

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

FOUR

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant

chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

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

En vous remerciant de votre confiance.



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

Retrouvez-nous sur [f](#) [i](#)
www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



TABLE DES MATIERES



FR

Sécurité et précautions importantes	4
1 / Installation.....	6
2 / Environnement	7
3 / Présentation du four	8
Les commandes et l'afficheur.....	9
Les accessoires.....	10
4 / Réglages.....	11
Mise à l'heure	11
Modification de l'heure.....	11
Minuterie.....	11
Verrouillage des commandes.....	11
Menu réglages.....	11
5 / Réaliser une cuisson.....	12
Mode «EXPERT»	12
- Cuisson immédiate	12
- Programmer la température, la durée	12
- Cuisson départ différé	13
- Mémoriser une cuisson	13
- Fonctions de cuisson en mode «Expert»	14
Mode «RECETTES»	16
6 / Entretien	18
Surface extérieure	18
Démontage des gradins	18
Nettoyage des vitres de la porte.....	18
Autonettoyage par pyrolyse.....	20
Remplacement de la lampe.....	21
7 / Anomalies et solutions	22
8 / Service Après-Vente.....	23
Relations consommateurs France.....	23
Interventions France.....	23
9 / Essais d'aptitude à la fonction	24

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



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

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

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



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

tallation.

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

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

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

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

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser

le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

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

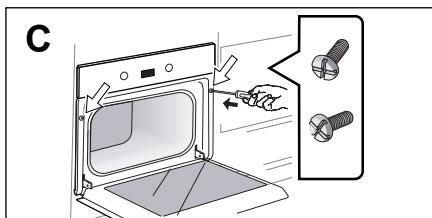
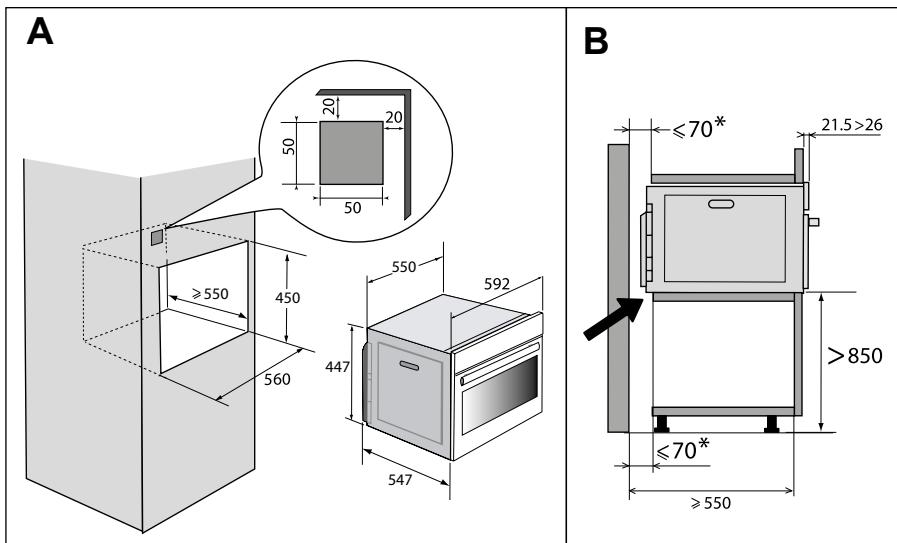
— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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

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

• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (**fig. A**).

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

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation

peut provoquer un dysfonctionnement. Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'enca斯特ment doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet (**fig. C**).

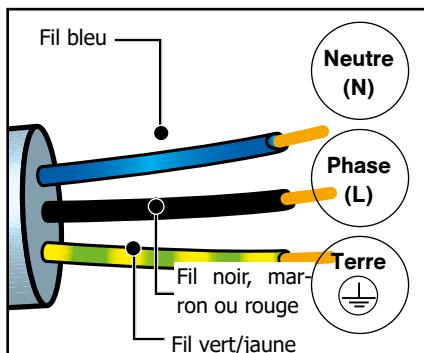
SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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 coupe omnipolaire conformément aux règles d'installation.

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

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



Attention :

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

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



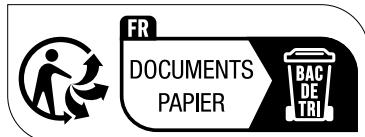
marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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

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

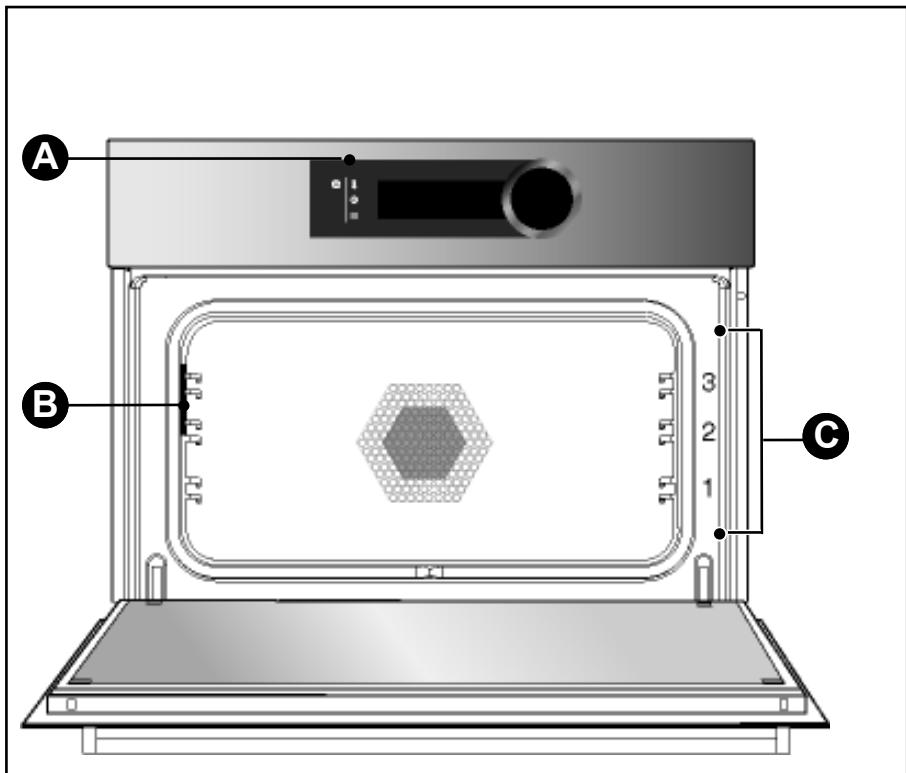
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

PRESENTATION DU FOUR

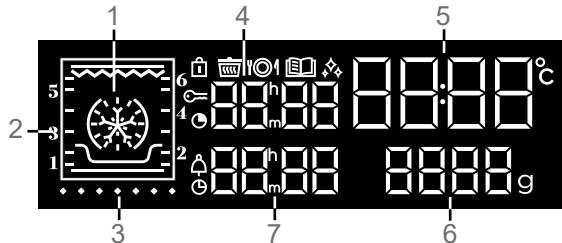


- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (3 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR

L'AFFICHEUR

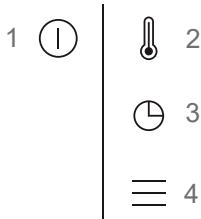


- 1 Affichage des modes de cuisson
- 2 Indicateur de gradins
- 3 Indicateur de montée en température
- 4 Affichage de la durée de cuisson
- 5 Affichage de l'horloge et de la température du four
- 6 Affichage du poids
- 7 Affichage minuterie et heure de fin de cuisson

- 🔒 Indicateur de verrouillage des commandes
- 🌡 Indicateur de fonction «Basse température»
- 📖 Indicateur de fonction «Recettes»
- 🔥 Indicateur d'autonettoyage (pyrolyse)
- 🔑 Indicateur de verrouillage porte
- 🕒 Indicateur de durée de cuisson
- 🕒 Indicateur de minuterie
- 🕒 Indicateur de fin de cuisson

Remarque :
Par défaut, après affichage de l'heure, l'afficheur s'éteint au bout de quelques minutes sans action de l'utilisateur. Cette fonction peut être modifiée avec "extinction afficheur" du menu réglage

LES touches



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

LA MANETTE DE COMMANDES

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

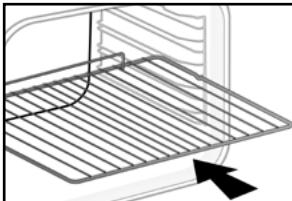
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES

- Grille sécurité anti basculement

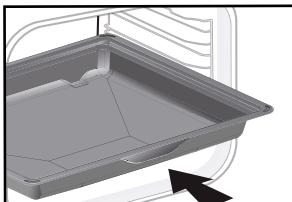
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

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



⚠ Attention

Retirez les accessoires avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

💡 Conseil

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

💡 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 lèchefrites.

• 4 REGLAGES

MISE A L'HEURE

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

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

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

MODIFICATION DE L'HEURE

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

MINUTERIE

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

Appuyez sur la touche .

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

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

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie. Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

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

VERROUILLAGE DES COMMANDES Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Le verrouillage des commandes est accessible en cours de cuisson ou à l'arrêt du four.

NOTA: seule la touche  reste active.

Pour déverrouiller les commandes, appuyez

simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que le symbole  disparaîsse de l'écran.

MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four:

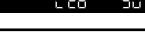
lampe, contraste, sons et mode démonstration.

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

Voir tableau ci-dessous:

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

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

Paramètres installés par défaut	Lampe: Position ON, la lampe reste allumée durant les cuissons (sauf en fonction ECO). Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.
 LAMP On	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
 Snd On	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
 LCD 50	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
 DEMO OFF	Mise en veille de l'afficheur: Position ON, extinction de l'afficheur après 90s. Position OFF, réduction de la luminosité après 90s.
 SLEEP OFF	

• 5 UTILISATION

REALISER UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 2 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson); sélectionnez le mode "EXPERT".
- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) ; sélectionnez le mode "RECETTES".

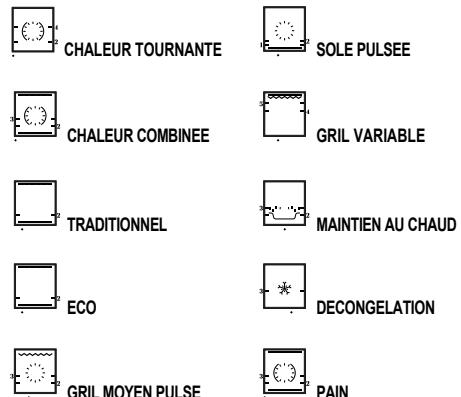
Q Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

MODE «EXPERT»

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

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

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



CUISSON IMMEDIATE

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

Tournez la manette jusqu'à obtenir la fonction de cuisson de votre choix puis validez.

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une (ou deux) hauteur(s) de gradin et une température modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température définie.

PROGRAMMER LA TEMPERATURE

Lorsque vous êtes sur la fonction de cuisson de votre choix, appuyez sur ④.

Ajustez la température en tournant la manette et appuyez pour valider.

PROGRAMMER LA DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur ⑤, la durée de cuisson ⑤ clignote, le réglage est alors possible.

Tournez la manette pour régler la durée de

• 5 UTILISATION

cuisson. Appuyez pour valider.

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

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

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
	30 min
	15 min
	30 min
	7-10 min
	60 min
	60 min
	40 min

CUISSON DEPART DIFFERE

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

Appuyez pour valider.

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

MEMORISER UNE CUISSON

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

- Programmer une mémoire :

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

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

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Sélectionner une des 3 mémoires déjà enregistrées :

Tournez la manette et allez sur MEMO puis validez. Faites défiler les mémoires avec la manette et validez celle de votre choix. La cuisson démarre, vous pouvez alors différer votre départ de cuisson. La cuisson démarre mais vous avez la possibilité d'effectuer un départ différé (2 appuis sur , réglage de l'heure de fin de cuisson et validation).

• 5 UTILISATION

FONCTIONS DE CUISSON EN MODE «EXPERT»

 Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	190°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Chaleur combinée	180°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*	190°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril pulsé	190°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole pulsée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

• 5 UTILISATION

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	200°C 30°C - 275°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

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

Conseil économie d'énergie.

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

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

• 5 UTILISATION

MODE “RECETTES”

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

CUISSON IMMEDIATE

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

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

15 selon le modèle de votre four sont préprogrammées. Consultez le tableau ci-contre.

Faites défiler les aliments en tournant la manette et appuyez pour valider votre choix. Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de votre aliment en tournant la manette puis validez.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

Aliments	15 Recettes
Magret de canard	P01*
Poulet rôti	P02
Epaule d'agneau	P03
Roti de Boeuf	P04
Côtes de veau	P05
Rôti de porc	P06
Darnes de Saumon	P07*
Truite	P08
Lasagnes	P09
Tomates farcies	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Cakes	P13
Gâteau au yaourt	P14
Baguettes précuites	P15

* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire. Enfournez votre plat uniquement à la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

• 5 UTILISATION

CONSEILS ET ASTUCES

• Boeuf, porc, agneau

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

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

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

- Ne cuisez pas non plus dans la lèchefrite émaillée.

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

• Poissons

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

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

• Tartes, quiches

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

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

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

• Pizza

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

• 6 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

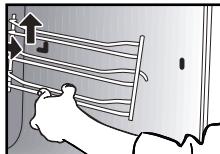
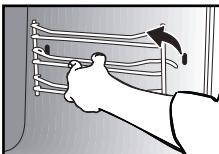
SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

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



LES VITRES INTERIEURES

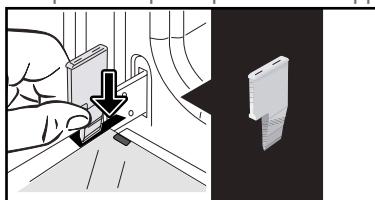
Pour nettoyer les vitres intérieures, démontez la porte. Avant le démontage des vitres enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

⚠ Mise en garde

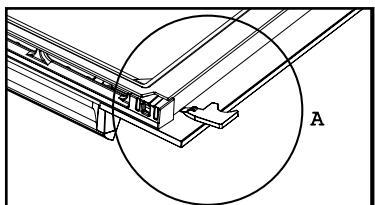
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

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



Afin de retirer l'ensemble cadre plus vitre, procédez de la manière suivante:
Insérez les deux autres butées dans les emplacements **A** prévus à cet effet.



Faites levier sur l'ensemble afin de déclipper le cadre et sa vitre.



• 6 ENTRETIEN

Retirez le cadre et sa vitre.

Retirez l'ensemble des vitres intérieures de la porte en les faisant pivoter.



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

Nettoyez votre vitre à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

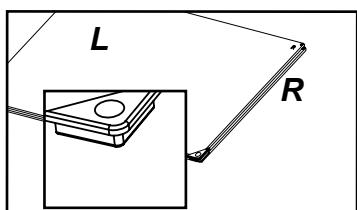
Ne pas immerger la vitre dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponge abrasive. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux. Après nettoyage, replacez la 1ère vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 butées noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2ème vitre en prenant soin que sur la glace soit indiqué:

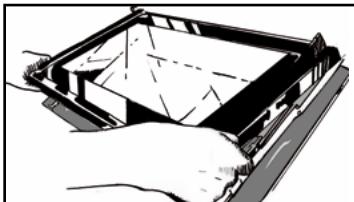
En haut à gauche : **L**

En haut à droite : **R**

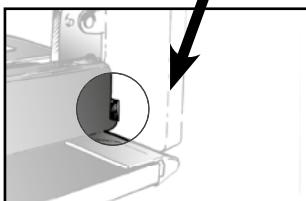
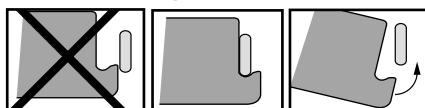


Replacez ensuite dans la porte cette 2ème vitre en la positionnant sur la première.

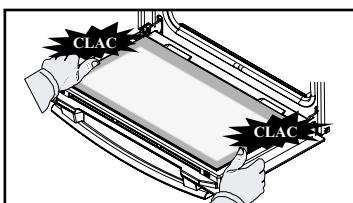
Replacez votre ensemble cadre de vitres extérieures dans la porte.



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



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



Votre appareil est de nouveau opérationnel.

• 6 ENTRETIEN

AUTO-NETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

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

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

EFFECTUER UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Cycles de pyrolyse proposés:



Pyro ECO de 1h30



Pyrolyse de 2h00

NETTOYAGE IMMEDIAT

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

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

La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après la validation (appui sur la manette).

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

En fin de pyrolyse, une phase de refroidissement a lieu, votre four reste indisponible pendant ce temps.

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

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

• 6 ENTRETIEN

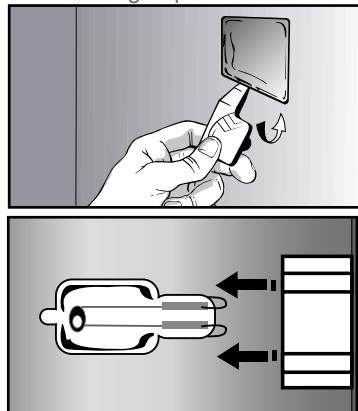
REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

⚠ Mise en garde

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

Caractéristiques de l'ampoule:

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



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

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

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

Rebranchez votre four.

• 7 ANOMALIES ET SOLUTIONS

- 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» (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, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.

- Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après-Vente.

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

• 8 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :
www.dietrich-electromenager.com

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

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

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

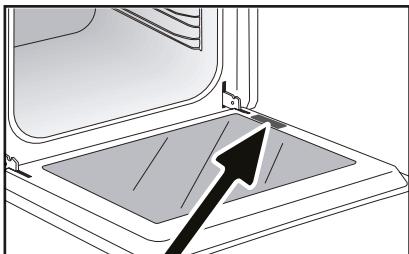
Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

NOTA:

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34 ► Service gratuit
+ prix appel

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

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

NÁVOD PRO UŽIVATELE

TROUBA

De Dietrich 



CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle. Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež 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 

Bezpečnost a důležitá opatření	4
1 / Instalace	6
2 / Životní prostředí	8
3 / Popis trouby.....	9
Ovládací tlačítka a displej	10
Příslušenství	11
4 / Nastavení.....	12
5 / Režimy pečení.....	13
Režim „Expert“.....	14
Režim „Parní expert“	14
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti).....	15
◦ Funkce pečení.....	17
6 / Údržba – Čištění	19
Vnější povrch.....	19
Demontáž vodicích lišt.....	19
Čištění vnitřních ploch skel.....	19
Demontáž a opětovná montáž dvířek.....	19
Výměna žárovky	20
Funkce čištění	20
◦ Pyrolyza	22
7 / Řešení případných problémů	23
8 / Poprodejný servis	23
Test funkční způsobilosti	24

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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 uvedte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.



Tento přístroj musí být instalován ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

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

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



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.

— Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná.

— Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních

důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— 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.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



UPOZORNĚNÍ:

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

— 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.

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

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

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



UPOZORNĚNÍ :

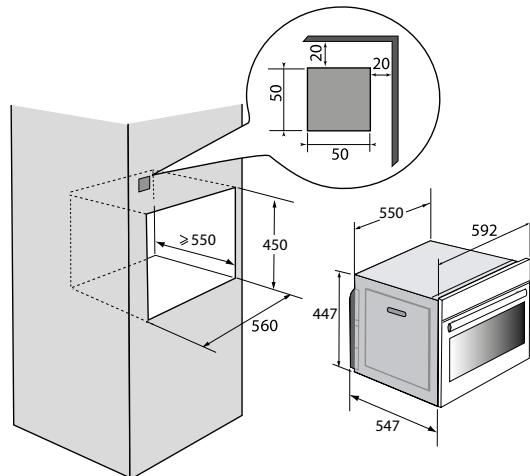
Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveděte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování.

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

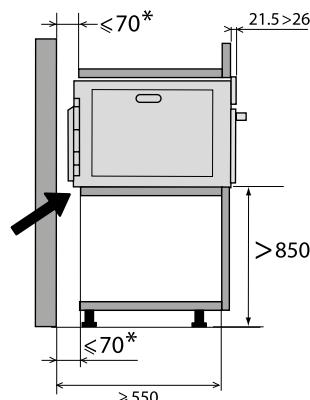
• 1 INSTALACE

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

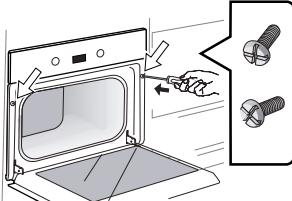
A



B



C



Toto zařízení musí být instalováno ve výšce větší než 850 mm nad podlahou. Tento přístroj lze nainstalovat do výšky podle údajů v instalačním plánu. (**obr. A**).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu, mezi stěnou a deskou, na které trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 mm* (**obr. B**).

Zařízení nepoužívejte bezprostředně po přepravě ze studeného do teplého prostředí (vyčkejte 1 až 2 hodiny), neboť kondenzace může způsobit závadu.

Troubu umístěte do středu nábytku tak,

aby se zajistila minimální vzdálenost 10 mm od sousední skříně. Materiál vestavné skříně musí být odolný vůči teplu (nebo mít příslušnou povrchovou úpravu).

Připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku.

Pro větší stabilitu upevněte troubu do nábytku 2 šrouby, které zasunete do příslušných připravených otvorů (**obr. C**).

• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

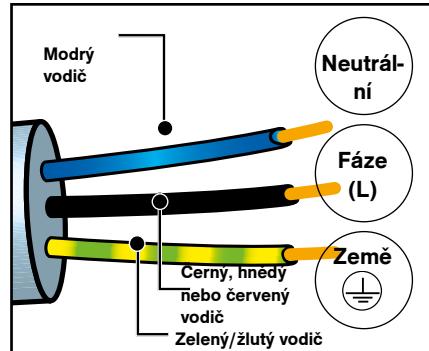


Upozornění:

Instalaci smí provádět výhradně elektroinstalatér nebo kvalifikovaný technik.

Bezpečnost elektroinstalace musí být zaručena správným zabudováním. Připojení k elektrické síti je nutno provést před umístěním spotřebiče na místo.

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo přes vícepólový vypínač v souladu s pravidly instalace.



Zkontrolujte, zda:

- je výkon instalace dostatečný (220–240 voltů~ 16 ampérů).

Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení zařízení, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.

Během údržby musí být přístroj odpojen od elektrické sítě, pojistky musejí být odpojené nebo vyjmuté.



Upozornění:

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je propojen se svorkou zařízení a musí být připojen k uzemnění instalace.

Pokud trouba vykazuje nějakou poruchu, odpojte zařízení nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.



Upozornění:

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené chybějícím, vadným nebo nesprávným uzemněním.

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

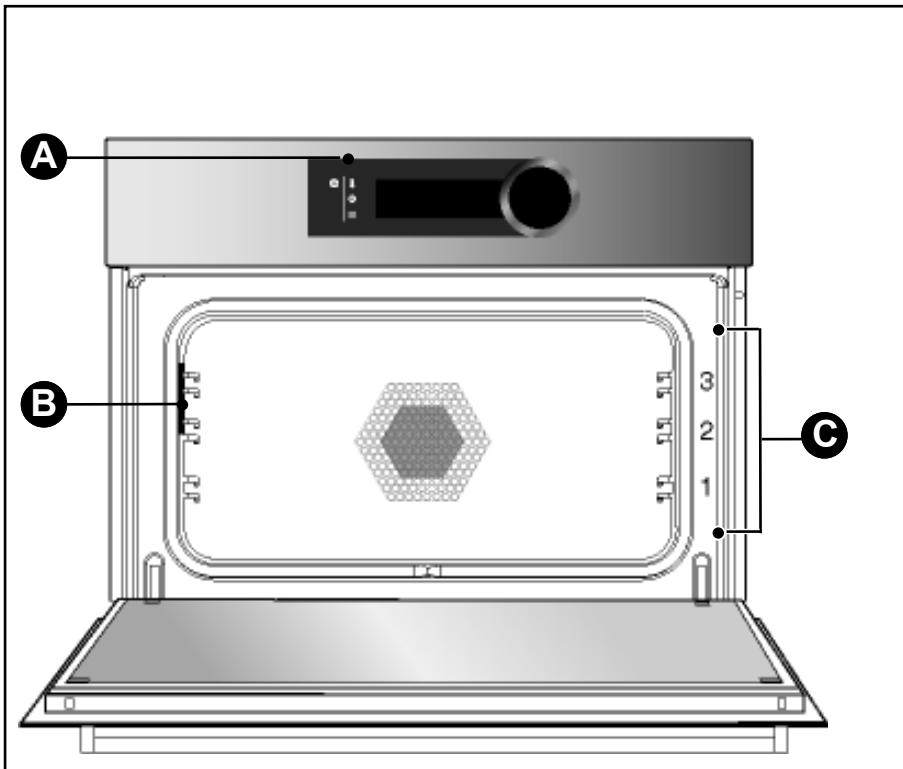
Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce, kde zjistíte umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejblíže vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



• 3 POPIS TROUBY

POPIS TROUBY



A Ovládací panel

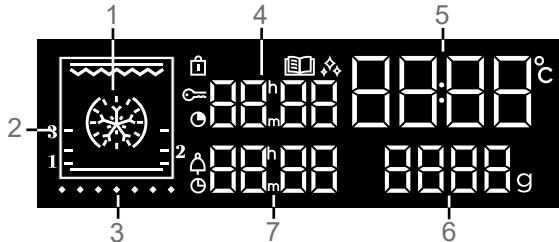
B Světlo

C Vodicí lišty (k dispozici 3 úrovně)

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ

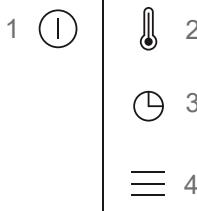


- 1 Zobrazení režimů pečení
- 2 Ukazatel úrovně lišty
- 3 Ukazatel zvyšování teploty
- 4 Zobrazení doby pečení
- 5 Zobrazení hodin a teploty trouby
- 6 Zobrazení hmotnosti
- 7 Zobrazení minutky a času konce pečení

- 8 Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek
- 9 Ukazatel funkce „Recepty“
- 10 Ukazatel samočištění (pyrolýza)
- 11 Ukazatel uzamčení dvířek
- 12 Ukazatel doby pečení
- 13 Ukazatel minutky
- 14 Ukazatel konce pečení

Poznámka:
Ve výchozím nastavení se displej po zobrazení času do několika minut bez zásahu uživatele vypne. Tuto funkci lze změnit pomocí funkce „zobrazení času“ v menu nastavení.

TLAČÍTKA



- 1 Zapnutí/Vypnutí
- 2 Nastavení teploty
- 3 Nastavení hodin, doby a času konce pečení a minutky
- 4 Přístup do nastavení MENU

OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

Tento otočný knoflík „push-pull“ s možností stisknutí umožňuje volit programy, zvyšovat či snižovat hodnoty a potvrzovat je.

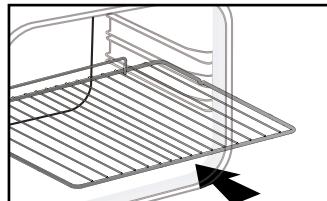
• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Rošt s pojistikou proti překlopení

rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

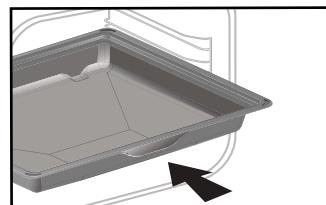
Zarázka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Víceúčelový odkapávací plech

45 mm

Vsouvá se do vodicích lišť pod rošt, rukojet' musí být obrácená ke dvírkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a pečt ve vodní lázni.



⚠ Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství.

Q Rada

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

Q

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

• 4 NASTAVENÍ

NASTAVENÍ ČASU

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

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím. V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

ZMĚNA ČASU

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

MINUTKA

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

Stiskněte tlačítko .

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

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

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

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

UZAMČENÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK – DĚTSKÁ POJISTKA (OBR. D)

Stiskněte současně tlačítka a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

POZNÁMKA: při pečení zůstane aktivní pouze tlačítko .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítka a , dokud symbol z displeje nezmizí.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Můžete měnit nastavení různých parametrů trouby:

žárovku, kontrast, zvuky a ukázkový režim. Stačí několik sekund podržet stisknuté tlačítko , aby se otevřela nabídka nastavení.

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

Standardně nainstalované parametry	Žárovka: Poloha ON (Zapnuto), žárovka zůstává během pečení rozsvícená (s výjimkou režimu EKO). Poloha AUTO, žárovka při pečení po 90 sekundách zhasne.
 	Zvuky – pípání: Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuty.
 	Změna času: Poloha ON (výchozí nastavení): Zobrazí se zpráva SLEEP a displej se za několik minut vypne. Poloha OFF: displej zůstane zapnutý
 	Kontrast: Procento světelnosti displeje lze nastavít od 10 do 100 %.
 	Režim DEMO: Můžete zapnout/vypnout režim „DEMO“, ukázkový režim používaný u vystaveného zboží. Chcete-li troubu skutečně používat, tento režim vypněte.

Chcete-li v případě potřeby upravit různé parametry, otáčejte knoflíkem a pak požadovanou hodnotu potvrďte stisknutím. Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka .

• 5 PEČENÍ

PEČENÍ

Trouba vám umožnuje využívat 2 typy programových režimů podle toho, jak dobré jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného pokrmu:

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

- Pokud potřebujete, aby vám trouba s přípravou receptu pomohla (vyberete si pouze typ navrhované potraviny a její hmotnost

a trouba se postará o výběr nevhodnějších parametrů: teploty, délky pečení i typu pečení); vyberte režim „**RECEPTY**“.



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

REŽIM „EXPERT“

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

- Stisknutím nebo otočením otočného knoflíku, případně stisknutím tlačítka ① nebo ③, otevřete obrazovku „Expert“.
- Poté otočním knoflíkem zvolte typ pečení z následujících možností a volbu potvrďte stisknutím.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

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

Teplota se ihned začne zvyšovat. Trouba vám doporučí jednu (nebo dvě) úroveň vodicích lišt a teplotu, tu však můžete změnit. Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

NASTAVENÍ TEPLITY

Po výběru požadované funkce pečení stiskněte tlačítko ④.

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko ⑤. Začne blikat doba pečení ⑥,

• 5 PEČENÍ

nyní je možné provést nastavení.

Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

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

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund. **Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.**

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako při nastavování délky programu. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko . Zobrazení bliká. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

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

ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

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

- Naprogramování paměti :

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

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- Výběr některé ze 3 uložených pamětí :

Otačením knoflíku přejděte na funkci MEMO (Paměť) a volbu potvrďte. Otačením knoflíku procházejte paměti a tu požadovanou potvrďte. Spustí se pečení, ale máte možnost nastavit pečení s odloženým startem (2x stiskněte tlačítko , nastavte čas konce pečení a volbu potvrďte).

FUNKCE PEČENÍ	DOPORUČENÉ DOBY
 PEČENÍ S VENTILÁTOREM	30 min
 KOMBINOVANÉ PEČENÍ	30 min
 KONVENČNÍ PEČENÍ	30 min
 EKO	30 min
 GRIL S VENTILÁTOREM	15 min
 SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM	30 min
 VARIABILNÍ GRIL	7-10 min
 UDRŽOVÁNÍ TEPLITY	60 min
 ROZMRAZOVÁNÍ	60 min
 CHLÉB	40 min

• 5 PEČENÍ

FUNKCE PEČENÍ V REŽIMU „EXPERT“

 Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Pečení s ventilátorem*	190°C 35°C - 250°C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Kombinované pečení	180°C 35°C - 230°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Konvenční pečení	200°C 35°C - 275°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	190°C 35°C - 275°C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze páct bez předehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	190°C 100°C - 250°C	Drůbež a pečeně, šťavnaté a křupavé ze všech stran. Do nejspodnější vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohrev s ventilátorem	180°C 75°C - 250°C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

• 5 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Silný gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Udržování teploty	60°C 35°C - 100°C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrzování).
 Rozmrzování	200°C 35°C - 275°C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrzování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205°C 35°C - 220°C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na pekařský plech – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací místičku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.

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

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

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

• 5 PEČENÍ

REŽIM „RECEPTY“

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

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

Zobrazí se symbol a na displeji běží nápis „Guide“ (Průvodce).

15 přednastavených receptů. Viz tabulka vedle.

Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.

Nabízená hmotnost bliká na displeji. Otáčením knoflíku zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a volbu potvrďte.

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

Pokrmy	15 Receptů
Kachní prsa	P01*
Pečené kuře	P02
Jehněčí plec	P03
Hovězí pečeně	P04
Telecí zebra	P05
Vepřová pečeně	P06
Podkovy z lososa	P07*
Pstruh	P08
Lasagne	P09
Plněná rajčata	P10
Pizza	P11
Lotrinský koláč	P12
Koláče	P13
Jogurtový dort	P14
Předpečené bagety	P15

* U těchto pokrmů je nutné troubu předehřát. Vložte pokrm do trouby až na konci předehřevu; od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

Potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

Trouba se vypne a spustí se později, aby pečení skončilo v požadovaný čas.



U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.

• 5 PEČENÍ

RADY A TIPY

- Hovězí, vepřové, jehněčí maso
 - Nějakou dobu před pečením maso vždy vyndeje z lednice a nechte odpočinout, protože tepelný šok by způsobil jeho ztvrdnutí. Výsledná pečeně bude na povrchu opečená dozlatova a uvnitř červená a dostatečně horká.
 - Před pečením nesolte – sůl vstřebává krev a maso vysušuje. Maso obracejte pomocí vařeček – pokud do něj píchnete, vytěče z něj šťáva. Po pečení nechte maso vždy odpočinout po dobu 5 až 10 minut: zabalte je do alobalu a položte je do otevřené, ale stále rozechňaté trouby. Šťáva, která při pečení vystoupila na povrch, se zase stáhne dovnitř a pečeně bude šťavnatější.
 - K pečení používejte keramické nádoby, sklo totiž přispívá k většímu stříkání tuku.
 - Nepečte maso na smaltovaném plechu pro zachycování tuku.
 - Jehněčí kýtú nešpikujte stroužky česneku, aby z ní nevytekla šťáva. Raději česnek zasuňte mezi maso a kost nebo neoloupané stroužky česneku upečte vedle kýtu a před koncem pečení je najemno rozmačkejte, aby provoněly omáčku. Tu pak předeďte a podávejte horkou v omáčníku.

• Ryby

- Když kupujete rybu, musí příjemně a lehce vonět mořem.
- Maso musí být pevné a tuhé, šupiny musí pevně lnout ke kůži, oči musí být jasné a vypouklé a žábry lesklé a vlhké.

• Sladké a slané koláče

- Nepoužívejte skleněné a porcelánové nádoby, jsou totiž příliš silné, takže prodlužují dobu pečení a způsobují, že těsto není zespodu křupavé.
- U sladkého pečiva s ovocem hrozí, že se spodek koláče rozmočí. Stačí proto na dno nádoby nasypat několik lžiček krupice, rozdracených sušenek, mletých mandlí nebo tapiokové mouky, která šťávu z ovoce vstřebá.
- Použijete-li mraženou nebo velmi vlhkou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete ji poprášit lžící kukuřičného škrobu.

• Pizza

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

• 6 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

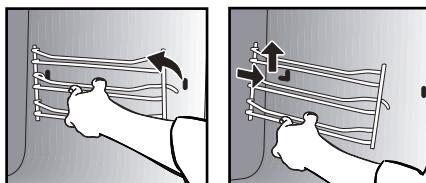
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

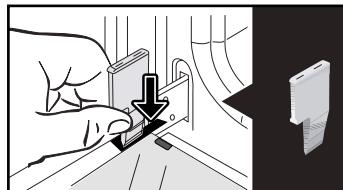
Před čištěním vnitřních skel demontujte dvírka. Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skla přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

! Upozornění

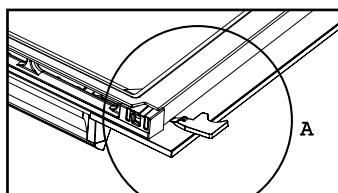
Na čištění skleněných dvírek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍREK

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



- Rám se sklem odstraníte takto:
Vložte další dvě zarážky do míst vyhrazených k tomuto účelu.



Použijte je jako páku k uvolnění rámu se sklem.



• 6 ÚDRŽBA

Vyjměte rám se sklem.

Vyjměte sestavu vnitřních skel dvírek jejich otočením.



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

Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.

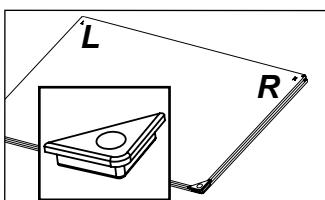
Neponořujte sklo do vody.

Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drsné houby. Opláchněte je pod tekoucí vodou a ořete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do dvírek. Nasadte zpět 2 černé pryžové zarážky na přední rohy 2. skla a pečlivě sledujte značení na skle:

Vlevo nahoře **L**

Vpravo nahoře **R**



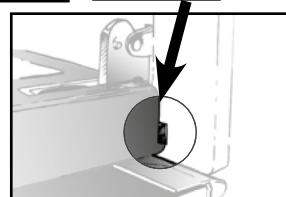
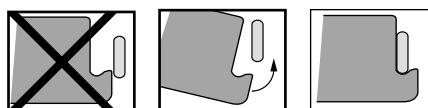
Poté vraťte do dvírek druhé sklo, umístěte ho na první sklo.

Vraťte do dvírek celý rám s vnějšími skly.

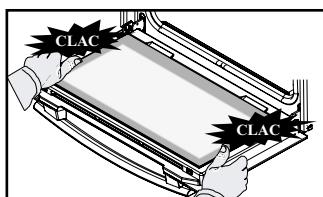
Dbejte na správné zasunutí rámu pod



drážku u závěsu.



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



Váš spotřebič je opět provozuschopný.

• 6 ÚDRŽBA

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

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

Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

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

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

Je-li vaše trouba vybavena smaltovanými vodicími lištami, není nutné je při provádění pyrolýzy odstraňovat.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

K dispozici jsou 2 cykly pyrolýzy:



Pyro EKO – 1:30 h



Pyrolýza – 2:00 h

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Otočte voličem funkcí na některou z funkcí samočištění.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby začne ihned po potvrzení (stisknutí otočného knoflíku).

Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol oznamující, že dvířka jsou zablokováná.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

⌚ Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadříkem bílý popel. Trouba je čistá a lze v ní znova libovolně pečit

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

• 6 ÚDRŽBA

VÝMĚNA ŽÁROVKY

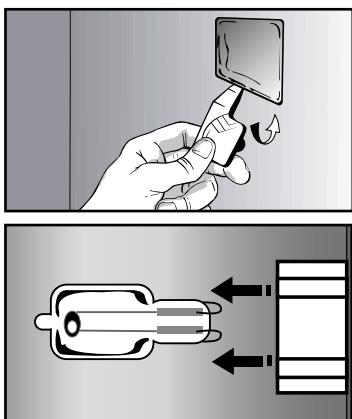
! Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami.

Nejprve odstraňte levou boční vodiční lištu.

Žárovka je přístupná zevnitř trouby.

Vyjměte ochranné sklo použitím plastové zarážky jako páky.

Vyměňte žárovku (pro snazší demontáž použijte gumové rukavice) a ochranné sklo znova nacvakněte.

- Troubu znovu zapojte do sítě.

• 7 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

- 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.

To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. Pokud se po hodině ventilace nevypne, kontaktujte servisní oddělení.

- Neprobíhá čištění pyrolýzou.

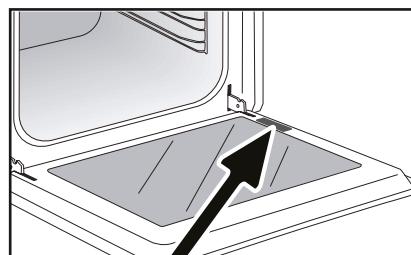
Zkontrolujte zavření dvírek. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, kontaktujte servisní oddělení.

- Na displeji bliká symbol „uzamčení dvírek“. Jde-li o poruchu blokování dveří, kontaktujte servisní oddělení.

• 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 najdete 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

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350:

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

FR

CS

DA

BRUGSANVISNING

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

OVN

De Dietrich 

DA

KÆRE KUNDE,

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

Tiltrækningen er øjeblikkelig ved første øjekast. Designets kvalitet er kendtegnet 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 priviligerede. 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.



BV/Cert6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhed og vigtige forholdsregler	4
1 / installation	6
2 / Miljø	8
3 / Præsentation af ovnen.....	9
Betjeninger og display	10
Tilbehør	11
4 / Indstillinger	12
 5 / Tilberedningsfunktioner	13
Funktionen "Program valg"	13
Funktionen "Expert damp"	14
◦ Favoritter (gemte tilberedninger).....	14
◦ Tilberedningsfunktioner.....	15
Funktionen "Kulinarisk vejledning".....	17
 6 / Vedligeholdelse - Rengøring	18
Udvendige flader	18
Aftagning af ribberne	18
Rengøring af glasruderne indvendigt	19
Aftagning og isætning af lågen	19
Funktionen rengøring	20
◦ Pyrolyse	20
Udskiftning af pære	21
 7 / Fejl og afhjælpninger	22
 8 / Kundeservice	22
Præstationsprøvning	23

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



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

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

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



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 installa-

tionsreglerne.

— Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig.

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovnlåge.

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

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

— Børn bør overvåges for at

VIKTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

sikre, at de ikke leger med apparetet.



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, med mindre de er under konstant opsyn.

— 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.

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



PAS PÅ :

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

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse

overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

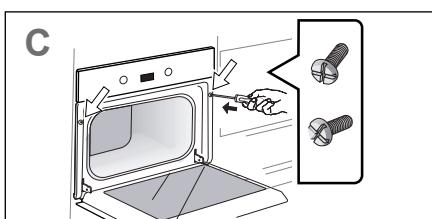
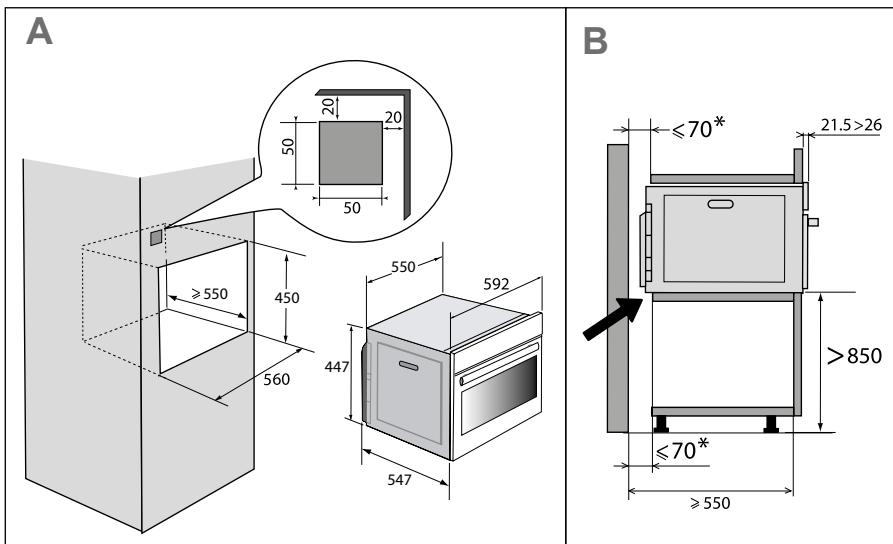
— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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

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

• 1 INSTALLATION

VALG AF PLACERING OG INDBYGNING



Dette apparatet skal installeres mindst 850 mm fra gulvet. Det kan installeres i et søjlemøbel som vist på installationsdiagrammet (fig. A).

OBS: Hvis møblets bund er åben, skal afstanden mellem væggen og pladen som ovnen står på, være maksimalt 70 mm* (fig. B).

Tag ikke apparatet i brug med det samme (vent i ca. 1 til 2 timer) efter at have flyttet det fra et koldt til et varmt sted, da kondensationen kan bevirke, at apparatet ikke fungerer korrekt.

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).

Forbor et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker. For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det (fig. C).

• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING



OBS:

Installationen skal udføres af kvalificerede installatører og teknikere.

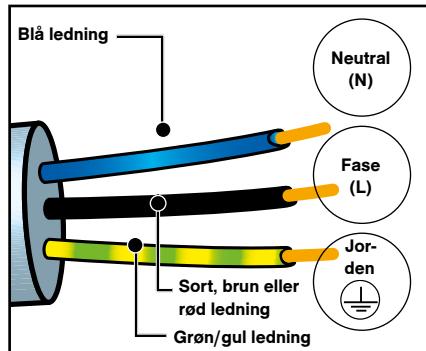
Den elektriske sikring skal kontrolleres ved indbygning i et møbel. Den elektriske tilslutning skal udføres, inden apparatet sættes ind i møblet.

Ovnen skal tilsluttes et standardiseret forsyningskabel med 3 strømførende ledninger på 1.5 mm² (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240V~ ved hjælp af en stikkontakt i henhold til standard IEC 60083 eller en anordning med flerepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Kontrollér, at:

- installationens forsyningseffekt er tilstrækkelig (220-240 Volt~ 16 Amp.).
Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker.

Under vedligeholdelse skal apparatet frakobles elnettet, og sikringerne skal udløses eller tages ud.



OBS:

Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen på apparatet og skal tilsluttes jord.

Hvis der konstateres en beskadigelse, skal ovnen afbrydes, eller ovnens sikring fjernes.



OBS:

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

• 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.

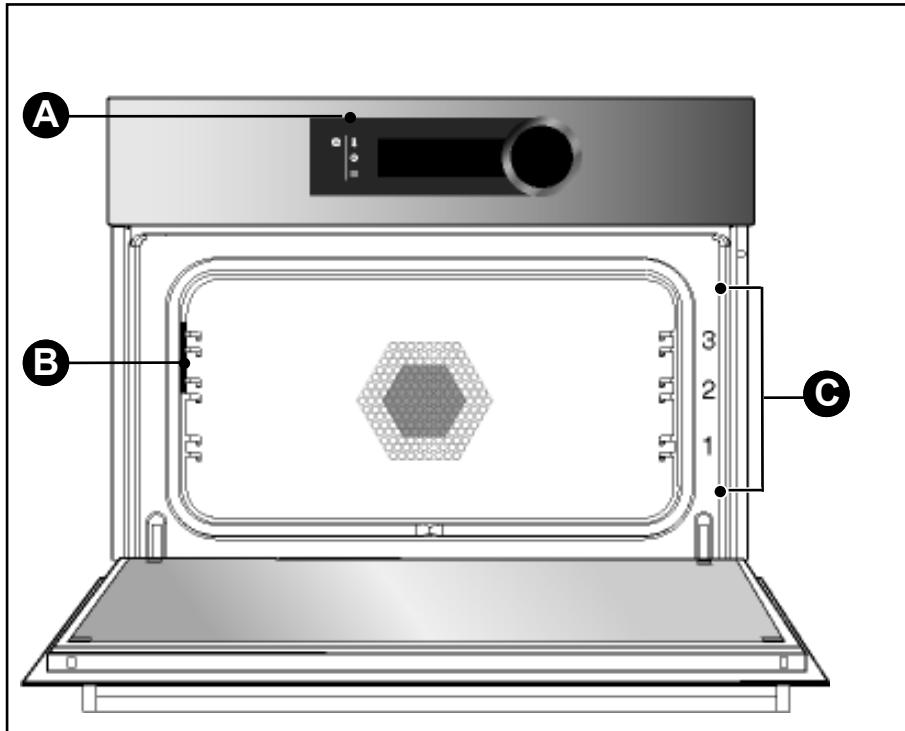
Kontakt kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

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



• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

PRÆSENTATION AF OVNEN

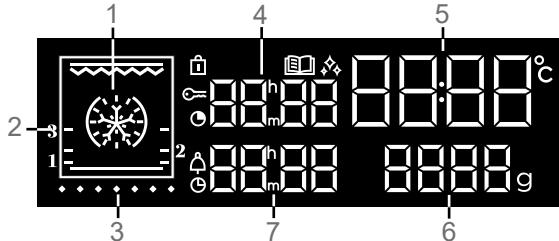


- A Betjeningspanel
- B Lampe
- C Ribber (3 disponible højder)

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

BETJENINGSPANEL

DISPLAY



1 Visning af bagefunktioner

2 Indikator for ribbe

3 Indikator for temperaturstigning

4 Visning af tilberedningstiden

5 Visning af uret og ovns temperatur

6 Visning af vægt

7 Visning af minutur og klokken for tilberedningens afslutning

■ Indikator for låsning af betjening

■ Indikator for funktionen "Opskrifter"

♦ Indikator for selvrensning (pyrolyse)

■ Indikator for låsning af låge

● Indikator for bagnings varighed

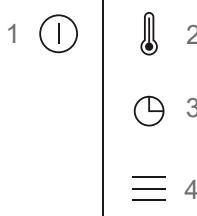
▲ Indikator for minutur

○ Indikator for slutning på bagning

Bemærkning:

Efter visning af klokken slukker som standard displayet efter nogle minutter uden indgriben fra brugerens side. Denne funktion kan ændres med funktionen "Visning af klokken" i menuen indstillinger.

TASTERNE



1 Tænd/sluk

2 Indstilling af temperatur

3 Indstilling af klokken, tiden for afslutning af tilberedningen, minuturet

Åbning af MENU for indstillinger

BETJENINGSDREJEKNAPPEN

Det er en drejeknap med tryk/træk-funktion; den bruges til at vælge programmerne, forøge eller sænke værdierne og godkende.

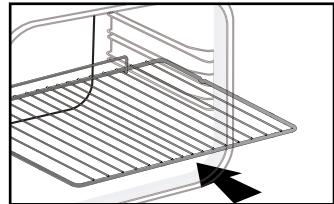
• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

TILBEHØR

- Sikker rist, der ikke kan vippe

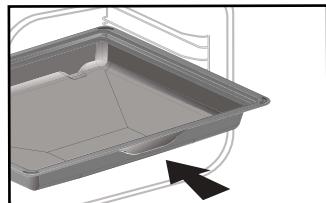
Risten kan anvendes til at stille fade og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



- Universalplade, bradepande 45 mm

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



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.

Tag tilbehøret ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse.

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

• 4 INDSTILLINGER

INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.

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

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

ÆNDRING AF KLOKKEN

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

MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten \odot .

0:00 blinker. Indstil minuturet ved at dreje drejeknappen og trykke for at godkende, nedtællingen starter.

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

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

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

LÅSNING AF BETJENINGERNE

Børnesikring

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

BEMÆRK: Kun tasten \odot forbliver aktiv under en tilberedning.

For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på

tasten \blacksquare og \odot , indtil symbolet \blacksquare forsvinder fra skærmen.

INDSTILLINGSMENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger for ovnen:

Lampe, kontrast, lyde og demo-funktion.

For at gøre dette skal du trykke nogle sekunder på tasten \equiv for at åbne indstillingsmenuen.

Se tabellen herunder:

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

Indstillinger, der er valgt som standard	Lampe: Position ON, lampen forbliver tændt under tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion). Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.
	Lyde - bip: Position ON, lyde er aktiverede. Position OFF, ingen lyde.
	Visning af klokken: Positionen ON som standard: SLEEP vises, og displayet slukker efter et par minutter. Positionen OFF: Displayet forbliver tændt.
	Kontrast: Belysningsgraden af displayet kan indstilles fra 10 til 100 %.
	DEMO-funktion: Aktiver/deaktiver "DEMO"-funktionen. Demonstrationstilstand som anvendes, når ovnen udstilles i butikken. Demo-funktionen skal deaktiveres, for at du kan bruge ovnen.

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

• 5 TILBEREDNING

GENNEMFØRE EN TILBEREDNING

Denne ovn giver adgang til 2 forskellige typer programmering afhængig af, hvor godt du ved, hvordan din opskrift skal bages eller steges:

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

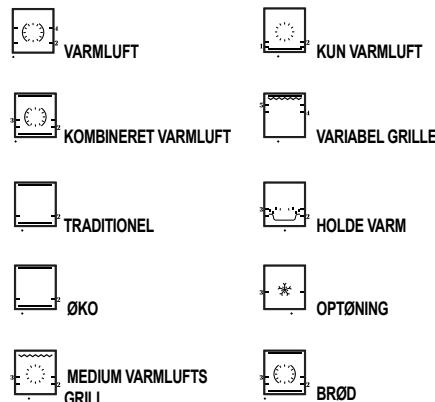
Hvis du har brug for ovnens assistance til din opskrift (du vælger kun type fødevare og dens vægt, og dernæst vælger ovnen de mest velegnede indstillinger: temperatur, varighed, type af tilberedning). Så vælg funktionen "**RECETTES**".

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

"EXPERT"-FUNKTION

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

- Du åbner skærmen "Expert" ved at trykke på drejeknappen eller ved at dreje den, eller ved at trykke på en af tasterne ① eller ③.
- Vælg derefter typen af tilberedning på den følgende liste ved at dreje med drejeknappen og trykke på den for at godkende.



ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

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

Drej drejeknappen, indtil du opnår den tilberedningsfunktion, du ønsker, og godkend.

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

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

PROGRAMMERING AF TEMPERATUREN

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

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

PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN

Udfør en øjeblikkelig tilberedning, og tryk derefter på ①, tilberedningstiden ②

• 5 TILBEREDNING

blinker, og indstillingen er nu mulig.

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

Ovenen 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.

Indlæsningen af tilberedningens varighed sker automatisk efter nogle sekunder.

Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Følg samme fremgangsmåde som for programmeret varighed. Efter indstilling af tilberedningsvarighed trykkes på tasten . Visningen blinker, indstil klokken for afslutning af tilberedningen ved at dreje drejeknappen. Indlæsningen af slutning på bagning sker automatisk efter nogle sekunder. Visningen af slutning på tilberedning blinker ikke mere.

TILBEREDNINGS FUNKTION	ANBEFALINGER AF VARIGHED
VARMLUFT	30 min
KOMBINERET VARME	30 min
TRADITIONEL	30 min
ØKO	30 min
VARMLUFTS GRILL	15 min
KUN VARMLUFT	30 min
VARIABEL GRILL	7-10 min
HOLDE VARM	60 min
OPTØNNING	60 min
BRØD	40 min

GEMME EN TILBEREDNING

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

- Gemme et program i hukommelsen:

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

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

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

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

Drej drejeknappen, og gå til MEMO, godkend derefter. Rul gennem hukommelserne med drejeknappen, og godkend den, du ønsker. Tilberedningen starter, men du har mulighed for at indstille en forsinket start (2 tryk på , indstilling af klokken for hvornår tilberedningen skal være færdig og godkendelse).

• 5 TILBEREDNING

FUNKTIONER FOR TILBEREDNING I "EXPERT"-FUNKTION

 Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Varmluft	190°C 35°C - 250°C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag. Til flere tilberedninger samtidigt på op til 3 niveauer.
 Chaleur combinée	180°C 35°C - 230°C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 Traditionel	200°C 35°C - 275°C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.
 ØKO*	190°C 35°C - 275°C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt bagningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmlufts grill	190°C 100°C - 250°C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Kun varmluft	180°C 75°C - 250°C	Anbefales til kød, fisk, grøntsager, som helst skal lægges på et lerfad.

• 5 TILBEREDNING

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Stærk grill	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødkiver, 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	200°C 35°C - 275°C	Ideel til sarte retter (frugtærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (ködet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og stil den ind i ovnen - 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet.

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

Q Gode råd til energibesparelse.

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

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

• 5 TILBEREDNING

FUNKTIONEN "OPSKRIFTER"

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

ØJEBLIKKELIG

TILBEREDNING

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

Symbolet  vises og "Guide" ruller på skærmen.

Der er 15 forudprogrammerede opskrifter. Se tabellen her ved siden af.

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

En foreslået vægt blinker på skærmen. Indfør den faktiske vægt på madvaren, du skal tilberede, ved at dreje med drejeknappen, og godkend derefter.

Oven beregner automatisk den ideelle tilberedningstid og viser den, og den starter straks.

Madvarer	15 Opskrifter
Andebryst	P01*
Kyllingesteg	P02
Lammebov	P03
Oksekødsteg	P04
Kalvekotelet	P05
Svinesteg	P06
Laks i skiver	P07*
Ørred	P08
Lasagner	P09
Farserede tomater	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Cakes	P13
Yoghurtkage	P14
Forbagte flûtes	P15

TILBEREDNING MED UDSKUDET START

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

Godkend ved at trykke på drejeknappen.

Oven slukker og starter senere, for at tilberedningen kan slutte på det ønskede tidspunkt.

* Forvarmning er nødvendig for disse retter.

Sæt først rette i ovnen, når forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

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

• 6 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

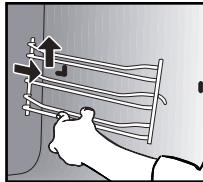
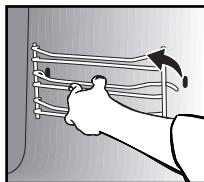
UDVENDIGE FLADER

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

AFTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

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



GLASRUDERNE

INDVENDIGT

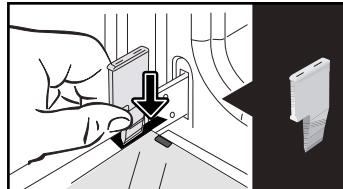
Lågen afmonteres for at rengøre glasruderne indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.

! Advarsel

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

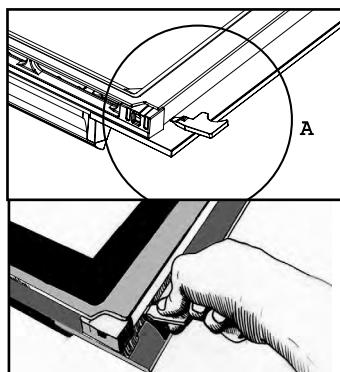
AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

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



For at udtage hele rammen plus ruden går frem på følgende måde:

Indsæt de to andre røde endestop i indhakkene A, der er beregnet hertil.



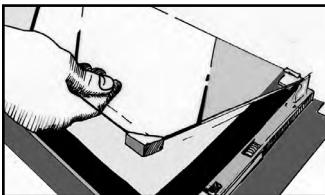
Løft det hele samlet for at afklipse rammen fra ruden.



• 6 VEDLIGEHOLDELSE

Udtag rammen og ruden.

Udtag hele det indvendige rudemodul i lågen ved at dreje det.



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

Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel.

Ruden må ikke lægges i vand.

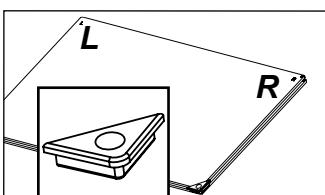
Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke.

Efter rengøringen, sættes 1. rude i lågen.

Placer igen 2. rudes 2 sorte gummiendestop i hjørnerne foran, idet man er opmærksom på, at følgende er angivet på ruden:

Øverst til venstre: L

Øverst til højre: R

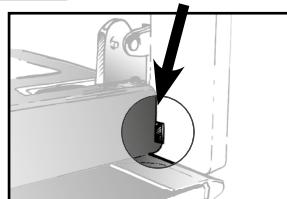
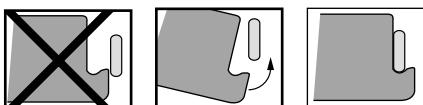


Sæt derefter denne 2. rude i lågen ved at placere det på det første.

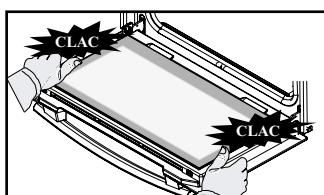
Sæt rammemodulet for de udvendige ruder i lågen.



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



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



Nu er apparatet klar til brug igen.

• 6 VEDLIGEHOLDELSE

SELVRENSNING VIA PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse selvrensende funktion:

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

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

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

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

Ovnen har emaljerede ribber : Det er ikke nødvendigt at tage dem ud før der udføres pyrolyse.

betjeningspanelets display for at angive, at ovndøren er låst.

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00.

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

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.

UDFØR EN SELVRENSNINGSCYKLUS

2 pyrolyse-cyklusser tilbydes:



Pyro ECO i 1 time og 30 min.



Pyrolyse på 2 timer

ØJEBLIKELIG RENSNING

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

Drej funktionsvælgeren på en af cyklusserne for selvrensning.

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen (tryk på drejeknappen).

Under pyrolysen vises symbolet  i

• 6 VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF PÆRE

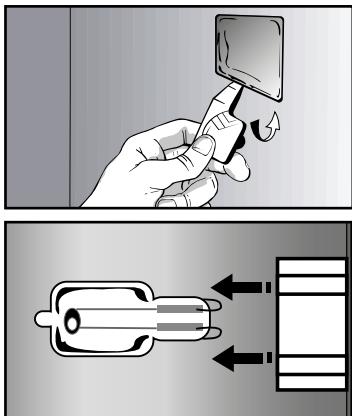
! Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. Afmonter først venstre sideribbe.

Lampen kan nås fra indvendigt i ovnen.

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

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

Tilslut ovnen igen.

• 7 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

- Ovnen varmer ikke op.

Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontroller, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (indstillingsmenu).

- Lampen i ovnen fungerer ikke.

Udskift pærelen eller sikringen.

Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

- Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.

Det er helt normalt, at ventilationen kan køre helt op til maksimalt én time efter tilberedning i ovnen. Det sker for at sænke temperaturen inde i ovnen. Hvis det fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.

- Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang.

Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Hvis det drejer sig om en fejl ved lukning af lågen eller ved temperaturføleren, kontaktes kundeservice.

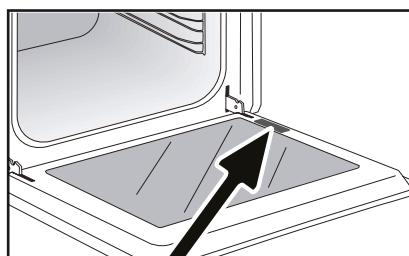
- Symbolet for "låsning af låge" blinker på displayet.

Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

• 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	Made in France
Nr H		

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

**PRÆSTATIONSPRØVNING
IFØLGE IA NORMEN EN 60350:**

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

GEBRAUCHSANLEITUNG

BACKOFEN

De Dietrich 

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

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

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

Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen
nach einer Berührung auf.

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

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

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.
Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



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 The logo icon is a stylized, rounded square containing a smaller circle with a horizontal line through it, resembling a simplified letter 'D' or a gear.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen	4
1 / Einbau	6
2 / Umwelt	8
3 / Beschreibung des Backofens	9
Bedienelemente und Anzeige.....	10
Zubehör	11
4 / Einstellungen	12
5 / Garmethoden	13
Funktion „Experte“	14
◦ Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen).....	14
◦ Garfunktionen.....	15
Funktion „Kulinarischer Leitfaden“	17
◦ Liste der Gerichte.....	17
6 / Pflege - Reinigung	18
Außenfläche	18
Demontage der Einschubleisten.....	18
Reinigung der inneren Scheiben	18
Aus- und Einbau der Tür	19
Reinigungsfunktion	20
◦ Pyrolyse	20
Austausch der Lampe.....	21
7 / Funktionsstörungen und Lösungen	22
8 / Kundendienst.....	22
Eignungsversuche	23

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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



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

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

— 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). Um die Stabilität zu erhöhen, das Gerät mit 2 Schrauben durch die dazu vorgesehenen Löcher an den Schutzleisten im Möbel befestigen.



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.

— Der Netzstecker muss nach

der Installation zugänglich sein.

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

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

— Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Gerätes erhalten haben und die etwaigen Gefahren 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.



WARNHINWEIS:
Die zugänglichen Teile des Gerätes können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

— 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.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

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



WARNHINWEIS :

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.

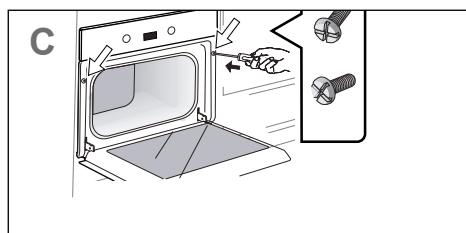
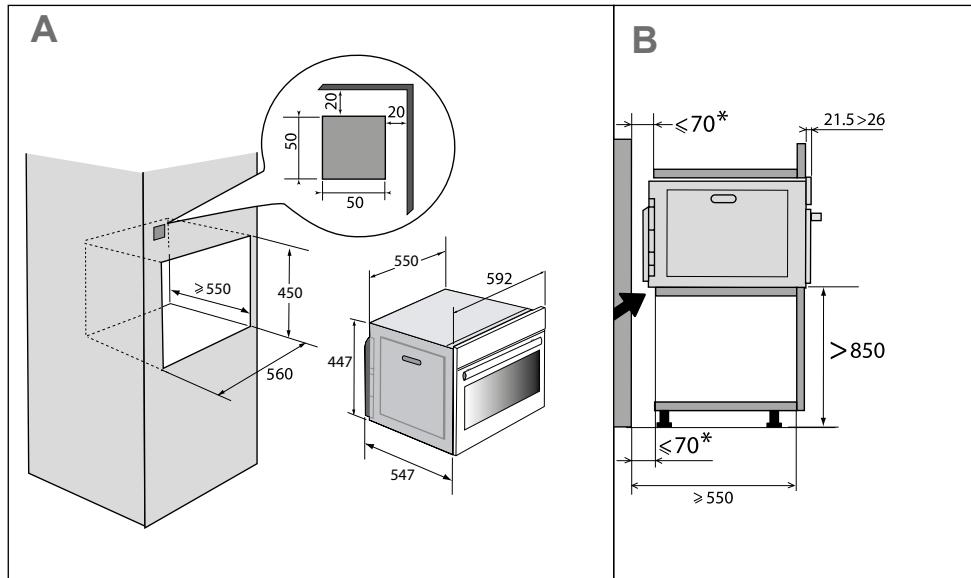
— Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

• 1 EINBAU

WAHL DES AUFSTELLUNGORTS UND EINBAU



Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden. Es kann gemäß Einbuanleitung in einen Hochschränk eingebaut werden (**Abb. A**).

Achtung: Wenn der Boden des Möbel geöffnet ist, darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm betragen* (**Abb. B**).

Das Gerät nach Transport von einem kalten an einen warmen Ort nicht unmittelbar in Betrieb nehmen (etwa 1 bis 2 Stunden warten), denn Kondensation kann zu einer Betriebsstörung führen.

Das Gerät mittig in das Möbel einbauen,

damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).

In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern.

Für eine bessere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben durch die vorgesehenen Löcher befestigen (**Abb. C**).

• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

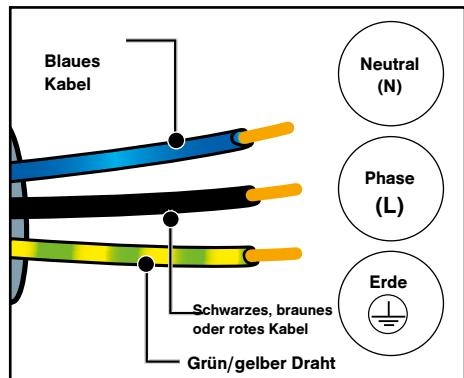


Achtung :

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau sicherzustellen. Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

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 Stromnetz angeschlossen werden muss.



Prüfen ob:

- die Leistung der Installation ausreicht (220-240 Volts~ 16 Ampere),

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Bei Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.



Achtung:

Das Schutzkabel (grün-gelb) ist an den Erdungsanschluss des Gerätes angeschlossen und muss geerdet werden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.



Achtung:

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

• 2 UMWELT

UMWELTSCHUTZ

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

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



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

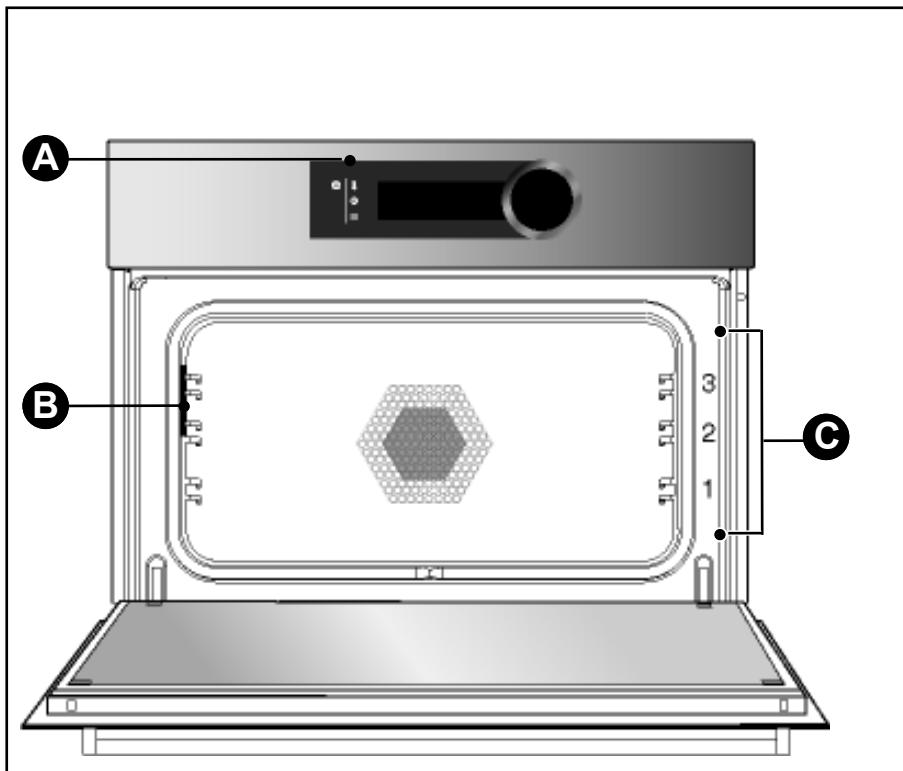
Geräten ein.

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

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



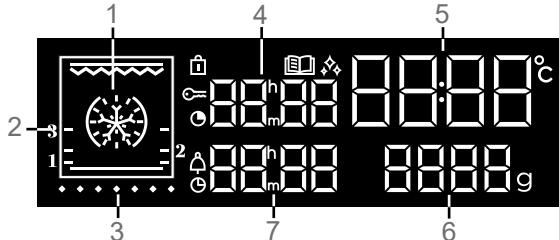
A Bedienleiste

B Lampe

C Einschubleisten (3 Höhen verfügbar)

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENLEISTE ANZEIGE



- 1 Anzeige der Garmethoden
- 2 Anzeige der Einschubleisten
- 3 Anzeige des Temperaturanstiegs
- 4 Anzeige der Gardauer
- 5 Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur
- 6 Gewichtsanzeige
- 7 Anzeige der Zeitschaltuhr und Garzeitende

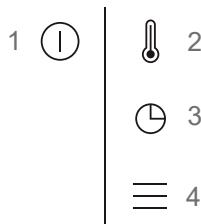
- 🔒 Anzeige Verriegelung der Bedienelemente
- 📖 Anzeige Funktion „Rezepte“
- ❖ Anzeige Selbstreinigung (Pyrolyse)
- 🔑 Anzeige Verriegelung der Tür
- ⌚ Anzeige Gardauer
- ⌚ Anzeige Zeitschaltuhr
- ⌚ Anzeige Garzeitende

Hinweis:

Nach der Anzeige der Uhrzeit erlischt die Anzeige standardmäßig, wenn der Bediener ein paar Minuten lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat. Diese Funktion kann mit der Funktion "Anzeige der Uhrzeit" im Menü Einstellungen verändert werden.

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

DIE TASTEN



DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Push-Pull-Drehschalter zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung.

Die Zeichnungen des Bedienschalters sind folgendermaßen dargestellt:

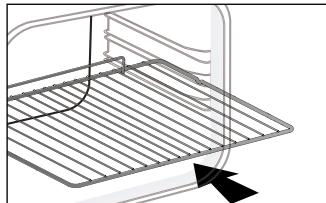
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

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).

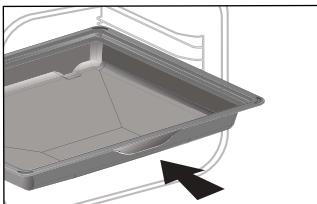
Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



- Mehrzweckblech, Auffangschale

45 mm

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



Q 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.



Entfernen Sie das Zubehör, bevor Sie eine Pyrolyse-Reinigung starten.



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

• 4 EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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

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

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

ÄNDERUNG DER UHRZEIT

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

ZEITSCHALTUHR

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

Drücken Sie die Taste .

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

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

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annulieren.

Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  bis zur Anzeige des Symbols  auf dem Bildschirm. Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste  bleibt bei einem Garvorgang aktiv.

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

MENÜ EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern:

Lampe, Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus.

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

Siehe folgende Tabelle:

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

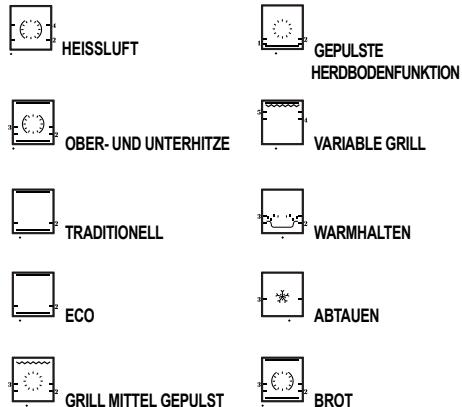
Zur Änderung der verschiedenen Parameter den Bedienschalter drehen und dann zum Bestätigen drücken. Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken Sie auf .

• 5 GARMETHODEN

GAREN

Der Backofen verfügt über 2 verschiedene Programmierarten, die je nach Kenntnisstand für die Zubereitung verwendet werden können:

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



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

FUNKTION „EXPERT“

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

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

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

SOFORTIGES GAREN (Abb. A)

Die Programmierzvorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.

Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.

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

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

PROGRAMMIERUNG DER TEMPERATUR

Nach Erreichen der Garfunktion Ihrer Wahl drücken Sie auf $\text{I} \ddot{\text{o}}$.

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

• 5 GARMETHODEN

PROGRAMMIERUNG DER DAUER

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

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

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

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

GARFUNKTION	EMPFEHLUNG DER ZEIT
 UMLUFT	30 min
 OBER- UND UNTERHITZE	30 min
 TRADITIONELL	30 min
 ECO	30 min
 GEPULTE GRILLFUNKTION	15 min
 GEPULTE HERDBODENFUNKTION	30 min
 VARIABLE GRILLFUNKTION	7-10 min
 WARMHALTEN	60 min
 ABTAUEN	60 min
 BROT	40 min

STARTZEITVORWAHL GAREN

Wie bei programmiert Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein.

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

EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

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

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

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

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen:

Den Bedienschalter drehen und auf MEMO gehen und bestätigen. Mit dem Bedienschalter durch die Speicher scrollen und den Speicher Ihrer Wahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt, aber Sie können eine Startzeitvorwahl einstellen (2x Drücken der Taste , Einstellung der Uhrzeit des Garzeitendes und Bestätigung).

• 5 GARMETHODEN

GARFUNKTIONEN „EXPERT“

 Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	190°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Ober- und Unterhitze	180°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*	190°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Gepulste Grillfunktion	190°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Gepulste Herdboedenfunktion	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

• 5 GARMETHODEN

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Grill stark	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.
 Warm halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	200°C 35°C - 275°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.

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

Energiespar-Tipp:

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

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

• 5 GARMETHODEN

FUNKTION "REZEPTE"

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

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

SOFORTIGES GAREN

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

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

15 Rezepte sind vorprogrammiert. Siehe nebenstehende Tabelle.

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

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

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

Lebensmittel	15 Rezepte
Entenbrust	P01*
Brathähnchen	P02
Lammschulter	P03
Rindsbraten	P04
Kalbskotelett	P05
Schweinebraten	P06
Lachsfiletscheiben	P07*
Forelle	P08
Lasagne	P09
Gefüllte Tomaten	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Kekse	P13
Joghurt-Kuchen	P14
Baguettes vorgebacken	P15

STARTZEITVORWAHL GAREN

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

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

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

*Für diese Geräte ist ein Vorheizen des Backofens erforderlich.

Geben Sie das Gericht erst nach Beendigung des Vorheizens in den Backofen; die Zeitzählung beginnt erst mit Beendigung des Vorheizvorgangs.

• 6 PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE:

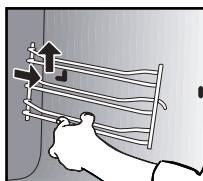
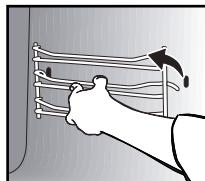
AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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



DIE INNEREN SCHEIBEN

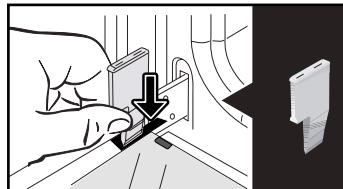
Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheiben die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.

Warnung

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

AUS- UND EINBAU DER TÜR

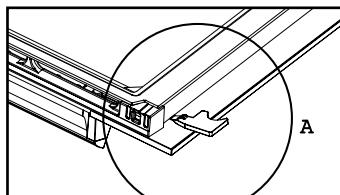
Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.



