie** Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą usunąć ewentualne duże rozlane płyny. Usunąć nadmiar tłuszczu na drzwiach za pomocą wilgotnej gąbki. Jako środek bezpieczeństwa, czyszczenie odbywa się dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi; odblokowanie drzwi jest niemożliwe.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego. Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast. Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol oznaczający, że drzwiczki są zablokowane. Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.



-  = Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut.

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny**.

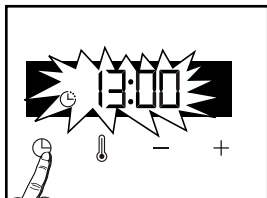
-  = Piroliza w czasie 2 godz

zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Wykonać czynności opisane w poprzednim paragrafie, a następnie ustawić godzinę zakończenia pirolizy wciskając przycisk ☹. Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia za pomocą przycisków + i -. Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji 0.



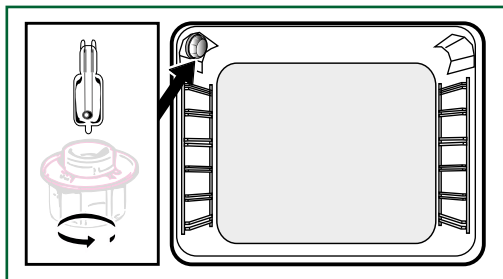
Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

WYMIANA LAMPKI



Ostrzeżenie

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Żarówkę można wymienić samodzielnie. Odkręć złącze podglądu i wyjmij żarówkę (użyj gumowej rękawiczki, która ułatwi jej wyjęcie). Włóż nową żarówkę i załóż złącze podglądu. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- **Piekarnik nie nagrzewa się.** Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- **Lampka piekarnika nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- **Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.** Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- **Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.** Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

- **Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.** Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

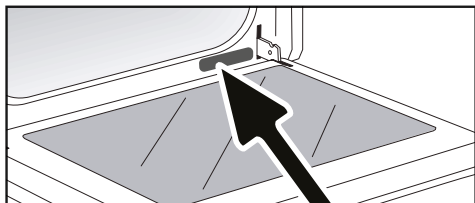
- Hałas wibracyjny.



Sprawdź, czy przewód zasilający nie dotyka tylnej ściany. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia, ale może powodować hałas wibracyjny podczas wentylacji. Odłączyć urządzenie i przełożyć przewód. Wymień swój piekarnik.

• 8 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



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

B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas wszelkich czynności serwisowych należy zwracać uwagę, aby stosowane były wyłącznie oryginalne, certyfikowane części zamienne.



DANIA														Czas pieczenia w minutach
		°C	poziom	°C	poziom	°C	poziom	°C	poziom	°C	poziom	°C	poziom	
MIEŚSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3					20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3									20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3					20-30
Żeberka baranie			210	3									20-30	
RYBY	Ryby pieczone			275	4									15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3									190	3	30-35
	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3									200	3	15-20
WARZYWA	Zapiełkanki (produkty zapiekane)			275	2									30
	Zapiełkanka „Gratins dauphinois”	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30
CIASTA	Biszkopty typu génoise									180	3	180	4	35
	Ciastka makaronowe	220	3							180	2	190	3	5-10
	Bulka	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Ciastka brownies	180	2									180	2	20-25
	Keks - babka	180	3							180	3	180	3	45-50
	Budyń	200	3									190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3									170	3	15-20
	Babka										180	2		40-45
	Ciastka bezowe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3									210	3	5-10
	Ciasta ptysiowe	200	3							180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3									200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1									200	1	30-40
Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25	
RÓŻNE	Paszty	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Płacek typu „quiche”	190	1			180	1					190	1	35-40
	Suflet									180	2			50
	Tarta	200	2									190	2	40-45
	Pieczyno	220	2									220	2	30-40
	Pieczyno tostowe			275	4-5									2-3

* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

⚠ Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY TEMPERATURA °C									
Cyfrы	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

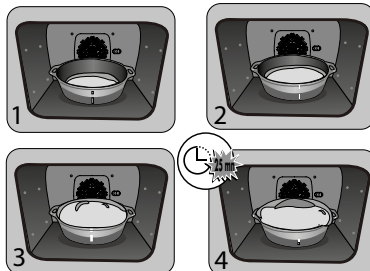
Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
- Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK


FORNO

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas.

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho. Agradecemos a sua confiança.

	<p>BVCert.6011825</p> <p>A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.</p>
--	---

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

c Instruções de segurança	4
1 / instalar o seu aparelho	7
Escolha de um local e instalação do aparelho	7
Ligação eléctrica	8
2 / Ambiente	8
Ambiente	8
Dicas de poupança de energia	8
3 / Descrição do seu aparelho	9
Vista geral do forno	9
Botões de visualização e controlo	9
Acessórios	10
Modos de cozedura	12
4 / DEFINIÇÕES	13
Hora do dia	13
Temporizador	13
Bloqueio dos controlos	14
5 / COOKING	15
Início de um processo de cozedura	15
Alteração da temperatura	15
Alteração da duração	15
Alteração do tempo final de cozedura	16
modo "TEMPERATURA BAIXA"	17
6 / Limpeza - Manutenção	19
Superfície exterior	19
Remoção das prateleiras	19
Limpeza do vidro da porta	19
Auto-limpeza por pirólise	21
Substituição da lâmpada	22
7 / Falhas e soluções	23
8 / Serviço pós-venda	24
Intervenções	24
9 / AUXILIARES DE COZINHA	25
Gráficos de cozedura	25
Receitas com levedura	26
Testes de funcionalidade	27

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o durante cerca de 15 minutos na regulação da temperatura mais alta com a porta fechada. A lâmina mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente emitir um odor particular devido à sua composição. Também se pode notar um desenvolvimento de fumo. Isto é normal.



Importante:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.



ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em

coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. C, D).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de \varnothing 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com

os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



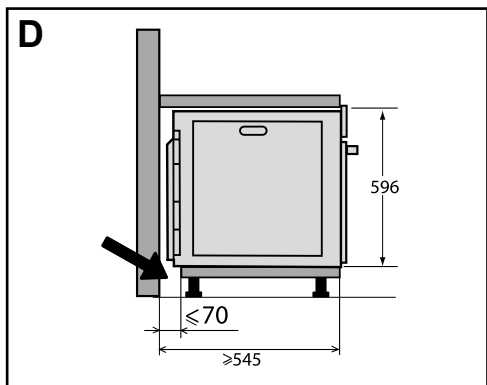
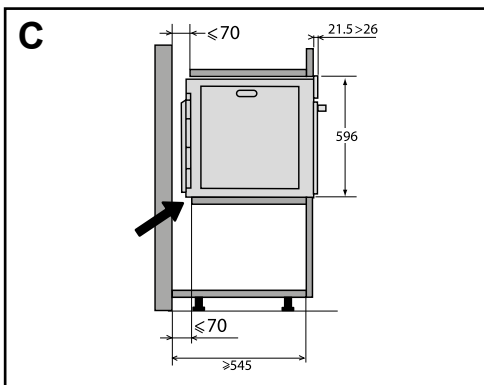
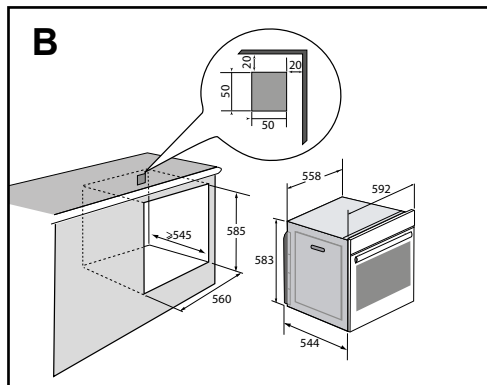
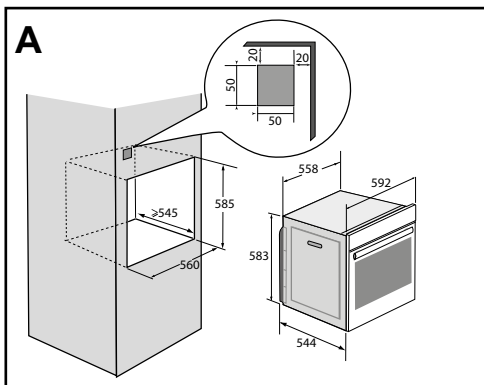
Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



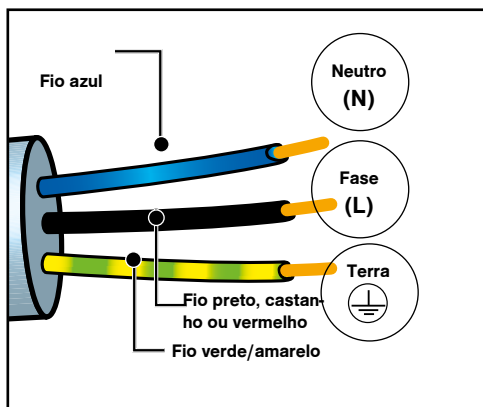
• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação. Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

⚠ Atenção:

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.



• 2 MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

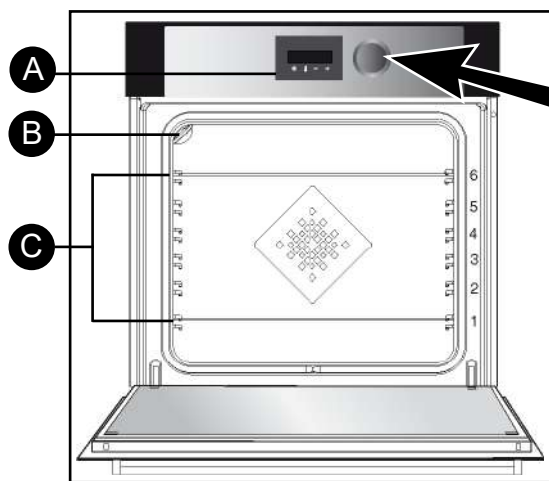
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

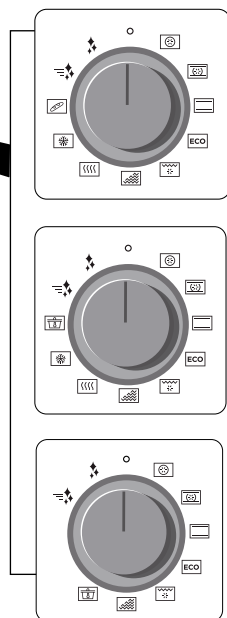
APRESENTAÇÃO DO FORNO



A Painel de comandos

B Lâmpada

C Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)



Este forno tem 6 corredeiras de prateleira para posicionar os acessórios (grelha, prato, etc.) a diferentes alturas, dependendo do modo de cozedura escolhido.