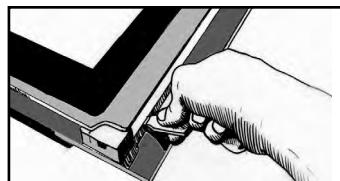
Zum

Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:

Die beiden anderen Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Öffnungen **A** einführen.



A

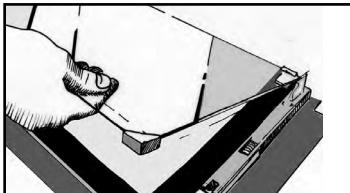


Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen.



• 6 PFLEGE

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



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

Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.

Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.

Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.

Nach der Reinigung die 1. Scheibe wieder in die Tür einsetzen.

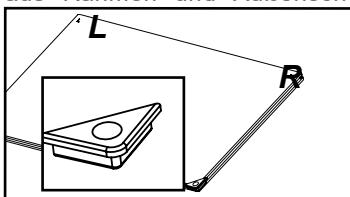
Die beiden schwarzen Distanzstücke aus Gummi wieder in die vorderen Ecken der 2. Scheibe setzen. Hierbei darauf achten, dass auf der Scheibe wie folgt zu sehen ist:

Oben links: L

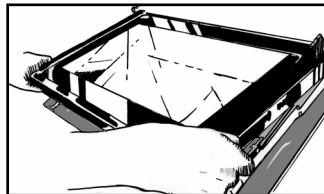
Oben rechts: R

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

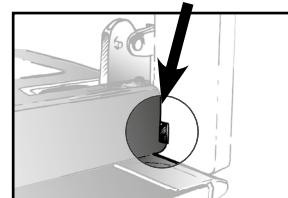
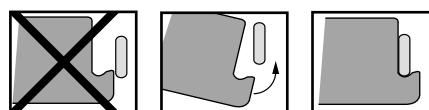
Die aus Rahmen und Außenscheiben



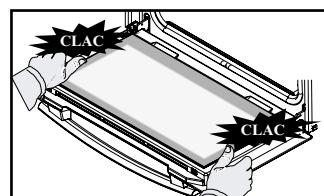
bestehende Einheit wieder in die Tür einbauen.



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



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



Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

• 6 PFLEGE

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

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

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

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

⚠ Entfernen Sie das Zubehör, bevor Sie eine Pyrolyse reinigung starten.

Wenn Ihr Backofen mit emaillierten Einschubleisten ausgerüstet ist, brauchen diese zur Durchführung der Pyrolyse nicht herausgenommen zu werden.

EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Es werden 2 Pyrolysezyklen angeboten:

 Pyro ECO mit einer Zeitspanne von 1 h 30

 Pyrolyse mit einer Zeitspanne von 2h00

SOFORTREINIGUNG

Die Programmierung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken.

Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf eine der Selbstreinigungsfunktionen.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt (Drücken des Bedienschalters).

Im Verlauf der Pyrolyse  blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.

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

REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Befolgen Sie die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt und stellen Sie dann die gewünschte Uhrzeit für das Pyrolyseende ein, indem Sie die Taste  drücken. Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit + oder - ein. Nach diesen Schritten wird der Beginn der Pyrolyse zeitlich so versetzt, dass diese

• 6 PFLEGE

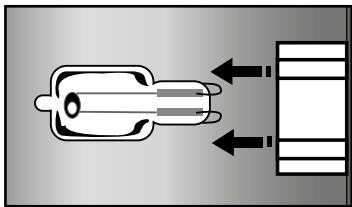
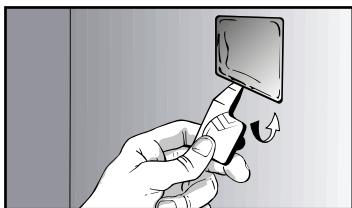
AUSWECHSELN DER LAMPE

⚠ Warnung

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Techn. Daten der Glühlampe:

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



Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Zunächst die linke seitliche Einschubleiste ausbauen.

Die Lampe ist im Backofeninnern zugänglich. Mit dem Plastikkeil unter der Abdeckung ansetzen, um sie abzuheben.

Die Glühlampe austauschen (zum leichteren Herausdrehen einen Gummihandschuh verwenden), die Abdeckung wieder aufclipsen.

Den Backofen wieder anschließen.

• 7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

- Der Backofen heizt nicht.

Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation defekt ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (Menü Einstellungen).

- Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.

Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus.

Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.

Das ist normal, das Kühlgebläse kann bis maximal 1 Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und Außentemperatur des Ofens abzusenken. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

- Die Pyrolyse-Reinigung wird nicht ausgeführt.

Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Wenn ein Fehler beim Sperren der Tür oder ein Temperatur-Sensor-Fehler vorliegt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

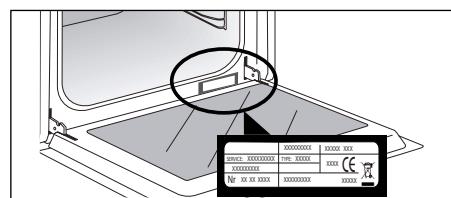
- Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige.

Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

• 8 KUNDENDIENST

REPARATUREN

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



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

B: Handelsreferenznummer

C: Service-Referenznummer

H: Seriennummer

**EIGNUNGSVERSUCHE
GEMÄSS DER NORM EN 60350 :**

Versuch	Gar-sequenz	T°C	Ein-schub-leiste	Dauer	Bemerkungen
Sand-gebäck (8.4.1)	Heißluft	165	2	18-20 min	Backblech
	Tradition	200	2	20-23 min	Backblech Lissium
	Heißluft	165	3 / 1	22-25 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
Klein-gebäck (8.4.2)	Heißluft	165	2	22-25 min	Backblech
	Heißluft	160	3 / 1	22 min	Vorgeheizter Backofen: -Backblech -Emailliertes Blech
Biskuit (8.5.1)	Heißluft	170	1	35-40 min	Vorgeheizter Backofen, Kuchenform auf dem Rost + 5 min im aus- geschalteten Backofen ohne Vorheizen
	Tradition	175	1	45 min	2 Stufen (nicht anwendbar)
Apfel-kuchen (8.5.2)	Kombi	180	1	50-55 min	Form, 20 cm, auf Rost
	Heißluft	180	3 / 1	50-55 min	Vorgeheizter Backofen: -Emailliertes Blech, Einschubleiste 1
Grillfläche (9.1)	Grill stark	P4	2	2-3 min	Vorheizen 5 min Brot auf Rost Tür geschlossen

FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΠΝΟΣ

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των 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.

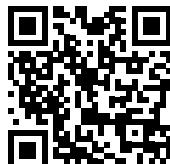


BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	4
1 / Εγκατάσταση	6
2 / Περιβάλλον	7
3 / Παρουσίαση του φούρνου	8
Τα χειριστήρια και η οθόνη	9
Τα αξεσουάρ	10
4 / Ρυθμίσεις	11
Ρύθμιση της ώρας	11
Αλλαγή της ώρας	11
Χρονοδιακόπτης	11
Κλείδωμα των χειριστηρίων	11
Μενού ρυθμίσεων	11
5 / Εκτέλεση πυροδότησης	12
Λειτουργία "EXPERT"	12
- Άμεσο μαγείρεμα	12
- Προγραμματισμός της θερμοκρασίας και του χρόνου	12
- Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος	13
- Αποθήκευση μιας διαδικασίας μαγειρέματος	13
- Λειτουργίες μαγειρέματος στη λειτουργία "Expert"	14
Λειτουργία RECIPE	16
6 / Συντήρηση	18
Εξωτερική επιφάνεια	18
Αφαίρεση των ραφιών	18
Καθαρισμός των πάνελ των θυρών	18
Αυτοκαθαρισμός με πυρόλυση	20
Αντικατάσταση του λαμπτήρα	21
7 / Βλάβες και λύσεις	22
8 / Εξυπηρέτηση μετά την πώληση	23
Σχέσεις με τους καταναλωτές στη Γαλλία	23
Παρεμβάσεις στη Γαλλία	23
9 / Δοκιμές λειτουργικότητας	24

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.

 Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

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

— 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.

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.



— Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

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

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

— Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρχει.

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

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :

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

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

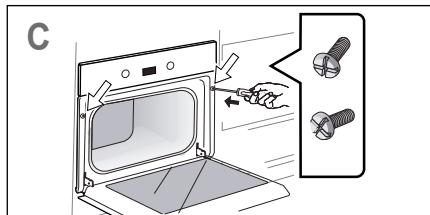
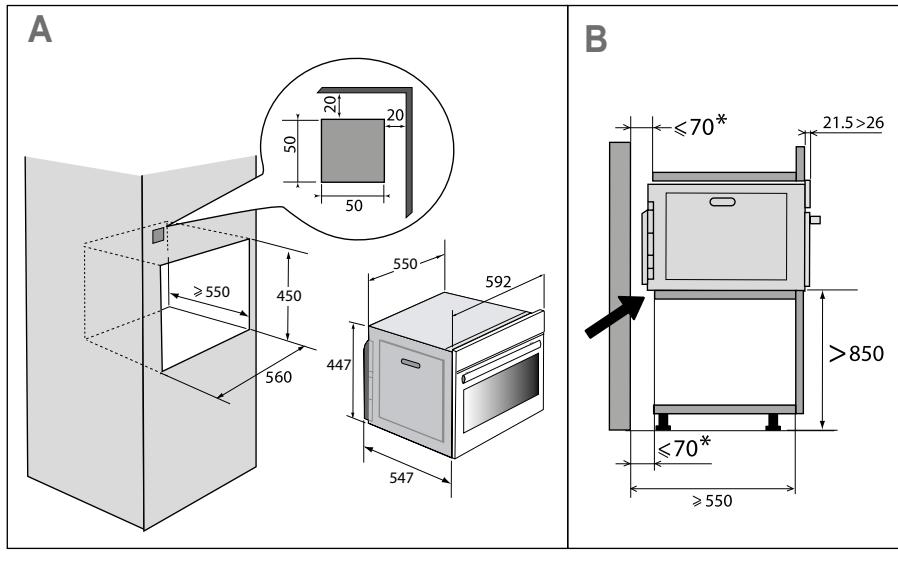
— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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

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

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος. Μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης (εικ. Α).

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

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αμέσως (περιμένετε 1 έως 2 ώρες) μετά την τοποθέτησή της από κρύο σε ζεστό χώρο, επειδή η συμπύκνωση των υδρατμών μπορεί να οδηγήσει σε δυσλειτουργία. 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).

Δημιουργήστε μια οπή Ø 2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου.

Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό (εικ. Γ).

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



Προσοχή:

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.

Η ασφάλεια του ηλεκτρικού κυκλώματος πρέπει να διασφαλίζεται με σωστό εντοιχισμό. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από την τοποθέτηση της συσκευής στο έπιπλο.

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

Ελέγχετε ότι:

- η ισχύς της εγκατάστασης είναι επαρκής (220-240 V~ 16 αμπέρ).

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

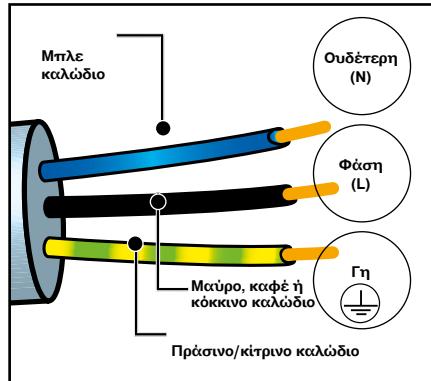
Κατά τις εργασίες συντήρησης, η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο και οι ασφάλειες πρέπει να απομονώνονται ή να αφαιρούνται.



Προσοχή:

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τη γείωση της εγκατάστασης.

Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.



Προσοχή:

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω τοποθέτησης σε ανύπαρκτη, ελαπτωματική ή ακατάλληλη γείωση.

• 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.

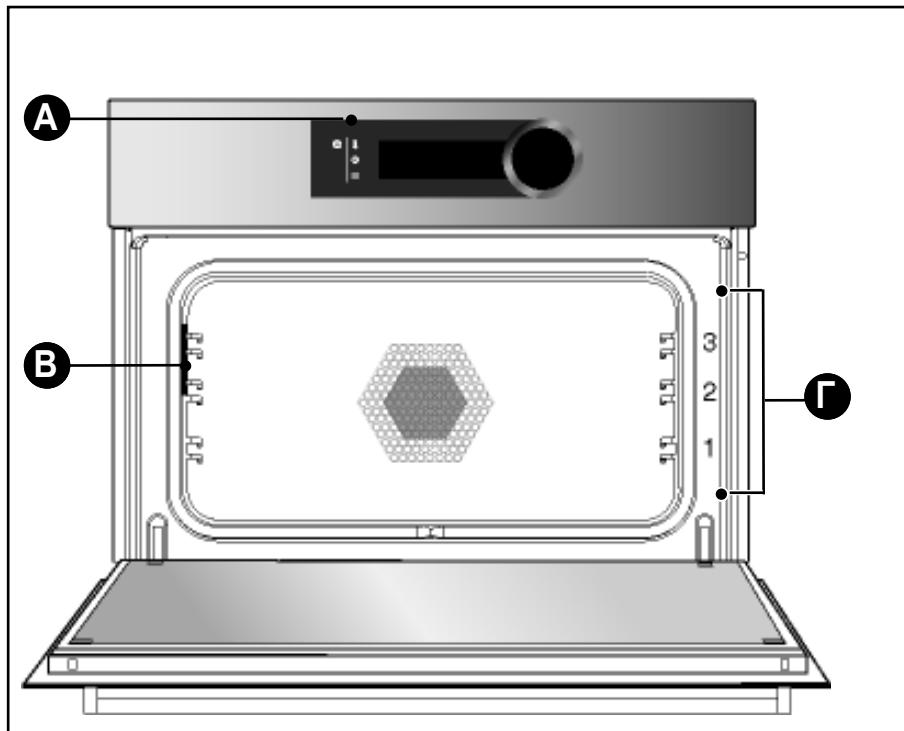
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

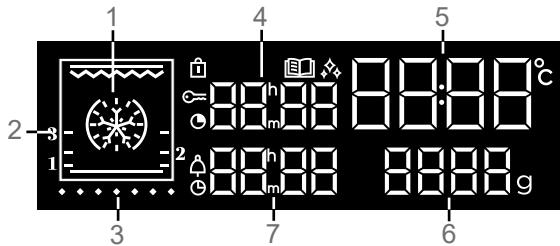


- Ⓐ Πίνακας χειρισμού
- Ⓑ Λυχνία
- Γ Ράγες στήριξης ταψιών (3 διαθέσιμα ύψη)

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



- 1 Εμφάνιση των τρόπων μαγειρέματος
- 2 Ένδειξη ραγών στήριξης
- 3 Ένδειξη αύξησης της θερμοκρασίας
- 4 Εμφάνιση της διάρκειας μαγειρέματος
- 5 Εμφάνιση ρολογιού και θερμοκρασίας φούρνου
- 6 Εμφάνιση βάρους
- 7 Εμφάνιση χρονοδιακόπτη και ώρας τερματισμού του μαγειρέματος

- 🔒 Ένδειξη κλειδώματος των εντολών
- 📋 Ένδειξη λειτουργίας «Συνταγές»
- ❖ Ένδειξη αυτόματου καθαρισμού (πυρόλυση)
- ⌚ Ένδειξη κλειδώματος πόρτας
- 🕒 Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος
- ⏰ Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- ⌚ Ένδειξη τέλους μαγειρέματος

ΠΛΗΚΤΡΑ

1	①	2
	🌡	
	⌚	3
	≡	4

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΤΟΛΩΝ

Πρόκειται για έναν περιστρεφόμενο διακόπτη «push-pull» (ώθησης/έλξης), που επιτρέπει την επιλογή προγραμμάτων, την αύξηση ή τη μείωση των τιμών και την επιβεβαίωση. Οι εικόνες του περιστρεφόμενου διακόπτη αντιστοιχούν στα εξής:

Παρατήρηση:

Ως προεπιλογή, μετά την εμφάνιση της ώρας, η οθόνη απενεργοποιείται μετά από μερικά λεπτά χωρίς να απαιτείται κάτι άλλο από το χρήστη. Αυτή η λειτουργία μπορεί να αλλάξει με τη λειτουργία «εμφάνιση της ώρας» στο μενού ρυθμίσεων.

- 1 Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- 2 Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- 3 Ρύθμιση της ώρας, του χρόνου και του τέλους μαγειρέματος, του χρονοδιακόπτη
- 4 Πρόσβαση στο ΜΕΝΟΥ ρυθμίσεων

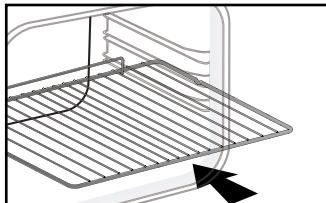
• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

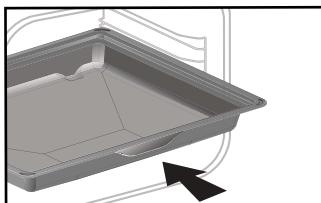
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

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



Συμβουλή

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

Λόγω

λόγω της θερμότητας, τα εξαρτήματα ενδέχεται να παραμορφωθούν, χωρίς αυτό να επηρεάζει τη λειτουργία τους. Επανέρχονται στο αρχικό τους σχήμα αφού κρυώσουν.



Αφαιρέστε τα εξαρτήματα πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση.

• 4 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗΣ

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

Πατήστε το πλήκτρο

Η ένδειξη 00:00 αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη.

Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ – Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη. Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόνο το πλήκτρο παραμένει ενεργοποιημένο κατά το μαγείρεμα.

Για να ξεκλειδώσετε τις εντολές, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου το σύμβολο εξαφανιστεί από την οθόνη.

MENOU ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάζετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας:

λυχνία, αντίθεση, ήχοι και λειτουργία επίδειξης.

Για να το κάνετε αυτό, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο για να προσπελάσετε το μενού ρυθμίσεων.

Βλ. παρακάτω πίνακα:

Για να αλλάξετε τις διάφορες παραμέτρους, εφόσον είναι απαραίτητο, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

<p>Παράμετροι που είναι εγκατεστημένες από προεπιλογή</p> <p>ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ ON</p>	<p>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.</p>
<p>ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ Sleep ON</p>	<p>Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι: Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.</p>
<p>ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ SLEEP ON</p>	<p>Εμφάνιση της ώρας: Προεπιλεγμένη θέση ON: Εμφανίζεται η ένδειξη SLEEP και η οθόνη απενεργοποιείται μετά από μερικά λεπτά. Θέση OFF: η οθόνη παραμένει ενεργοποιημένη.</p>
<p>ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ LCD SO</p>	<p>Αντίθεση: Το ποσοστό φωτεινότητας της οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί από 10 έως 100%.</p>
<p>ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ DISPLAY OFF</p>	<p>Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ: Ενεργοποήστε / απενεργοποίηστε τη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ», δηλ. τη λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται στις εκθέσεις. Απενεργοποήστε την προκειμένου ο φούρνος να μπορεί να λειτουργήσει.</p>

Για έξοδο από το μενού ρυθμίσεων οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτός ο φούρνος σάς επιτρέπει να προσπελάζετε 2 διαφορετικά είδη προγραμματισμού, ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας:

- Εάν πρόκειται για συνταγή, της οποίας γνωρίζετε όλες τις παραμέτρους (επιλέγετε μόνοι σας τον τύπο του μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος), επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞΠΕΡ**».

- Εάν πρόκειται για συνταγή σε σχέση με την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο (επιλέγετε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους: θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, τύπο μαγειρέματος), επιλέξτε τη λειτουργία «**ΣΥΝΤΑΓΕΣ**».

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

Η λειτουργία Εξπέρ σάς επιτρέπει να ρυθμίζεται μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος.

- Για να προσπελάσετε την οθόνη «Εξπέρ», πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη ή στρέψτε τον, ή πατήστε το πλήκτρο ① ή το πλήκτρο ≡.

- Στη συνέχεια, επιλέξτε τον τύπο μαγειρέματος από την παρακάτω λίστα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση.



ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος συνιστά να χρησιμοποιήσετε μία (ή δύο) θέση(εις) ραγών στήριξης και μία θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε.

Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Όταν βρίσκεστε στη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε, πατήστε ≡.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση.

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος Οαναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό της διάρκειας, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος. Η 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 λεπτά
ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ	30 λεπτά
ΚΛΑΣΙΚΟ	30 λεπτά
ECO	30 λεπτά
ΓΚΡΙ ΜΕ ΑΕΡΑ	15 λεπτά
ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ	30 λεπτά
ΜΕΤΑΒΑΛΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΑ	7-10 λεπτά
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	60 λεπτά
ΞΕΠΑΓΩΜΑ	60 λεπτά
ΨΩΜΙ	40 λεπτά

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ME ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Προχωρείτε όπως στην περίπτωση προγραμματισμένης διάρκειας. Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει, ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ

Μπορείτε να αποθηκεύσετε στη μνήμη 3 προγράμματα μαγειρέματος της επιλογής σας, τα οποία θα μπορείτε, στη συνέχεια, να χρησιμοποιείτε.

- Προγραμματισμός μνήμης:

Στη λειτουργία Εξπέρ, επιλέξτε μαγείρεμα, θερμοκρασία και διάρκεια και, στη συνέχεια, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «MEM 1». Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και επιβεβαιώστε για να αποθηκευτεί στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν αποθηκευτεί εγγραφές και στις 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη.

Κατά την αποθήκευση στη μνήμη, δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός καθυστερημένης έναρξης.

- Επιλέξτε μία από τις 3 μνήμες που έχουν ήδη εγγραφεί:

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη έως ότου φτάσετε στην ένδειξη MEMO και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη, εμφανίστε τις μνήμες και επιβεβαιώστε αυτήν που θέλετε. Το μαγείρεμα ξεκινά, αλλά έχετε τη δυνατότητα να προβείτε σε καθυστερημένη έναρξη (πατήστε 2 φορές , ρυθμίστε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος και επιβεβαιώστε).

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

 Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Θερμός αέρας	190°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά. Για πολλαπλό μαγείρεμα σε έως και 3 επίπεδα.
 Συνδυαστική θερμότητα	180°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*	190°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 Γκριλ με αέρα	190°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπούτια και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Κάτω επιφάνεια με αέρα	180°C 75°C - 250°C	Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θέση	Συνιστώμενή θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ	Χρήση
 Δυνατό γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε κοτολέτες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.
 Διατήρηση θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, τσουρέκι, κέικ (κουγκλόφ). Η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C (ζέσταμα πιάτων, ξεπάγωμα).
 Ξεπάγωμα	200°C 35°C - 275°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρέατων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Προθερμάνετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καρβέλι στο ταψί ζαχαροπλαστικής, στη 2η ράγα στήριξης. Μην ξέχαστε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.

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

 **Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας**
Προσπαθείτε να μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για την αποφυγή απώλειας θερμότητας.

 **Μην τοποθετείτε ποτέ αλουμινόχαρτο κατευθείαν στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, καθώς η συσσωρευμένη θερμότητα ενδέχεται να καταστρέψει την επίστρωση.**

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΣΥΝΤΑΓΕΣ»

Η λειτουργία «Συνταγή» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Επιλέξτε «Οδηγίες» στην οθόνη, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στην οθόνη εμφανίζονται το σύμβολο και η ένδειξη «Οδηγίες».

15 συνταγές έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Εμφανίστε τα τρόφιμα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Στην οθόνη αναβοσβήνει το συνιστώμενο βάρος. Υποδείξτε το πραγματικό βάρος του τροφίμου, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα την ιδανική διάρκεια μαγειρέματος, την εμφανίζει στην οθόνη και τίθεται σε λειτουργία.



Οι συνταγές για τις οποίες απαιτείται προθέρμανση, δεν υποστηρίζουν τη λειτουργία μαγειρέματος με καθυστερημένη έναρξη.

Τρόφιμα	15 Συνταγές
Φιλέτο στήθος πάππιας	P01*
Ψητό κοτόπουλο	P02
Ωμος αρνιού	P03
Ψητό Βοδινό	P04
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	P05
Ψητό χοιρινό	P06
Φιλέτο σολομού	P07*
Πέστροφα	P08
Λαζάνια	P09
Ντομάτες γεμιστές	P10
Πίτσα	P11
Κις	P12
Κέικ	P13
Κέικ γιασουρτιού	P14
Προψημένες μπαγκέτες	P15

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο και υποδεικνύοντας τη νέα ώρα τερματισμού του μαγειρέματος, αφού ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος σταματά και θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την επιθυμητή ώρα.

*Για αυτά τα φαγητά, απαιτείται προθέρμανση.

Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο μόνον αφότου ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

• 5 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΜΥΣΤΙΚΑ

• Βοδινό κρέας, χοιρινό, αρνί

- Πρέπει οπωσδήποτε να βγάζετε το κρέας από το ψυγείο αρκετή ώρα πριν από το μαγείρεμα: η διαφορά από το κρύο στη ζέστη σκληραίνει το κρέας. Έτσι, το ψητό βιοδινό ροδίζει και μαγειρεύεται ομοιόμορφα, χωρίς να παραψήνεται.

Μην αλατίζετε πριν από το μαγείρεμα: το αλάτι απορροφά τα υγρά και το κρέας στεγνώνει. Γυρίζετε το κρέας χρησιμοποιώντας σπάτουλες: εάν το τσιμπάτε, χάνει τα υγρά του. Μετά το μαγείρεμα, να αφήνετε πάντα το κρέας να «ξεκουραστεί» για 5-10 λεπτά. Τυλίγετε το με αλουμινόχαρτο και τοποθετείτε το στην είσοδο του ζεστού φούρνου. Έτσι, τα υγρά που βγήκαν προς τα έξω κατά το μαγείρεμα θα επανέλθουν και θα απλωθούν σε όλο το ψητό.

- Χρησιμοποιείτε κεραμικά ταψιά: το γυαλί αυξάνει την πιθανότητα να δημιουργηθούν πιτσιλιές από λίπτη.

- Μην μαγειρεύετε στο εμαγιέ ταψί συλλογής ζωμών.

- Αποφεύγετε να ανοίγετε τρύπες στο μπούτι αρνιού για να βάλετε μέσα σκελίδες σκόρδου, γιατί χάνει τα υγρά του. Είναι προτιμότερο να βάζετε το σκόρδο ανάμεσα στο κρέας και στο κόκαλο. Εναλλακτικά, ψήστε τις σκελίδες σκόρδο, χωρίς να τις καθαρίσετε, δίπλα στο ψητό και λιώστε τις στο τέλος του μαγειρέματος, για να πάρει γεύση η σάλτσα. Στη συνέχεια, σουρώστε και σερβίρετε την πολύ ζεστή σε σαλτσιέρα.

• Ψάρια

- Όταν τα αγοράζετε, πρέπει να έχουν ευχάριστη, ελαφριά μυρωδιά θάλασσας.

- Το σώμα τους πρέπει να είναι σκληρό και άκαμπτο, τα λέπτια να είναι κολλημένα, τα μάτια να γυαλίζουν και να είναι εξογκωμένα, τα βράγχια να είναι λαμπερά και υγρά.

• Τάρτες, κις

- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε γυάλινα ή πορσελάνινα ταψιά: λόγω του πάχους τους, αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος και το κάτω μέρος της ζύμης δεν είναι τραγανιστό.

- Όταν χρησιμοποιείτε φρούτα, το κάτω μέρος της τάρτας μπορεί να μαλακώσει υπερβολικά από τα υγρά: σε αυτή την περίπτωση, προσθέστε απλώς μερικές κουταλιές λεπτό σιμιγδάλι, τριμμένο μπισκότο, αμυγδαλόσκονη ή ταπιόκα, ώστε, κατά το ψήσιμο, να απορροφηθούν τα υγρά.

- Όταν χρησιμοποιείτε υγρά ή κατεψυγμένα λαχανικά (πράσα, σπανάκι, μπρόκολο ή ντομάτες), μπορείτε να πασπαλίζετε με μία κουταλιά της σούπας άνθος αραβοσίτου.

• Πίτσα

- Προκειμένου να μην τρέξει το τυρί ή η σάλτσα ντομάτας μέσα στον φούρνο, μπορείτε να τοποθετήσετε την πίτσα πάνω σε ένα φύλλο λαδόκολλας, προτού την βάλετε στη σχάρα.

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

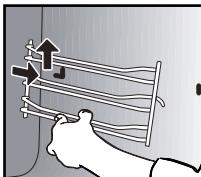
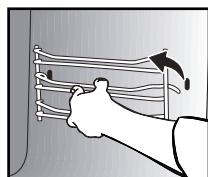
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πτανί, 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 αποσυνδέθει το μπροστινό άγκιστρο από τη θέση του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρά τη ράγα στήριξης προς το μέρος σας για να αποδεσμεύσετε τα πίσω άγκιστρα από τις θέσεις τους. Αφαιρέστε έτσι και τις 2 ράγες στήριξης.



ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΤΖΑΜΙΑ

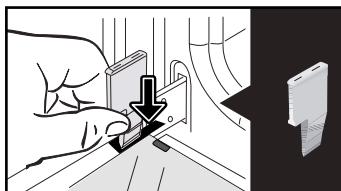
Για να καθαρίσετε τα εσωτερικά τζάμια, αποσυναρμολογήστε την πόρτα. Προτού αφαιρέστε τα τζάμια, απομακρύνετε με μαλακό πτανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι.

Προειδοποίηση

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

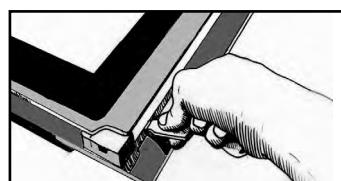
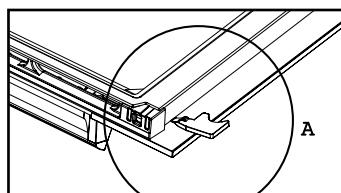
ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με ένα από τα πλαστικά στοπ που θα βρείτε στην πλαστική θήκη που συνοδεύει τη συσκευή σας.



Προκειμένου να αφαιρέσετε το συγκρότημα του πλαισίου μαζί με το τζάμι, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

Εισαγάγετε τα άλλα δύο κόκκινα στοπ μέσα στις ειδικές υποδοχές **A**.

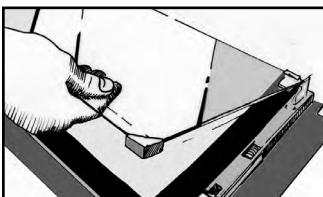


Ασκήστε πίεση στο συγκρότημα, ώστε να απασφαλίσετε το πλαίσιο μαζί με το τζάμι του.

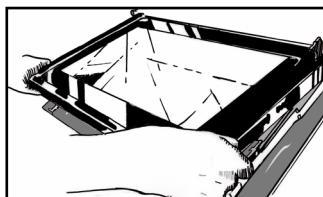


• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

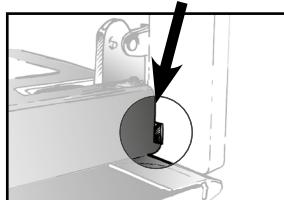
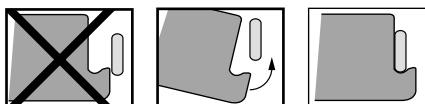
Αφαιρέστε το πλαίσιο και το τζάμι του.
Αφαιρέστε το συγκρότημα των εσωτερικών τζαμιών από την πόρτα, ανασηκώνοντάς τα.



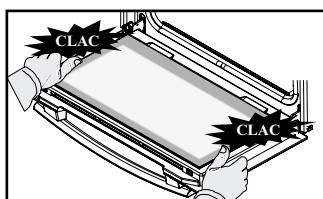
Το



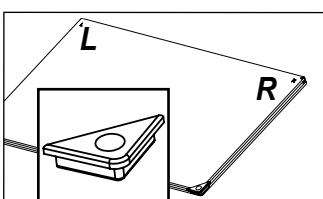
Φροντίστε να ασφαλίσετε σωστά το πλαίσιο κάτω από τη γλωττίδα, δίπλα στην άρθρωση.



Στερεώστε το πλαίσιο ώστε να «κουμπώσει» στην πόρτα. Μην πιέζετε μόνο πάνω στο πλαίσιο.



Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.



Στη συνέχεια τοποθετήστε το δεύτερο τζάμι στην πόρτα, πάνω από το πρώτο.
Επανατοποθετήστε το συγκρότημα του πλαισίου με τα εξωτερικά τζάμια στην πόρτα.

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία αυτόματου καθαρισμού με πυρόλυση: Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχείλισμα φαγητών.

Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τυχόν πιο έντονους λεκέδες. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αιδύνατον να ξεκλειδώσει.

⚠ Αφαιρέστε τα εξαρτήματα πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση.
Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με εμαγιέ ράγες στήριξης ταψιών , τις οποίες δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε για να πραγματοποιήσετε πυρόλυση.

ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Συνιστώνται 2 κύκλοι πυρόλυσης:



Pyro ECO με διάρκεια 1 ώρας και 30 λεπτών



Πυρόλυση διάρκειας 2 ωρών

ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε έναν από τους κύκλους αυτοκαθαρισμού.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση μέχρι την ολοκλήρωση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση (πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη).

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

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

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 ψήσετε ό,τι θέλετε.

• 6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ



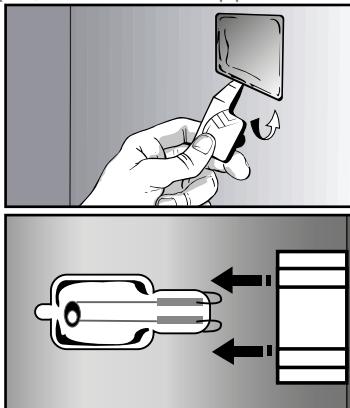
Προειδοποίηση

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

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης G.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Αρχικά



αποσυναρμολογήστε την αριστερή πλαϊνή ράγα στήριξης.

Η λυχνία είναι προσπελάσιμη στο εσωτερικό του φούρνου.

Ασκήστε πίεση στο κάλυμμα χρησιμοποιώντας το πλαστικό στοπ, προκειμένου να το αφαιρέσετε.

Αλλάξτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε γάντι από καουτσούκ, θα σας διευκολύνει στην αποσυναρμολόγηση) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.

Συνδέστε πάλι το φούρνο σας.

• 7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

- Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

Ελέγχετε 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. Ελέγχετε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

- Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.

Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και 1 ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

- Ο καθαρισμός με πυρόλυση δεν εκτελείται.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας ή του αισθητήρα θερμοκρασίας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

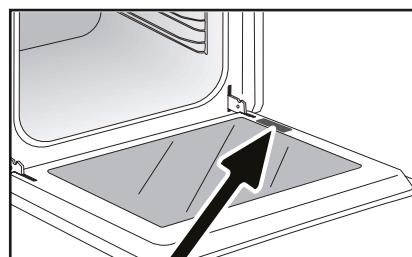
-Το σύμβολο «κλείδωμα πόρτας» αναβοσβήνει στην οθόνη.

Εάν πρόκειται για σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

• 8 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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



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

B: Εμπορικός κωδικός

G: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

• 9 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ

EN 60350:

Δοκιμή	Πρόγραμμα μαγειρέματος	Θερμοκρασία (°C)	Θέση	Χρόνος	Παρατηρήσεις
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)	Θερμός αέρας	165	2	18-20 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Κλασικό	200	2	20-23 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής lissium
	Θερμός αέρας	165	3 / 1	22-25 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
Μικρά ατομικά γλυκά (8.4.2)	Θερμός αέρας	165	2	22-25 λεπτά	Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής
	Θερμός αέρας	160	3 / 1	22 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής -Εμαγιέ ταψί
Κέικ (8.5.1)	Θερμός αέρας	170	1	35-40 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος, φόρμα πάνω στη σχάρα + 5 λεπτά σε σβησμένο φούρνο χωρίς προθέρμανση
	Κλασικό	175	1	45 λεπτά	Δεν ισχύουν τα 2 επίπεδα
Μηλόπιτα (8.5.2)	Συνδυαστική χρήση	180	1	50-55 λεπτά	Φόρμα 20 cm πάνω στη σχάρα
	Θερμός αέρας	180	3 / 1	50-55 λεπτά	Προθερμασμένος φούρνος: -Εμαγιέ ταψί στο 1ο επίπεδο
Επιφανειακό ψήσιμο (9.1)	Δυνατό γκριλ	P4	2	2-3 λεπτά	Προθέρμανση 5 λεπτά Ψωμί πάνω στη σχάρα Πόρτα κλειστή

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

USER GUIDE

OVEN

De Dietrich 

EN

DEAR CUSTOMER, CUSTOMER,

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions. The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product. The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity.

By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.



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

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



CONTENTS

Safety and important precautions	4
1 / Installation	6
2 / Environment	8
3 / Description of the oven.....	9
The controls and display.....	10
The accessories	11
4 / Settings	12
Locking the controls	12
5 / The cooking modes.....	13
“Expert” mode.....	14
◦ Favourites (saved cooking programmes).....	15
◦ Cooking functions.....	17
“Cooking guide” mode	18
6 / Maintenance - Cleaning	19
External surface.....	19
Removing the shelf runners.....	19
Cleaning the inner glass	19
Removing and putting back the door.....	20
Cleaning function.....	20
◦ Pyrolysis.....	21
Replacing the light bulb	22
7 / Anomalies and solutions	23
8 / After-Sales Service.....	23
Suitability for the function	24

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.

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

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

— 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.

 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.

— The electrical plug must remain accessible after installation.

— 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 is designed to cook with the door closed.

— This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

— 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 located inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

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

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

It is advisable to keep children away from the appliance.

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

scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

— Do not use a steam cleaner.

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

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



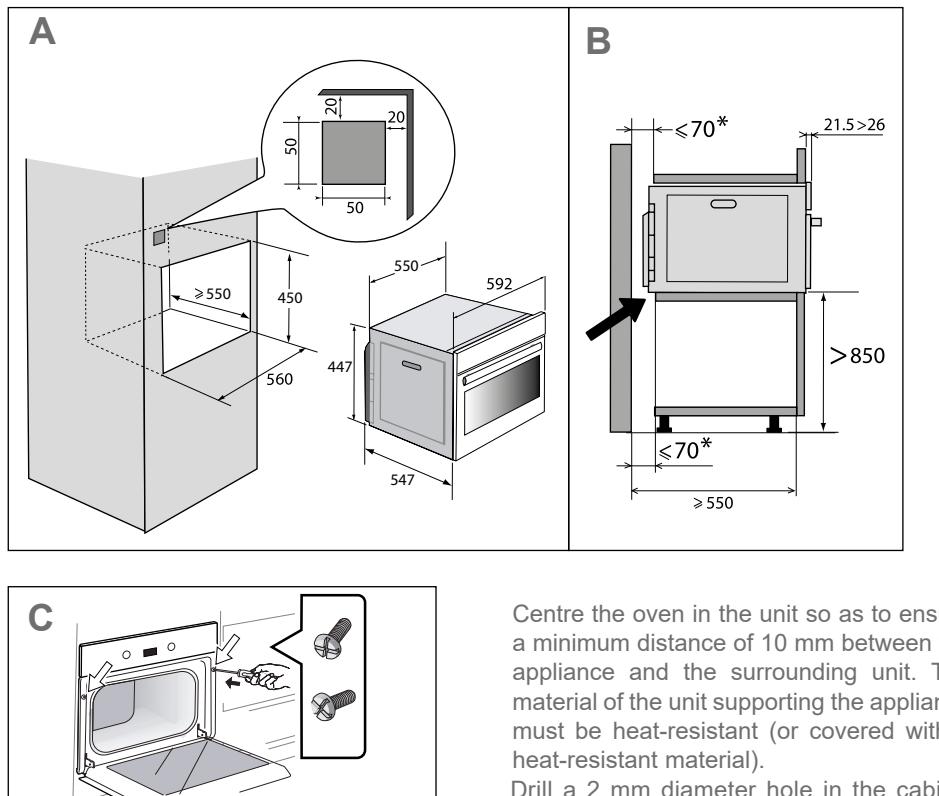
WARNING :

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

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND BUILDING IN



This appliance must be installed more than 850 mm up off the ground. This appliance may be installed in a cabinet column, as indicated on the installation diagram (**fig. A**).

Caution: if the back of the cabinet is open, the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (**fig. B**).

Do not use your appliance immediately (wait approximately 1 to 2 hours) after moving it from a cold location to a hot location, as the condensation may cause a malfunction.

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).

Drill a 2 mm diameter hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.

For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels (**fig. C**).

• 1 INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION

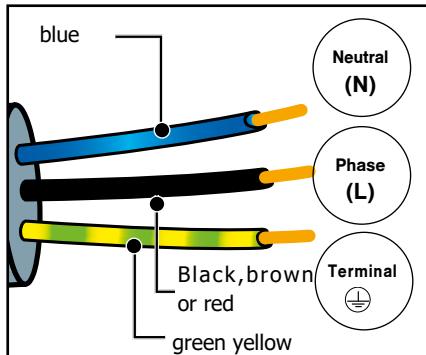


Warning:

Installation should only be performed by installers and qualified technicians.

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. The electrical connections should be made before the appliance is installed in its housing.

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



Check that:

- the electrical installation has sufficient voltage (220-240 Volts~ 16 Amps),

If the electrical installation in your home requires any changes in order to connect your appliance, contact a professional electrician.

During maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.



Caution:

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

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.



Caution:

We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect grounding.

• 2 ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

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



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

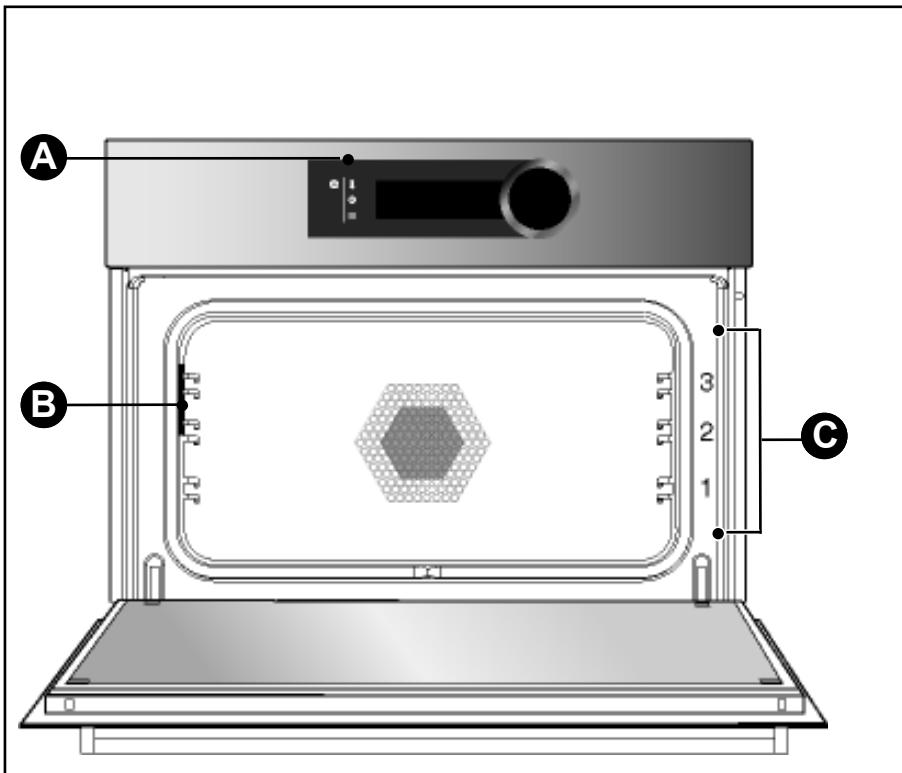
This way, the appliance recycling

organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

Thank you for co-operation in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

DESCRIPTION OF THE OVEN

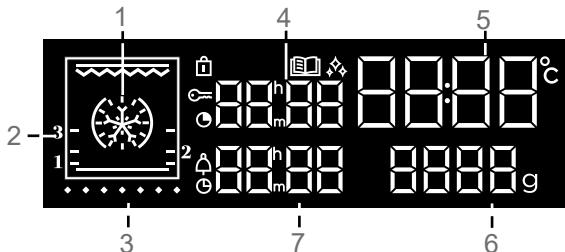


- A Control panel
- B Lamp
- C Shelf runners (3 heights available)

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

CONTROL PANEL

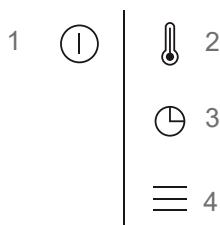
THE DISPLAY



- 1 Cooking modes display
- 2 Shelf runner indicator
- 3 Temperature rise indicator
- 4 Cooking time display
- 5 Oven temperature and clock display
- 6 Weight display
- 7 Minute minder and cooking end time display

- Control locking indicator
- “Recipes” function indicator
- Self-cleaning indicator (pyrolysis)
- Door locked indicator
- Cooking time indicator
- Minute minder indicator
- Cooking end indicator

BUTTONS



Note: By default, after the time is displayed the display switches off after a few minutes if the user does not do anything. This function may be modified with the “time display” function in the settings menu.

- 1 On/Off
- 2 Adjusting the temperature
- 3 Adjusting the clock, the time and the end of cooking, the minute minder
- 4 Access the settings MENU

CONTROL KNOB

This is a rotating «push-pull» knob with central button to choose programmes, increase or reduce values and confirm.

The drawings on the control knob are symbolised as follows:

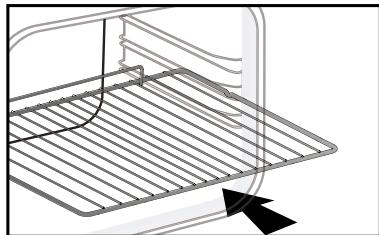
• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES

- Anti-tip safety rack

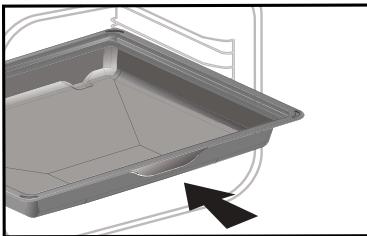
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for grilling (placed directly on top).

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



- Multi-purpose tray, drip tray 45 mm

When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.ess steel dish over the multi-purpose tray and insert them on the level 1 shelf runner at the bottom.



⚠ Remove the accessories before beginning pyrolysis cleaning.

Tip

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

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

• 4 SETTINGS

SETTING THE CLOCK

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

Adjust the time by turning the dial then press to validate.

If there is a power cut, the clock flashes

CHANGING THE CLOCK

Press the  button for a few seconds until the clock flashes. Adjust the clock by turning the knob and then press to confirm.

MINUTE MINDER

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

Press .

00:00 flashes. Set the minute minder by turning the knob and then press to confirm. The timer starts.

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

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

To cancel, return to the timer's menu and set to 00:00.

CONTROL LOCKING Child safety

Press  and  at the same time until the symbol  appears on the screen. Control locking is accessible during cooking or when the oven has stopped.

N.B:only the button  remains active during cooking.

To unlock the keypad, press  and  together until the symbol disappears off the screen.

SETTINGS MENU

You can adjust different settings on your oven:

light, contrast, sounds and demo mode.

To do this, press  for a few seconds to access the settings menu.

See the table below:

To modify the different settings if necessary, turn the control knob and then press to confirm.

Default settings	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.
 LAMP on	Sounds - beeps: Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
 Snd On	Time display: ON position by default: SLEEP is displayed and the display switches off after a few minutes. OFF position: the display remains on.
 SLEEP On	Contrast: The brightness of the display is adjustable from 10 to 100%.
 Led 50	DEMO mode: Activate/deactivate «DEMO» mode: demonstration mode used in display. Deactivate it to make your oven operational.
 DEMO OFF	

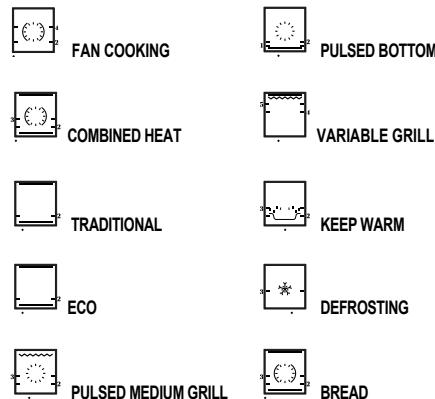
To come out of the settings menu at any time, press .

• 5 COOKING

COOKING

This oven gives you access to 2 different types of programming depending on the degree of knowledge you have about the recipe in question:

- For a recipe where you know all the settings (you choose the type of cooking, temperature and cooking time yourself), select «**EXPERT**» mode.
- For a recipe where you need assistance from the oven (simply choose the type of food from a list and the weight; the oven will select the most suitable settings: temperature, cooking time, type of cooking), select «**RECIPES**» mode.



Tip

Before using your oven for the first time, heat it at maximum temperature while empty for approximately 30 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated.

«EXPERT» MODE

The Expert function lets you set the cooking parameters yourself: temperature, cooking type, cooking time.

- Access the “Expert” screen by pressing or turning the knob or by pressing ① or —.
- Then select the type of cooking from the following list by turning the control knob and then press to confirm.

IMMEDIATE COOKING

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

Turn the control knob until you get to the cooking function of your choice, then confirm.

The temperature starts to increase at once. Your oven recommends one (or two) shelf height(s) and a modifiable temperature.

The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature.

CHANGING THE TEMPERATURE

When you are in the cooking mode of your choice, press ↓.

Adjust the temperature by turning the knob and then press to confirm.

PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press ④; the cooking time ④flashes

• 5 COOKING

and it is now possible to set it.

Turn the knob to adjust the cooking time. Press to confirm.

Your oven has the "SMARTASSIST" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode.

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 COOKING	30 min
 COMBINED HEAT	30 min
 TRADITIONAL	30 min
 ECO	30 min
 PULSED GRILL	15 min
 PULSED BOTTOM	30 min
 VARIABLE GRILL	7-10 min
 MKEEP 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 by turning the knob.

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

MEMORISE A COOKING MODE

You can memorise 3 cooking programmes of your choice that may be used later.

- Programme a memory (fig. E):

In Expert mode, select a cooking mode, the temperature and time and then press the knob until you get to «MEM 1». Choose one of the 3 memories by turning the control knob and confirm to memorise it. Confirm again to start cooking.

NB: If the 3 memories are saved, any new memorisation will replace the previous one. A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Select one of the 3 memories already saved :

Turn the knob and go to MEMO, then confirm. Scroll through the memories with the knob and confirm the one you want. The cooking starts, but you may perform a delayed start (press  twice, set the cooking end time and confirm).

• 5 COOKING

COOKING FUNCTIONS IN «EXPERT» MODE



Tip

Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
Fan oven	190°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
Chaleur combinée	180°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
ECO*	190°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
Gril pulsé	190°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
Sole pulsée	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.

• 5 COOKING

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Full grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep Warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrost	200°C 35°C - 275°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).
 Braed	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet - 2nd shelf. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.

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

Advice on how to save energy

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

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

• 5 COOKING

«RECIPES» MODE

The “Recipes” function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight.

IMMEDIATE COOKING

Select «Guide» on the screen by turning the knob and then confirm.

The symbol  is displayed and «Guide» shows on the screen.

15 recipes are pre-programmed. See the table opposite.

Use the control knob to scroll through the food choices and press to confirm.

A suggested weight flashes on the screen. Enter the actual weight of your food by turning the knob, then confirm.

The oven automatically calculates the ideal cooking time and displays it. Cooking starts immediately.

DELAYED STAR

If you wish, you can change the cooking end time by pressing  and displaying the new cooking end time when the oven has started. Confirm by pressing the knob.

The oven stops and will start later so that cooking ends at the desired time.

Food	15 Recipes
Duck breast	P01*
Roast chicken	P02
Shoulder of lamb	P03
Roast beef	P04
Veal chops	P05
Roast pork	P06
Salmon steaks	P07*
Trout	P08
Lasagne	P09
Stuffed tomatoes	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Cakes	P13
Yoghurt cake	P14
Pre-cooked baguettes	P15

* Pre-heating is necessary for these dishes.

Only put your dish into the oven when pre-heating is complete; the time starts counting down from this point.

 For recipes which require pre-heating, it is not possible to use the delayed start function.

• 5 COOKING

HINTS AND TIPS

• Beef, pork, lamb

- Always remove meat from the refrigerator well before cooking: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce a roast beef that is golden outside, red inside and warm in the middle.

Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and dries out the meat. Turn the meat over using spatulas; if you pierce it, the blood will run out. Always leave meat to rest for 5 to 10 minutes after cooking. Wrap it in foil and put it at the oven's entrance; the blood attracted outside during cooking will return inside and moisten the meat.

- Use earthenware roasting dishes; glass tends to get splattered in grease.

- Do not cook in the enamelled drip tray.

- Avoid sticking garlic cloves into a leg of lamb, this will cause it to lose its blood; rather slip the garlic between the meat and the bone or cook unpeeled cloves alongside the lamb and crush them when cooking is complete to season the sauce; strain it and serve it very hot in a gravy boat.

• Fish

- When you buy it, it should smell pleasant and not too "fishy".

- The body should be firm and rigid and the scales should be firmly attached to the skin; the eyes should be bright and rounded and gills will appear shiny and moist.

• Tarts, quiches

- Avoid glass or porcelain dishes as they are too thick and extend the cooking time and the bottom of the crust is not crispy.

- With fruits, the bottom of the tart may become soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking.

- With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle a tablespoon of cornmeal.

• Pizza

- To prevent cheese or tomato sauce from dripping in the oven, you can place a piece of parchment paper between the shelf and the pizza.

• 6 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

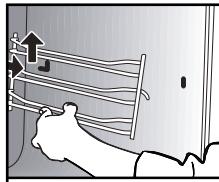
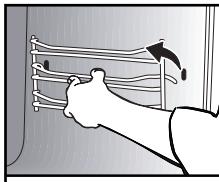
EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

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



CLEANING THE INNER GLASS

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

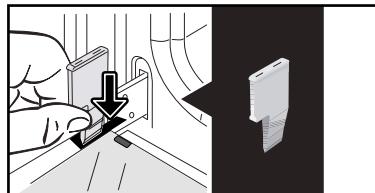
Warning

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

REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

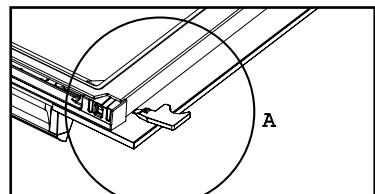
Open the door fully and block it with one

of the plastic wedges provided in your appliance's plastic pouch.



To remove the frame and glass assembly, proceed as follows:

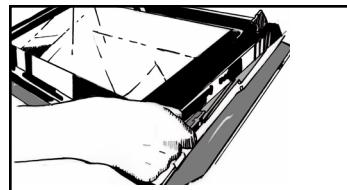
Insert the two other red stops in the **A** slots designed for this.



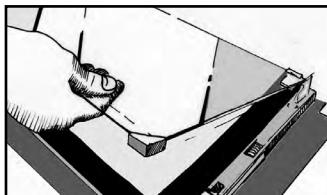
Lever the assembly to detach the frame and the glass.



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



• 6 CARE



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

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

Do not soak the glass panel in water.

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

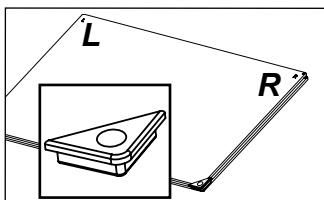
After cleaning, replace the 1st glass pane in the door.

Reposition the 2 black rubber stops on the front corners of the 2nd pane, making sure the following is indicated on the glass:

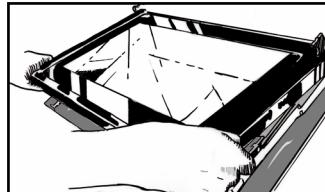
Top left: L

Top right: R

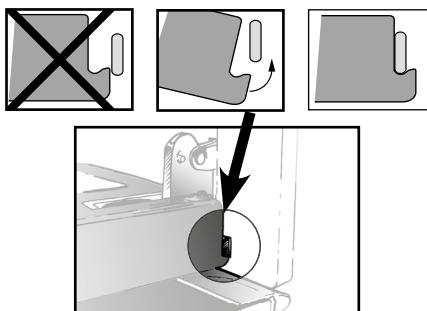
Then replace the door and the 2nd pane, positioning it onto the first.



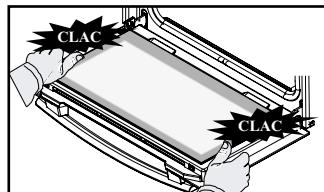
Place the external glass frame assembly back in the door.



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



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



Your appliance is now ready for use again.

• 6 CARE

PYROLYtic SELF-CLEANING

This oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning function:

Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills.

Before starting pyrolysis cleaning, remove any large overspills, if any. Remove the excess grease on the door using a damp sponge.

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically; it is impossible to unlock the door.

 **Remove the accessories before beginning pyrolysis cleaning.**

Your oven is equipped with enamelled wire shelf supports : these do not need to be removed before running the pyrolysis cycle

 When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean again and ready for further cooking operations.

DELAYED CLEANING

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

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

2 pyrolysis cycles are proposed:



ECO pyro in 1 hour 30

2-hour pyrolysis

IMMEDIATE CLEANING

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

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

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down as soon as it is set (press the knob).

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

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

• 6 CARE

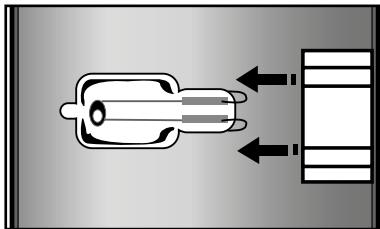
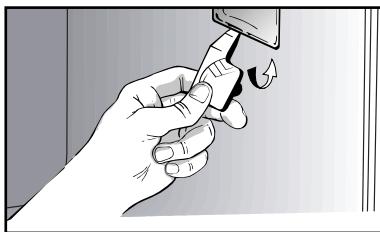
REPLACING THE LIGHT BULB

⚠ Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. This product contains a light source of energy efficiency class G.



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

• 7 ANOMALIES AND SOLUTIONS

- 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 (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; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

- The pyrolysis cleaning cycle does not begin.

Verify that the door is locked. If there is a door locking or temperature sensor fault, contact the Customer Services Department.

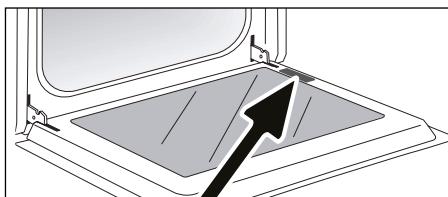
- The «door locking» symbol flashes in the display.

Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

• 8 AFTER-SALES SERVICE

INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



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

NOTE:

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

• 9 FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS

FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE WITH STANDARD EN 60350:

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

GUÍA DEL USUARIO

HORNO

De Dietrich 

ES

ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas.

Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.



BVCert6011825

La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	4
1 / Instalación	6
2 / Medio ambiente	8
3 / Presentación del horno.....	9
Los mandos y la pantalla	10
Los accesorios.....	11
4 / Ajustes.....	12
5 / Los modos de cocción.....	13
Modo «Experto»	13
◦ Favoritos (cocciones memorizadas)	14
◦ Funciones de cocción	15
Modo «Guía culinaria»	17
◦ Lista de platos	18
6 / Mantenimiento y limpieza	19
Superficie exterior.....	19
Desmontaje de los niveles.....	19
Limpieza de los cristales interiores.....	19
Desmontaje y montaje de la puerta.....	19
Función limpieza.....	20
◦ Pirólisis	21
Sustitución de la bombilla.....	22
7 / Anomalías y soluciones.....	23
8 / Servicio técnico	23
Test de aptitud para la función	24

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.



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

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

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



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

— El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

— Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.

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

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

— Los niños no deben jugar

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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.

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

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Se recomienda alejar a los niños.

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



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. Para desatornillar

el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

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

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

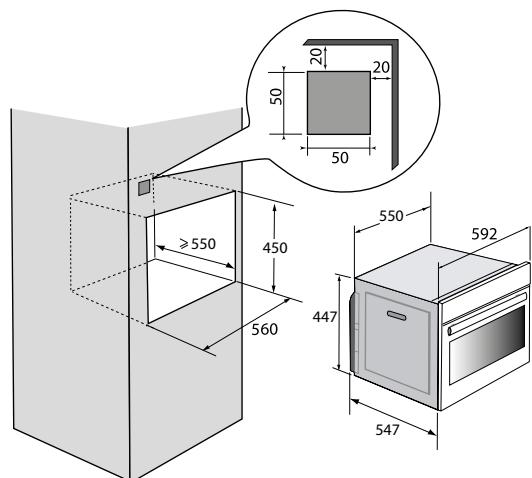
No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

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

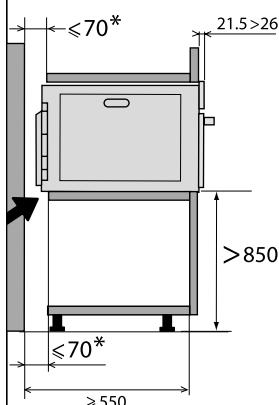
• 1 INSTALACIÓN

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO

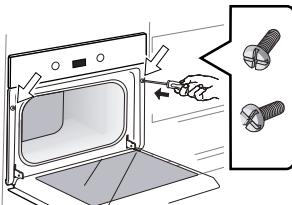
A



B



C



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo. Este aparato puede instalarse en una columna tal como se indica en el esquema de instalación (**fig. A**).
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. B**).

No utilice inmediatamente el aparato (espere 1 o 2 horas) después de haberlo trasladado de un lugar frío a un lugar caliente, ya que la condensación podría

provocar un mal funcionamiento.

Centre el horno en el mueble de manera que quede una distancia mínima de 10 mm con el mueble vecino. El material del mueble de encastre debe resistir al calor (o tener un revestimiento de dicho material). Efectúe un orificio de Ø 2 mm en la pared del mueble para evitar el agrietamiento de la madera. Para más estabilidad, sujeté el horno al mueble con 2 tornillos a través de los orificios previstos con este objeto (**fig. C**).

• 1 INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Atención:

La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

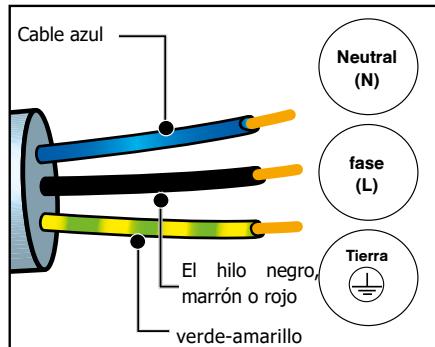
El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 1 N + tierra) que deben estar conectados a la red por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

Compruebe que:

- La potencia de la instalación sea suficiente (220-240 voltios 16 amperios)

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.

Al efectuar las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles cortados o quitados.



Atención:

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne \ominus del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación.

Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.



Atención:

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 conexión defectuosa o incorrecta.

• 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.

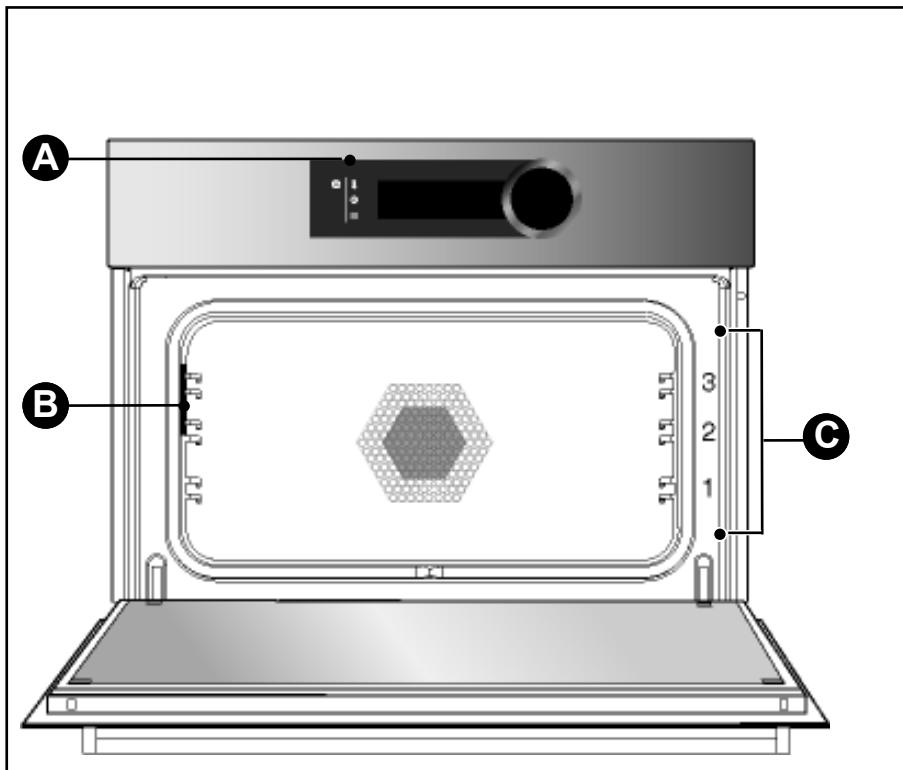
ENVASES



- 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 control

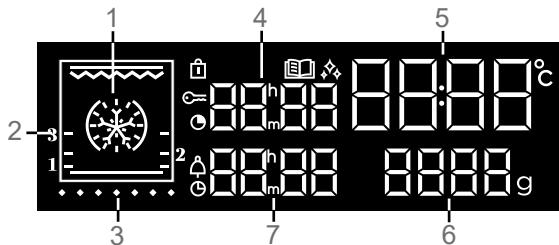
B Luz

C Niveles (3 alturas disponibles)

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PANEL DE MANDOS

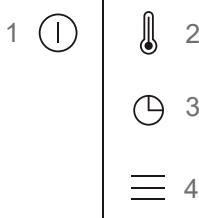
LA PANTALLA



- 1 Visualización de los modos de cocción
- 2 Indicador de altura
- 3 Indicador de aumento de temperatura
- 4 Visualización del tiempo de cocción
- 5 Visualización del reloj y de la temperatura del horno
- 6 Visualización del peso
- 7 Visualización del avisador y de la hora de fin de la cocción

- 8 Indicador de bloqueo de los mandos
- 9 Indicador de función «Recetas»
- 10 Indicador de autolimpieza (pirólisis)
- 11 Indicador de bloqueo de la puerta
- 12 Indicador de tiempo de cocción
- 13 Indicador del avisador
- 14 Indicador de fin de la cocción

LES TOUCHES



LA RUEDA DE MANDOS

Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

Observación:

Por defecto, tras visualizarse la hora, la pantalla se apaga al cabo de 4 minutos sin acción por parte del usuario. Esta función se puede cambiar con la función "Hora" del menú Ajustes.

- 1 Encendido / Apagado
- 2 Ajuste de temperatura
- 3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador
- 4 Acceso al menú de ajustes

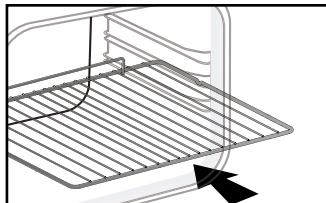
• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LES ACCESORIOS

- Parrilla de seguridad antivuelco

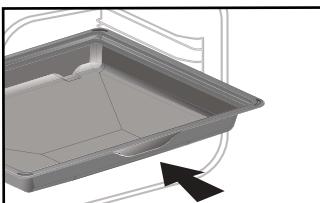
La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

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 el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



Consejo

Para evitar emisiones de humo durante la cocción de carnes grasas, le recomendamos añadir una pequeña cantidad de agua o de aceite en el fondo de la grasera.

Retire los accesorios antes de iniciar una limpieza por pirólisis.

Por efecto del calor, los accesorios pueden deformarse sin que esto afecte a su funcionamiento. Cuando vuelven a enfriarse, retoman su forma original.

• 4 AJUSTES

PUESTA EN HORA

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

AJUSTE DE LA HORA

Pulse la tecla durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla .

0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela para validar; se iniciará la cuenta atrás.

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

Nota: se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.

BLOQUEO DE LOS MANDOS SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

Pulse simultáneamente las teclas hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: durante la cocción solo permanece activa la tecla .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente las teclas hasta que desaparezca el símbolo de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTES.

Puede modificar diferentes parámetros de su horno:

lámpara, contraste, sonidos y modo de demostración.

Para ello, pulse durante varios segundos la tecla para acceder al menú de ajustes.

Consulte la siguiente tabla:

Parámetros establecidos por defecto	Lámpara: Posición ON, la lámpara permanece encendida durante la cocción (excepto en el modo ECO). Posición AUTO, la lámpara del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.
 LAMP on	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
 Snd On	Visualización de la hora: Posición ON por defecto: Se muestra SLEEP y la pantalla se apaga al cabo de unos minutos. Posición OFF: la pantalla permanece encendida.
 SLEEP On	Contraste: el brillo de la pantalla se puede ajustar del 10 al 100 %.
 LCD SO	Modo DEMO: Activa/desactiva el modo «DEMO»; modo de demostración que se utiliza en la exposición. Desactivelo para que su horno esté operativo.
 DEMO OFF	

Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlsela para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse .

• 5 COCCIÓN

REALIZAR UNA COCCIÓN

Este horno le permite acceder a 2 tipos de programación diferentes según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta:

- Una receta de la que conoce todos los parámetros (usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción): seleccione el modo «**EXPERTO**».
- Una receta para la que necesita la ayuda del horno (seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados: la temperatura, el tiempo de cocción y el tipo de cocción): seleccione el modo «**RECETAS**».

 **Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.**

MODO «EXPERTO»

El modo Experto le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

- Puede acceder a la pantalla «Experto» pulsando o girando la rueda o pulsando una de las teclas ① o \equiv .
- Seleccione el tipo de cocción de la siguiente lista girando la rueda y pulsándola para confirmar.



CALOR VENTILADO



SOLERA PULSADA



CALOR COMBINADO



GRILL VARIABLE



TRADICIONAL



CONSERVAR CALIENTE



ECO



DESCONGELACIÓN



GRILL MEDIO PULSADO



PAN

COCCIÓN INMEDIATA

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

El aumento de temperatura comenzará inmediatamente.

Su horno le recomendará una (o dos) altura(s) de nivel y una temperatura modificable.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

PROGRAMAR LA TEMPERATURA

Cuando se encuentre en la función de cocción deseada, pulse ! .

Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

PROGRAMAR LA DURACIÓN

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ④; el tiempo de cocción parpadeará y podrá ajustarlo.

• 5 COCCIÓN

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

Su horno está equipado con la función “**SMART ASSIST**”, que durante la programación del tiempo le recomendará un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

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
	30 min
	30 m in
	30 min
	30 min
	15 min
	30 min
	7-10 min
	60 min
	60 min
	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 girando la rueda. El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

MEMORIZAR UNA COCCIÓN

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

- Programar una memoria:

En el modo Experto, seleccione una cocción, su temperatura y su duración y después pulse la rueda hasta que aparezca «MEM 1». Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo de nuevo para iniciar la cocción.

Nota: si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas:

Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. La cocción se inicia, pero se puede efectuar la cocción con inicio diferido (2 pulsaciones en ajuste de la hora de fin de cocción y validación)

• 5 COCCIÓN

FUNCIONES DE COCCIÓN EN MODO «EXPER-

 Precalente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor giratorio*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras. Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.
 Calor combinado	180°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*	190°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill con aire impulsado	190°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasa en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera pulsada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado y verduras, colocados preferentemente en una fuente de barro.

• 5 cocción

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill fuerte	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletillas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Conservar caliente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para que suban las masas de pan, brioche, kouglof. El molde se coloca en la solera sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).
 Descongelación	200°C 35°C - 275°C	Ideal para alimentos delicados (tartas de frutas, pasteles de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carnes colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.

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

Consejo de ahorro de energía.

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

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

• 5 COCCIÓN

MODO «RECETAS»

La función “Recetas” selecciona por usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso.

COCCIÓN INMEDIATA

Seleccione «Guía» en la pantalla girando la rueda y después confírmelo.

En la pantalla aparecerá el símbolo  y «Guía».

15 recetas preprogramadas. Consulte la tabla adjunta.

Desplácese por los alimentos girando la rueda y púlsela para confirmar su selección. En la pantalla parpadeará un peso recomendado. Introduzca el peso real de su alimento girando la rueda y confírmelo.

El horno calculará automáticamente el tiempo de cocción ideal y lo indicará; comenzará inmediatamente.

Alimentos	15 Recetas
Magret de pato	P01*
Pollo asado	P02
Paletilla de cordero	P03
Asado de buey	P04
Costillas de ternera	P05
Asado de cerdo	P06
Filetes de salmón	P07*
Trucha	P08
Lasaña	P09
Tomates rellenos	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Pasteles	P13
Pastel de yogur	P14
Baguettes precocidas	P15

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción pulsando la tecla , visualizando la nueva hora de fin de cocción cuando el horno comience a funcionar.

Valídela pulsando la rueda.

El horno se apagará y volverá a encenderse más tarde para que la cocción finalice a la hora deseada.

 Para las recetas que necesiten un precalentamiento no es posible efectuar la cocción con inicio diferido.

• 5 cocción

CONSEJOS Y TRUCOS

• Buey, cerdo, cordero

- Saque obligatoriamente cualquier carne del frigorífico con bastante antelación a la cocción: el contraste frío-calor endurece la carne y siguiendo este consejo obtendrá un asado de buey dorado por fuera, rojo por dentro y caliente en el centro.

No sale antes de cocinar: la sal absorbe la sangre y reseca la carne. Dé la vuelta a la carne ayudándose de espátulas: si la pincha, la sangre se escapará. Deje siempre reposar la carne de 5 a 10 minutos tras la cocción: envuélvala en papel de aluminio y déjela en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre atraída hacia el exterior durante la cocción refluye e irriga el asado.

- Utilice fuentes de barro para asar: el vidrio favorece las proyecciones de grasa.

- No cocine en la bandeja grasería esmaltada.

- Evite mechar la pierna de cordero con dientes de ajo, ya que perdería la sangre; en su lugar, deslice el ajo entre la carne y el hueso o coloque los dientes de ajo sin pelar junto al cordero y aplástelos al finalizar la cocción para que perfumen la salsa; filtrela y sírvala muy caliente en una salsera.

• Pescados

- Cuando lo compre, el olor debe ser agradable y tener un ligero aroma a mar.

- El cuerpo debe estar firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, los ojos brillantes y abombados y las branquias rojas y húmedas.

• Tartas, quiches

- Evite los platos de cristal o porcelana: al ser demasiado gruesos prolongan el tiempo de cocción y el fondo de la masa no queda crujiente.

- Con las frutas, el fondo de la tarta corre el riesgo de empaparse: para evitarlo, basta con poner unas cucharadas de sémola fina, galletas aplastadas como pan rallado, almendras en polvo o tapioca, que al cocer absorberán el zumo.

- Con las verduras húmedas o congeladas (puertos, espinacas, brócoli o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

• Pizza

- Para evitar que el queso o la salsa de tomate goteen en el horno, puede poner una hoja de papel sulfurizado entre la parrilla y la pizza.

• 6 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

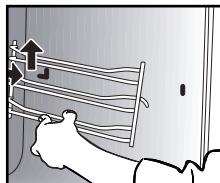
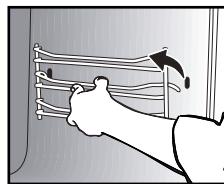
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

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



LOS CRISTALES INTERIORES

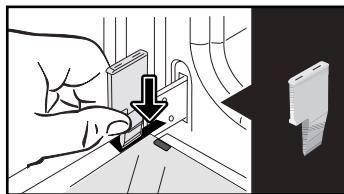
Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

Advertencia

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

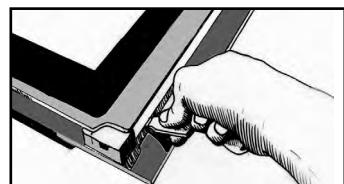
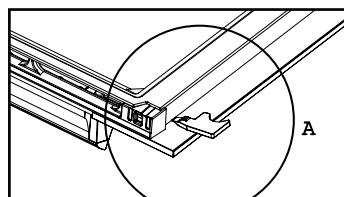
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

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



Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:

Introduzca los otros dos topes rojos en los emplazamientos **A** previstos para ello.



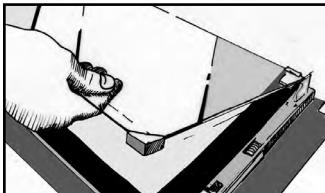
Haga palanca en el conjunto para soltar el marco y el cristal.



• 6 MANTENIMIENTO

Quite el marco y el cristal.

Saque los cristales interiores de la puerta haciéndolos girar.