COMANDOS E VISOR

VISOR



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de preaquecimento
- Bloqueio da porta

BOTÕES



- 1** Ajuste da hora e da duração
- 2** Ajuste da temperatura
- 3** Diminuição dos valores
- 4** Aumento dos valores

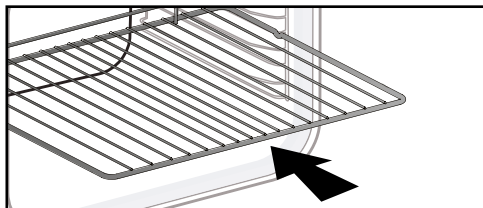
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

Grelha de segurança anti-balanço

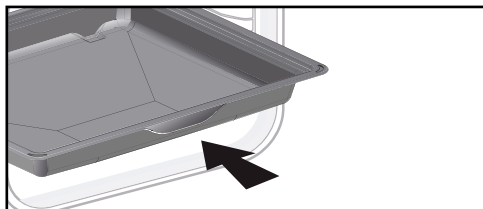
A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



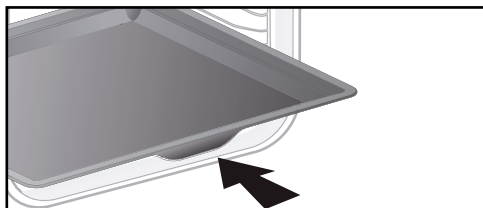
Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



Prato de pastelaria, 20 mm

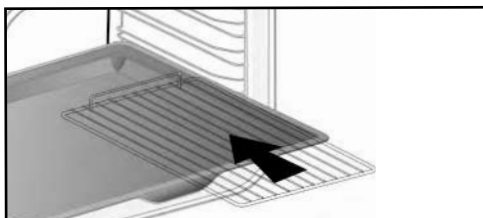
Inserir nos corredores das prateleiras com a pega em direção à porta do forno. Ideal para cozer biscoitos, pães curtos e bolos. A superfície inclinada facilita a colocação das suas preparações numa travessa. Também pode ser inserido nas corredeiras da prateleira por baixo da grelha para recolher sumo e gordura do grelhado.



Grelhas «sabor»

Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



Aconselhamento

Para evitar fumos ao cozinhar carnes gordas, recomendamos que se acrescente uma pequena quantidade de água ou óleo ao fundo da panela de gotejamento.



Os acessórios podem empenar com o efeito do calor, mas isto não alterará a sua função. Uma vez arrefecidos, voltarão à sua forma original.

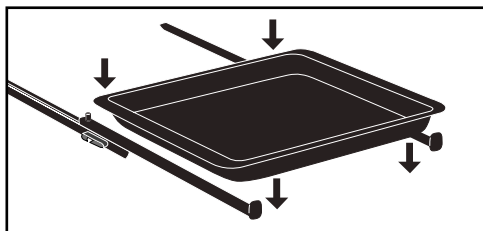
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

Sistema de guias deslizantes

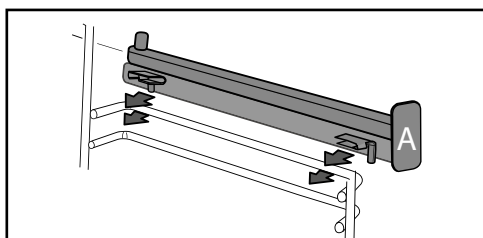
Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.



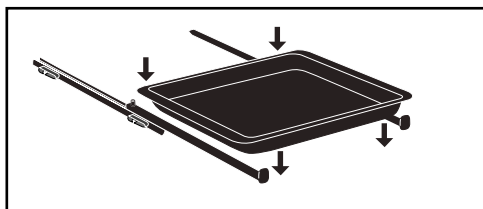
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.



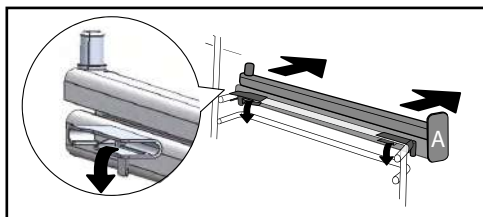
NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente **A** à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.













Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



 Retirar os acessórios e suportes do forno antes de iniciar a limpeza por pirólise.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor giratório*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carnes, peixes, legumes, colocados num prato de barro, de preferência.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carnes, peixes, legumes, colocados num prato de barro, de preferência.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha pulsada	200°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 VGrelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Temperatura baixa		Esta função é explicada no capítulo de «Cozedura». É recomendada para cozeduras lentas e funciona apenas quando o forno é iniciado a frio.

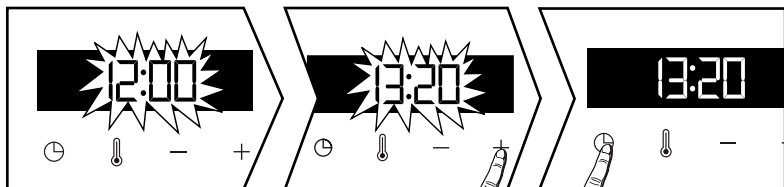
*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.

• 4 AJUSTES

AJUSTES

• ACERTO DA HORA

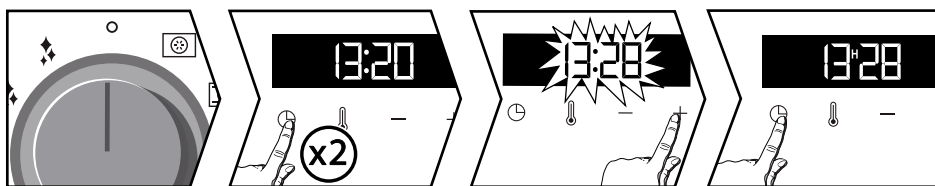
Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.



Ajuste a hora com os botões de + ou -. Valide com o botão ⏻. No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

• MODIFICAÇÃO DA HORA

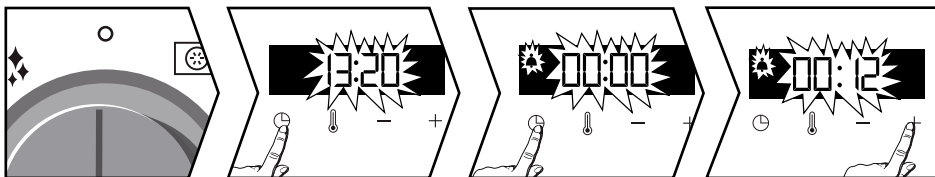
O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição zero.



Prima o botão ⏻ e aparece o símbolo do temporizador ⌚. Prima novamente o botão ⏻ e ajuste a configuração da hora com os botões + ou -. Valide com o botão ⏻.

TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.



Prima o botão ⏻. O temporizador pisca ⌚. Ajuste o temporizador com os botões + e -. Prima o botão ⏻ para validar, e é iniciada a contagem regressiva. Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão. A hora volta a aparecer no visor. To stop it, press any key.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura, premindo ⏻. Para cancelar, coloque em 00:00.

Sem validação, o registo é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

• 4 AJUSTES

AJUSTES

BLOQUEIO DOS COMANDOS (Segurança para crianças)

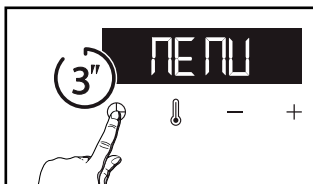


Prima simultaneamente os botões + e - até aparecer o símbolo no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente os botões + e - até que o símbolo desapareça do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal:

Prima o botão durante alguns segundos até aparecer «MENU» no visor, para aceder ao modo de configuração.



Prima novamente o botão para ver os diferentes ajustes.

Ative ou desative os diferentes parâmetros com os botões + ou -; consulte a tabela abaixo:

	Lâmpada: Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Preaquecimento: Posição ON, ativo. Posição OFF, sem preaquecimento.
	Modo DEMO: Posição ON, modo ativo. Posição OFF, modo normal do forno.

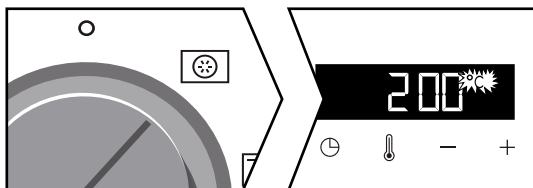
Para sair de «MENU», prima novamente durante alguns segundos.

• 5 COZEDURA

INICIAR UM PROCESSO DE COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

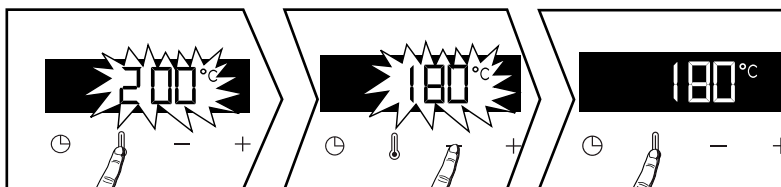
O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Gire o seletor de funções para a posição desejada.



A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada. O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.

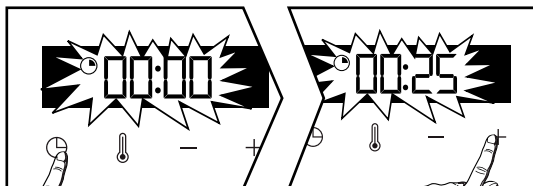
MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima 🌡️. Ajuste a temperatura com + ou -. Valide premindo ⏻.



PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima ⏻, para ver piscar a duração da cozedura ⌚, podendo assim realizar o ajuste. Prima + ou - para ajustar a duração da cozedura. Valide premindo ⏻.












• 5 COZEDURA




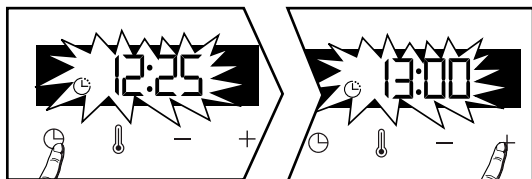
O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR GIRATÓRIO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 GRELHA VARIÁVEL	7 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão .



O número pisca e depois, basta ajustar a hora da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar

• 5 COZEDURA

MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo).

A cozedura «temperatura baixa» deve ser iniciada com o forno a frio.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas pouco elevadas. A qualidade de cozedura é ideal.



Conselho

Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

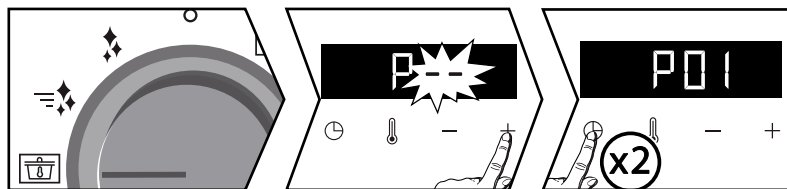
COZEDURA IMEDIATA

Selecione o modo de cozedura «temperatura baixa» com a manete.

O forno propõe uma seleção de 10 programas (ver a tabela abaixo).

Veja todos os programas com os botões + ou -.

Depois de selecionar o programa, por exemplo: P01 (vitela assada), coloque a carne diretamente sobre a grelha ao nível do encaixe aconselhado na tabela e coloque a pingadeira dentro do encaixe inferior para recuperar o sumo.



***NOTA:** Não utilizar a grelha a não ser para os programas P08-P09-P10. Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

Em seguida, valide premindo duas vezes o botão ⏸, e a cozedura inicia-se.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa durante 2 minutos. Prima ⏸ para parar os sinais sonoros.




Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

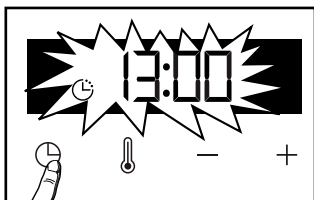
• 5 COZEDURA

MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo).

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de seleccionar o seu programa, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora da cozedura com + ou -.



A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



Se o forno estiver demasiado quente para usar uma cozedura com temperatura baixa, verá «Hot» a aparecer no ecrã. Agora, deve o forno arrefecer.

Lista de pratos de modo "TEMPERATURA BAIXA" (dependendo do modelo).

	Alimentos	Duração da cozedura	Nível de encaixe
P01	Vitela assada	4h	2
P02	Carne de vaca em sangue	3h	2
P03	Carne de vaca bem passada	4h	2
P04	Porco assado	5h	2
P05	Cordeiro rosado	3h	2
P06	Cordeiro bem passado	4h	2
P07	Frango	6h	2
P08	Peixes pequenos	1h20	3*
P09	Peixes grandes	2h10	3*
P10	logurte	3h	1*

• 6 MANUTENÇÃO

LIMPEZA INTERIOR E EXTERIOR

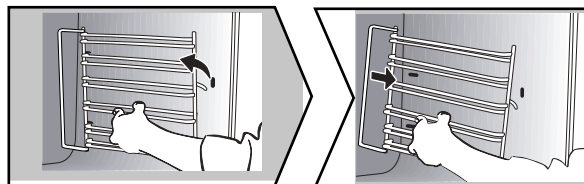
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



LIMPEZA DOS VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

Cuidado

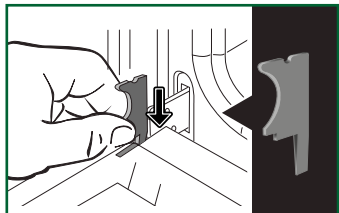
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

• 6 MANUTENÇÃO

LIMPEZA INTERIOR E EXTERIOR

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



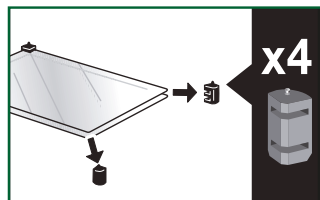
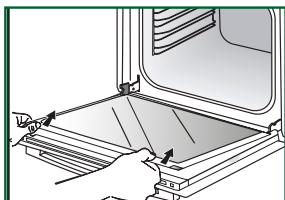
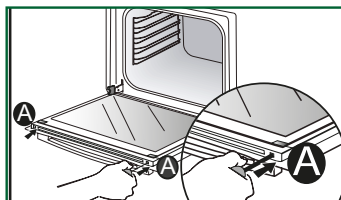
⚠ É importante notar a direcção em que este primeiro painel é montado (lado brilhante na sua direcção) : certifique-se de marcar a direcção de montagem deste primeiro painel (lado brilhante na sua direcção)

Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro. Retire o vidro.

A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar.

Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

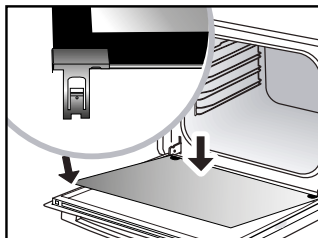
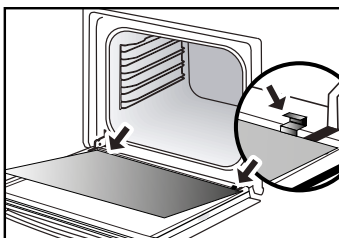
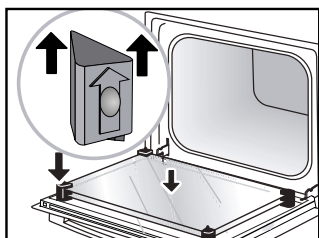


• Remontagem do vidro da porta

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

Coloque o último vidro nos batentes em metal, lado brilhante voltado para você. Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.



• 6 MANUTENÇÃO

LIMPEZA INTERIOR E EXTERIOR

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA



Advertência

Antes de iniciar a limpeza por pirólise, remover quaisquer grandes derrames excessivos, se os houver. Remover o excesso de gordura na porta usando uma esponja húmida. Como medida de segurança, a limpeza só ocorre após a porta trancar automaticamente; é impossível destrancar a porta.

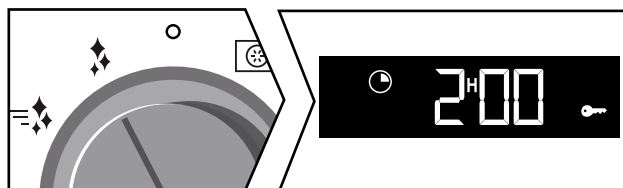
O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire o seletor de funções para uma das funções de autolimpeza.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente.

Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está trancada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.



-  = PyroExpress em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.


A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, será feita uma pirólise ECO de 1h30m, automaticamente.

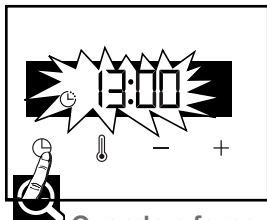
-  = Pirólise de 2h00

Para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

• 6 MANUTENÇÃO

• LIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajustar a hora de fim da pirólise desejada premindo o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim com + ou -. Após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada. Quando a pirólise tiver terminado, volte a colocar o seletor de funções no 0.



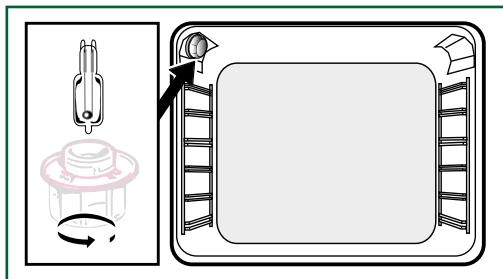
Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

• SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada por si próprio. Desparafusar a porta de visualização e remover a lâmpada (usar uma luva de borracha, o que facilitará a sua remoção). Insira a nova lâmpada e substitua a porta de visualização. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

• 7 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

- Código de avaria que começa por «F». O forno detetou uma perturbação.

Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto.

Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

- O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de configurações).

- A lâmpada do forno não funciona. Substitua a lâmpada ou o fusível.

Verifique se o forno está bem conectado.

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado. É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita. Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor. Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

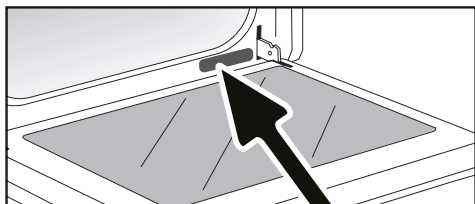
- Ruído vibratório.


Verificar se o cabo de alimentação não está a tocar na parede traseira. Isto não afecta o funcionamento do seu aparelho, mas pode causar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o seu aparelho e mova o cordão. Substitua o seu forno.

• 8 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho.



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

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.



PRATOS														Tempos de cozedura	
		°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL	°C	NIVEL		
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60	
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70	
	Assado de vaca	240	2											30-40	
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60	
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60	
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30	
	Costeletas de porco/vitela			210	3									20-30	
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30	
PEIXES	Costeletas de carneiro			210	3									20-30	
	Peixes grelhados			275	4									15-20	
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35	
LEGUMIES	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20	
	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30	
	Gratinados dauphinois	200	3											45	
	Lasanhas	200	3											45	
PASTELARIA	Tomates recheados	170	3											30	
	Biscoito de Saboia - Génoise							180	3					35	
	Biscoito enrolado	220	3					180	2					5-10	
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45	
	Brownies	180	2											20-25	
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3			45-50	
	Clafoutis	200	3											30-35	
	Cookies - Areias	175	3											15-20	
	Kugelhöpff									180	2				40-45
	Merengues	100	4							100	4				60-70
	Madalenas	220	3												5-10
	Massa para choux	200	3							180	3				30-40
	Petits fours folhados	220	3												5-10
	Savarin	180	3							175	3				30-35
	Tarte massa quebrada	200	1												30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1												20-25
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100	
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18	
	Quiches	190	1			180	1							35-40	
	Soufflé									180	2			50	
	Tortas	200	2											40-45	
	Pão	220	2											30-40	
Pão torrado			275	4-5										2-3	

* de acordo com o modelo

Antes de serem enfiadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

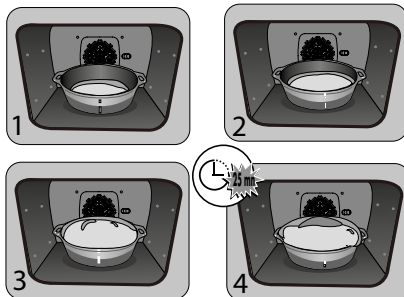
(de acordo com o modelo)

Ingredientes:

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado
MISTURE A MASSA TODA COM A BATÉDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

Procedimento: Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.



FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SK

ДУХОВОЙ ШКАФ

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый

предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.


К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции

De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит

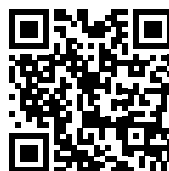
вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.

	<p>Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем, что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик, базирующихся в Орлеане и Вандоме.</p> <p>BCert.6011825</p>
--	--

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



Указания по технике безопасности	4
1 / установка вашего прибора	7
Выбор места и установка прибора	7
Электрическое соединение	8
2 / Окружающая среда	8
Окружающая среда	8
Советы по энергосбережению	8
3 / Описание вашего прибора	9
Обзор печи	9
Дисплей и кнопки управления	9
Аксессуары	10
Режимы приготовления	12
4 / НАСТРОЙКИ	13
Время суток	13
Таймер	13
Блокировка органов управления	14
5 / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	15
Запуск процесса приготовления	15
Изменение температуры	15
Изменение продолжительности	15
Изменение времени окончания приготовления	16
Режим "НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА"	17
6 / Очистка - обслуживание	19
Наружная поверхность	19
Снятие полок	19
Очистка стекла дверцы	19
Самоочистка путем пиролиза	21
Замена лампы	22
7 / Неисправности и решения	23
8 / Послепродажное обслуживание	24
Вмешательства	24
9 / ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	25
Схемы выпечки	25
Рецепты с дрожжами	26
Тесты функциональности	27

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Перед первым использованием
Перед первым использованием духовки разогрейте ее в течение 15 минут на самом высоком температурном режиме при закрытой дверце. Минеральная вата, окружающая полость печи, может изначально издавать специфический запах из-за своего состава. Вы также можете заметить появление дыма. Это нормально.



Внимание:

Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым

шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролитической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

стекло может потрескаться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается

духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (рис. С).

При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие \varnothing 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.