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

Limpie el cristal con una esponja suave y un producto líquido lavavajillas.

No sumerja el cristal en el agua.

No utilice cremas abrasivas ni estropajos.

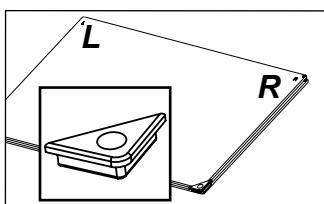
Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

Una vez limpio, vuelva a colocar el primer cristal en la puerta.

Coloque de nuevo los 2 topes de goma negros en las esquinas delanteras del segundo cristal, teniendo cuidado de que en el cristal se lea:

en la parte superior izquierda: **L**

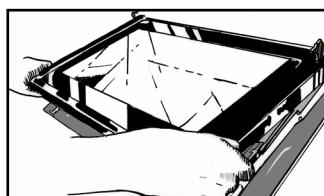
en la parte superior derecha: **R**



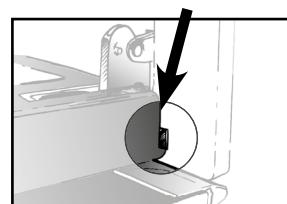
Ponga después este segundo cristal en la puerta, colocándolo sobre el primero.

Vuelva a colocar el conjunto marco exterior

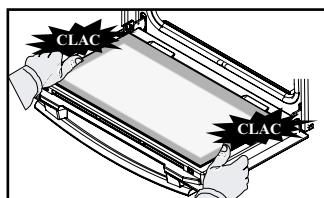
de los cristales en la puerta.



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



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



El aparato ya está nuevamente operativo.

• 6 MANTENIMIENTO

AUTOLIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno está equipado con una función de autolimpieza por pirólisis:

La pirólisis es un ciclo de calentamiento de la cavidad del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos. Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta, será imposible desbloquearla.

EFFECTUAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

2 ciclos de pirólisis disponibles:



Pyro ECO en 1h30



Pirólisis de 2h

LIMPIEZA INMEDIATA

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

Gire el selector de funciones a uno de los ciclos de autolimpieza.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de la validación (pulsación de la rueda).

Durante la pirólisis, verá en el programador para indicarle que la puerta está bloqueada. Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.



Retire los accesorios antes de iniciar una limpieza por pirólisis.

Si su horno está equipado con paneles de varillas esmaltados , no es necesario retirarlos para realizar la pirólisis.



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

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.

• 6 MANTENIMIENTO

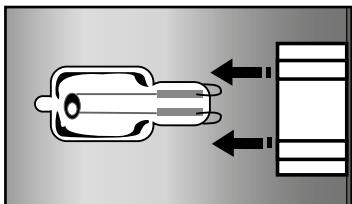
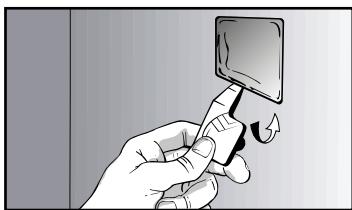
AJUSTES LUZ

! Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.

Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desmonte primero el panel de varillas lateral izquierdo. La lámpara está en el interior del horno.

Haga palanca sobre el plafón con la cuña de plástico para quitarlo.

Cambie la bombilla (utilice un guante de goma que le facilitará el desmontaje) y vuelva a enganchar el plafón y conecte de nuevo el horno.

Conecte de nuevo el horno.

• 7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

- 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» (menú ajustes).

- La lámpara del horno no funciona.

Cambie la bombilla o el fusible.

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.

Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de una hora después de la cocción para bajar la temperatura interior

y exterior del horno. Si este proceso dura más de una hora, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

- La limpieza por pirólisis no se realiza.

Compruebe el cierre de la puerta. Si se trata de un fallo del bloqueo de la puerta o del sensor de temperatura, llame al Servicio Técnico.

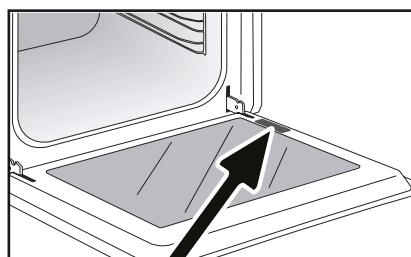
- El símbolo de «bloqueo de puerta» parpadea en la pantalla.

Fallo del bloqueo de la puerta, contacte con el Servicio Posventa.

• 8 SERVICIO TÉCNICO

INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.



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

B: Referencia comercial

C: Referencia de servicio

H: Número de serie

• 9 PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN

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

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

MANUALE D'USO

FORNO

NL

PL

PT

RU

SK

De Dietrich 

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione

condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



BVCert5011825

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

SOMMARIO

Sicurezza e precauzioni importanti	4
1 / Installazione	6
2 / Ambiente	7
3 / Presentazione del forno.....	9
I comandi e il display	10
Gli accessori	11
4 / Regolazioni	12
Blocco dei comandi	12
5 / Le modalità di cottura	13
Modalità “Esperto”	14
◦ Preferiti (cotture memorizzate).....	16
◦ Funzioni di cottura.....	16
Modalità “Guida culinaria”	17
◦ Lista dei piatti	18
6 / Pulizia - Manutenzione	19
Superficie esterna.....	19
Smontaggio dei ripiani	19
Pulizia dei vetri interni.....	20
Smontaggio e rimontaggio della porta	20
Funzione pulizia.....	21
◦ Pirolosi.....	21
Sostituzione della lampada	22
7 / Anomalie e soluzioni.....	23
8 / Servizio post-vendita	23
Test di idoneità alla funzione	24

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

È possibile scaricare le istruzioni per l'uso 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.



Questo apparecchio deve essere installato ad un'altezza superiore a 850 mm dal suolo.

— Non installare l'apparato dietro una porta decorativa, al fine di evitarne il surriscaldamento.

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti attraverso gli appositi fori.



Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione sia con una spina, sia incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

— La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione.

— Se il cavo di alimentazione

è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— Questo apparecchio è stato ideato per cuocere le pietanze con la porta chiusa.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza né conoscenze se sono sorvegliati o sono stati previamente istruiti al suo utilizzo in modo sicuro e ne hanno capito i possibili rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere ese

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

guite da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.



AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la funzione di pulizia, le superfici possono diventare più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.



AVVERTENZA: Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo con il forno freddo. Per svitare la ghiera e la lampada, utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pu-

lire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

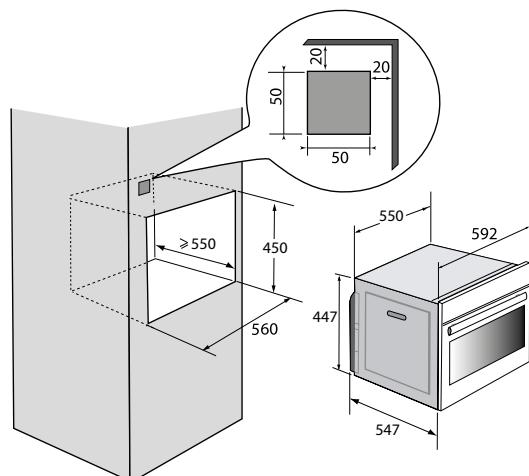
Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

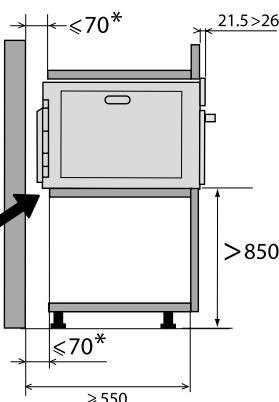
• 1 INSTALLAZIONE

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO

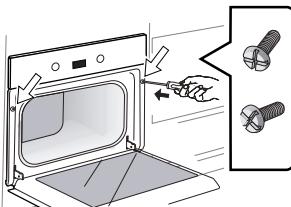
A



B



C



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo. L'apparecchio può essere installato a colonna, come mostrato nello schema di installazione (**fig. A**).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto, lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (**fig. B**).

Non utilizzare immediatamente l'apparecchio (aspettare circa da 1 a 2 ore) dopo averlo trasferito da un luogo freddo verso un luogo caldo, perché la condensa può provocare un malfunzionamento.

Centrare il forno nel mobile in modo da

garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore).

Preforare un foro di Ø 3 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi.

Per una maggiore stabilità fissare il forno nel mobile con 2 viti passanti attraverso gli appositi fori (**fig. C**).

• 1 INSTALLAZIONE

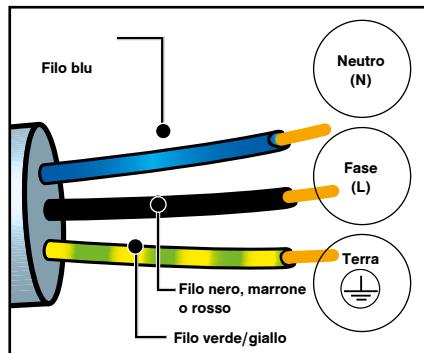
COLLEGAMENTO ELETTRICO



Attenzione:

L'installazione deve essere eseguita da installatori e tecnici qualificati.

La sicurezza elettrica deve essere garantita da un incasso corretto. Il collegamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile. 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 tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.



Verificare che:

- la potenza dell'impianto sia sufficiente (220-240 Volt~ 16 Ampere),

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Durante le operazioni di manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.



Attenzione:

Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto

Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.



Attenzione:

Non saremo ritenuti responsabili in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, o da un collegamento difettoso e non idoneo.

• 2 AMBIENTE

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

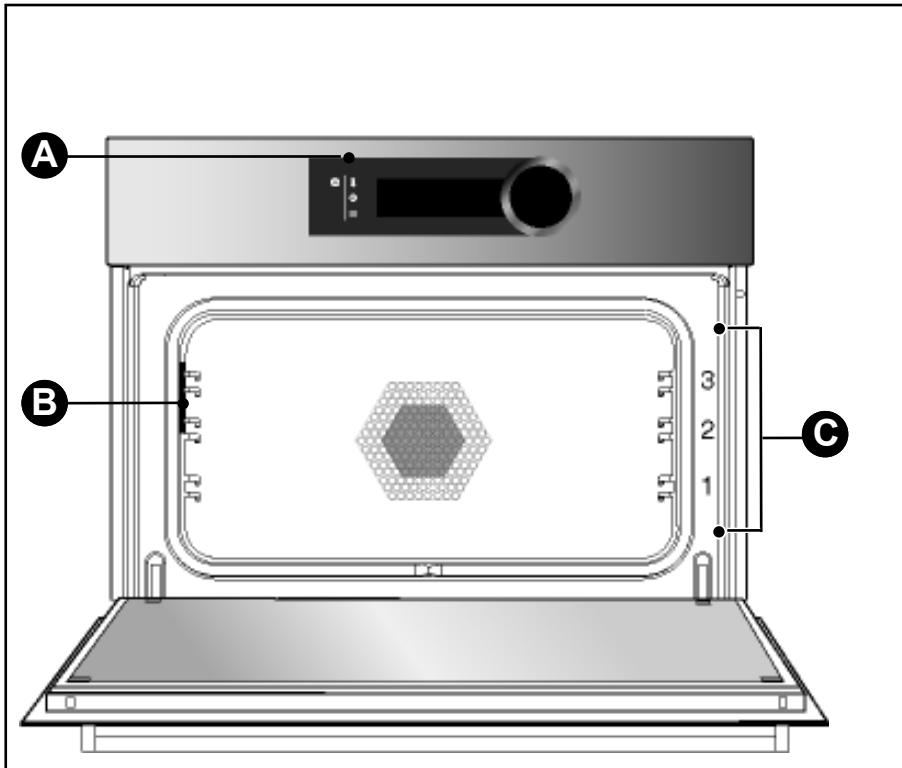


Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. L'apparecchio porta questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PRESENTAZIONE DEL FORNO

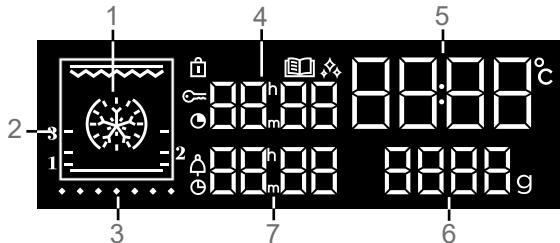


- A Pannello dei comandi
- B Lampada
- C Supporti ripiani (3 altezze disponibili)

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PANNELLO DEI COMANDI

DISPLAY

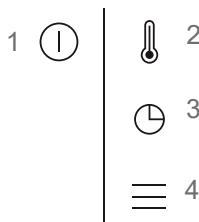


- 1 Visualizzazioni delle modalità di cottura
- 2 Indicatore dei ripiani
- 3 Indicatore dell'aumento di temperatura
- 4 Visualizzazione della durata di cottura
- 5 Visualizzazione dell'orologio e della temperatura del forno
- 6 Visualizzazione del peso
- 7 Visualizzazione timer e ora di fine cottura

- 1 Indicatore del blocco dei comandi
- 2 Indicatore della funzione "Ricette"
- 3 Indicatore della pulizia automatica (pirolisi)
- 4 Indicatore del blocco porta
- 5 Indicatore della durata di cottura
- 6 Indicatore del timer
- 7 Indicatore di fine cottura

Nota: Per impostazione predefinita dopo la visualizzazione dell'ora il display si spegne entro qualche minuto in assenza di azioni da parte dell'utilizzatore. Questa funzione può essere modificata con la funzione "display dell'ora" del menu regolazioni.

TASTI



- 1 On/Off
- 2 Regolazione della temperatura
- 3 Regolazione dell'ora, del tempo e di fine cottura, del timer
- 4 Accesso al MENU regolazioni

LA MANOPOLA DEI COMANDI

Si tratta di una manopola rotativa con pulsante centrale che permette di scegliere i programmi, di aumentare o diminuire i valori e convalidare.

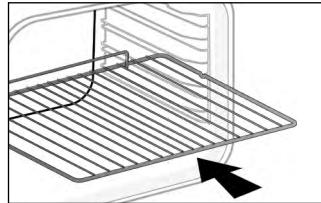
• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI

- Griglia di sicurezza antiribaltamento

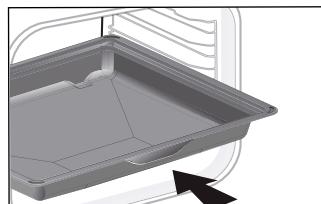
La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra).

Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



Q 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.

Q

Sotto l'effetto del calore gli accessori possono deformarsi senza che questo comprometta la loro funzione. Questi riprenderanno la forma originale una volta raffreddati.

!

Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.

• 4 REGOLAZIONI

REGOLAZIONE DELL'ORA

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

Regolare l'ora ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

In caso di interruzione di corrente, l'ora lampeggia.

MODIFICA DELL'ORA

Premere il tasto per qualche secondo fino a quando l'ora lampeggia. Regolare l'ora ruotando la manopola e premere per convalidare.

TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

Premere il tasto .

0:00 lampeggia. Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo, premere un tasto qualsiasi.

NB: è possibile modificare o annullare la programmazione del timer.

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00.00.

Senza convalida, il salvataggio si effettua automaticamente dopo qualche secondo.

BLOCCO DEI COMANDI SICUREZZA BAMBINI

Premere contemporaneamente i tasti e fino a quando il simbolo viene visualizzato sul display. Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti e fino a quando il simbolo scompare dal display.

MENU REGOLAZIONI

È possibile intervenire su diversi parametri del proprio forno:
lampada, contrasto, suoni e modalità dimostrazione.

Per fare questo, premere per qualche secondo il tasto per accedere al menu regolazioni.

Vedere la tabella qui sotto:

Parametri installati in maniera predefinita	Lampada: Posizione ON, la lampada resta accesa durante la cottura (salvo in funzione ECO). Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.
RENU LAMP on	Suoni - bip: Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
RENU Snd On	Visualizzazione dell'ora: Posizione ON per impostazione predefinita; Viene visualizzato SLEEP e il display si spegne dopo qualche minuto. Posizione OFF: il display resta acceso.
RENU SLEEP On	Contrasto: La percentuale di luminosità del display è regolabile dal 10 al 100%.
RENU Lcd 50	Modalità DEMO: Attivare/disattivare la modalità "DEMO"; modalità di dimostrazione usata in esposizione. Disattivarla per rendere il forno operativo.
RENU DEMO OFF	

Per modificare i diversi parametri, se necessario, ruotare la manopola, poi premere per convalidare.

È possibile uscire dal menu regolazioni in qualsiasi momento, premendo

• 5 COTTURA

EFFETTUARE UNA COTTURA

Questo forno permette di accedere a 3 tipi di programmazioni differenti a seconda del proprio grado di conoscenza della cottura della propria ricetta:

- Per una ricetta di cui si conoscono tutti i parametri (verranno scelti autonomamente il tipo di cottura, la temperatura e la durata di cottura), selezionare la modalità **“ESPERTO”**.
- Per una ricetta per la quale è necessaria l’assistenza del forno (verranno scelti autonomamente solo il tipo di alimento proposto e il suo peso, mentre il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti: la temperatura, la durata di cottura, il tipo di cottura), selezionare la modalità **“RICETTE”**.

 Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.

MODALITÀ “ESPERTO”

La modalità Esperto permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

- Sarà possibile accedere alla schermata “Esperto” premendo la manopola o ruotandola, oppure premendo uno dei tasti **①** o **≡**.
- Poi selezionare il tipo di cottura nel seguente elenco ruotando la manopola e premendo per convalidare.



COTTURA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l’ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola fino a ottenere la funzione di cottura scelta, poi convalidare. L’aumento della temperatura inizia immediatamente. Il forno suggerisce una o due altezze dei ripiani e una temperatura modificabile.

Il forno si riscalda e l’indicatore di temperatura lampeggia. Viene emessa una serie di bip quando il forno raggiunge la temperatura definita.

PROGRAMMARE LA TEMPERATURA

Quando si accede alla funzione di cottura di propria scelta, premere **↓**.

Regolare la temperatura ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

PROGRAMMARE LA DURATA

Effettuare una cottura immediata, poi premere **⊖**, la durata di cottura **⊖**

• 5 COTTURA

lamppeggia, la regolazione è ora possibile. Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per convalidare.

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

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	30 min
 GRILL VENTILATO	15 min
 SUOLA VENTILATA	30 min
 GRILL VARIABILE	7-10 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 ruotando la manopola.

Premere per convalidare. Il display di fine cottura non lampeggia più.

MEMORIZZARE UNA COTTURA

È possibile memorizzare 3 programmi di cottura a scelta, utilizzabili in seguito.

- Programmare una memoria

Nella modalità Esperto, selezionare una cottura, la sua temperatura e la sua durata, poi premere la manopola fino a ottenere "MEM 1". Scegliere una delle 3 memorie ruotando la manopola e convalidare per memorizzarla. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

NB: Se le 3 memorie sono registrate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente. Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Selezionare una delle 3 memorie già registrate

Ruotare la manopola e andare su MEMO, poi convalidare. Far scorrere le memorie con la manopola e convalidarne una a scelta. La cottura inizia, è possibile differire la partenza della cottura.

(2 pressioni su  regolazione dell'ora di fine cottura e conferma).

• 5 COTTURA

FUNZIONI DI COTTURA IN MODALITÀ “ESPERTO” (A SECONDA DEL MODELLO)

 Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore*	190°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri.
 Calore combinato	180°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill ventilato	190°C 100°C - 250°C	Pollame e arrosti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrosti, per una cottura veloce e completa di cosce e costata di manzo. Per mantenere umide le bisteche di pesce.
 Suola ventilata	180°C 75°C - 250°C	Consigliato per carni, pesce, verdure, preferibilmente posto in un piatto di terracotta.

• 5 COTTURA

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costelette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per far lievitare l'impasto del pane, delle brioche o il kouglof. Stampo posato sulla suola, non superare i 40 °C (scaldapiatti, scongelamento).
 Scongelamento	200°C 35°C - 275°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carne messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta sulla teglia per pasticceria - 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata.

* Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.

 **Consiglio per risparmiare energia.**
Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

 **Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.**

• 5 COTTURA

MODALITÀ “RICETTE”

La funzione “Ricette”, seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell’alimento da preparare e del suo peso.

COTTURA IMMEDIATA

Selezionare “Guida” sullo schermo ruotando la manopola, poi convalidare.

Il simbolo  appare e “Guida” scorre sullo schermo.

15 ricette sono pre-programmate. Consultare la tabella qui sotto.

Far scorrere gli alimenti ruotando la manopola e premere per convalidare la propria scelta.

Un peso proposto lampeggia sullo schermo. Inserite il peso reale dell’alimento ruotando la manopola, poi convalidare.

Il forno calcola automaticamente la durata di cottura ideale e la visualizza, poi si avvia immediatamente.

Alimenti	15 Ricette
Filetto d'anatra	P01*
Pollo arrosto	P02
Spalla di agnello	P03
Manzo Roti	P04
Costata di vitello	P05
Arrosto di maiale	P06
Bisteccche al salmone	P07*
Trota	P08
Lasagne	P09
Pomodori farciti	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Cake	P13
Torta allo yogurt	P14
Baguette precotti	P15

* Effettuare un preriscaldamento prima di infornare le teglie.

COTTURA PARTENZA DIFFERITA

Volendo è possibile modificare l’ora di fine cottura premendo il tasto e visualizzando la nuova ora di fine cottura quando il forno si è avviato.

Convalidare premendo la manopola.

Il forno si spegne e si avvierà più tardi affinché la cottura termini all’ora desiderata.

Infornare il piatto solo alla fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

 Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non effettuare una cottura con partenza differita.

• 5 COTTURA

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

• Manzo, maiale, agnello

- Togliere imperativamente qualsiasi carne dal frigorifero con sufficiente anticipo prima della cottura: lo shock freddo-caldo indurisce la carne, in questo modo invece si otterrà un arrosto di manzo dorato intorno, rosso all'interno e caldo al centro.

Non mettere sale prima della cottura: il sale assorbe il sangue ed essicca la carne. Girare la carne con una spatola: se viene infilzata, il sangue fuoriesce. Lasciare sempre riposare la carne dopo la cottura per 5-10 minuti: imballarla con carta stagnola e lasciarla all'ingresso del forno caldo: in questo modo il sangue attirato verso l'esterno durante la cottura rifluisce e irorra l'arrosto.

- Usare tegami per arrosto in terra cotta: il vetro favorisce la proiezione di grasso.

- Non cucinare in una leccarda smaltata.

- Non infilare lo spicchio d'aglio nel cosciotto di agnello, altrimenti il sangue fuoriesce; inserirlo piuttosto tra la carne e l'osso, oppure cuocere l'aglio non sbucciato al lato del cosciotto e schiacciarlo a fine cottura per profumare il sugo; filtrare e servire caldo in salsiera.

• Pesce

- All'acquisto l'odore deve essere gradevole e leggermente di mare.

- Il corpo sodo e rigido, le scaglie molto aderenti alla pelle, l'occhio vivo e bombato e le branchie brillanti e umide.

• Torte, quiche

- Evitare le teglie in vetro o in porcellana: troppo spesse, prolungano il tempo di cottura e il fondo della pasta non è croccante.

- Con la frutta, il fondo della torta rischia di restare bagnato: è sufficiente mettere alcuni cucchiai di semola fine, di biscotti sbriciolati finemente, di polvere di mandorle o di tapioca che, cuocendo, assorbiranno il succo.

- Con verdure umide o surgelate (porro, spinaci, broccoli o pomodori), è possibile cospargere un cucchiaio di farina di mais.

• Pizza

- Per evitare che il formaggio o la passata di pomodoro colino nel forno, è possibile mettere un foglio di carta da forno tra la griglia e la pizza.

• 6 MANUTENZIONE

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

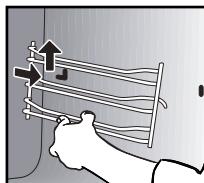
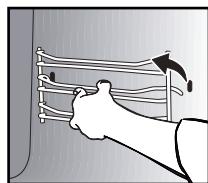
SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevarre la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



I VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.

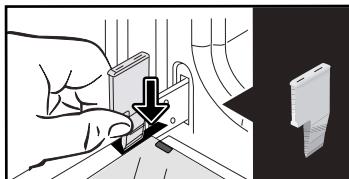
! Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.

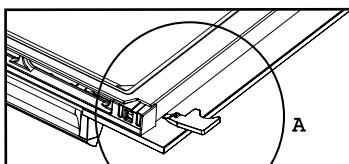
Per rimuovere l'insieme cornice e vetro,



procedere in questo modo:

Inserire gli altri due arresti nelle apposite sedi.

Fare leva sull'insieme per sganciare la



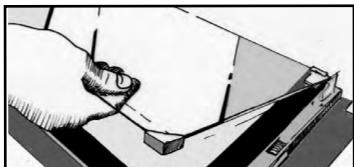
cornice e il vetro.



• 6 MANUTENZIONE

Rimuovere la cornice e il vetro.

Rimuovere l'insieme dei vetri interni della porta facendoli ruotare.



Questo insieme è composto da 2 vetri di cui il primo possiede 2 arresti in gomma sui 2 angoli anteriori.

Pulire il vetro con una spugna morbida e un po' di detersivo per stoviglie.

Non immergere il vetro nell'acqua.

Non usare creme per lucidare o spugne abrasive. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

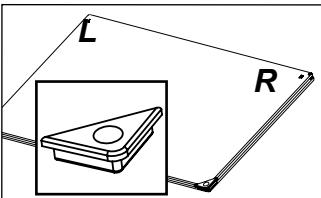
Dopo la pulizia, rimettere il primo vetro nella porta.

Riposizionare i 2 arresti neri in gomma sugli angoli anteriori del 2° vetro facendo attenzione che sul vetro sia indicato:

In alto a sinistra: L

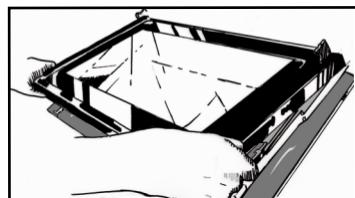
In alto a destra: R

Rimettere nella porta il 2° vetro



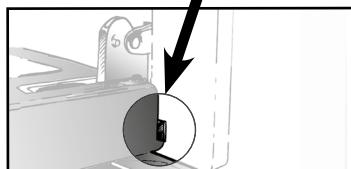
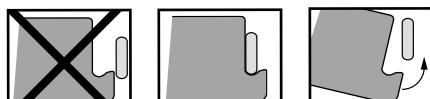
posizionandolo sul primo.

Rimettere l'insieme cornice dei vetri esterni nella porta.

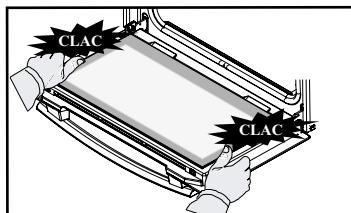


Fare attenzione a inserire correttamente la cornice sotto il perno a lato della cerniera.

Fissare la cornice serrandola con la porta.



Non premere solo sulla cornice.



L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

• 6 MANUTENZIONE

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoruscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

! Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi.

Il forno è dotato di supporti ripiani smaltati : non è quindi necessario toglierli per eseguire la pirolisi.

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA AUTOMATICA

2 cicli di pirolisi sono disponibili:



Pirolisi di 1 ore 30

Pirolisi di 2 ore

PULIZIA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare il selettori delle funzioni su una delle funzioni di pulizia automatica.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida (pressione sulla manopola).

Durante la pirolisi, il simbolo appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00.

Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nel paragrafo precedente, poi regolare l'ora di fine pirolisi che si desidera premendo il tasto . Il display lampeggia, 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 selettori di funzione a 0.

• 6 MANUTENZIONE

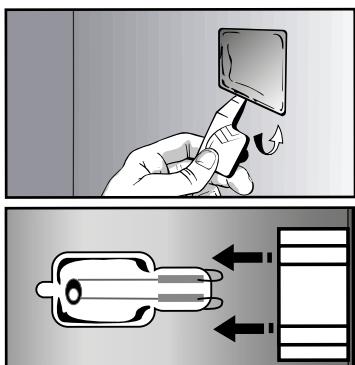
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

! Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Smontare innanzitutto il ripiano laterale sinistro.

La lampada è accessibile all'interno del forno.

Fare leva sul coperchio con l'aiuto dello spessore in plastica per rimuoverlo.

Sostituire la lampada (utilizzare un guanto in gomma che faciliterà lo smontaggio) poi fissare nuovamente coperchio.

Ricollegare il forno alla corrente elettrica.

• 7 ANOMALIE E SOLUZIONI

- 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, la ventilazione può continuare fino a un'ora al massimo dopo la cottura per far diminuire la temperatura interna ed esterna del forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

- La pulizia mediante pirolisi non si avvia. Controllare la chiusura della porta. Se si tratta di un difetto del blocco della porta o del sensore della temperatura, rivolgersi al Servizio post-vendita.

Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

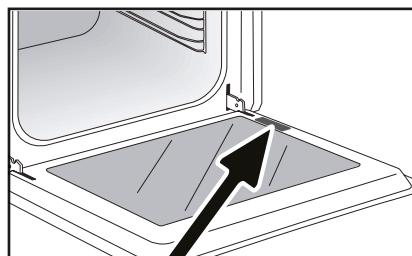
• 8 SERVIZIO POST-VENDITA

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.

NOTA:

• Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.



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

TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE SECONDO LA NORMA CEI 60350

Test	Modalità di cottura	T°C	Livelli	Durata	Osservazioni
Biscotti sablé (8.4.1)	Calore	165	2	18-20 min	Piatto di pasticceria
	Tradizionale	200	2	20-23 min	Piatto di pasticceria
	Calore	165	3 / 1	22-25 min	Forno preriscaldato: -Piatto di pasticceria -Piatto smaltato
Piccole torte (8.4.2)	Calore	165	2	22-25 min	Piatto di pasticceria
	Calore	160	3 / 1	22 min	Forno preriscaldato: -Piatto di pasticceria -Piatto smaltato
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)	Calore	170	1	35-40 min	Forno preriscaldato, teglia su griglia + 5 minuti in forno senza preriscaldamento
	Tradizionale	175	1	45 min	2 livelli (non applicabile)
Torta alle mele (8.5.2)	Calore combinato	180	1	50-55 min	Stampo da 20 cm sulla griglia
	Calore	180	3 / 1	50-55 min	Forno preriscaldato: Piatto smaltato livello 1
Superficie gratinata (9.1)	Grill forte	P4	2	2-3 min	Preriscaldamento 5 minuti Pane su una griglia Porta chiusa

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

HANDLEIDING

OVEN

De Dietrich 

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

De producten van De Dietrich ontdekken betekent unieke emoties voelen.
U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken. De
kwaliteit van het design

uit zich in de tijdloze vormgeving en de verzorgde afwerkingen die elk
voorwerp elegant en verfijnd maken in perfecte harmonie
. Dan komt de onweerstaanbare drang om deze aan te raken.

Het De Dietrich design is gebaseerd op stevige en
prestigieuze materialen; er wordt voorrang gegeven aan authenticiteit. Door
het combineren van de meest geavanceerde technologie
met edele materialen, maakt De Dietrich oerdegelijke producten ten dienste
van culinaire hoogstandjes, een passie die wordt gedeeld
door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel voldoening in het
gebruik van dit nieuwe toestel.

Wij danken u voor uw vertrouwen.



BV/Cert6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument
de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en
objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH
brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse
fabrieken in Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen	4
1 / Installatie	6
2 / Milieu	7
3 / Voorstelling van de oven	8
De bediening en het display	9
De accessoires	10
4 / Instellingen	11
Instellen van de tijd	11
De tijd wijzigen	11
Timer	11
Vergrendelen van de bedieningsorganen	11
Menu Instellingen	11
5 / Het uitvoeren van een ontbranding	12
EXPERT"-modus	12
- Onmiddellijk koken	12
- Programmering van de temperatuur en de tijd	12
- Uitgestelde start koken	13
- Een kookproces opslaan	13
- Kookfuncties in "Expert"-modus	14
RECIPE-modus	16
6 / Onderhoud	18
Buitennopervlak	18
Verwijderen van de planken	18
Reinigen van de deurpanelen	18
Zelfreiniging door pyrolyse	20
Vervangen van de lamp	21
7 / Fouten en oplossingen	22
8 / Dienst na verkoop	23
Consumentenbetrekkingen in Frankrijk	23
Interventies in Frankrijk	23
9 /Functionaliteitstests	24

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.



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.

— Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of

een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

— Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen.

— Kinderen mogen niet met

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAAATREGELEN

het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.



WAARSCHUWING:

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolysereiniging van uw oven start.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik. Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgescha-keld zijn.



WAARSCHUWING :

Verzekert u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutegevaar te vermijden. Wacht tot het

apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vens-terkapje en het lampje te vereenvoudigen.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

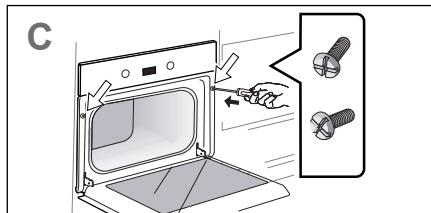
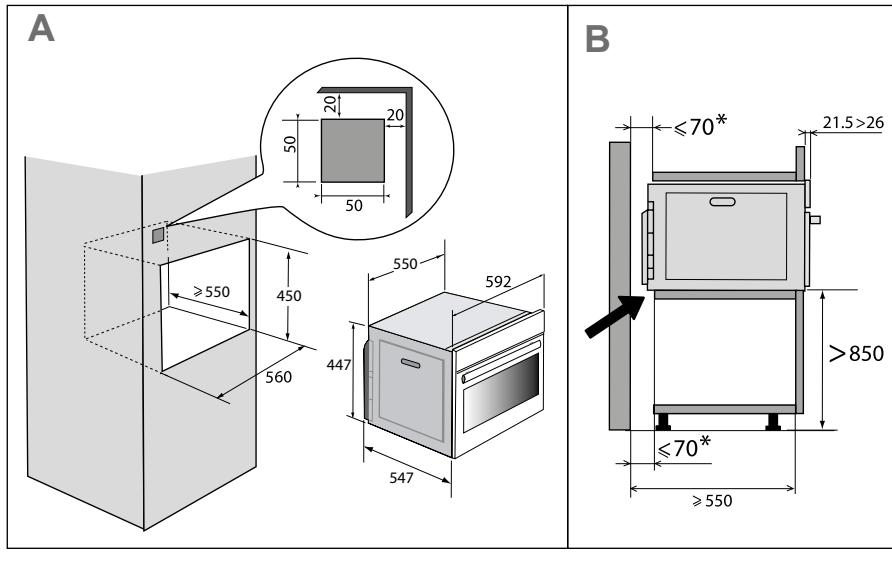
— Gebruik geen stoomreiniger.

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 HET PLAATSEN EN INBOUW



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden. Het kan in kolom geïnstalleerd worden zoals aangegeven op het installatieschema (**fig. A**).

Let op: als de bodem van een meubel open is, moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (**fig. B**).

Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht 1 tot 2 uur) na het van een koude ruimte naar een warme ruimte gebracht te hebben, want door de condens kan er een storing optreden.

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 bekled zijn met dergelijk materiaal). Boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout barst.

Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten (**fig. C**).

• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING



Let op:

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installateurs en monteurs.

De elektrische aansluiting moet verzekerd worden door een correcte inbouw. De elektrische aansluiting moet verwezenlijkt worden voordat het apparaat in het meubel geplaatst wordt.

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 via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpolige schakelaar in overeenstemming met de installatieregels. Controleer dat:

- het vermogen van de installatie voldoende is (220-240 Volt~ 16 Ampère),

Als de elektriciteitsinstallatie van uw woning gewijzigd moet worden om uw apparaat aan te sluiten, doet u best een beroep op een gekwalificeerde elektricien.

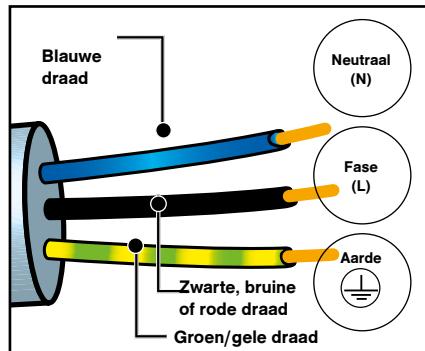
Bij onderhoudsverrichtingen moet het toestel afgekoppeld worden van het elektriciteitsnet, moeten de zekeringen afgekoppeld of verwijderd worden.



Let op:

De beveiligingsdraad (groen-geel) is aangesloten op de aardaansluiting (⊕) van het apparaat en moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de installatie.

Als de oven om het even welk probleem geeft, koppelt u het toestel af of verwijdert u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



Let op:

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding.

• 2 MILIEU

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

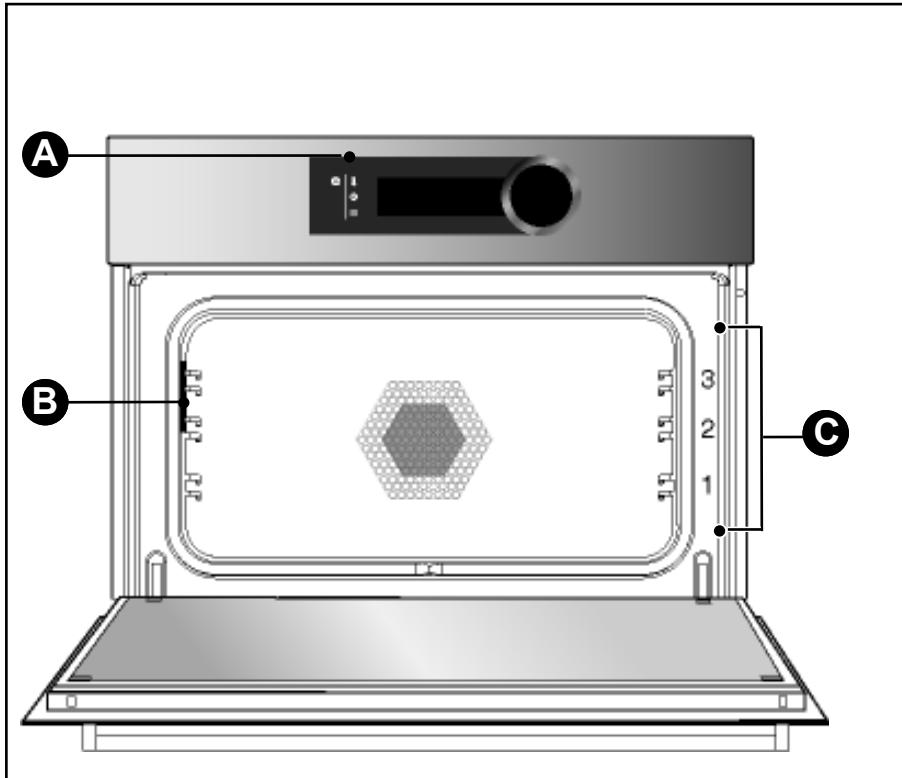
Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.



• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

VOORSTELLING VAN DE OVEN



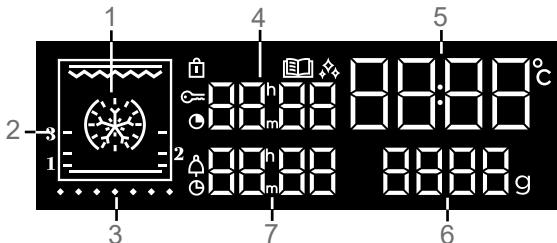
A Bedieningsstrook

B Lamp

C Niveauhouders (3 hoogtes beschikbaar)

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DISPLAY



- 1 Weergave van de kookwijzen
- 2 Niveau-indicator
- 3 Temperatuurstijgingsindicator
- 4 Weergave van de kookduur
- 5 Horloge- en oventemperatuurweergave
- 6 Weergave van het gewicht
- 7 Weergave van de kookwrekker en de eindtijd van het koken

- 🔒 Bedieningsvergrendelingsindicator
- 📖 “Recepten” functie-indicator
- ❖ Zelfreinigingsindicator (pyrolyse)
- 🔑 Deurvergrendelingsindicator
- 🕒 Kooktijdindicator
- 🕒 Kookwekkerindicator
- 🕒 Kookeinde-indicator

TOETSEN

- | | | |
|---|-----|-----|
| 1 | (I) | 2 |
| | | (T) |
| | | 3 |
| | | 4 |

Opmerking: Na het weergeven van de tijd dooft de display standaard na enkele minuten zonder actie door de gebruiker. Deze functie kan niet gewijzigd worden met de functie “weergave van de tijd” van het menu instellingen.

- 1 Start / stop
- 2 Temperatuur en vermogen
- 3 Instelling van het uur, de kooktijd en het kookeinde, de kookwrekker
- 4 Toegang tot de MENU-instellingen

BEDIENINGSKNOP

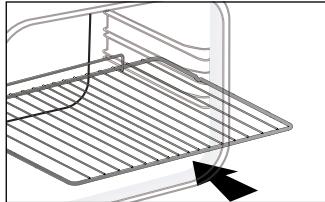
Het gaat om een “push-pull” draaiknop waarmee de programma’s gekozen worden, de waarden verhoogd of verlaagd worden en waarmee er bevestigd wordt.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES

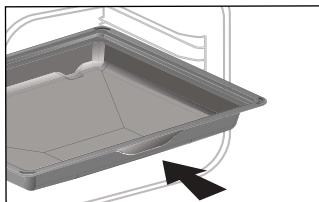
- Rooster met kantelbeveiliging

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 kantelbeveiligingaanslag naar de bodem van de oven.



- Platte multifunctionele lekschaal 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.



ADVIES

Om te vermijden dat er rook vrijkomt tijdens het bakken van vet vlees raden we u aan een kleine hoeveelheid water of olie in de druippan te doen.

Door de warmte kunnen de accessoires vervormen zonder dat dit hun functie aantast. Eens ze afgekoeld zijn, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.



Haal de accessoires uit de oven vooraleer een pyrolyse reiniging uit te voeren.

• 4 INSTELLINGEN

TIJDINSTELLING

Bij het inschakelen knippert het scherm op 12:00.

Stel het uur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

Indien de stroom uitvalt, knippert het uur

WIJZIGING VAN HET UUR

Druk enkele seconden op de \odot toets totdat het uur knippert. Stel het uur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

KOOKWEKKER

Deze functie kan enkel gebruikt worden als de oven niet in werking is.

Druk op \odot de toets .

0:00 knippert. Stel de kookwekker in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Eens de tijd verstrekken is, weerklinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen drukt u op een willekeurige toets.

NB : U heeft de mogelijkheid om de programmering van de kookwekker op gelijk welk ogenblik te wijzigen of te annuleren.

Om te annuleren, keert u terug naar het menu van de kookwekker en stelt u deze af op 00:00.

VERGRENDELING VAN DE BEDIENINGEN Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd de toetsen \blacksquare en \odot in totdat het \blacksquare symbool op het scherm verschijnt. De vergrendeling van de bedieningen is toegankelijk tijdens het koken of wanneer de oven niet werkt.

NOOT: enkel de \odot toets blijft actief tijdens het koken.

Om de bedieningen te ontgrendelen, druk tegelijk op de en toetsen totdat het symbool van het scherm verdwijnt.

MENU INSTELLINGEN

U kan verschillende parameters van uw oven instellen:

Lamp, contrast, geluid en demonstratiemodus.

Druk daarvoor enkele seconden op de \odot toets om toegang te krijgen tot het instellingenmenu. Zie onderstaande tabel:

Geïnstalleerde parameters standaard	
	Lamp: Positie ON, de lamp blijft aan tijdens het koken (behalve in ECO-functie). Positie AUTO, de ovenlamp dooft na 90 seconden bij het koken.
	Geluiden - biepjes: Positie ON, geluiden ingeschakeld. Positie OFF, geluiden uitgeschakeld.
	Weergave van de tijd: Standaard positie ON: SLEEP wordt weergegeven en de display dooft na enkele minuten. Positie OFF: de display blijft branden.
	Contrast: Het helderheidspercentage van het display is instelbaar van 10 tot 100 %.
	DEMO MODUS: Schakel de "DEMO" modus in / uit; demonstratiemodus die in de showroom gebruikt wordt. Schakel dit uit om uw oven operationeel te maken.

Voor wijzig de verschillende parameters indien nodig, draai aan de knop en druk daarna om te bevestigen.

Om het instellingenmenu op gelijk welk moment te verlaten, druk op \odot .

• 5 KOKEN

UITVOEREN VAN HET KOKEN

Deze oven geeft u toegang tot 2 verschillende programmeringstypes volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept:

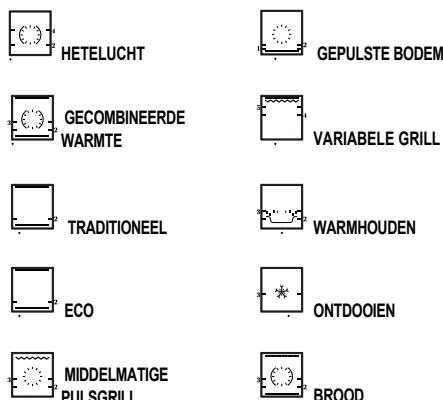
- Een recept waarvan u alle parameters kent (u kiest zelf het kooktype, de temperatuur en de kookduur) : selecteer de "EXPERT"-modus.
- Een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft (u kiest gewoonweg het voorgestelde voedseltype, zijn gewicht en de oven selecteert de best passende parameters : de temperatuur, de kookduur, het kooktype) : selecteer de "RECEPTEN"-modus.

 **Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, warm deze leeg op gedurende ongeveer 30 minuten aan de maximumtemperatuur. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**

"EXPERT" MODUS

Met de Expert-functie stelt u zelf alle kookparameters in : temperatuur, kooktype, kookduur.

- U komt in het "Expert" scherm terecht door op de knop te drukken of eraan te draaien of door op één van de ① of \equiv toetsen te drukken.
- Selecteer daarna het kooktype in de volgende lijst door de knop te draaien en te drukken om te bevestigen.



ONMIDDELLIJK KOKEN

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

Draai aan de knop totdat u de kookfunctie van uw keuze vindt en bevestig.

De temperatuurstijging start onmiddellijk. Uw oven stelt u een (of twee) inkepingshoogte(s) voor en een wijzigbare temperatuur.

De oven warmt op en de temperatuurindicator knippert. Een reeks geluidssignalen weerklankt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

PROGRAMMERING VAN DE TEMPERATUUR

Wanneer u op de kookfunctie van uw keuze staat, drukt u op .

Stel de temperatuur in door aan de bedieningsknop te draaien en daarna in te drukken om te bevestigen.

DE DUUR PROGRAMMEREN

Voer het onmiddellijk koken uit en druk daarna op , de kookduur  knippert en kan nu ingesteld worden.

• 5 KOKEN

Draai aan de knop om de kookduur in te stellen. Druk om te bevestigen.

Uw oven is uitgerust met de "SMART ASSIST"-functie die bij een programmatie van de duur u een wijzigbare kookduur volgens de gekozen kookwijze zal voorstellen.

De registratie van de kooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk nadat de kooktemperatuur bereikt is.

KOK FUNCTIE	VOORSTEL VAN TIJD
 UCHT	30 min
 GECOMBINEERDE WARMTE	30 min
 TRADITIONEEL	30 min
 ECO	30 min
 GRILL PULS	15 min
 ONDERWARMTE PULS	30 min
 VARIABELE GRILL	7-10 min
 WARMHOUDEN	60 min
 ONTDOOIJEN	60 min
 BROOD	40 min

START UITGESTELD KOKEN

Procedure zoals bij geprogrammeerd koken. Na de instelling van de kookduur, druk op de  toets. Het display knippert, stel het eindkookuur in door aan de knop te draaien. De registratie van de eindkooktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

OPSLAAN VAN HET KOKEN

U kan 3 kookprogramma's naar keuze opslaan die u daarna kunt gebruiken.

- Een geheugen programmeren :

In Expert modus, selecteer een kookwijze, zijn temperatuur en zijn duur en druk daarna op de knop tot "MEM1" verschijnt. Kies een van de 3 geheugens door aan de knop te draaien en bevestig om dit op te slaan. Bevestig opnieuw om het koken te starten.

NB : Als de 3 geheugens opgeslagen zijn, zal elke nieuwe opslag de vorige vervangen.

Er kan geen enkele uitgestelde start geprogrammeerd worden tijdens de geheugenopslag.

- Selecteer een van de 3 reeds opgeslagen geheugens:

Draai aan de knop en ga naar MEMO, bevestig daarna. Laat de geheugeninhoud scrollen met de knop en bevestig uw keuze. Het kookproces start maar u heeft de mogelijkheid om een uitgestelde start uit te voeren (2 maal drukken op , instellen van het kookeinduur en bevestiging).

• 5 KOKEN

KOOKFUNCTIES IN “EXPERT” MODUS

 Verwarm uw lege oven voor voordat u kookt.

Positie	Voorgestelde T°C min. - max.	Gebruik
 Hetelucht*	190°C 35°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">Aanbevolen om wit vlees, vis, groenten zacht te houden. Voor meerdere bakbeurten tot 3 niveaus.
 Gecombineerde warmte	180°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*	190°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie kan er zonder voorverwarming gekookt worden.
 Gril puls	190°C 100°C - 250°C	<p>Gevogelte en rollade zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten.</p> <p>Schuif de lekbak op het onderste niveau.</p> <p>Aanbevolen voor alle gevogelte en gebraad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, rundsribben. Om vissteaks sappig te houden.</p>
 Onderwarmte puls	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten, bij voorkeur in een aarden schotel.

• 5 KOKEN

Positie	Voorgestelde T°C min. - max.	Gebruik
 Krachtige 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.
 Warmhouden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om brood-, briochedeeg kouglof te doen rijzen. Op de onderwarmte geplaatste vorm, niet hoger dan 40°C (bordenwarmer, ontdooiing).
 Ontdooien	200°C 35°C - 275°C	Ideal 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 op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	Aanbevolen baksequentie voor het bakken van brood. Verwarm voor en plaats de broodbal op de patisserieplaat - 2e niveau. Denk eraan een schaaltje water op de onderwarmte te plaatsen voor een knapperige en goudbruine korst.

* Bakwijze volgens de voorschriften van de norm EN 60350-1 : 2016 om de conformiteit aan te tonen met de energielabelketteringsvereisten van de Europese verordening UE/65/2014.

Tip voor energiebesparing.

 Vermijd de deur te openen tijdens het koken om warmteverlies tegen te gaan.

 Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de onderwarmte, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

• 5 KOKEN

“RECEPTEN” modus

De «Recepten»-functie kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.

ONMIDDELLIJK KOKEN

Selecteer “Gids” op het scherm door aan de knop te draaien en bevestig.

Het symbool  verschijnt en de «Gids» verschijnt op het scherm.

Er zijn 15 recepten voorprogrammeerd. Raadpleeg onderstaande tabel.

Laat de voedingswaren scrollen door aan de knop te draaien en druk om uw keuze te bevestigen.

Er knippert een voorgesteld gewicht op het scherm. Geef het werkelijke gewicht van uw voedingswaren in door aan de knop te draaien en bevestig.

De oven berekent automatisch de ideale kooktijd en geeft deze weer. Hij start onmiddellijk.

START UITGESTELD KOKEN

Indien u dat wenst, kan u de eindkooktijd wijzigen door op de  toets te drukken en de nieuwe eindkooktijd weer te geven wanneer de oven gestart is.

Bevestig door op de knop te drukken.

De oven stopt en zal later starten zodat het koken op het gewenste uur afgelopen is.

Voedingsstoffen	15 Recepten
Eendenborstfilet	P01*
Gebraden kip	P02
Lamsschouder	P03
Rundsgebraad	P04
Kalfsribben	P05
Varkensgebraad	P06
Zalmmoten	P07*
Forel	P08
Lasagne	P09
Opgevulde tomaten	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Cakes	P13
Yoghurtaart	P14
Voorgebakken stokbrood	P15

* Voor deze gerechten is voorverwarmen noodzakelijk.

Plaats uw gerecht enkel in de oven aan het einde van de voorverwarming; de tijd telt af vanaf dat ogenblik.

 Voor recepten die een voorverwarming vereisen kan er geen uitgestelde kookstart gebeuren.

• 5 KOKEN

TIPS EN TRUCS

• Rund, varken, lam

- Haal zeker het vlees een hele poos voor u het bakt uit de koelkast: de warmte-koude schok maakt het vlees hard en zo krijgt u goudbruin rundsgebraad van buiten, rood van binnen en warm in de kern.
Zout het niet vooraleer het te braden: zout absorbeert bloed en droogt het vlees uit. Draai het vlees om met spatels: als u erin prikt, komt er bloed uit. Laat het vlees altijd na het bakken 5 tot 10 minuten rusten: verpak het in aluminiumpapier en leg het aan de ingang van de warme oven : zo vloeit het bloed dat tijdens het braden naar buiten werd gezogen terug en voedt het het gebraad.
- Gebruik aarden bakplaten; glas zorgt voor vetspatten.
- Bak ook niet in een geëmailleerde druippan. Bedek de lamsbout niet met teentjes look, anders verliest hij zijn bloed; leg de look eerder tussen het vlees en het bot of kook de niet gepelde teentjes look naast de bout en plet deze aan het einde van de baktijd om de saus te parfumeren; filter en dien alles heel warm op in een sauspan.

• Vis

- Bij aankoop moet de geur aangenaam zijn en mag deze maar weinig naar vis ruiken. Vast en stijf lichaam, schubben die sterk aan het vel kleven, levendig en bol oog met glanzende en vochtige kieuwen.

• Taarten, quiches

- Vermijd schalen uit glas, porselein: ze zijn te dik en verhogen de baktijd en de deegbodem is niet knapperig.

Met fruit kan de taartbodem week worden: dan kan u er enkele lepeltjes fijn griesmeel, geplette beschuiten in paneermeel, amandel- of tapiocapoeder op doen die al bakkend het sap absorberen.

Met vochtige of diepgevroren groenten (prei, spinazie, broccoli of tomaten) kan u deze met een eetlepel maisbloem bestrooien.

• Pizza

- Om te vermijden dat de kaas of de tomatensaus in de oven loopt, kan u een blad perkamentpapier tussen het rooster en de pizza leggen.

• 6 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

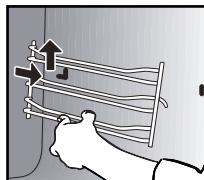
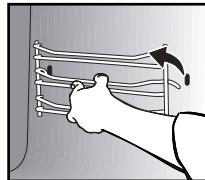
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde sponsen.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUĐERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



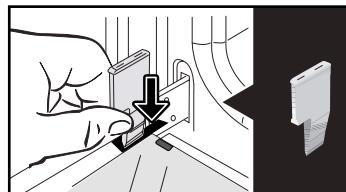
BINNENKANT VAN DE RUITEN

Demonter de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.

Let op
! Geen schuur middelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

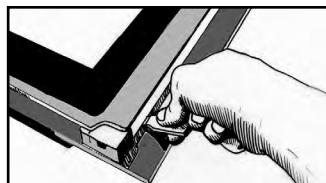
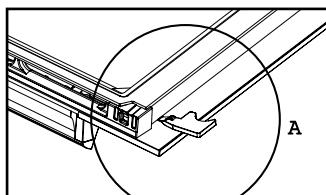
DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Om het lijstgeheel en het glas te verwijderen, ga als volgt te werk:

Plaats de twee andere aanslagen in de locaties **A** die voor dit doel zijn voorzien.



Wip het lijstgeheel en het glas los.

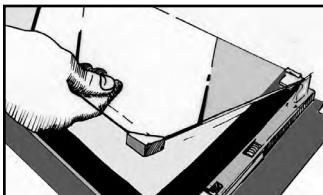


• 6 ONDERHOUD

Verwijder het lijstgeheel en het glas.

Verwijder alle binnenglas van de deur door deze te laten draaien.

Dit geheel bestaat uit twee ruiten waarvan de



eerste beschikt over 2 rubberen aanslagen op de twee voorste hoeken.

- Reinig het glas met een zachte spons en afwasproduct.

Dompel het glas niet onder in het water.

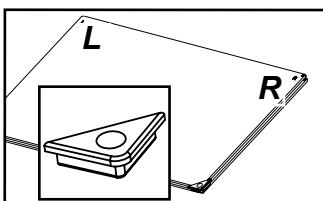
Gebruik geen schuurmiddelen noch schuurspons. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.

Na het reinigen, vervang het eerste glas in de deur.

Plaats de 2 zwarte rubber aanslagen op de voorste hoeken van het 2e glas en ervoor te zorgen dat op het glas is aangegeven:

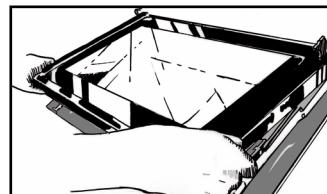
Linksboven: L

Rechtsboven: R

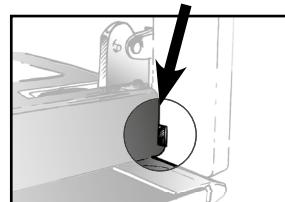
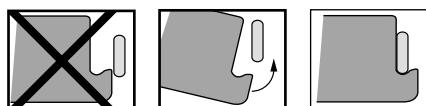


Plaats vervolgens in de deur het tweede glas door het positioneren op het eerste.

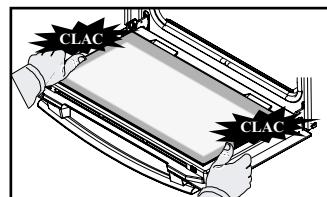
Vervang uw buitenlijstgeheel en het glas in de deur.



Zorg ervoor op de juiste manier de lijst onder de pen naast de scharnier te bevestigen.



Klik uw lijst vast door de deur te sluiten.
Druk niet enkel op de lijst.



Uw toestel is opnieuw operationeel.

• 6 ONDERHOUD

PYROLYSEREINIGING

Deze oven is uitgerust met een pyrolysezelfreinigingsfunctie:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Vooraleer tot een pyrolysereiniging van uw oven over te gaan, verwijdert u eventuele achtergebleven overkooksels. Verwijder vet op de deur met een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, het is dan onmogelijk de deur te ontgrendelen.

⚠ Haal de accessoires uit de oven vooraleer een pyrolysereiniging uit te voeren.

Als de oven is uitgerust met geëmailleerde niveuhouders is het niet nodig deze te verwijderen.

EEN ZELFREINIGINGSCYCLUS

UITVOEREN

Er worden 2 pyrolysecycli voorgesteld



ECO pyro in 1 uur 30



Pyrolyse van 2u00

ONMIDDELLIJKE REINIGING

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

Draai de functiekiezer op een van de zelfreinigingscycli.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging (druk op de knop).

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt het symbool op het display dat u aangeeft dat de deur vergrendeld is.

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.

REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies van de vorige alinea, stel daarna het einduur van de pyrolyse in dat u wenst door op de toets te drukken. Het display knippert, stel het einduur in met de + of - toetsen. Na deze acties wordt de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze eindigt op het geprogrammeerde tijdstip. Wanneer uw pyrolyse afgelopen is, plaatst u de functieschakelaar op 0.

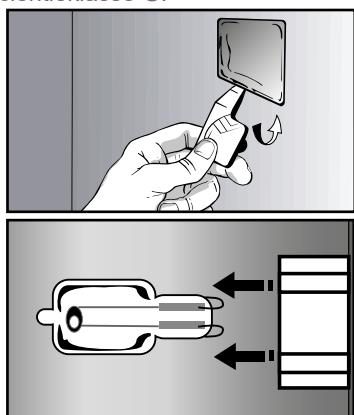
• 6 ONDERHOUD

VERVANGING VAN DE LAMP



Let op
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklaas G.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Demonteer eerst het links niveau.

De lamp is bereikbaar in de oven.

Klik het glas los met behulp van de plastic spie om dit te verwijderen.

Vervang de lamp (gebruik een rubberen handschoen om de demontage te vergemakkelijken) , en klik vervolgens het glas terug.

Sluit uw oven opnieuw aan op het elektriciteitsnet.

• 7 PROBLEEMEN EN OPLOSSINGEN

- De oven warmt niet.

Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer dat de oven niet in "DEMO"-modus staat (instellingenmenu).

- De ovenlamp werkt niet.

Vervang de lamp of zekering.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

De pyrolyse reiniging wordt niet uitgevoerd.

Controleer de sluiting van de deur. Als er een storing op de deurvergrendeling of temperatuursensor optreedt, bel de servicedienst.

- Het symbool "deurvergrendeling" knippert op het display.

Deurslot defect, bel de servicedienst.

De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.

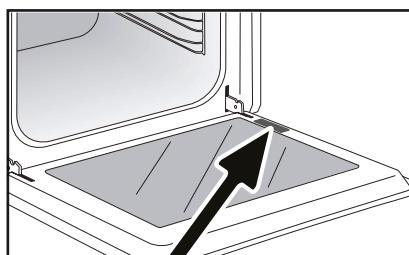
Dit is normaal.

De ventilatie kan verdergaan gedurende maximaal één uur na bereiding om de temperatuur binnen en buiten de oven te doen verlagen. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

• 8 SERVICEDIENST

INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



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

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

**BEKWAAMHEID VOOR DE FUNCTIE
VOLGENS DE NORM EN 60350:**

Test	Bak-sequentie	T°C	Niveau	Tijd	Opmerkingen
Zand-koekjes (8.4.1)	Hetelucht-functie	165	2	18-20 min	Plaat gebak
	Traditie	200	2	20-23 min	Plaat lissium gebak
	Hetelucht-functie	165	3 / 1	22-25 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Kleine gebakjes (8.4.2)	Hetelucht-functie	165	2	22-25 min	Plaat gebak
	Hetelucht-functie	160	3 / 1	22 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Sponscake Luchtige cake (8.5.1)	Hetelucht-functie	170	1	35-40 min	Voorverwarmde oven, vorm op rooster + 5 minuten in de oven uitgedoofd zonder voorverwarming
	Traditie	175	1	45 min	2 niveaus (niet beschikbaar)
Appeltaart (8.5.2)	Gecombineerde	180	1	50-55 min	Vorm 20 cm op rooster
	Hetelucht-functie	180	3 / 1	50-55 min	Voorverwarmde oven: -Geëmailleerde plaat 1e niveau
Opper-vlakkige grill (9.1)	Krachtige grill	P4	2	2-3 min	Voorverwarmen 5 min Brood op rooster Deur gesloten

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

PIEKARNIK

De Dietrich 

PL

SZANOWNI KLIENCI

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej jakości w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



BV/Cert/6011825

Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleansie i Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

SPIS TREŚCI

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności	4
1 / Instalacja	6
2 / Środowisko	7
3 / Prezentacja pieca	8
Elementy sterujące i wyświetlacz	9
Akcesoria	10
4 / Ustawienia	11
Ustawianie godziny	11
Zmiana godziny	11
Timer	11
Blokowanie elementów sterujących	11
Menu ustawień	11
5 / Wykonywanie wypalania	12
Tryb "EKSPERT"	12
- Natychmiastowe gotowanie	12
- Programowanie temperatury i czasu	12
- Opóźniony start gotowania	13
- Zapisywanie procesu gotowania	13
- Funkcje gotowania w trybie "Expert"	14
Tryb RECIPE	16
6 / Konserwacja	18
Powierzchnia zewnętrzna	18
Wyjmowanie półek	18
Czyszczenie paneli drzwi	18
Samooczyszczanie przez pirolizę	20
Wymiana lampy	21
7 / Usterki i rozwiązańia	22
8 / Serwis posprzedażowy	23
Stosunki z konsumentami we Francji	23
Interwencje we Francji	23
9 / Testy funkcjonalności	24

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I SRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.
Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać 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.



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki.
— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— 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.



Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.
— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis pos-

przedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozabawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiły zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I SRODKI OSTROŻNOŚCI

mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE:

Urządzenie i jego elementy dostępne podczas używania go stają się gorące. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.



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 lampa, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

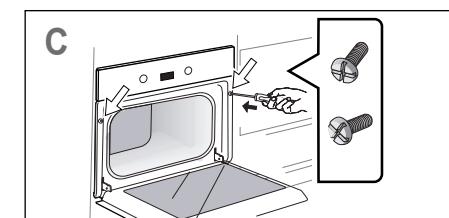
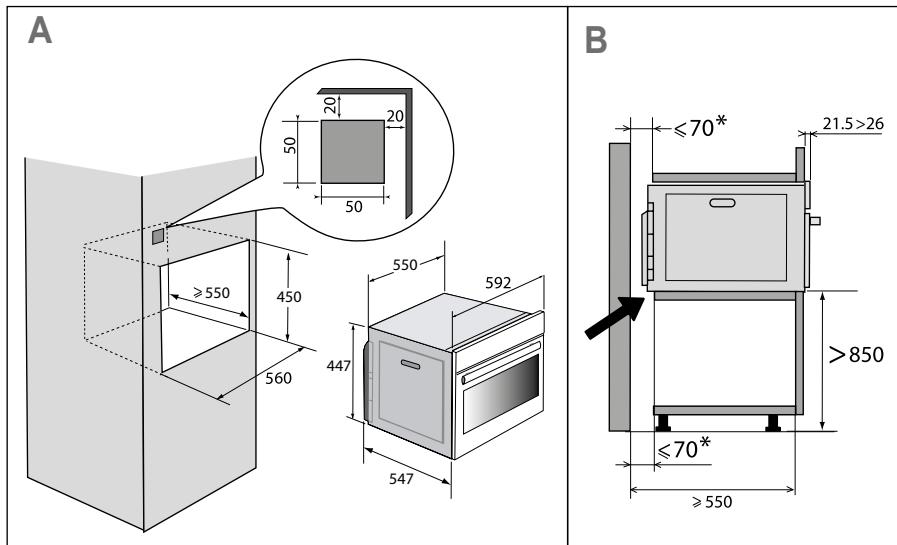
— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji (**rys. A**).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm* (**rys. B**).

Nie należy natychmiast używać urządzenia (zaczekać około 1 do 2 godzin), które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia cieplego, ponieważ kondensacja może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustać 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). Należy wywiercić otwory o Ø 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach (**rys. C**).

• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

! Uwaga:

Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia do mebla.

Urządzenie powinno być podłączone za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1,5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240 V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (220-240 V~ 16 amperów),

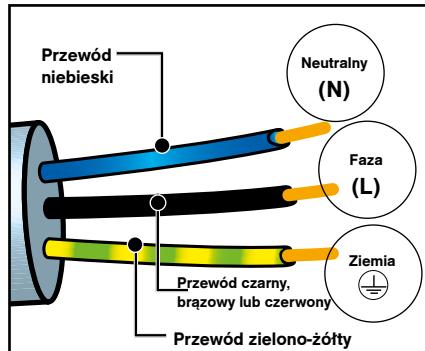
Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji, urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki powinny być odcięte lub wyjęte.

! Uwaga:

Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku \ominus urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.



! Uwaga:

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakiegokolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

• 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.



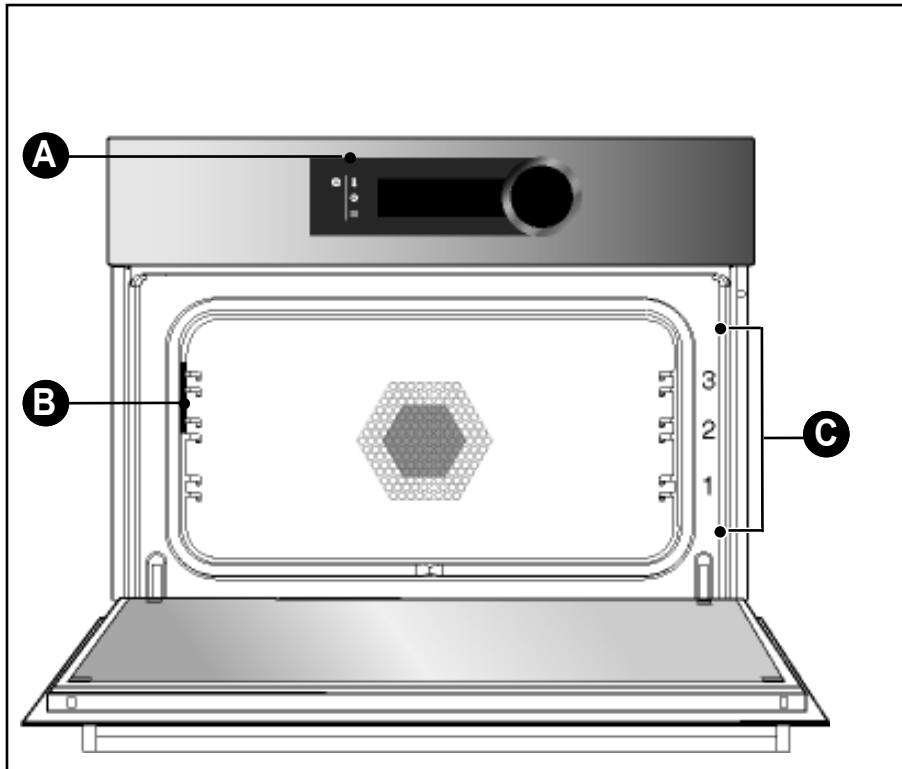
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elekonicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PREZENTACJA PIEKARNIKA

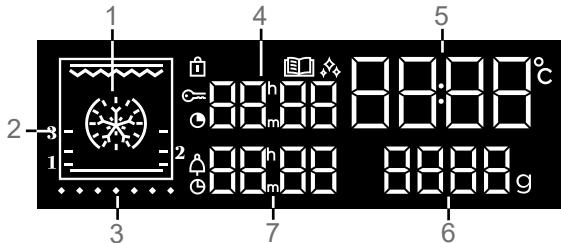


- A Pasek elementów sterowania
- B Lampka
- C Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

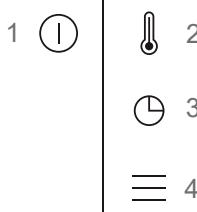
WYŚWIETLACZ



- 1 Wyświetlanie trybów działania
- 2 Wskaźnik poziomu półki
- 3 Wskaźnik wzrostu temperatury
- 4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia
- 5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku
- 6 Wyświetlanie wagi
- 7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia

- ❶ Wskaźnik blokowania poleceń sterowania
- ❷ Wskaźnik funkcji „Przepisy”
- ❸ Wskaźnik czyszczenia automatycznego (pirolizą)
- ❹ Wskaźnik blokowania drzwiczek
- ❺ Wskaźnik czasu trwania pieczenia
- ❻ Wskaźnik zegara
- ❼ Wskaźnik zakończenia pieczenia

PRZYCISKI



Uwaga: Domyślnie, po wyświetleniu zegara wyświetlacz wyłączy się po upływie kilku minut, jeżeli żadna czynność nie zostanie wykonana przez użytkownika. Ta funkcja może zostać zmodyfikowana za pomocą funkcji „wyświetlanie godziny” w menu ustawienia.

- 1 Włączanie / Wyłączenie
- 2 Ustawienie temperatury
- 3 Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika
- 4 Dostęp do MENU ustawień

POKRĘTŁO POLECEŃ

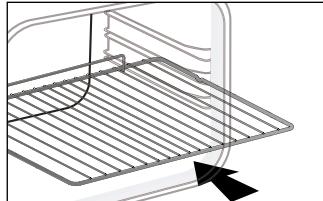
Jest to pokrętło obrotowe „wciskane”, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA

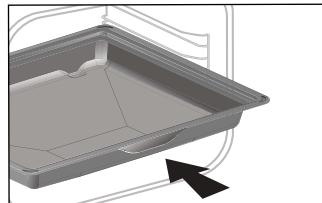
- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

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 tłuszczy ociekających podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniom, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskają początkowe kształty.

Porada
Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria.

• 4 USTAWIENIA

USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu migą godzina 12:00.
Ustawić godzinę, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.
W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin migą.

MODYFIKACJA GODZINY

Wcisnąć i przytrzymać przycisk  przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk .

miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpoczęcie się odliczanie. Kiedy ustalony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk  pozostaje aktywny podczas pieczenia.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy symbol zniknie z ekranu.

MENU USTAWIENI

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika:
lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo.
W tym celu należy wcisnąć  i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.
Patrz w poniższej tabeli:

Parametry ustawione domyślnie	Lampka: W pozycji ON (WŁ.), lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO, lampka piekarnika włącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.
  on	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.): sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.): sygnały dźwiękowe są wyłączone.
  on	Ustawianie godziny: Domyślna pozycja ON (WŁ.): Wyświetlany jest komunikat SLEEP i wyświetlacz włącza się po upływie kilku minut. Pozycja OFF (WYŁ.): wyświetlacz pozostaje włączony.
  50	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustalony w zakresie od 10 do 100 %.
  off	Tryb DEMO: Włączanie / wyłączanie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić .

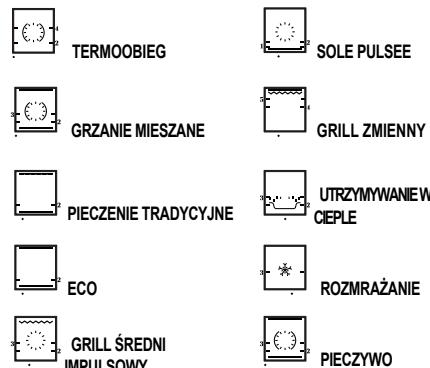
• 5 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 2 różnych programów, w zależności od stopnia znajomości sposobu przygotowania dania:

- W przepisie, w którym panujesz nad wszystkimi parametrami (samodzielnie wybierasz rodzaj pieczenia, temperaturę i czas trwania): należy wybrać tryb „EKSPERT”.

- Dla przepisu, dla którego potrzebujesz pomocy ze strony piekarnika (wybierasz tylko rodzaj dania i jego masę, a piekarnik dobierze najbardziej dopasowane parametry: temperaturę, czas pieczenia, typ pieczenia): należy wybrać tryb „PRZEPISY”..



Q Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.

TRYB „EKSPERT”

Tryb Ekspert umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

- Aby wyświetlić ekran „Ekspert” należy wcisnąć pokrętło lub przekręcić je, bądź wcisnąć jeden z przycisków ① lub —.

- Następnie należy wybrać typ pieczenia z przedstawionej listy, przekręcając pokrętło i wcisnąć, aby zatwierdzić.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Przekrąć pokrętło aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(ci) stopnia i ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane.

Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury mig. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć .

Ustawić temperaturą , przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

PROGRAMOWANIE CZASU Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk ⊕ - czas pieczenia ⊕ mig i możliwe jest

• 5 UŻYTKOWANIE

przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Przekręcić pokrętło, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję "INTELIGENTNEJ POMOCY", która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu migą, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętło.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

FUNKCJA PIECZENIA	ALECANE USTAWIENIE CZASU
 TERMOOBIEG	30 min
 GRZANIE MIESZANE	30 min
 PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min
 ECO	30 min
 GRILL IMPULSOWY	15 min
 PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYCIE	30 min
 GRILL ZMIENNY	7-10 min
 UTRZYMYWANIE W CIEPŁE	60 min
 ROZMRAŻANIE	60 min
 PIECZYWO	40 min

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci:

W trybie Ekspert, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokrętło aż do wyświetlenia „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci:

Przekręcić pokrętło i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybraną pozycję. Pieczenie rozpoczyna się, ale można również ustawić pieczenie rozpoczęte z opóźnieniem (należy wcisnąć 2 razy przycisk , ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić).

• 5 UŻYTKOWANIE

FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERT”

 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zaleca min. - maks.	Użytkowanie
 Ciepło obiegowe*	190°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Ciepło kom - binowane	180°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*	190°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill impulsowy	190°C 100°C - 250°C	Drów 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 dogłębniego pieczenia udzca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Pieczenie impulsowe na płycie	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

• 5 UŻYTKOWANIE

Położenie	T°C zaleca min. - maks.	Użytkowanie
 Grill mocny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Utrzymywanie w ciepłe	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, rozmrzanie).
 Rozmrażanie	200°C 35°C - 275°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 ustawać naczynie na sok z rozmażania).
 Pieczywo	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2-gim stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.

* Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.



Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

• 5 UŻYTKOWANIE

Tryb „PRZEPISY”

Funkcja «Przepisy» umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Wybrać na ekranie „Przewodnik”, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są symbole i „Przewodnik”.

W urządzeniu dostępne jest 15 zapamiętywanych przepisów. Patrz w tabeli obok.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybraną pozycję.

Propozowana waga migła na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się wyłączy.

Produkty	15 Przepisy
Piersi z kaczki	P01*
Kurczak pieczony	P02
Łopatka jagnięca	P03
Pieczeń wołowina	P04
Żeberka cielesce	P05
Pieczeń wieprzowa	P06
Steki z łososia	P07*
Pstrąg	P08
Lasagne	P09
Pomidory faszerowane	P10
Pizza	P11*
Placek typu «quiche»	P12
Ciastka	P13
Ciasto jogurtowe	P14
Bagietki wstępnie wypieckone	P15

* W przypadku tych dań konieczne jest rozgrzanie wstępne.