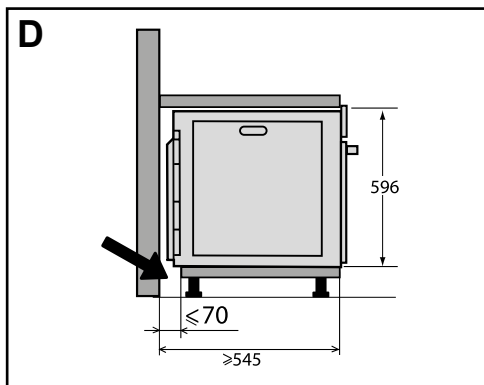
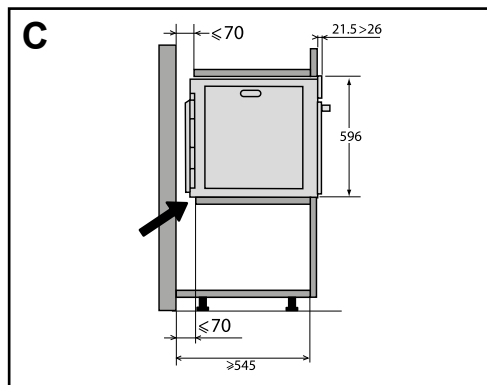
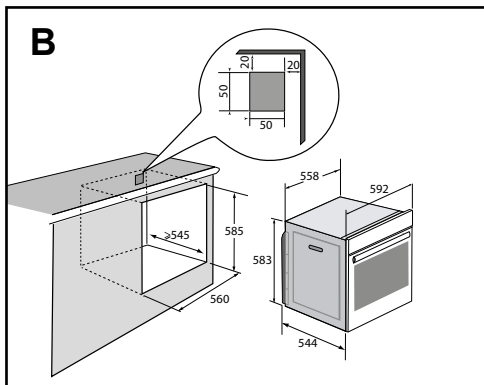
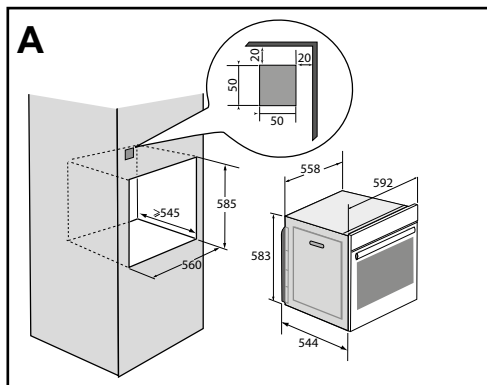
Совет

Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



Внимание

Если электропроводка в вашем доме требует каких-либо изменений для подключения вашего прибора, обратитесь к профессиональному электрику. Если печь каким-либо образом неисправна, отключите прибор от сети или выньте предохранитель, соответствующий сектору, в котором подключена печь.



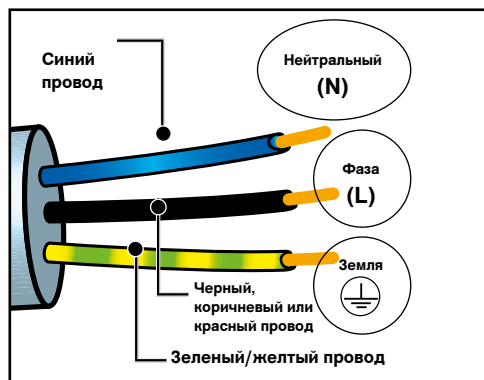
• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратиться к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.



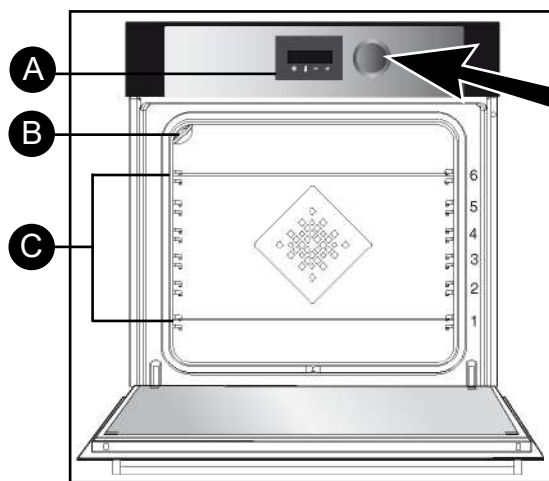
Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, возвращение в цикл вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

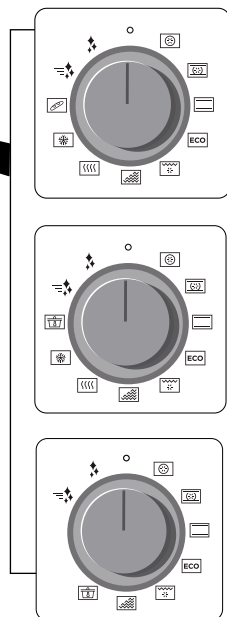
Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации. Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПЕЧИ



- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Направляющие (доступно 6 вариантов высоты)



Этот духовой шкаф имеет 6 полочек для размещения аксессуаров (гриль, блюдо и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ДИСПЛЕЙ



- Продолжительность приготовления
- Окончание приготовления
- Блокировка клавиатуры
- Таймер
- Индикатор температуры
- Индикатор предварительного разогрева
- Блокировка дверцы

КНОПКИ



- 1** Настройка времени и продолжительности
- 2** Настройка температуры
- 3** Уменьшение значений
- 4** Увеличение значений

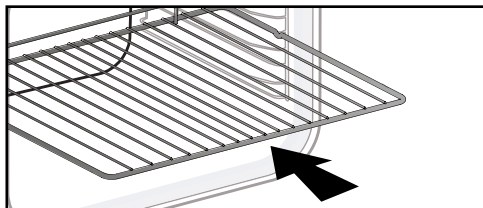
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели)

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

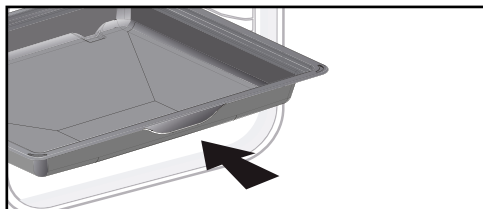
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



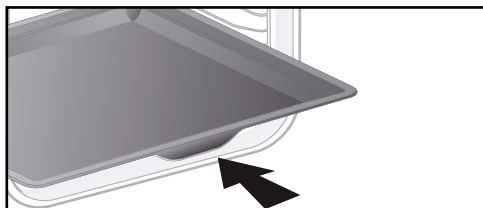
Многофункциональный противень, глубокий поддон 45 мм

Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



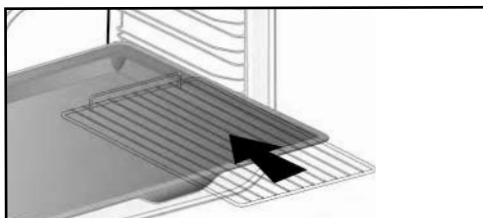
Противень для выпечки, 20 мм

Вставляется в направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на противень. Можно также вставлять в направляющие под решеткой для сбора сока и жира при жарке..



Решетки «вкусовые»

Эти «вкусовые» полу-решетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа. Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.



Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

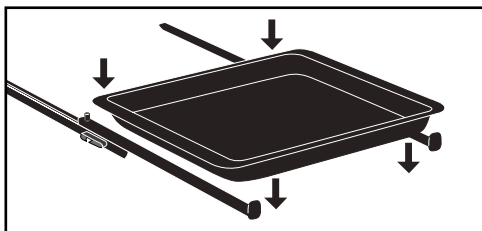
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели)

Система выдвижных направляющих

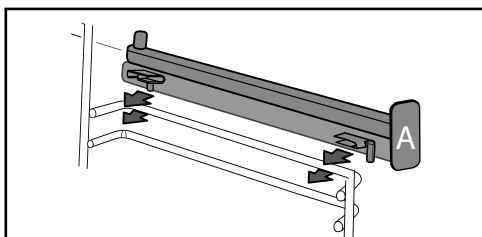
Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду.


Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что сокращает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

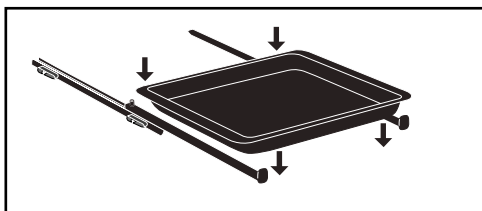


УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.



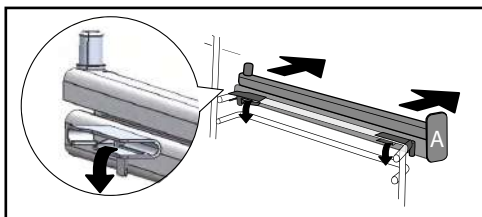
ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор  находится напротив вас.



Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.











Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



 Перед началом пиролизной очистки снимите принадлежности и опоры с печи.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - максн.	Применение
 Конвектор*	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo в керамической посуде.
 ECO ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Турбо гриль	200°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Изменяемый гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°С 30°С - 50°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т.д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Низкая температура		Данная функция объясняется в главе «Приготовление». Рекомендуется для медленного приготовления и работает только без предварительного разогрева духовки.

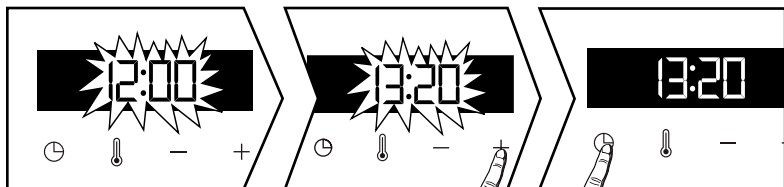
*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.

• 4 НАСТРОЙКА

НАСТРОЙКА

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

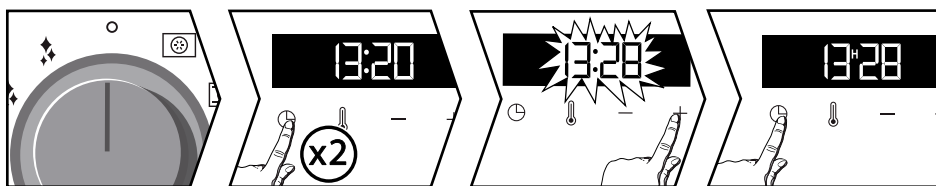
При включении на дисплее мигает 12:00.



Установите время при помощи кнопок + или -. Подтвердите свой выбор, нажав на кнопку . В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Переключатель функций должен обязательно находиться в положении 0.

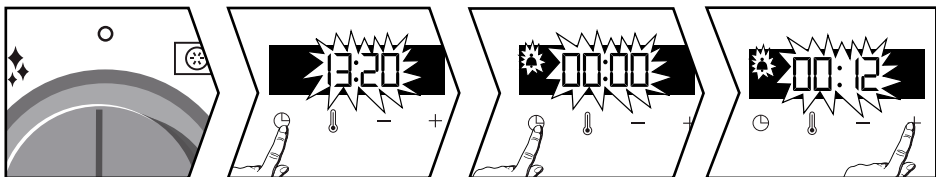


Нажмите на кнопку , появится символ таймера . Снова нажмите на и настройте время с помощью кнопок + или - .