Należy włożyć danie do piekarnika dopiero po zakończeniu rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓZNIENIEM

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik wyłączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

Piekarnik wyłączy się i wyłączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.



Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.

• 5 UŻYTKOWANIE

PORADY I SZTUCZKI

• Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso z lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje stwardnienie mięsa, w ten sposób uzyskasz pieczeń wołową przypieczoną od zewnętrz, czerwoną w środku i cieplą do głębi.

Nie sól mięsa przed pieczeniem: sól absorbuje krew i wysusza mięso. Odwracać mięso przy użyciu szpatułki: w razie nakłucia wypłynie z niego krew. Zawsze po pieczeniu odkładaj mięso na 5 do 10 minut: zawiń je w folię aluminiową i ułóż na przodzie ciepłego piekarnika - w ten sposób, krew odciągana na zewnątrz podczas pieczenia odpłynie z powrotem do wnętrza i nawiły pieczeń.

- Używaj naczyń do pieczenia z gliny: szkło powoduje zwiększone rozpryskiwanie tłuszczu.

- Nie piecz także w brytfannach emaliowanych.

- Unikaj pikowania udźca jagnięcego ząbkami czosnku, ponieważ powoduje to utratę krwi; wsuwaj raczej czosnek pomiędzy mięso i kości lub piecz nieobrane ząbki czosnku obok udźca, a na zakończenie pieczenia rozgnieć je, aby nadać aromat sosowi; sos przefiltruj i podawaj bardzo gorący w sosierce.

• Ryby

- Przy kupnie, ryby powinny mieć przyjemny i delikatny zapach morza.

- Korpus powinien być jędrny i sztywny, łuski mocno przylegać do skóry, oko żywe i wypukłe, a skrzela błyszczące i wilgotne.

• Tarty, placki typu quiche

- Unikaj naczyń szklanych i porcelanowych: zbyt grube wydłużają czas pieczenia i spód ciasta nie jest chrupiący.

- Owoce mogą spowodować rozmiękczenie spodu: wystarczy rozsypać kilka łyżeczek drobnego grysiku, bułki tartej, proszku migdałowego lub tapioki, które piekając się pochłoną sok.

- Jeżeli używasz warzyw wilgotnych lub mrożonych (pory, szpinak, brokuły lub pomidory), możesz je posypać łyżką mączki kukurydzianej.

• Pizza

- Aby uniknąć ściekania sera lub sosu pomidorowego do piekarnika, możesz ułożyć arkusz pergaminu między rusztem a pizzą.

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

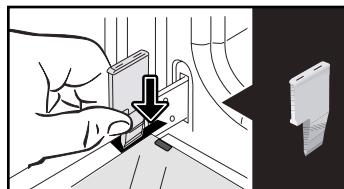
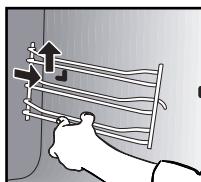
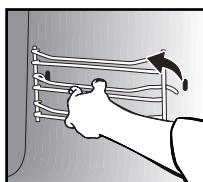
POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

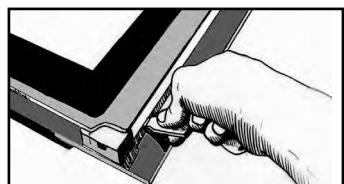
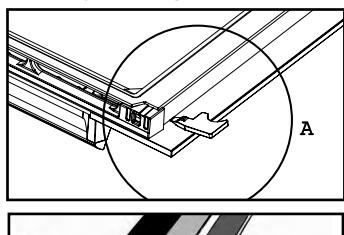
Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący:

Włożyć dwa inne ograniczniki w miejscach A przeznaczonych do tego celu.



SZYBY WEWNĘTRZNE

Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszcza z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

! Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

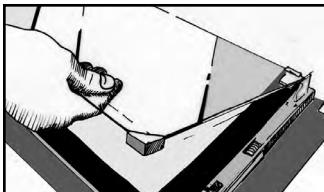
DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



• 6 KONSERWACJA

Zespół ten obejmuje 2 szyby - pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.



U m y c
s z y b ę

u ż y w a j ą c m i ę k k i e j g ą b k i
i produktu do mycia naczyń.

Nie zanurzać szyby w wodzie.

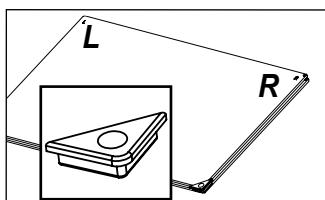
Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.

Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w przednich narożnikach drugiej szyby w taki sposób, aby oznaczenia były ustawione w następujący sposób:

U góry z lewej strony: **L**

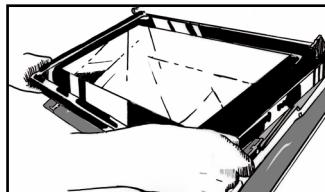
U góry z prawej strony: **R**



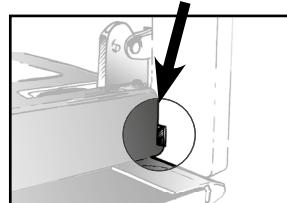
Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.

Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.

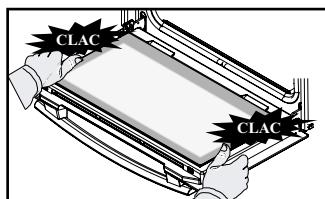
Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo włożyć ramę pod kołek, który znajduje się z boku zawiasów.



Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy.



Urządzenie może być używane ponownie.



• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria.

Piekarnik jest wyposażony w emaliowane stopnie druciane : nie muszą one być zdejmowane w celu wykonania czyszczenia pirolizą.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są 2 cykle czyszczenia pirolizą:



Pyro ECO - 1,5 godziny

Piroliza w czasie 2 godz..

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na jednym z cykli czyszczenia automatycznego.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętła).

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy migą godzina 0:00.

Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓZNIENIEM

Wykonać czynności opisane w poprzednim paragrafie, a następnie ustawić godzinę zakończenia pirolizy wciskając przycisk .

Kiedy wskazanie na wyświetlaczu migą, należy ustawić godzinę zakończenia za pomocą przycisków + i -. Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji 0.

• 6 KONSERWACJA

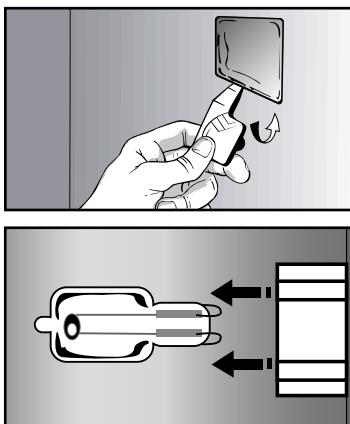
WYMIANA LAMPKI

! Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiekolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.

Umożliwia to dostęp do lampki wewnętrz piekarnika.

Użyć efektu dźwigni, podważając szybę za pomocą plastikowego klina, aby ją wyjąć.

Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej wyjście), a następnie ponownie zamontować szybę i podłączyć ją.

Ponownie podłączyć piekarnik.

• 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- 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 - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.

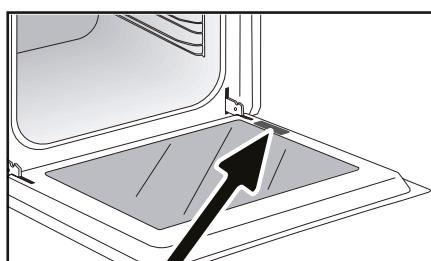
Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek lub czujnika temperatury, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Symbol „blokowanie drzwiczek” migra na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

• 8 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązywanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanej 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	J
Nr H		Made in France

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny

• 9 UŻYTKOWANIE

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGOD-

NIE Z NORMĄ IA EN 60350:

Test	Sekwencja pieczenia	T°C	Stopień	Czas	Uwagi
Kruche ciasto (8.4.1)	Termoobieg	165	2	18-20 min	Foremki do ciasta
	Pieczenie tradycyjne	200	2	20-23 min	Foremki do ciasta gladkie
	Termoobieg	165	3 / 1	22-25 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Małe ciasteczka (8.4.2)	Termoobieg	165	2	22-25 min	Foremki do ciasta
	Termoobieg	160	3 / 1	22 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Biszkopty (8.5.1)	Termoobieg	170	1	35-40 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min. w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wstępnego
	Pieczenie tradycyjne	175	1	45 min	2 poziomy (nie dotyczy)
Tarta jabłkowa (8.5.2)	Tryb kombinowany	180	1	50-55 min	Forma 20 cm na kratce
	Termoobieg	180	3 / 1	50-55 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu
Powierzchnia kratki (9.1)	Grill mocny	P4	2	2-3 min	Rozgrzewanie wstępne przez 5 min. Pieczywo na kratce Drzwiczki zamknięte

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK

De Dietrich 

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.



A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich The logo symbol is a diamond shape containing a stylized lowercase letter 'd'.

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes	4
1 / Instalação	6
2 / Ambiente	7
3 / Apresentação do forno	8
Os controlos e afixação	9
Os acessórios	10
4 / Definições	11
Acertar o tempo	11
Mudar o tempo	11
Temporizador	11
Bloqueio dos controlos	11
Menu Definições	11
5 / Realização de uma queima	12
Modo "EXPERT"	12
- Cozedura imediata	12
- Programação da temperatura e tempo	12
- Atraso no início da cozedura	13
- Salvar um processo de cozedura	13
- Funções de cozinha em modo "Especialista"	14
Modo RECIPE	16
6 / Manutenção	18
Superfície exterior	18
Retirar as prateleiras	18
Limpeza dos painéis das portas	18
Auto-limpeza por pirólise	20
Substituição da lâmpada	21
7 / Falhas e soluções	22
8 / Serviço Pós-Venda	23
Relações de consumo em França	23
Intervenções em França	23
9 /Testes de funcionalidade	24

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 aspetto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

 Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

 Deve ser possível 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.

— A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a 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 foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA:

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

borracha para facilitar a desmontagem.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si. Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

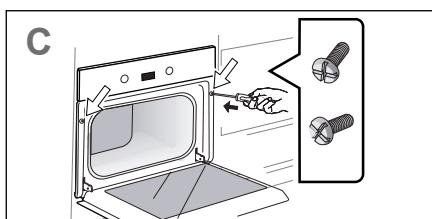
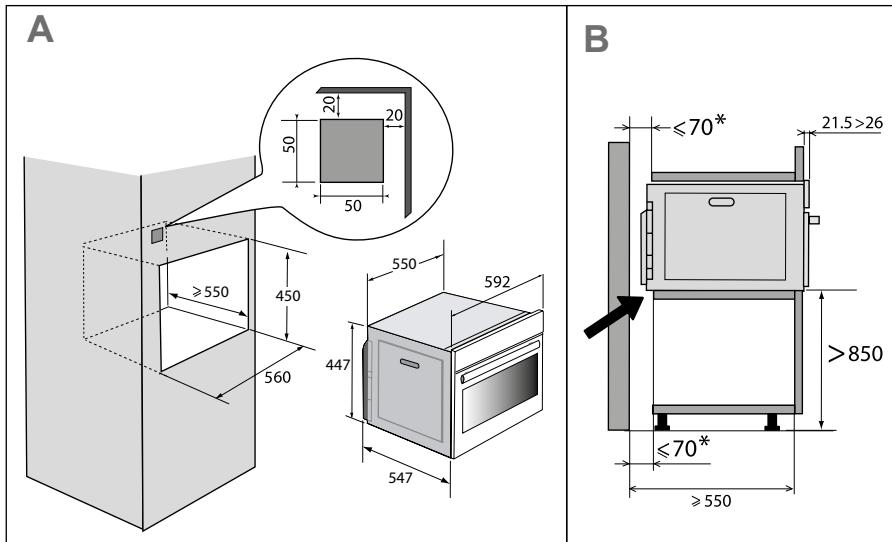


ADVERTÊNCIA :

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

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão. Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (**fig. A**).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto, o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (**fig. B**).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode

provocar uma avaria.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve ser resistente ao calor (ou estar revestido de um material que seja resistente ao calor).

Faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira.

Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito (**fig. C**).

• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA



Atenção :

A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.

A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação elétrica antes da colocação do aparelho dentro do móvel. 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 através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

Verifique se:

- A instalação tem uma potência suficiente (220-240 Volts~ 16 amperes),

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado.

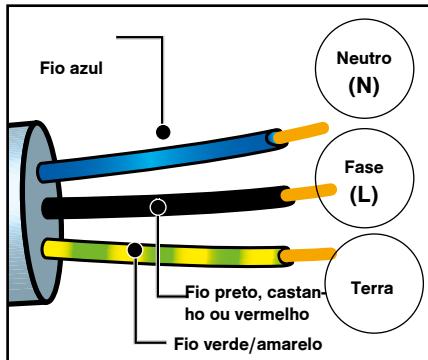
Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.



ATENÇÃO:

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



ATENÇÃO:

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

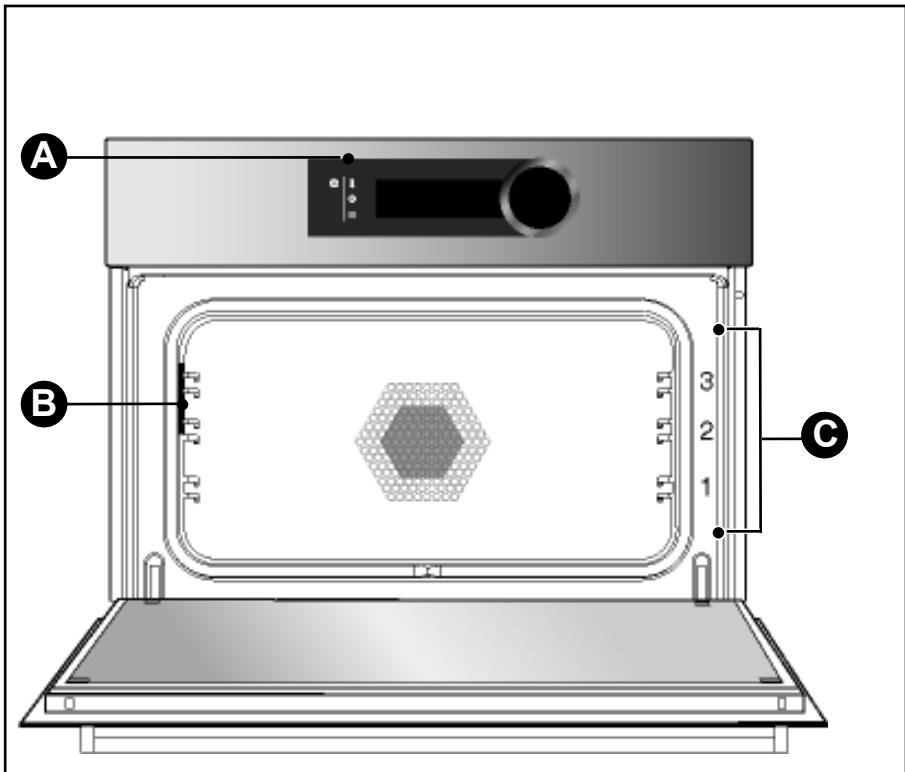
Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.



• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

APRESENTAÇÃO DO FORNO

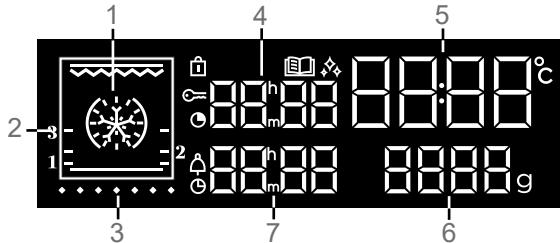


- A Painel de comandos
- B Lâmpada
- C Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

MÓDULO DE COMANDOS

VISOR



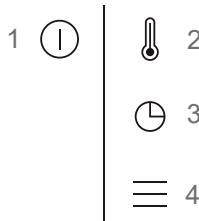
- 1 Mostrador dos modos de cozedura
- 2 Indicador de encaixes
- 3 Indicador de aumento da temperatura
- 4 Indicação da duração da cozedura
- 5 Visualização do relógio e da temperatura do forno
- 6 Visualização do peso
- 7 Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura

- Indicador de bloqueio dos comandos
- ▣ Indicador da função de «receitas»
- ❖ Indicador de autolimpeza (pirólise)
- ◀ Indicador de bloqueio da porta
- Indicador das durações de cozedura
- ▲ Indicador do temporizador
- ⌚ Indicador de fim de cozedura

Nota:

Por defeito, após a apresentação da hora, o ecrã apaga-se depois de alguns minutos sem ação do utilizador. Esta função pode ser alterada com a função “indicação da hora” do menu de regulações.

BOTÕES



- 1 Ligar/desligar
- 2 Ajuste da temperatura
- 3 Ajuste da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
- 4 Acesso ao menu de acertos

MANETE DE COMANDOS

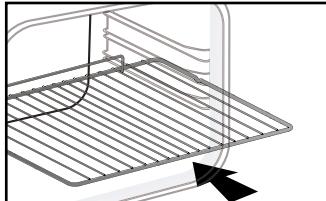
Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite selecionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS

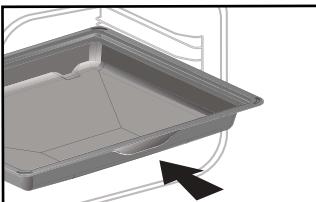
- Grelha de segurança anti-inclinação

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Posicione a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Placa multiusos, pingadeira de 45 mm

Inserido nos níveis abaixos 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.



Conselho

Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

! Retire os acessórios antes de efetuar uma limpeza pirolítica.

! Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

• 4 AJUSTES

ACERTO DA HORA

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00. Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar. No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

MODIFICAÇÃO DA HORA

Prima o botão durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Ajuste o acerto da hora girando a manete e prima o botão para validar.

TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .

00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança

para crianças

Prima simultaneamente os botões e até aparecer o símbolo no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão fica ativo durante a cozedura.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões e até o símbolo desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

Parâmetros instalados por defeito	Lâmpada: Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Apresentação da hora: Posição ON por defeito: Vê-se SLEEP e o ecrã apaga-se após alguns minutos. Posição OFF: o ecrã fica ligado.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	Modo DEMO: Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de acertos a qualquer momento, deve premir .

• 5 COZEDURA

REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 2 tipos de programações diferentes consoante o grau de conhecimento que tiver sobre a elaboração da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura); selecione o modo “**EXPERT**”.
- Uma receita para a qual precisa da assistência do forno (escolhe simplesmente o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adequados: a temperatura, a duração da cozedura, o tipo de cozedura); selecione a função «**RECEITAS**».

Q Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

Modo «EXPERT»

O modo Expert permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

- Acederá ao ecrã «Expert» premindo a manete ou girando a mesma, ou premindo um dos botões ① ou ③.
- Em seguida, selecione o tipo de cozedura entre a lista que se segue, girando a manete e premindo para confirmar.



CALOR VENTILADO



BASE PULSADA



CALOR COMBINADO



GRELHA VARIÁVEL



TRADICIONAL



MANTER QUENTE



ECO



ESCONGELAR



GRELHA MÉDIA
PULSADA



PÃO

COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

A subida de temperatura começa imediatamente. O seu forno em uma predefinição de uma (ou duas) altura(s) de encaixe e uma temperatura modificável.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura definida, ouvirá uma série de sons.

PROGRAMAR A TEMPERATURA

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima ④.

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima ⑤, para ver piscar a duração da cozedura ⑥, podendo assim realizar o ajuste.

• 5 COZEDURA

Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

A 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 VENTILADO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 BASE PULSADA	30 min
 GRELHA VARIÁVEL	7-10 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada. Após acertar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória :

No modo Expert, selecione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura começa, mas tem a possibilidade de efetuar um início diferido (premindo 2 vezes , acertando a hora de fim da cozedura e validando).

• 5 COZEDURA

FUNÇÕES DE COZEDURA EM MODO «EXPERT»

 Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha pulsada	190°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Base pulsada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

• 5 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha forte	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	200°C 35°C - 275°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um pirex com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.

Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

 Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 5 COZEDURA

MODO «RECEITAS»

A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

COZEDURA IMEDIATA

Selecione «Guia» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».

Há 15 receitas programas previamente Consulte a tabela abaixo.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.
Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.
O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão  e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura. Confirme, premindo a manete. O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

Alimentos	15 Receitas
Magret de pato	P01*
Frango assado	P02
Costela de borrego	P03
Assado de vaca	P04
Costeleta de vitela	P05
Porco assado	P06
Pedaços de salmão	P07*
Truta	P08
Lasanha	P09
Tomates recheados	P10
Pizza	P11
Quiche	P12
Cakes	P13
Bolo de iogurte	P14
Baguetes pré-cozidas	P15

* Para estes pratos, é necessário efetuar um pré-aquecimento.

Coloque o prato no forno apenas no fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

• 5 COZEDURA

CONSELHOS E DICAS

• Carne de vaca, porco, cordeiro

- Deve retirar imperativamente todas as carnes do frigorífico bem antes da cozedura: o choque térmico faz com que a carne fique mais dura e assim, terá um assado de carne de vaca dourado a toda a volta, vermelho por dentro e quente no centro.

Não colocar sal antes de cozinhar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com a ajuda de espátulas: se a picar, o sangue sai. Deixe sempre repousar a carne após a cozedura durante 5 a 10 minutos: embale-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atirado para a parte exterior durante a cozedura vai entrar e irrigar o assado.

- Utilize pratos próprios para assados em barro: o vidro favorece a projeção de gordura.

- Não cozinhar na pingadeira de esmalte.

- Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmague-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

• Peixe

- Durante a compra, o odor deve ser agradável e deve ter um ligeiro aroma a maresia.

- O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

• Tartes, quiches

- Evite os pratos de vidro e porcelana: são demasiado espessos e prolongam o tempo de cozedura e o fundo da massa não fica estaladiço.

- Com frutos, o fundo da tarte corre o risco de ficar empapado: basta colocar algumas colheres de sêmola fina, bolachas em migalhas, pó de amêndoas ou tapioca, que absorvem o suco durante a cozedura.

- Com vegetais húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode salpicar com uma colher de sopa de farinha de milho.

• Pizza

- Para evitar que o queijo ou molho de tomate se colem no forno, pode colocar uma folha de papel manteiga entre a grelha e a pizza.

• 6 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

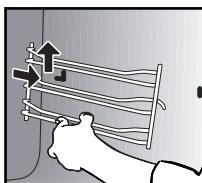
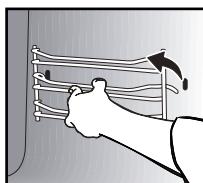
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



VIDROS INTERIORES

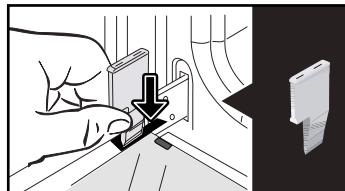
Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.



Cuidado
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

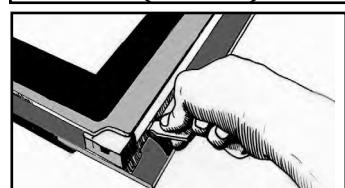
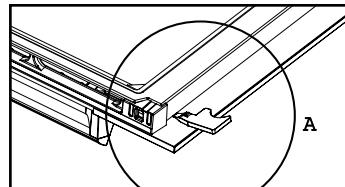
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloquie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Para retirar o painel e o vidro, proceda da seguinte forma:

Introduza as duas outras pegas vermelhas em A, previsto para o efeito.



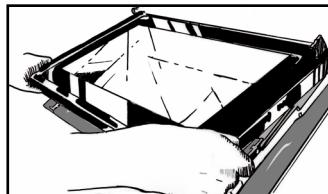
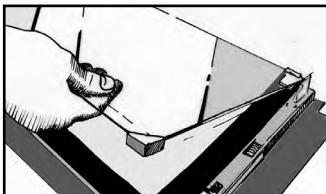
Alavanque o conjunto antes de desencaixar o painel e o vidro.



• 6 MANUTENÇÃO

Retire o painel e o vidro.

Retire o conjunto dos vidros interiores da porta, girando-os.



Este conjunto é composto por 2 vidros em que o primeiro possui 2 pegas em borracha nos 2 cantos dianteiros.

Limpe o vidro com a ajuda de uma esponja macia e detergente da loiça.

Não imerja o vidro em água.

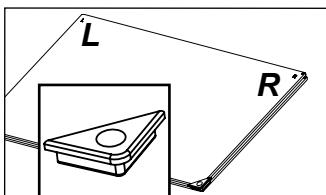
Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, substitua o primeiro vidro da porta.

Volte a posicionar as 2 pegas pretas em borracha nos cantos dianteiros do 2º vidro com cuidado para ter as seguintes indicações no vídeo:

Em cima à esquerda: L

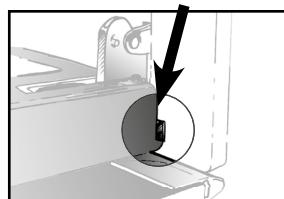
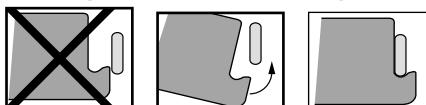
Em cima à direita: R



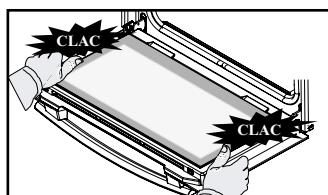
Em seguida, substitua o 2º vidro da porta, posicionando-o sobre o primeiro.

Substitua o conjunto dos painéis de vidros exteriores da porta.

Tenha cuidado para colocar o painel sobre a cravagem ao lado da dobradiça.



Encaixe o painel apertando-o juntamente com a porta. Não apoiar unicamente sobre o painel.



O seu aparelho está novamente operacional.

• 6 MANUTENÇÃO

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desaparafusar a porta.

⚠️ Retire os acessórios antes de efetuar uma limpeza pirolítica.

O seu forno vem equipado com grelhas de fios esmaltados : não é necessário retirar as mesmas para realizar a pirólise.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem dois ciclos de pirólise:



Pyro ECO em 1h30m



Pirólise de 2h00m

LIMPEZA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

Gire o seletor de funções em um dos ciclos de autolimpeza.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação (prima a manete).

Durante a pirólise, aparece o símbolo 🔒 no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.



🕒 Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

LIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajustar a hora de fim da pirólise desejada premindo o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim com + ou -. Após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada. Quando a pirólise tiver terminado, volte a colocar o seletor de funções no 0.

• 6 MANUTENÇÃO

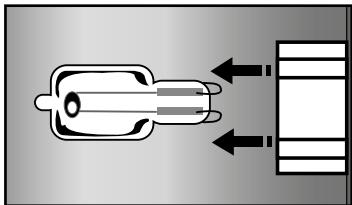
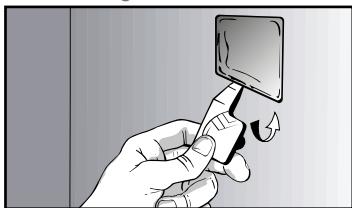
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

! Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Primeiro, desmonte o encaixe lateral esquerdo.

A lâmpada pode ser acedida no interior do forno.

Alavanque o visor com a ajuda da calha de plástico para o retirar.

Troque a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem) e volte a colocar o visor.

Volte a ligar o forno.

• 7 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

- O forno não aquece.

Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de acertos).

- A lâmpada do forno não funciona.

Substitua a lâmpada ou o fusível.

Verifique se o forno está bem conectado.

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.

É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora após a cozedura para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Trata-se de uma avaria no bloqueio da porta ou do captador de temperatura; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

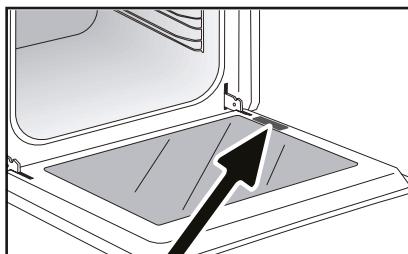
- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.

Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

• 8 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Quando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



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

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

**TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO
DE ACORDO COM A NORMA EN 60350:**

Teste	Sequência de cozedura	T°C	En-caixe	Tempo	Observações
Bolos secos (8.4.1)	Calor ventilado	165	2	18-20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200	2	20-23 min	Placa de pastelaria Lissium
	Calor ventilado	165	3 / 1	22-25 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Cupcakes (8.4.2)	Calor ventilado	165	2	22-25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160	3 / 1	22 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Pão-de-ló (8.5.1)	Calor ventilado	170	1	35-40 min	Forno pré-aquecido, forma sobre a grelha + 5 min. com o forno apagado sem pré-aquecimento
	Tradição	175	1	45 min	2 níveis (não aplicável)
Tarte de maçã (8.5.2)	Combinado	180	1	50-55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180	3 / 1	50-55 min	Forno pré-aquecido: - Prato esmaltado no 1º encaixe
Superfície da grelha (9.1)	Grelha forte	P4	2	2-3 min	Preaquecimento 5 min Pão na grelha Porta fechada

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SK

ДУХОВОЙ ШКАФ

De Dietrich 

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам
незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается
эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый
предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.

К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные,
высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов
и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции
De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей
кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит

вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



BV/Cert.011825

Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю
возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и
объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем,
что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик,
базирующихся в Орлеане и Вандоме.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	4
1 / Установка	6
2 / Окружающая среда	7
3 / Презентация печи	8
Органы управления и дисплей	9
Аксессуары	10
4 / Настройки	11
Установка времени	11
Изменение времени	11
Таймер	11
Блокировка органов управления	11
Меню настроек	11
5 / Выполнение обжига	12
Режим "ЭКСПЕРТ"	12
- Немедленное приготовление	12
- Программирование температуры и времени	12
- Отложенный старт приготовления	13
- Сохранение процесса приготовления	13
- Функции приготовления в режиме "Эксперт"	14
Режим РЕЦЕПТА	16
6 / Обслуживание	18
Наружная поверхность	18
Снятие полок	18
Очистка дверных панелей	18
Самоочистка путем пиролиза	20
Замена лампы	21
7 / Неисправности и решения	22
8 / Послепродажное обслуживание	23
Отношения с потребителями во Франции	23
Интервенции во Франции	23
9 / Тесты функциональности	24

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

При приемке оборудования распакуйте его самостоятельно или организуйте распаковку. Проверьте его внешний вид. При необходимости внесите замечания, сделав письменные отметки в товарно-транспортной накладной, один экземпляр которой остается у вас.



Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Оборудование нельзя устанавливать за декоративной дверью во избежание перегрева.
— 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 печь в мебели, ввнитив 2 винта в отверстия, предусмотренные

для этих целей на боковых стойках.

В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.



— После установки вилка должна оставаться доступной.

— Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Данное оборудование предназначено для

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются

- Дети не должны играть с плитой. Дети без присмотра не должны выполнять чистку и обслуживание духового шкафа.
- Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Духовой шкаф и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не дотрагивайтесь до нагревательных элементов, которые находятся внутри печи. Нахождение детей младше 8 лет возле духового шкафа допускается только в случае постоянного наблюдения.

- 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.

- Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.



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.

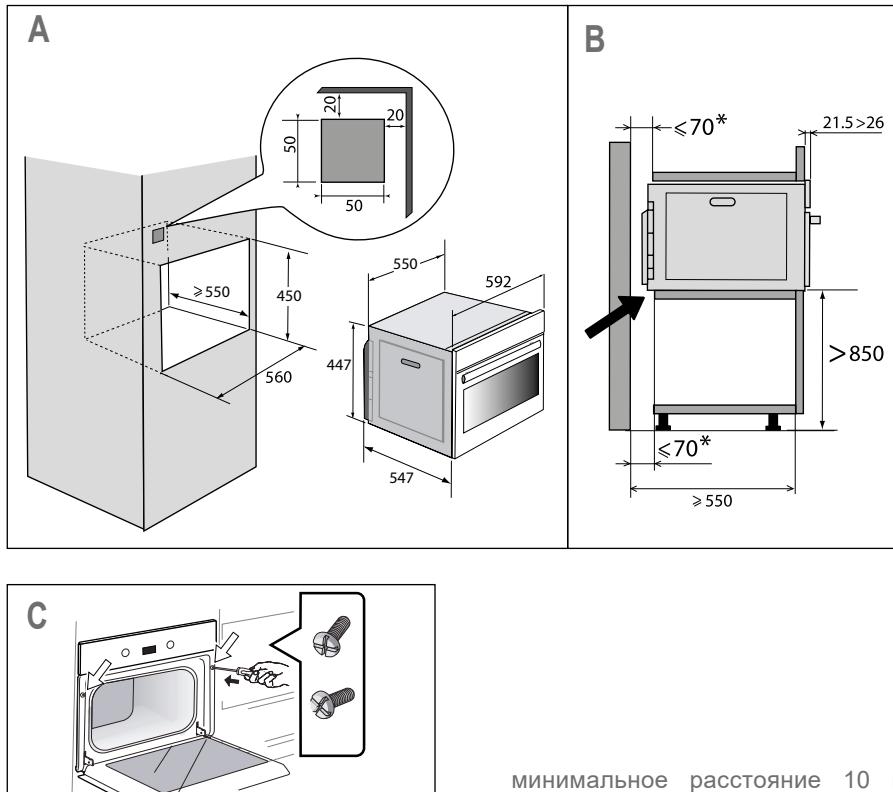
- Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы

духовки, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

- Не используйте приборы чистки паром.
- Не изменяйте характеристики оборудования, это может представлять для вас опасность.
- Не используйте духовой шкаф для хранения пищи или каких-либо предметов в нерабочее время.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ И МОНТАЖ



Данное оборудование устанавливается на высоте не менее 850 мм от пола. Оборудование может устанавливаться в стойке, как показано на монтажной схеме (рис. А).

Обратите внимание: при использовании мебели с открытым дном расстояние между стеной и плитой, на которую устанавливается духовой шкаф, не должно превышать 70 мм* (рис. В).

После перемещения прибора из холодной среды в теплую не используйте его сразу (подождите 1 - 2 часа) в связи с явлениями конденсации, способными вызвать сбой.

Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить

минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого сделана мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом).

Проделайте предварительное отверстие Ø 2 мм в стенке мебели для предотвращения растрескивания древесины.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите пек в мебели, ввернув 2 винта в специально предусмотренные для этого отверстия (рис. С).

• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание:

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

Электрическая безопасность должна быть обеспечена благодаря правильной установке. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как оборудование будет встроено в уже имеющуюся мебель.

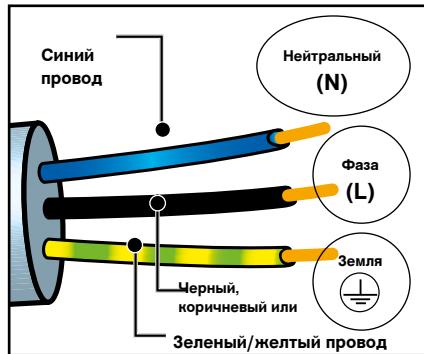
Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети посредством стандартной розетки CEI 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Проверьте:

- мощность установки должна быть достаточной (220-240 Вольт~ 16 Ампер),

Если для подключения оборудования в Вашем доме необходимо произвести модификации по электрической части, обратитесь к квалифицированному электрику.

Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.



Внимание :

Провод защиты (зеленый-желтый) подсоединен к клемме прибора и должен быть подключен к кабелю заземления. Если духовой шкаф имеет какой-либо дефект, отключите оборудование или извлеките плавкий предохранитель, соответствующий линии подключения духового шкафа.



Внимание :

Наша компания не будет нести ответственность за несчастный случай или повреждение, которые произошли в связи с отсутствием заземления или при наличии неправильного/дефектного заземления.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, возвращение в цикл вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

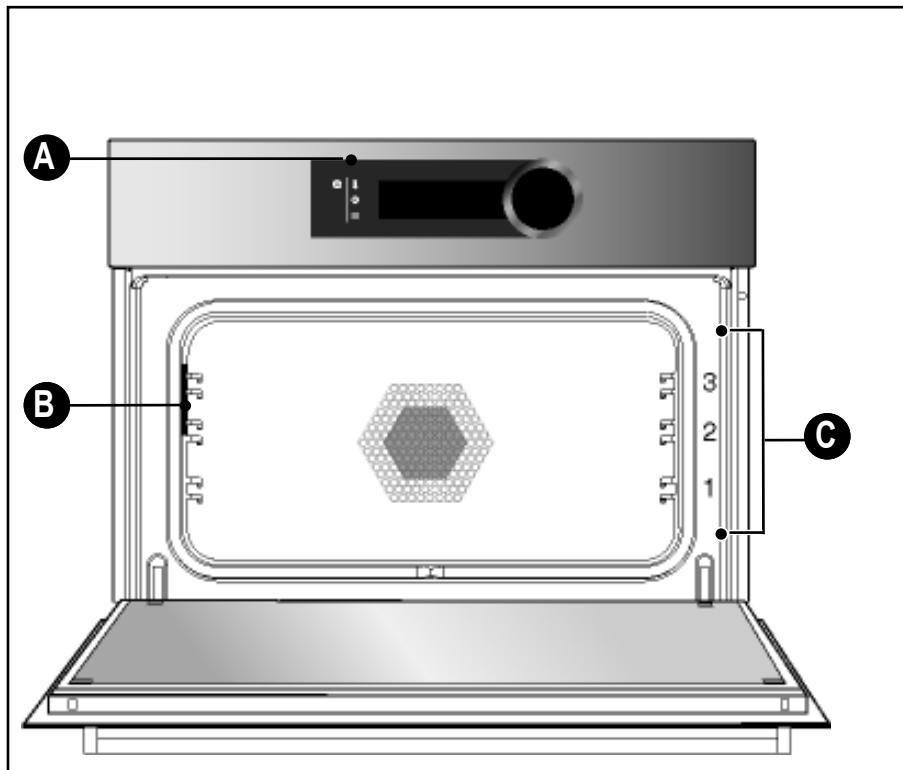
Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.



• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

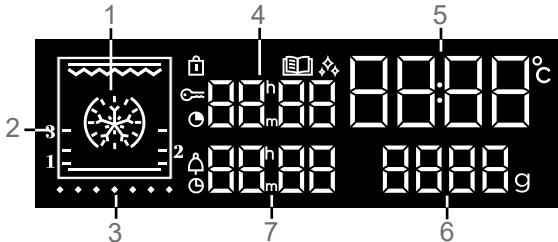


- Ⓐ Панель управления
- Ⓑ Лампочка
- Ⓒ Проволочные решетки (3 варианта высоты)

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

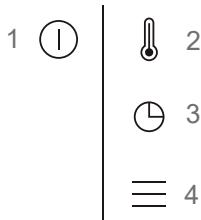
ДИСПЛЕЙ



- 1 Отображение режимов
- 2 приготовления
- 3 Индикатор выбора уровней
- 4 Индикатор повышения температуры
- Отображение длительности
- 5 приготовления
- Отображение времени и
- 6 температуры духового шкафа
- 7 Отображение веса
- Отображение таймера и времени

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Рецепты»
- Индикатор самоочистки (пиролиз)
- Индикатор блокировки дверцы
- Индикатор длительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления

КОНПКИ



Примечание:
По умолчанию после высвечивания показаний часов дисплей гаснет через несколько минут, если пользователь не производит никаких действий. Данную функцию можно изменить функцией «показ текущего времени» в меню Настройки.

- 1 Работа / останов
- 2 Настройка температуры
- 3 Настройка времени, длительности и окончания
- 4 приготовления, таймера
- Доступ к МЕНЮ настроек

РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

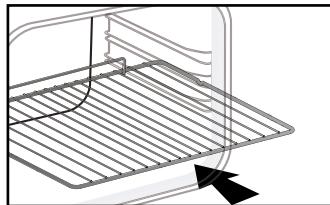
• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

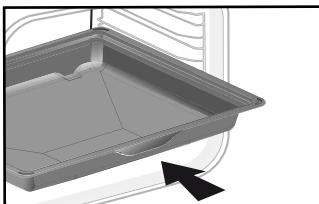
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



❑ Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.

❑ Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

⚠ Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности.

• 4 НАСТРОЙКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При подаче напряжения на дисплее мигает 12:00.

Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Нажмите на кнопку в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку .

0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Защита от детей

Нажмите одновременно на кнопки и до отображения символа на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка остается активной во время приготовления.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки и до исчезновения символа с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью нажмите в течение нескольких секунд на кнопку , чтобы войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

Установленные параметры по умолчанию	Лампочка: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка печи гаснет после 90 секунд приготовления.
ПЕРУ LAMP On	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы
ПЕРУ Snd On	Показ времени Положение ВКЛ по умолчанию Высвечивается SLEEP, и дисплей гаснет через несколько минут Положение OFF : дисплей продолжает гореть
ПЕРУ SLEE On	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100
ПЕРУ Lcd 50	ДЕМО-режим : Включите / отключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Отключите его, чтобы ваш духовой
ПЕРУ DEMO OFF	

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 2 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим «СПЕЦИАЛИСТ».

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа, (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность приготовления, тип приготовления); выберите режим «РЕЦЕПТЫ».



КОНВЕКТОР



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ



КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ



ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ



КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ



ПОДОГРЕВ



ЭКО



РАЗМОРОЗКА



КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ



ХЛЕБ



Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и длительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок ① или ③.

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите.

Температура сразу же начинает подниматься Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на .

Настройте температуру, поворачивая

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на длительность приготовления мигает, настройка возможна.

Поверните ручку, чтобы настроить длительность приготовления. Нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования длительности вам посоветует длительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления. Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
КОНВЕКТОР	30 мин
КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	30 мин
КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
ЭКО	30 мин
ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 - 10 мин
ПОДОГРЕВ	60 мин
РАЗМОРОЗКА	60 мин
ХЛЕБ	40 мин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как для программирования длительности. После настройки длительности приготовления нажмите на кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Индикатор окончания приготовления прекращает мигать.

СОХРАНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОГРАММУ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

- Программирование (рис. Е) :

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и длительность, затем поворачивайте ручку до «MEM 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из трех запомненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.

Во время запоминания не программируется приготовление с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ (рис. F): Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную. Приготовление начинается, но у вас есть возможность выполнить приготовление с отложенным началом (2 раза нажмите на , настройка времени окончания приготовления и подтверждение).

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»

 Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая T°C минимальная - максимальная	Применение
	190°C 35°C - 250°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
Конвектор		
	180°C 35°C - 230°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
Комбиниро ванный нагрев		
	200°C 35°C - 275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде
Конвекционн ый режим!		
	190°C 35°C - 275°C	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
	190°C 100°C - 250°C	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
Турбо		
	180°C 75°C - 250°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
Верхний нагрев		

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С минимальная - максимальная	Применение
[Подогрев	60°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
[Разморозка	35°C 35°C - 75°C	Идеально подходит для деликатесов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
[Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Предварительно разогрейте и поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиями энергетического этикетирования по регламенту Европейской Комиссии (ЕК) 65/2014.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрачивать тепло.



! Ни в коем случае на кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМ «РЕЦЕПТЫ»

Функция «Рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его массы.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно запрограммированы 15 рецептов. Обратитесь к таблице напротив. Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии.

Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите.

Духовой шкаф автоматически рассчитает идеальную длительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на  и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.



Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отсроченным началом.

Продукты	15 Рецепты
Утиное филе	P01*
Жареный цыпленок	P02
Баранья лопатка	P03
Жаркое Говядина	P04
Телячьи ребрышки	P05
Жаркое свинина	P06
Куски лосося	P07*
Форель	P08
Лазанья	P09
Фаршированные томаты	P10
Пицца	P11*
Запеканка	P12
Кексы	P13
Йогуртовый пирог	P14
Полуфабрикат багета	P15

* Для этих блюд необходим предварительный нагрев.

Поставьте ваше блюдо только в конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

• 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ

• Говядина, свинина, баранина

- Обязательно вынимайте любое мясо из морозильника задолго до приготовления: перепады холодной и горячей температуры делают мясо жестким. В результате жаркое из говядины будет с корочкой сверху, красной внутри и горячей в центре.

Не солите блюдо перед приготовлением: соль поглощает кровь и делает мясо сухим. Переворачивайте мясо при помощи лопаточки: если мясо проколоть, кровь вытечет. Всегда оставляйте мясо на 5-10 минут после приготовления. Заверните его в фольгу и оставьте в горячей духовке с открытой дверцей: таким образом кровь, которая поднялась вверх во время приготовления, опустится и сделает мясо сочным.

Используйте для жарки керамические формы: в стеклянной посуде жир разбрызгивается сильнее.

- Также не используйте для приготовления эмалированные противни.

- Не прокалывайте жаркое из баранины зубчиками чеснока, т.к. из нее вытечет кровь; лучше заложить чеснок между косточкой и мякотью или положить неочищенный чеснок рядом с ножкой и раздавить его в конце приготовления для придания соусу особого аромата. Процедите соус и подавайте горячим в соуснике.

• Рыба

- При покупке должна иметь приятный и слабый запах моря.

- Тело рыбы должно быть плотным и тугим, чешуя должна плотно прилегать к коже, глаза должны быть живыми и выпуклыми, а жабры — блестящими и влажными.

• Пироги, запеканки

- Советуем не использовать для приготовления формы из стекла и фарфора: учитывая толщину стенок, такие формы продлевают время приготовления и лишают нижнюю часть блюда хрустящей текстуры.

- Если вы готовите пирог с фруктами, низ пирога может размягчиться. Вам достаточно выложить на него несколько ложек манной крупы крупного помола, толченого печенья, миндальной пудры или тапиоки, которые поглощают сок.

- С сырьими или замороженными овощами (лук-порей, шпинат, брокколи или томаты) вы можете посыпать дно блюда столовой ложкой кукурузной муки.

• Пицца

Чтобы сыр или томатный соус не вытекали в духовку, вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей.

• 6 Уход

ОЧИСТКА И УХОД

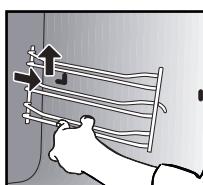
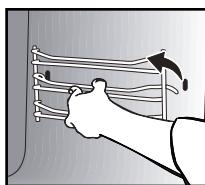
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.



ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

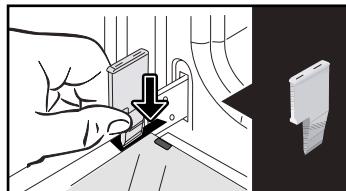


Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

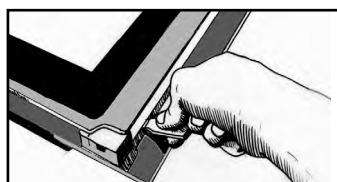
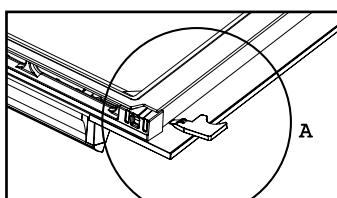
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте два других красных упора в предусмотренные для этого места **A**.



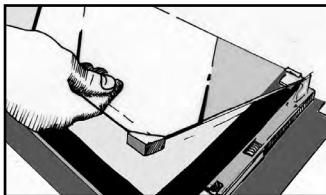
Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом.



• 6 уход

Вытащите каркас со стеклом.

Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



Сюда входят 2 стекла, у 1-ого имеются 2 каучуковых упора на 2 передних углах.

Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.

Не опускайте стекло в воду.

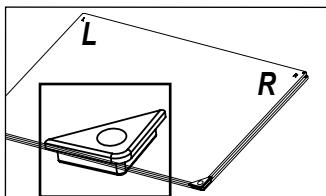
Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.

Снова установите 2 каучуковых черных упора на передние уголки перед 2-ым стеклом, обращая внимание на указания:

Вверху слева: L

Вверху справа: R

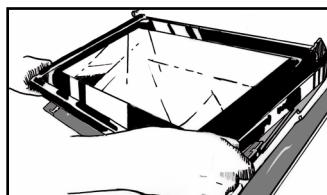


Затем

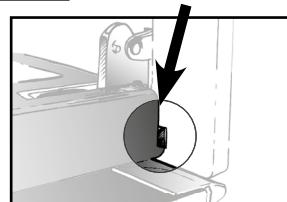
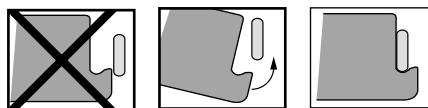
поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.

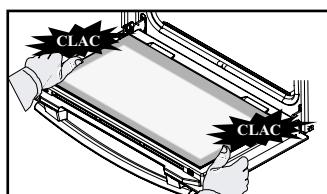
Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.



Зашелкните каркас, придавив его дверцей. Не нажимайте только на каркас.



Ваш прибор снова готов к работе.



• 6 Уход

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом:

Пиролиз - это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания жира и вытекания.

Перед тем как приступить к очистке пиролизом вашего духового шкафа, удалите значительные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки.

Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

⚠ Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности.
Ваш духовой шкаф оснащен эмалированными проволочными решетками: нет необходимости вынимать их перед выполнением пиролиза.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются 2 цикла пиролиза:



режим Руго ЕСО на 1 час 30 минут;



пиролиз на 2 часа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения (нажатия на ручку) начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ  , указывающий, что дверца заблокирована.

По окончанию пиролиза мигает индикатор 0:00.



После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза, нажав на кнопку  . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

• 6 уход

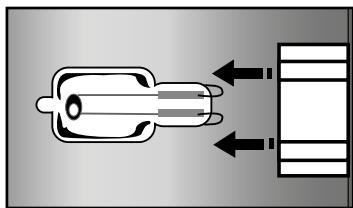
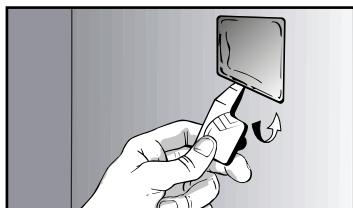
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

⚠ Предупреждение

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа.

Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластмассового клина.

Замените лампочку (используйте каучуковую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь зажмите стекло.

Подключите духовой шкаф.

• 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Духовой шкаф не греет.

Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф 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, для снижения внутренней и внешней температуры духового шкафа вентиляция после приготовления может работать до 1 часа максимум. После одного часа обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Не выполняется очистка пиролизом.

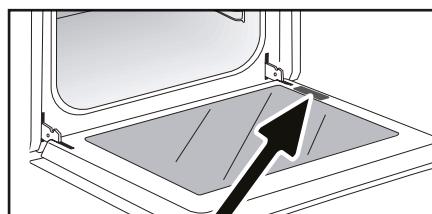
Проверьте, закрыта ли дверца. Если это связано с неисправностью блокировки дверцы или с температурным датчиком, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее. Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

• 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

В: Коммерческие реквизиты

С: Эксплуатационные данные

Н: Номер серии

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ EN 60350:

Испытание	Последовательность приготовления	T°C	Уровень	Время	Замечания
Печенье (8.4.1)	Конвектор	165	2	18-20 МИН	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20-23 МИН	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3 / 1	22-25 МИН	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвектор	165	2	22-25 МИН	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3 / 1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский пирог (8.5.1)	Конвектор	170	1	35-40 МИН	Предварительно нагретая печь, форма на гриле + 5 мин в выключенной печи без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня неприменимо
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев	180	1	50-55 МИН	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	3 / 1	50-55 МИН	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Двойной гриль	P4	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

RÚRA

De Dietrich 



SK

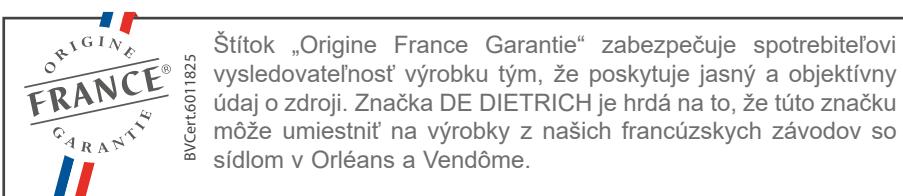
VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárské umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

Bezpečnosť a dôležité bezpečnostné opatrenia	4
1 / Inštalácia	6
2 / Životné prostredie	7
3 / Prezentácia rúry	8
Ovládacie prvky a displej	9
Príslušenstvo	10
4 / Nastavenia	11
Nastavenie času	11
Zmena času	11
Časovač	11
Blokovanie ovládacích prvkov	11
Ponuka nastavení	11
5 / Vykonávanie streľby	12
Režim "EXPERT"	12
- Okamžité varenie	12
- Programovanie teploty a času	12
- Oneskorený štart varenia	13
- Uloženie procesu varenia	13
- Funkcie varenia v režime "Expert"	14
Režim RECIPE	16
6 / Údržba	18
Vonkajší povrch	18
Demontáž políc	18
Cistenie výplní dverí	18
Samočistenie pyrolýzou	20
Výmena svietidla	21
7 / Poruchy a riešenia	22
8 / Popredajný servis	23
Spotrebiteľské vzťahy vo Francúzsku	23
Intervencie vo Francúzsku	23
9 / Testy funkčnosti	24

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbalte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Tento prístroj je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilité rúru k nábytku pripojte pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inšta-lačnými predpismi.

— Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná.

— Ak je napájací kábel poškozený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo po-

dobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— 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 zo-dpovedná 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.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.



UPOZORNENIE:

Zariadenie a jeho dosťupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolízy 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.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.



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 vychladené. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontova-

nie.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabáť povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

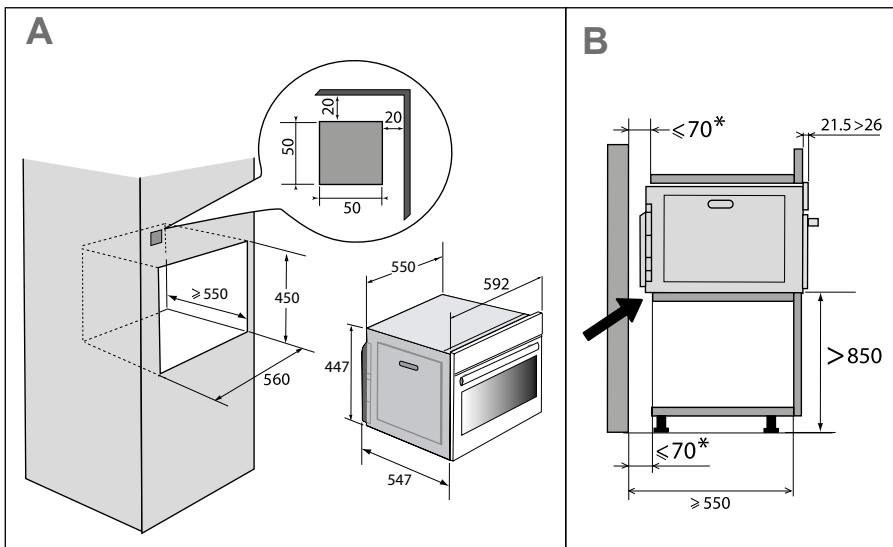
— Zariadenie nečistite parou.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE



Tento prístroj je potrebné inštalovať aspoň do výšky 850 mm nad zem. Možno ho nainštalovať do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou (obr. A).

Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená, priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. B).

Svoj prístroj nepoužívajte okamžite (počkajte približne 1 až 2 hodiny) po prenesení z chladného miesta, pretože kondenzácia môže spôsobiť poruchu.

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).

Prevŕťajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva.

Kvôli väčšej stabilité rúru k nábytku pripojte pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel (obr. C).

• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE



Upozornenie:

Inštaláciu môžu vykonávať len inštalatéri alebo kvalifikovaní technici.

Je potrebné zaistiť elektrickú bezpečnosť správnym zapustením. Pred odložením zariadenia do skrine je potrebné vykonať elektrické pripojenie.

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom $1,5 \text{ mm}^2$ (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všeobecným odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštaláčnými predpismi.

Skontrolujte, či:

– napájanie zariadenia je dostatočné (220 – 240 V ~ 16 A),

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára.

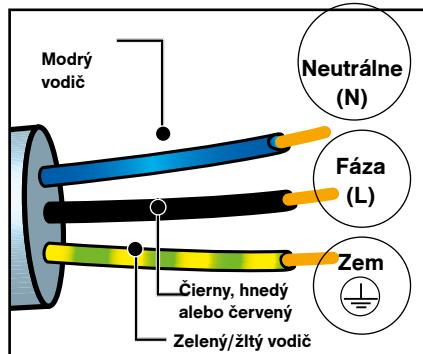
Pri inštalácii a údržbe je potrebné zariadenie odpojiť z elektrického napájania a poistky je potrebné vypnúť alebo vybrať.



Upozornenie:

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie.

Ak rúra vyzkazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.



Upozornenie:

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podielajte 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.



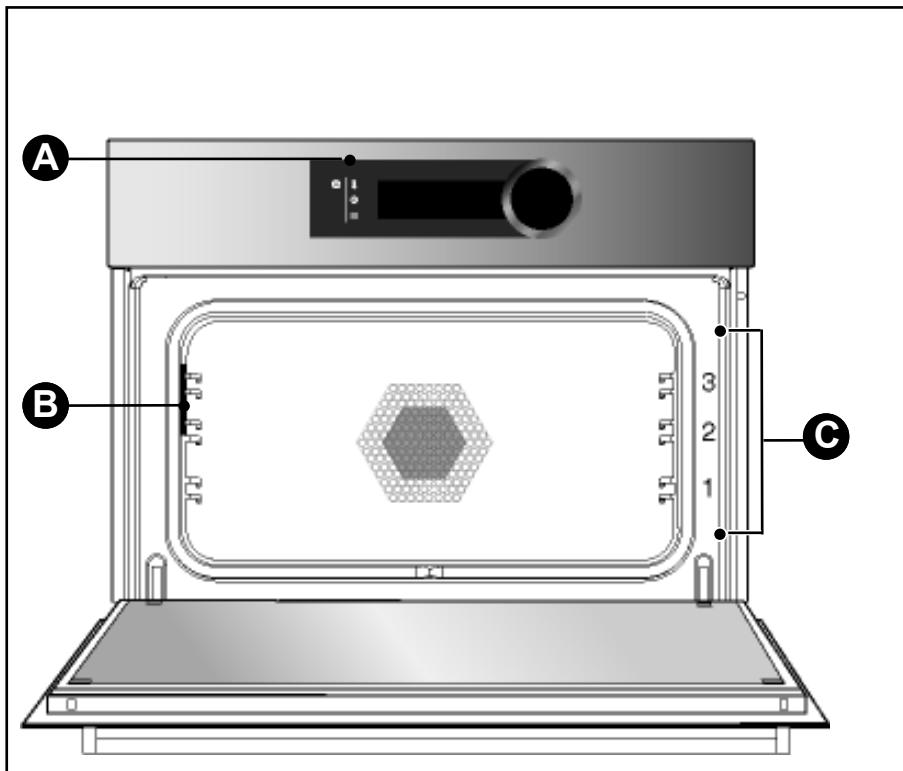
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobnejšie informácie o najbližších zbernych miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

POPIS RÚRY

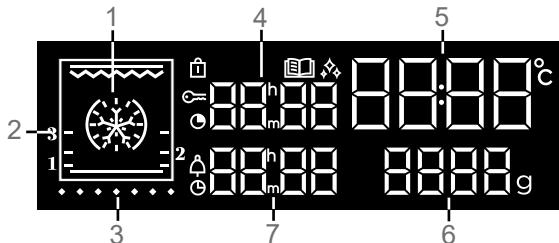


- A Ovládací panel
- B Svetlo
- C Stupňovité držiaky (3 možných výšok)

• 3 POPIS RÚRY

OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ



1 Obrazovka režimov pečenia

2 Ukazovateľ držiaka

3 Ukazovateľ teploty

4 Zobrazenie trvania pečenia

5 Zobrazenie času a teploty rúry

6 Zobrazenie hmotnosti

7 Zobrazenie minút a hodín do konca

pečenia

6 Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov

7 Ukazovateľ funkcie „Recepty“

8 Ukazovateľ automatického čistenia
(pyrolyza)

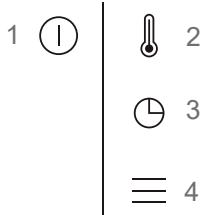
9 Ukazovateľ zamknutia dvierok

10 Ukazovateľ trvania pečenia

11 Ukazovateľ času

12 Ukazovateľ konca pečenia

TLAČIDLÁ



1 Zapnutie/vypnutie

2 Nastavenie teploty

3 Nastavenie času, trvania a konca
pečenia, časovača

4 Prístup do MENU nastavení

OVLÁDANIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

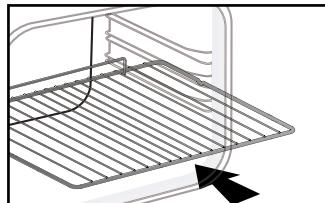
K dispozícii je otočný ovládač „push-pull“, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

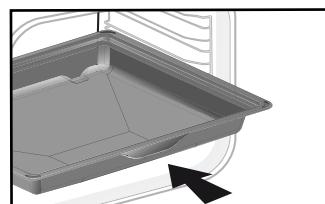
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

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.



Q Odporučania

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy mastného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

Q Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladiení.

⚠ Vytiahnite príslušenstvo pred začatím čistenia pyrolýzou.

• 4 NASTAVENIA

NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí displeja bliká 12:00.

Nastavte čas otáčaním ovládača a potom ho potvrďte zatlačením.

V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

ZMENA ČASU

Stlačte tlačidlo na niekoľko sekúnd, až kým nezabliká čas. Upravte nastavenie času otáčaním ovládača a potvrďte ho zatlačením.

ČASOVĀČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

Stlačte tlačidlo .

Zabliká 0:00. Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrďte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie.

Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať. Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV – detská poistka

Súčasne stlačte tlačidlá a , kým sa na obrazovke nerozsvietí symbol . Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas pečenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: Počas pečenia zostane aktívne len tlačidlo .

Ak chcete ovládacie

prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá a , kým sa na obrazovke nerozsvietí symbol .

MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry: svetlo, kontrast, zvuky a režim demo.

Na tento účel stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo na prístup k menu nastavení.

Pozrite si nasledujúcu tabuľku:

Na zmenu rôznych parametrov v prípade potreby otočte ovládač a potom ho stlačte na potvrdenie.

<p>Nainštalované parametre v predvolenom nastavení</p>	<p>Svetlo: Poloha ON (ZAP), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.</p>
	<p>Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP), aktívne zvuky. Poloha OFF (VYP), žiadne zvuky.</p>
	<p>Zobrazenie času: Predvolená pozícia ON: Zobrazí sa správa SLEEP a displej sa o niekoľko minút vypne. Pozícia OFF: displej zostane zapnutý.</p>
	<p>Kontrast: Percento jasu displeja je nastavené na 10 zo 100%.</p>
	<p>Režim DEMO: Aktivujte/deaktivujte režim „DEMO“; ukážkový režim používaný na výstave. Deaktivujte ho, aby ste mohli uviesť rúru do prevádzky.</p>

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo .

• 5 PEČENIE

PEČENIE

Táto rúra vám umožňuje vybrať si z dvoch rôznych programov, podľa toho, do akej miery poznáte svoj recept:

- pre recept, pri ktorom môžete nastaviť všetky parametre (sami si vyberiete typ pečenia, teplotu a trvanie pečenia), vyberte režim „**EXPERT**“;
- pre recept, pri ktorom potrebujete, aby vám rúra pomohla (vyberiete si jednoducho typ potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov: teploty, času, typu pečenia), vyberte režim „**RECEPTY**“.

 Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.

REŽIM „EXPERT“

Režim Expert vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia trvanie pečenia.

- Prejdete na obrazovku „Expert“ stlačením ovládača alebo otočením či zatlačením na tlačidlo ① alebo .
- Z nasledujúceho zoznamu vyberte potom typ pečenia otočením ovládača a stlačením na potvrdenie.



OKAMŽITÉ PEČENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikáť.

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu pečenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdte.

Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Vaša rúra vám umožňuje jednu (alebo dve) výšku držiaka a nastaviteľnú teplotu.

Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

NAPROGRAMOVANIE TEPLITY

Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo .

Nastavte teplotu otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením.

NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Vykonalajte okamžité pečenie a potom stlačte tlačidlo , trvanie pečenia  zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia.

• 5 PEČENIE

Otočte ovládač a nastavte trvanie pečenia. Stlačením voľbu potvrdte.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.

Čas pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. **Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.**

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Postupujte ako pri naprogramovanom trvani. Po nastavení trvania pečenia stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača. Koniec pečenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. Obrazovka s koncom pečenia už nezabliká.

ULOŽENIE PEČENIA DO PAMÄTE

Do pamäte môžete uložiť tri programy pečenia podľa vlastného výberu, ktoré môžete použiť neskôr.

– Naprogramovanie pamäte:

V režime Expert vyberte pečenie, teplotu a trvanie a potom zatlačte na ovládač, až kým sa nedostanete na možnosť „MEM 1“. Vyberte jednu z troch pamäti otočením ovládača a potvrdením na uloženie do pamäte. Znova potvrdte na začatie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto tri pamäte zaregistrované, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania do pamäte nemožno naprogramovať žiadnený odložený štart.

– Vyberte jednu z troch možností pamäte, ktoré sú už zaregistrované:

Otočte ovládač, na možnosť MEMO a potom ju overte. Rozbalte možnosti pamäte pomocou ovládača a potvrdte svoj výber. Spustí sa pečenie, no môžete odložiť štart (2 stlačenia tlačidla ⊕, nastavenie času skončenia pečenia a overenie).

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
 OHRIEVANIE S VENTILÁTOROM	30 min
 KOMBINOVANÉ OHRIEVANIE	30 min
 TRADÍČNÁ	30 min
 ECO	30 min
 IMPULZOVÝ GRIL	15 min
 IMPULZNÁ DOSKA	30 min
 NASTAVITEĽNÝ GRIL	7-10 min
 UDRŽIAVANIE TEPLOTY	60 min
 OZMRAZOVANIE	60 min
 CHLIEB	40 min

• 5 PEČENIE

FUNKCIE PEČENIA V REŽIME „EXPERT“

 Pred každým pečením predhrejte prázdnú rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrievanie s ventilátorom*	190°C 35°C - 250°C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Ohrievanie kombinované	180°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*	190°C 35°C - 275°C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Impulzový gril	190°C 100°C - 250°C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Impulzná doska	180°C 75°C - 250°C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.

• 5 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčanémi- ni – maxi	Používanie
 Silný 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.
 Údržbaza 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	200°C 35°C - 275°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. Predharejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.

* Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

Rady na úsporu energie.

 Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

 Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

• 5 PEČENIE

REŽIM „RECEPTY“

Funkcia „Recepty“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENIE

Vyberte možnosť „Pomocník“ na obrazovke otočením tlačidla a potom ju potvrdte. Na obrazovke sa zobrazí symbol a „Pomocník“.

Naprogramovaných je 15 receptov. Pozrite si tabuľku ďalej.

Rozbalte možnosti potravín otočením ovládača a stlačením potvrdte svoj výber. Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke. Nastavte skutočnú hmotnosť svojich potravín otočením ovládača a stlačením ju potvrdte. Rúra automaticky vypočíta ideálne trvanie pečenia, zobrazí ho a okamžite spustí.

Potraviny	15 Recepty
Kačacie prsia	P01*
Pečené kurča	P02
Jahňacie pliecko	P03
Pečené hovädzie	P04
Teľacie rebrá	P05
Pečené bravčové	P06
Steaky z lososa	P07*
Pstruh	P08
Lasagne	P09
Plnené paradajky	P10
Pizza	P11
Slaný koláč	P12
Koláče	P13
Smotanový koláč	P14
Predpečené bagety	P15

* Na prípravu týchto pokrmov je potrebné rúru predhriat.

Jedlo vložte do rúry až na konci predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla.

Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.



V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.

• 5 PEČENIE

RADY A TIPY

• Hovädzie, bravčové, jahňacie

– Dostatočne včas pred pečením je potrebné vybrať všetko mäso z chladničky: v dôsledku šoku zmeny teploty zo studenej na teplú mäso stvrdne, hovädzí steak tak bude opečený na povrchu, vnútri červený a v strede studený.

Pred pečením nesolťte: soľ pohlcuje krv a vysušuje mäso. Mäso otočte pomocou varešky: keď ho zdvihnete, budete vidieť krv. Vždy po pečení nechajte mäso postáť 5 až 10 minút: zabaľte ho do obalu a dajte do ústia horúcej rúry: takto bude unikajúca krv vychádzať počas pečenia von a navlhčovať pečené mäso.

– Používajte taniere z pálenej hliny: na skle zostáva viditeľná mastnotá.

– Nevarte v smaltových nádobách.

– Nešpikujte jahňacie cesnakom, inak môže stratiť krv, cesnak dajte radšej medzi mäso a kost', prípadne uvarte neolúpaný cesnak a dajte ho vedľa nohy a rozdrvte ho na konci pečenia, aby ním nasiakla šťava. precedťte a podávajte veľmi horúce v nádobe na omáčku.

• Ryby

– Pri nákupe musia mať príjemnú a čerstvú vôňu.

– Telo má byť pevné a tuhé, šupiny majú priliehať ku koži, oči svetlé a vypuklé, mokré a svetlé žiabre.

• Koláče, slaný koláč

– Nepoužívajte sklenené, porcelánové misky: sú príliš husté a predlžujú trvanie pečenia a v spodnej časti cesto nie je chrumbkavé.

– Spodok koláča s ovocím môže navlhknúť: jednoducho dajte pári lyžicu jemnej krupice, sušienok, strúhanku, drveného prášku z mandľí alebo tapioky, ktoré budú pri pečení absorbovať šťavy.

– V prípade mokrej alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať lyžicou kukuričného kvetu.

• Pizza

– Ak chcete zabrániť pretečeniu syra alebo paradajkovej omáčky do rúry, môžete medzi mriežku a pizzu vložiť papier.

• 6 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

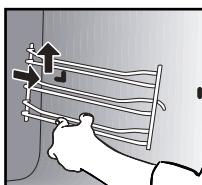
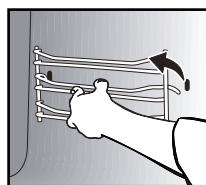
VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



VNÚTORNÉ OKNA

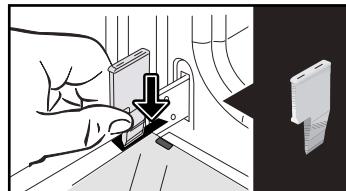
Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

Upozornenie:

⚠ Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabáť povrch, čo by mohlo viest' k prasknutiu skla.

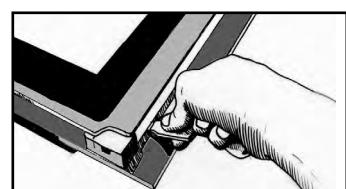
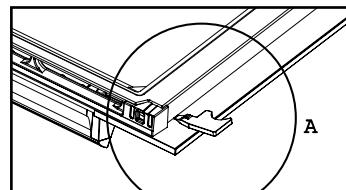
ROZOBRATIE A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:

Vložte dve pátky na príslušné miesta **A** určené na tento účel.



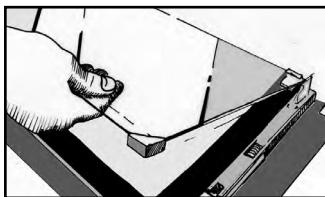
Zdvihnite zostavu na odpojenie rámu a skla.



• 6 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.

Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.



Táto zostava pozostáva z dvoch skiel, z ktorých jedno má dve gumené zarážky na dvoch predných rohoch.

Vyčistite sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.

Sklo neponárajte do vody.

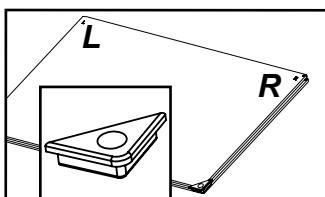
Na čistenie nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

Po vyčistení nasadťte späť 1. sklo.

Znova nasadťte 2 čierne gumené pätky na predné rohy druhého skla a zároveň dbajte na značku na skle.

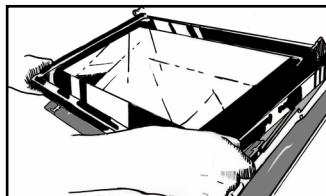
Vľavo hore: L

Vpravo hore: R

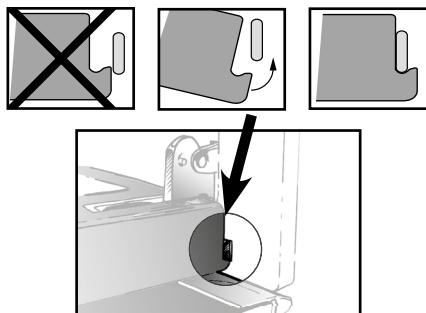


Potom vráťte do dvierok toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.

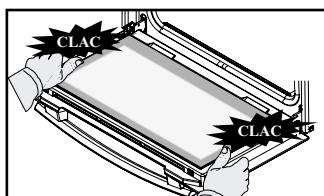
Potom vráťte do dvierok celú zostavu vonkajšieho skla.



Dávajte pozor na správne zapojenie rámu pod kolík v rohu závesu.



Zacvaknite rám utiahnutím s dvierkami. Nezatláčajte samotný rám.



Prístroj je znova pripravený na použitie.

• 6 ÚDRŽBA

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dverí, je teda nemožné dvierka odblokovať.



Vytiahnite príslušenstvo pred začatím čistenia pyrolýzou.

Rúra je vybavená smaltovými držiakmi : nie je potrebné vyberať ich pred vykonaním paralýzy.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Odporučajú sa 2 cykly pyrolýzy:



Pyro ECO trvajúce 1:30 hodiny.



pyrolýza trvajúca 2:00 hodiny.

OKAMŽITÉ ČISTENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Prepnite volič funkcií na jeden z cyklov automatického čistenia.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie sa začne hneď po potvrdení (stlačení ovládača).

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.



Ked' je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov opísaných v predchádzajúcim 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. Ked' sa vaša pyrolýza skončí, vráťte volič do polohy 0.

• 6 ÚDRŽBA

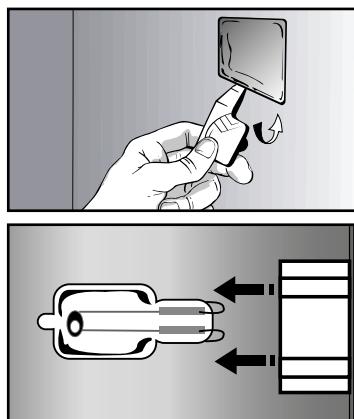
VÝMENA SVETLA

! Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Najprv vyberte držiak na ľavej strane. Žiarovka je prístupná len vnútri rúry.

Vypáčte sklo pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať.

Vymeňte žiarovku (použite gumené rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž), potom kryt vráťte naspäť.

Znova zapnite rúru.

• 7 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Rúra sa nezohrieva.

Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalačie 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.

Je to normálne, ventilátor sa môže otáčať ešte hodinu po pečení, aby sa postupne znížila teplota vnútri aj na povrchu rúry. Ak to trvá dlhšie, obráťte sa na popredajný servis.

– Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak sa vyskytne chyba zamknutia dvierok alebo teplotného snímača, zavolajte popredajný servis.

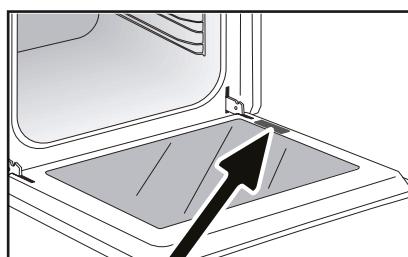
– Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

• 8 POPREDAJNÝ SERVIS

ZÁSAHY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



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

B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IA EN 60350:

Skúška	Sekvencia pečenia	T°C	Držiak	Časy	Poznámky
Sušienky (8.4.1)	Ohrev s ventilátorom	165	2	18-20 min	Plechy na pečenie
	Tradícia	200	2	20-23 min	Plechy na pečenie lithium
	Ohrev s ventilátorom	165	3 / 1	22-25 min	Predhriata rúra: – Plechy na pečenie – Smaltovaný plech
Malé košíčky (8.4.2)	Ohrev s ventilátorom	165	2	22-25 min	Plechy na pečenie
	Ohrev s ventilátorom	160	3 / 1	22 min	Predhriata rúra: – Plechy na pečenie – Smaltovaný plech
Savojské sušienky (8.5.1)	Ohrev s ventilátorom	170	1	35-40 min	Predhriata rúra, forma na mriežke + 5 min v rúre, ktorá nebola predhrievaná
	Tradícia	175	1	45 min	2 úrovne (nevzťahuje sa)
Jablkový koláč (8.5.2)	Kombinované	180	1	50-55 min	20 cm forma na mriežke
	Ohrev s ventilátorom	180	3 / 1	50-55 min	Predhriata rúra: – Emailový plech 1. držiak
Grilovací povrch (9.1)	Silný gril	P4	2	2-3 min	Predhrievanie 5 min Hrianky Zatvorené dvere