Подтвердите свой выбор, нажав на кнопку .

ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при отключенной печи.



Индикация таймера мигает . Установите таймер при помощи кнопок + или -. Нажмите на кнопку для подтверждения, запустится обратный отсчет. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку. На индикаторе снова появятся показатели времени

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент, нажав на . Для отмены настройте 00:00.



В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

• 4 НАСТРОЙКА


НАСТРОЙКИ

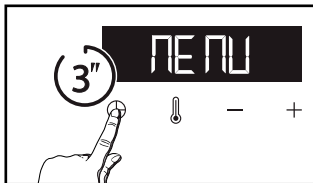
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ







Удерживайте одновременно кнопки + и - до отображения символа  на экране. Для разблокировки нажмите одновременно на кнопки + и -, пока символ  не исчезнет с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа, для этого: В течение нескольких секунд удерживайте кнопку , пока не появится «МЕНЮ» для доступа к режиму настроек.



Снова нажмите на кнопку  для перехода от одной настройки к другой. Включайте или выключайте при помощи кнопок + и - различные параметры, см. таблицу ниже:

	Лампочка: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	Предварительный разогрев: Положение ВКЛ., режим включен. Положение ОТКЛ., предварительный разогрев отсутствует.
	ДЕМО-режим: Положение ВКЛ., режим включен. Положение ОТКЛ., нормальный режим духовки.

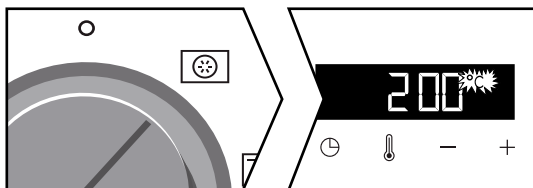
Для выхода из «МЕНЮ» снова удерживайте в течение нескольких секунд .

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать. Переведите переключатель функций в нужное положение.



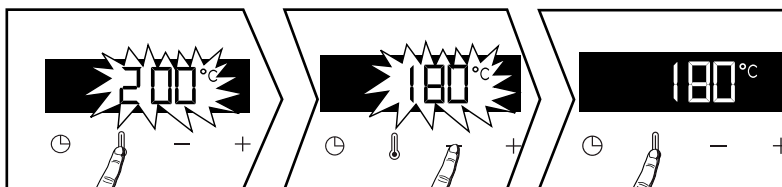
Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф рекомендуем вам изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздается

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

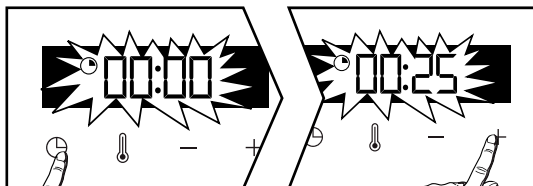
В функции приготовления по вашему выбору нажмите на ↓.

Настройте температуру с помощью + или -. Подтвердите свой выбор, нажав на ↓.



ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на ⌚, продолжительность приготовления ⌚ мигает, настройка возможна. Нажмите на + или - для настройки продолжительности приготовления. Подтвердите свой выбор, нажав на ⌚.



• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

См. таблицу.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

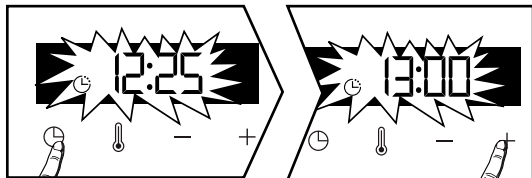
Время приготовления сохраняется автоматически через несколько секунд. Время начинает отсчитываться, как только будет достигнута температура приготовления.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
 КОНВЕКТОР	30 мин
 КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	30 мин
 КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
 ЭКО	30 мин
 ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
 ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 мин
 ПОДОГРЕВ	60 мин
 РАЗМОРОЗКА	60 мин
 ХЛЕБ	40 мин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления.

После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку .



Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «Низкая температура» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами.

Качество приготовления оптимальное.



Рекомендация

Перед помещением в духовку выдержать все виды мяса не менее 1 часа при комнатной температуре.

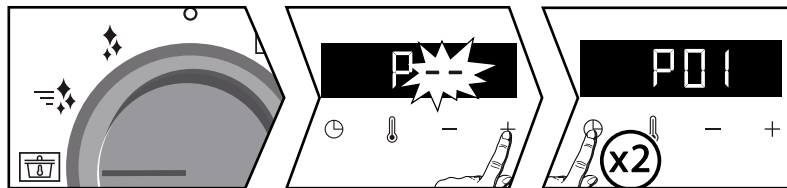
ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью ручки выберите режим приготовления «Низкая температура».


Духовой шкаф предлагает на выбор 10 программ (см. таблицу ниже).


Пересмотрите список программ с помощью кнопок + или -.

Как только программа выбрана, например P01 (жаркое телятина), положите мясо прямо на решетку на рекомендуемый в таблице уровень и поместите глубокий поддон на уровень ниже для сбора сока.



***ПРИМЕЧАНИЕ :** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный в таблице.

Затем подтвердите, нажав 2 раза на кнопку , приготовление начинается.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 2 минут. Нажмите на  для отключения звукового сигнала.



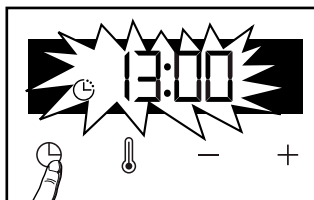
Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением необходимо обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем высушить промокательной бумагой.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ


РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом. После выбора вашей программы нажмите на кнопку ⏸. Индикация дисплея мигает, настройте время завершения приготовления кнопками + или -.



Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

 Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

Список блюд режима "НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА" (в зависимости от модели).

	Продукты	Продолжительность приготовления	Уровень
P01	Жаркое телятина	4h	2
P02	Говядина сырой прожарки	3h	2
P03	Говядина полной прожарки	4h	2
P04	Жаркое свинина	5h	2
P05	Баранина сырой прожарки	3h	2
P06	Баранина полной прожарки	4h	2
P07	Курица	6h	2
P08	Мелкая рыба	1h20	3*
P09	Крупная рыба	2h10	3*
P10	Йогурт	3h	1*

• 6 УХОД

УБОРКА ВНУТРИ И СНАРУЖИ

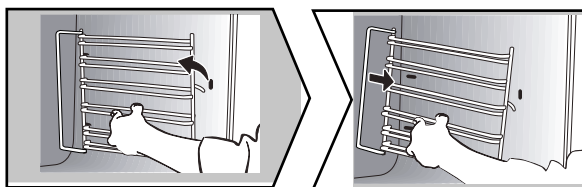
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочные решетки.



ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Чтобы очистить внутреннее стекло, снимите дверцу. Перед этим удалите излишки жира мягкой тканью с моющим средством.

Предупреждение

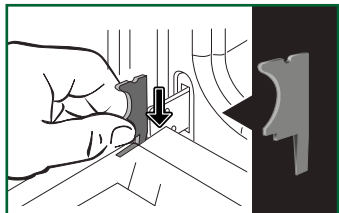
Не используйте чистящие средства, абразивные губки или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духовки, так как это может поцарапать поверхность и привести к разбиванию стекла.

• 6 УХОД

УБОРКА ВНУТРИ И СНАРУЖИ

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

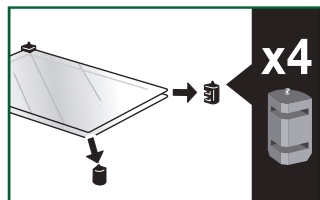
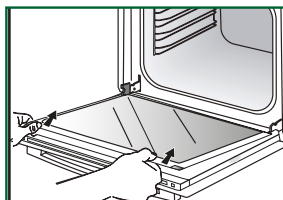
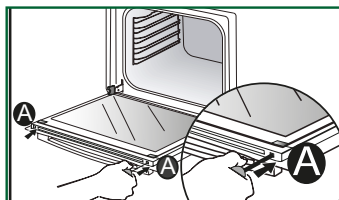


⚠ Важно отметить направление монтажа этой первой панели (блестящей стороной к вам) : Обязательно отметьте направление монтажа этой первой панели (блестящей стороной к вам).

Извлеките первое закрепленное стекло:

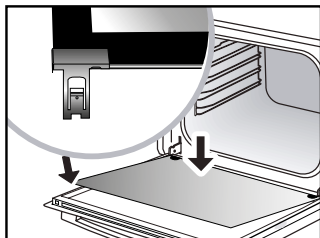
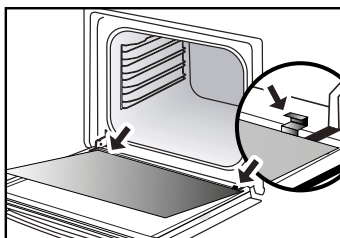
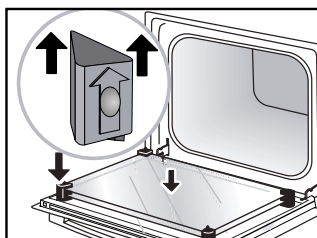
С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места крепления **A**, чтобы отщелкнуть стекло. Извлеките стекло.

Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке. При необходимости вытащите их для очистки. Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.



• Сборка стекла двери

После очистки установите четыре резиновых упора стрелкой вверх и переставьте все стеклянные панели. Вставьте последнюю стеклянную панель в металлические упоры, затем закрепите ее блестящей стороной к себе. Удалите пластиковый клин. Теперь ваш прибор снова готов к использованию.



• 6 УХОД

УБОРКА ВНУТРИ И СНАРУЖИ

• ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА



Внимание

Перед началом пиролизной очистки удалите все большие переливы, если таковые имеются. Удалите излишки жира на дверце с помощью влажной губки.

В качестве меры безопасности очистка производится только после автоматической блокировки дверцы; разблокировать дверцу невозможно.

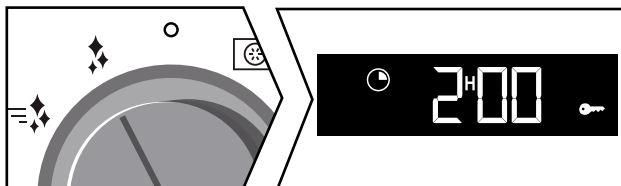
НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать. Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.

Начинается пиролиз. Сразу же начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ, указывающий, что дверца заблокирована.

По окончании пиролиза мигает индикатор 0:00.



• = PyroExpress на 59 минут

Данная специфическая функция использует аккумулированное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа.


Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, пиролиз ЭКО продолжительностью 1:30 будет задействован автоматически.

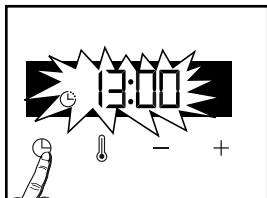
• = Пиролиз на 2 часа


для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

• 6 уход

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза, нажав на кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.



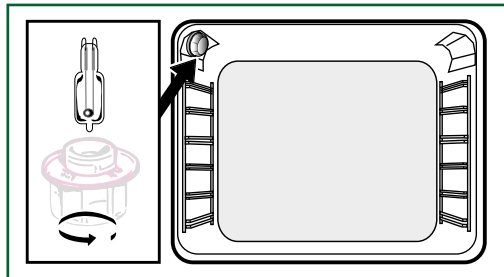
 После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ



Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.



Параметры лампочки:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

• 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- Код неисправности начинается с «F».

Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту.

Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Духовой шкаф не греет.** Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

- Лампочка духового шкафа не светится.

Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.

Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Не выполняется очистка пиролизом.

Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.

Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

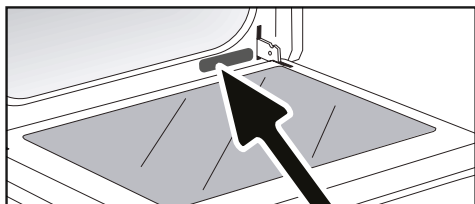
- Вибрационный шум.



Убедитесь, что шнур питания не касается задней стенки. Это не влияет на работу вашего прибора, но может вызвать вибрационный шум во время вентиляции. Снимите прибор и переместите шнур. Замените свою духовку.

• 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

В: Коммерческая справка

С: Сервисная справка

Н: Серийный номер

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При любом обслуживании просите, чтобы использовались только сертифицированные оригинальные запасные части.



ВТОРЫЕ БЛЮДА														Время готовки в минутах
		°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
	Свинные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
Бараньи ребрышки			210	3									20-30	
РЫБА	Рыба жареная			275	4									15-20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
	Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
ВЫПЕЧКА	Савойский бисквит - Желуаз									180	3	180	4	35
	Бисквитный рулет	220	3							180	2	190	3	5-10
	Сдобная булочка	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Брауни	180	2									180	2	20-25
	Кекс - Пирог	180	3							180	3	180	3	45-50
	Фруктовый пирог	200	3									190	3	30-35
	Сухое печенье - песочное печенье	175	3									170	3	15-20
	Кугельхопф									180	2			40-45
	Меренги	100	4							100	4	100	4	60-70
	Печенье мадлен	220	3									210	3	5-10
	Тесто для пирожного с кремом	200	3							180	3	200	3	30-40
	Слоеное печенье	220	3									200	3	5-10
	Саварен	180	3							175	3	180	3	30-35
	Песочный торт	200	1									200	1	30-40
	Торт из тонкого слоеного теста	215	1									200	1	20-25
РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2									190	2	80-100
	Пицца					240	1							15-18
	Запеканка	190	1			180	1					190	1	35-40
	Суфле									180	2			50
	Пирог	200	2									190	2	40-45
	Хлеб	220	2									220	2	30-40
Тосты			275	4-5									2-3	

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.

Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ TEMPERATURA °C									
Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ CEI 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ МИН.	ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

RÚRA


NÁVOD NA POUŽITIE

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili. Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.

	<p>BV Cert. 6011825</p> <p>Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasný a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.</p>
---	---

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

Bezpečnostné pokyny	4
1 / inštalácia spotrebiča	7
Výber miesta a inštalácia spotrebiča	7
Elektrické pripojenie	8
2 / Životné prostredie	8
Životné prostredie	8
Tipy na úsporu energie	8
3 / Popis vášho spotrebiča	9
Prehľad rúry	9
Displej a ovládacie tlačidlá	9
Príslušenstvo	10
Režimy varenia	12
4 / NASTAVENIA	13
Denný čas	13
Časovač	13
Blokovanie ovládacích prvkov	14
5 / VARENIE	15
Spustenie procesu varenia	15
Zmena teploty	15
Zmena trvania	15
Zmena času ukončenia varenia	16
Režim "NÍZKA TEPLOTA"	17
6 / Čistenie - údržba	19
Vonkajší povrch	19
Demontáž políc	19
Čistenie skla dverí	19
Samočistenie pyrolýzou	21
Výmena svietidla	22
7 / Poruchy a riešenia	23
8 / Popredajný servis	24
Intervencie	24
9 / POMÔCKY NA VARENIE	25
Tabuľky na pečenie	25
Recepty s droždím	26
Testy funkčnosti	27

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím rúry ju zahrievajte približne 15 minút na najvyššom stupni teploty so zatvorenými dvierkami. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu rúry, môže spočiatku vydávať špecifický zápach vzhľadom na svoje zloženie. Môžete si tiež všimnúť vývoj dymu. To je normálne.



Dôležité:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj

alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

UPOZORNENIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití. Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistite parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky,

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená

minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).

Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (**obr. C**).

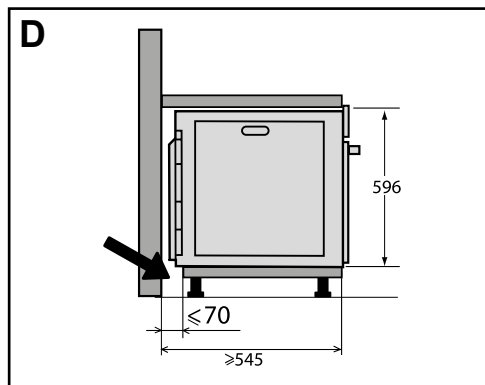
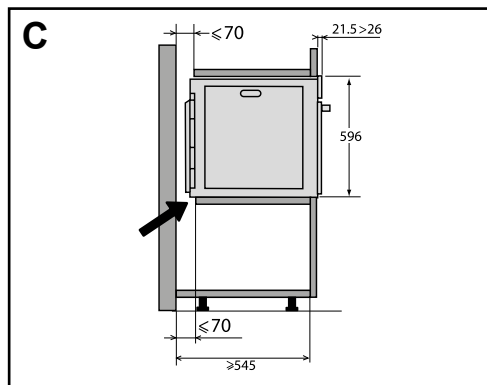
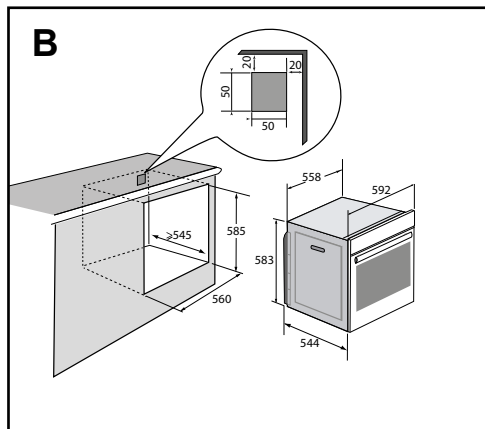
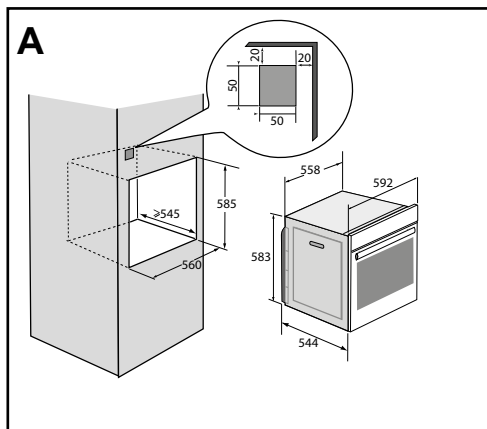
Keď je skrinka vzadu zatvorená, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadíte gumenú pätku.



Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



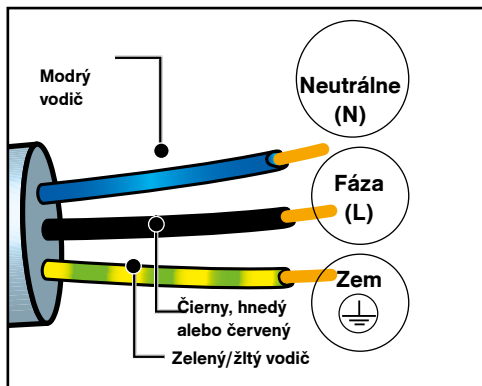
• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.



Upozornenie:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájacímu káblu rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade

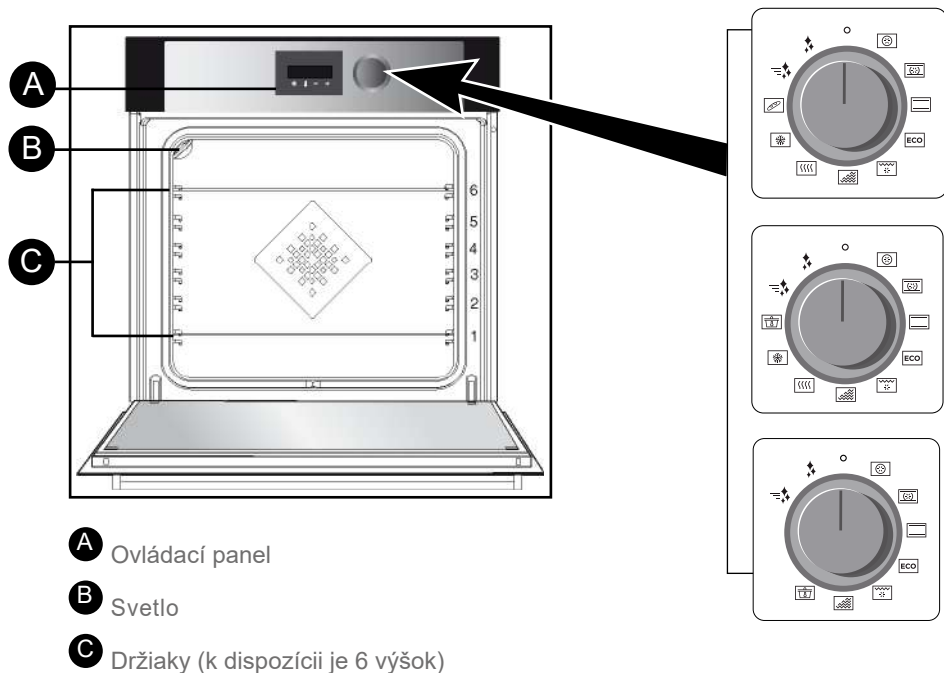
s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

PREZENTÁCIA PECE



Táto rúra má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od zvoleného režimu pečenia.

OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ



- Trvanie pečenia
- Koniec pečenia
- Zámok klávesnice
- Časovač
- Ukazovateľ teploty
- Ukazovateľ predhrievania
- Zamknutie dverí

TLAČIDLÁ



- 1** Nastavenie času a trvania
- 2** Nastavenie teploty
- 3** Zníženie hodnoty
- 4** Zvýšenie hodnôt

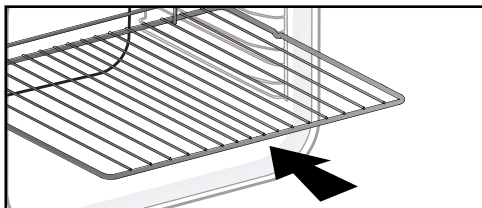
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

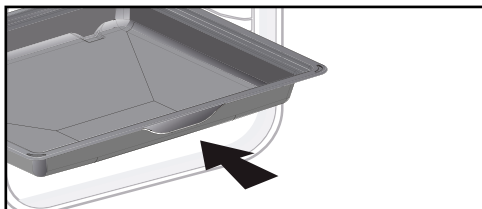
Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



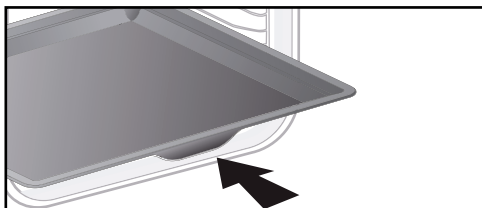
– Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



Miska na pečivo, 20 mm

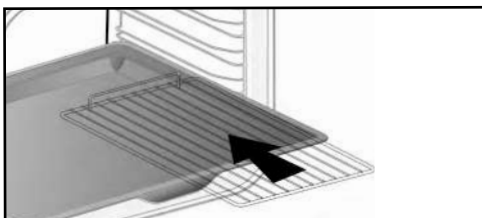
Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



– Mriežky pre „chut“

Tieto povlúčkové mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry.

Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytenou v miske..



Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy mastného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.



Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

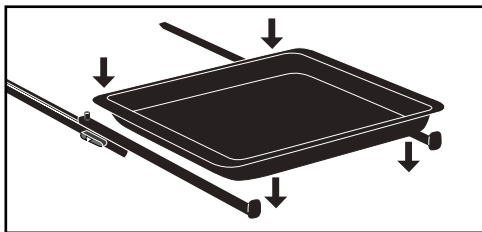
• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

–Systém vodiacich drážok

Vďaka systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.



INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

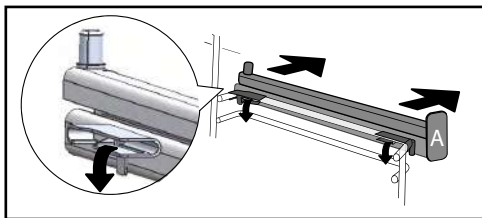
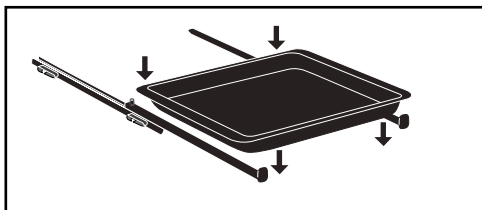
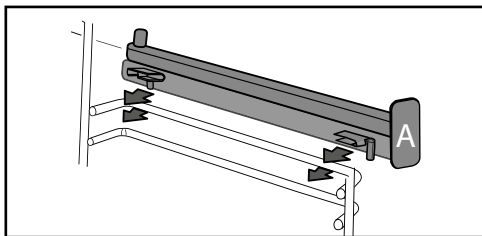
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne tlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, záležka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.











Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



! Pred začatím pyrolýzneho čistenia odstráňte príslušenstvo a podpery z pece.

• 3 POPIS RÚRY

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrievanie s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Ohrievanie kombinované	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Impulzový gril	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Nastaviteľný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, buchiet atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 Nízka teplota		Táto funkcia je vysvetlená v kapitole „Pečenie“. Odporúča sa pomalé pečenie a spustenie od studenej rúry.

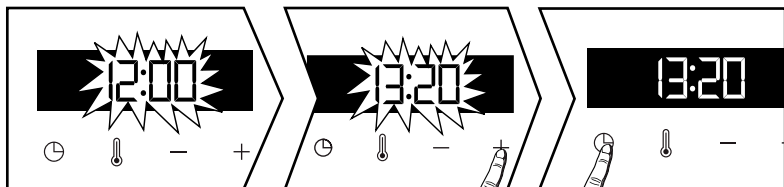
*Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

• 4 NASTAVENIA

NASTAVENIA

NASTAVENIE ČASU

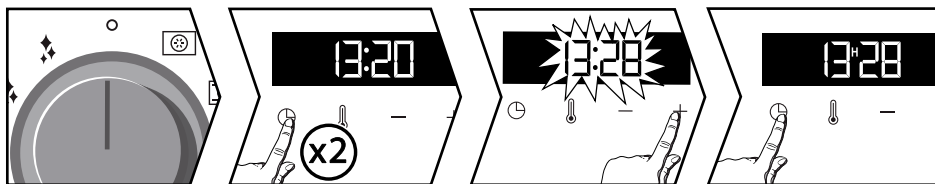
Pri zapnutí displeja bliká 12:00.



Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom ☹. V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

ZMENA ČASU

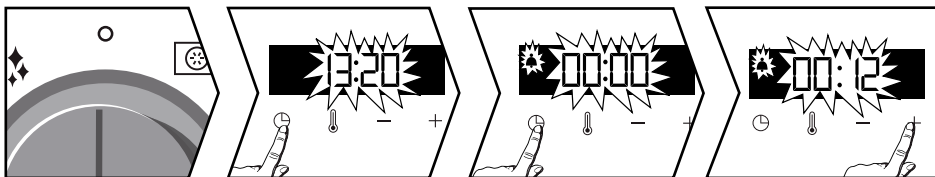
Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.



Stlačte tlačidlo ☹, na časovači sa zobrazí symbol ⚡. Znova stlačte tlačidlo ☹ a zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom ☹.

ČASOVAČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.



Stlačte tlačidlo ☹. Časovač zabliká ⚡. Nastavte časovač pomocou tlačidiel + alebo -. Stlačte tlačidlo ☹ na overenie, odpočítanie sa začalo. Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo. Na displeji sa zobrazí čas.

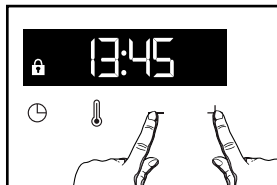
Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete zmeniť alebo vynulovať stlačením ☹. Ak ho chcete vynulovať, nastavte 0:00.

Bez overenia sa registrácia vykonáva automaticky po niekoľkých sekundách.

• 4 NASTAVENIA

NASTAVENIA

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV (detská poistka)

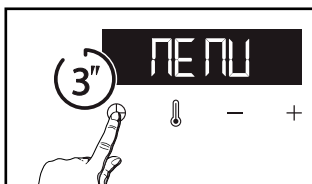


Súčasne stlačte tlačidlá + a –, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol . Ak chcete odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá + a –, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry. Postup:

Stlačte tlačidlo na niekoľko sekúnd, kým sa na obrazovke nezobrazí označenie „MENU“, ktoré umožňuje prístup k režimu nastavenia.



Znova stlačte tlačidlo na prechádzanie v rámci rôznych nastavení. Rôzne parametre aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel + a –. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

	Svetlo: Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky
	Predhrievanie: Poloha ON (ZAP.), aktívna Poloha OFF (VYP.), bez predhrievania.
	Režim DEMO: Poloha ON (ZAP.), aktívny režim Poloha OFF (VYP.), normálny režim rúry

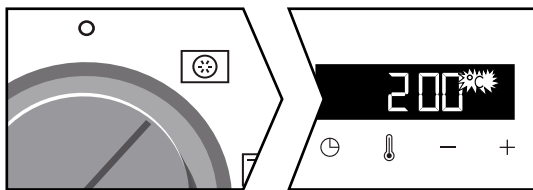
Režim „MENU“ ukončíte znova stlačením tlačidla na niekoľko sekúnd.

• 5 PEČENIE

SPUSTENIE PROCESU VARENIA



OKAMŽITÉ PEČENIE

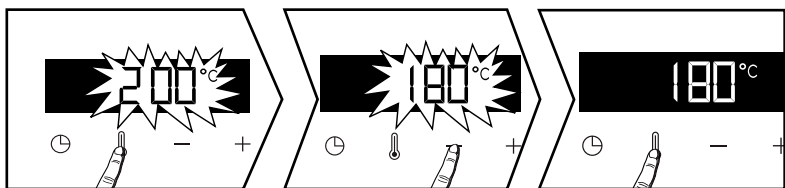
Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať. Otočte volič funkcií do polohy podľa vášho výberu.






Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

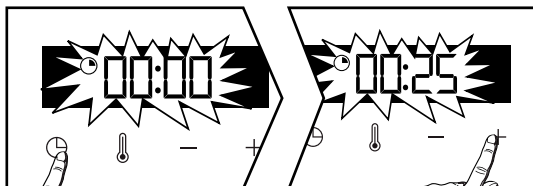
NASTAVENIE TEPLoty

Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo . Teplotu zmeňte pomocou tlačidiel + a -. Potvrďte ho stlačením tlačidla .



NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Vykonajte okamžité pečenie a potom stlačte  tlačidlo , trvanie pečenia zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia. Stlačte tlačidlo + alebo - a nastavte trvanie pečenia. Potvrďte ho stlačením tlačidla .



• 5 PEČENIE



Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia.

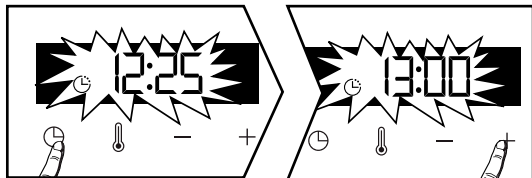
Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Čas pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. **Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.**

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
 OHRIEVANIE S VENTILÁTOROM	30 min.
 KOMBINOVANÉ OHRIEVANIE	30 min.
 TRADIČNÁ	30 min.
 ECO	30 min.
 IMPULZOVÝ GRIL	15 min.
 NASTAVITELNÝ GRIL	7 min.
 UDRŽIAVANIE TEPLoty	60 min.
 ROZMRAZOVANIE	60 min.
 CHLIEB	40 min.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Postupujte ako pri naprogramovanom trvaní. Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo ⊖. Obrazovka zabliká.



Nastavte koniec času pečenia pomocou tlačidiel + alebo –.

Koniec pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.

• 5 PEČENIE

Režim „NÍZKA TEPLOTA“ (v závislosti od modelu)

Pečenie v režime „NÍZKA TEPLOTA“ sa musí začať od úplne studenej rúry. Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka pomalému pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.



Odporúčanie

Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.

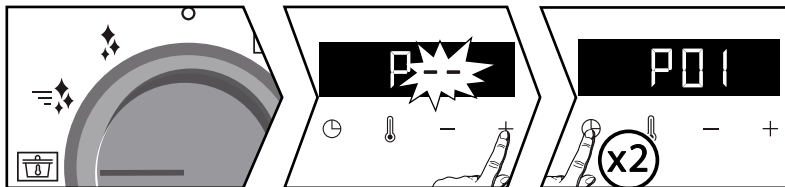
OKAMŽITÉ PEČENIE

Pomocou ovládača zvolíte režim pečenia „Nízka teplota“.

Rúra vám navrhne 10 možností programu (pozrite si nasledujúcu tabuľku).

Posúvanie programov pomocou tlačidiel + a –.

Po zvolení programu, napríklad: P01 (pečené teľacie), položte mäso priamo na mriežku na úrovni držiaka odporúčaného v tabuľke a šťavy vložte pod ňu.



***POZNÁMKA:** Mriežku nepoužívajte pre programy P08, P09 a P10. Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného v tabuľke.

Následne voľbu potvrdíte stlačením tlačidla ⊖ 2-krát. Spustí sa pečenie.

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál na 2 minúty. Stlačte tlačidlo ⊖ na vypnutie pípania.




Pečenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchlí zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.

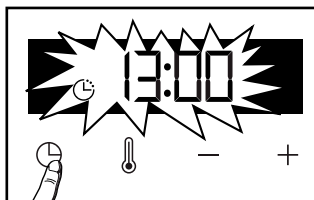
• 5 PEČENIE

Režim „NÍZKA TEPLOTA“ (v závislosti od modelu)

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvolit' oneskorený štart.

Po zvolení svojho programu stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia pomocou tlačidiel + alebo –.



Koniec pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.



Ak je rúra príliš horúca na spustenie pečenia pri nízkej teplote, na obrazovke sa rozsvieti upozorenie „Hot“. Rúru nechajte vychladnúť.

Zoznam riadu v režime "NÍZKA TEPLOTA" (v závislosti od modelu).

	Potraviny	Trvanie pečenia	Uroveň držiaka
P01	Pečené teľacie	4h	2
P02	Krvavé hovädzie	3h	2
P03	Dobre prepečené hovädzie	4h	2
P04	Pečené bravčové	5h	2
P05	Ružové jahňacie	3h	2
P06	Dobre prepečené jahňacie	4h	2
P07	Kuracie	6h	2
P08	Malá ryba	1h20	3*
P09	Veľké ryby	2h10	3*
P10	Jogurt	3h	1*

• 6 ÚDRŽBA

ČISTENIE INTERIÉRU A EXTERIÉRU

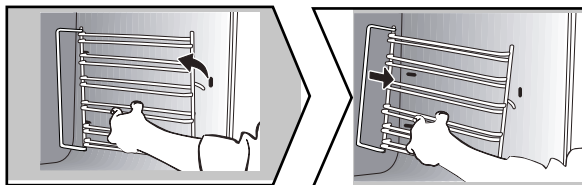
VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vyťahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



ČISTENIE VNÚTORNÉHO SKLA

Ak chcete vyčistiť vnútorné sklo, vyberte dverka. Predtým odstráňte prebytočnú masťnotu pomocou mäkkej handričky a umývacieho prostriedku.

Upozornenie

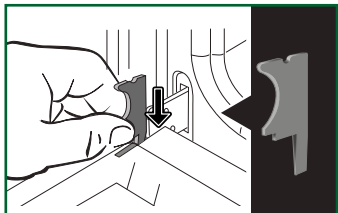
Na čistenie sklenených dverok rúry nepoužívajte čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.


• 6 ÚDRŽBA

ČISTENIE INTERIÉRU A EXTERIÉRU

ROZOBRTIE A OPĀTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.

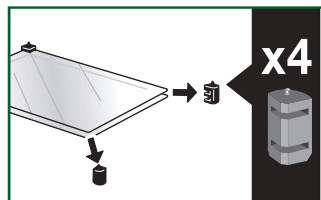
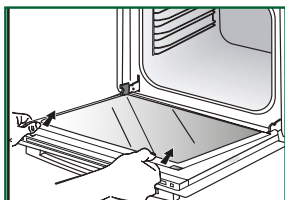
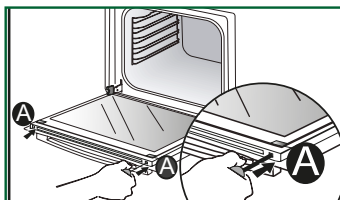


 It is important to note the direction in which this first pane is mounted (shiny side towards you) : Make sure you mark the direction of assembly of this first pane (shiny side towards you)

Odstráňte prvé upevnené sklo:

Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo. Odstráňte sklo.

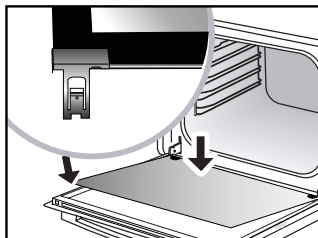
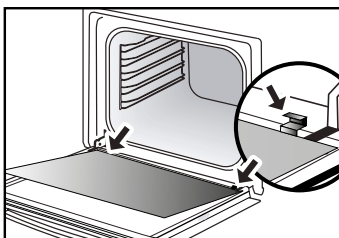
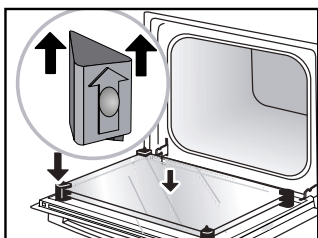
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby ich vyberte a očistite.



• Opätovná montáž skla dverí

Po vyčistení zložte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá. Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, tvár žiariaca proti vám. Odstráňte plastový klin.


Prístroj je znova pripravený na použitie.



• 6 ÚDRŽBA

ČISTENIE INTERIÉRU A EXTERIÉRU

• AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

 **Upozornenie** Pred začatím pyrolýzneho čistenia odstráňte všetky prípadné veľké prelivy. Prebytočnú masť na dverách odstráňte vlhkou špongiou. V rámci bezpečnostných opatrení sa čistenie uskutoční až po automatickom uzamknutí dvierok; odomknutie dvierok nie je možné.

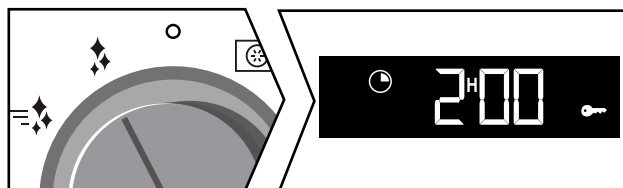
OKAMŽITÉ ČISTENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Prepnite volič funkcií na jednu z funkcií automatického čistenia.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol, ktorý vám indikuje, že dverka sú otvorené. Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.



-  = **PyroExpress za 59 minút**

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.


Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade sa automaticky spustí pyrolýza ECO trvajúca 1,5 hodiny.

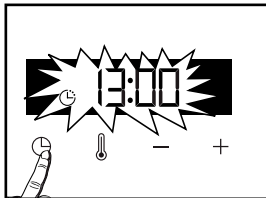
-  = **Pyrolýza trvajúca 2,0**

Pyrolýza trvajúca 2,0 hodiny na dôkladnejšie čistenie rúry.

• 6 ÚDRŽBA

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov opísaných v predchádzajúcom odseku a potom nastavte požadovaný čas konca pyrolýzy stlačením tlačidla . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pomocou tlačidiel + alebo -. Po týchto krokoch sa začiatok pyrolýzy odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase. Keď sa vaša pyrolýza skončí, vráťte volič do polohy 0.



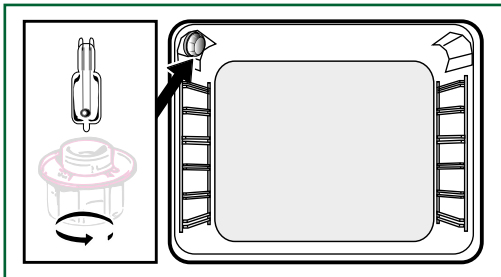
Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

VÝMENA SVETLA



Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnut



Charakteristika žiarovky :

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

• 7 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

– Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).

Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.

Rúra zistila poruchu. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– Osvetlenie rúry nefunguje.

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.

To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

– Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

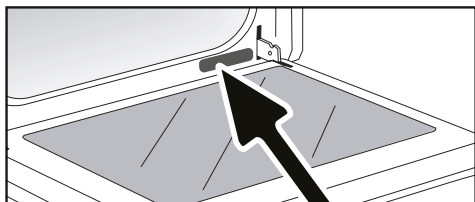
- Hluk spôsobený vibráciami.



Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Nemá to vplyv na prevádzku spotrebiča, ale môže to spôsobiť vibračný hluk počas vetrania. Odstráňte spotrebič a premiestnite kábel. Vymeňte rúru.

• 8 ODDELENIE SLUŽIEB ZÁKAZNÍKOM

ÚSPORNÝ REZIM

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



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

B: Obchodný odkaz

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.



JEDLÁ														Časy varenia v minútach
		°C	NEVOVEN	°C	NEVOVEN	°C	NEVOVEN	°C	NEVOVEN	°C	NEVOVEN	°C	NEVOVEN	
MÄSO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2									190	2	60 – 70
	Pečené hovädzie	240	2									200	2	30 – 40
	Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuracie stehná			220	3			210	3					20 – 30
	Bravčový/teľací bok			210	3									20 – 30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3					20 – 30
RYBY	Baraní bok			210	3									20 – 30
	Grilované ryby			275	4									15 – 20
ZELEENINA	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30 – 35
	Rybíe filé	220	3									200	3	15 – 20
	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30
	Gratinované delfíny	200	3									180	3	45
PEČIVO	Lazane	200	3									180	3	45
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30
	Savojské sušienky – piškótový koláč								180	3	180	4		35
	Okrúhle sušienky	220	3						180	2	190	3		5 – 10
	Brioška	180	3			200	3		180	3	180	3		35 – 45
	Brownies	180	2									180	2	20 – 25
	Torta – cupcakes	180	3						180	3	180	3		45 – 50
	Bublanina	200	3									190	3	30 – 35
	Sušienky – posypané	175	3									170	3	15 – 20
	Kugelhopf								180	2				40 – 45
	Pušinky	100	4						100	4	100	4		60 – 70
	Madlenky	220	3									210	3	5 – 10
	Cestoviny s kapustou	200	3						180	3	200	3		30 – 40
	Malé rúčky z listkového cesta	220	3									200	3	5 – 10
OSTATNÉ	Bábovka	180	3						175	3	180	3		30 – 35
	Krehké pečivo	200	1									200	1	30 – 40
	Koláč z listkového cesta	215	1									200	1	20 – 25
	Paštéta, terina	200	2									190	2	80 – 100
	Pizza					240	1							15 – 18
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35 – 40
	Nákyp								180	2				50
	Koláč so zapečeným mäsom	200	2									190	2	40 – 45
Chlieb	220	2									220	2	30 – 40	
Opekaný chlieb			275	4 – 5									2 – 3	

* V závislosti od modelu

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.



Všetky teploty a časy varenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: ČÍSLA TEPLOTA °C

Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	* REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	30 – 40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	25 – 45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	misa 45 mm	175	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	160	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90 – 120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3 – 6	áno

* V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na dvoch úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

- múka 2 kg • voda 1 240 ml • soľ 40 g • 4 balenia pekárskoho droždía dehydrovaného

Vymieste cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.

