

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FOUR-VAPEUR

CZ2100079_00

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.



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

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



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.



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

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



MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisa-

tion. 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.

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

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



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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

litera le démontage.

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

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

— 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.

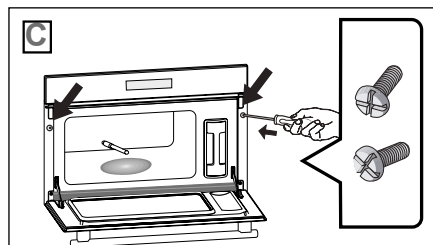
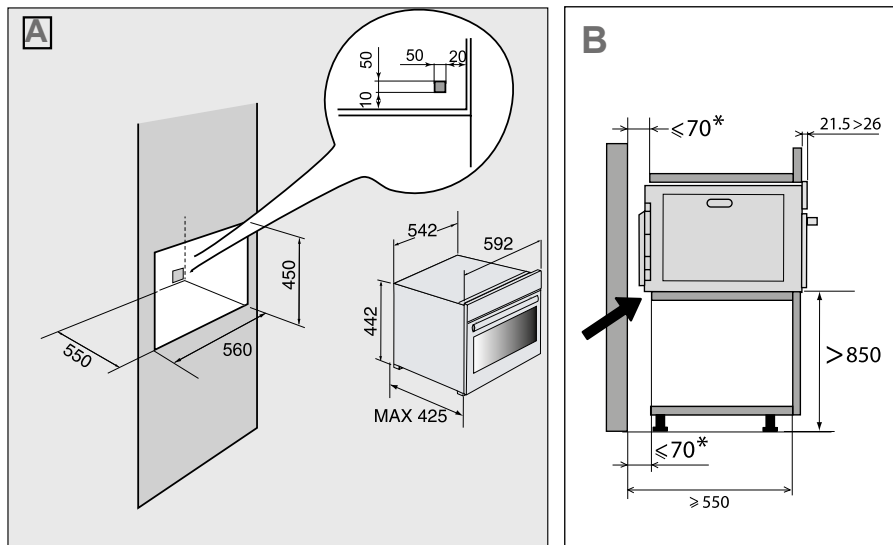
Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850mm du sol.

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

Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

• 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'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pré-percez un trou de $\varnothing 2$ 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**).

• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

⚠ Attention :
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

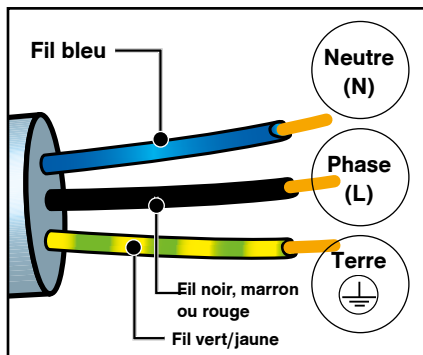
Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante (220-240 Volts~ 16 Ampères),

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



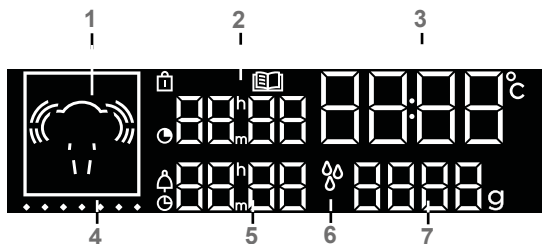
⚠ Attention :
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

⚠ Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

• 2 PRESENTATION DU FOUR

LE BANDEAU DE COMMANDE

L’AFFICHEUR



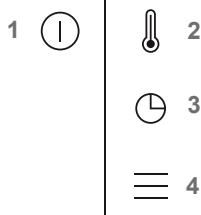
- | | |
|---|--|
| 1 Affichage des modes de cuisson | 🔒 6 Indicateur de verrouillage des commandes |
| 2 Affichage de la durée de cuisson | 📖 7 Indicateur de fonction «guide culinaire» |
| 3 Affichage de l'horloge et de la température du four | 🕒 Indicateur de durée de cuisson |
| 4 Indicateur de montée en température | 🔔 Indicateur de minuterie |
| 5 Affichage minuterie et heure de fin de cuisson | 🕒 Indicateur de fin de cuisson |
| 6 Indicateur de gestion de l'eau | |
| 7 Affichage du poids | |



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 la fonction « affichage de l'heure » du menu réglages.

LES TOUCHES



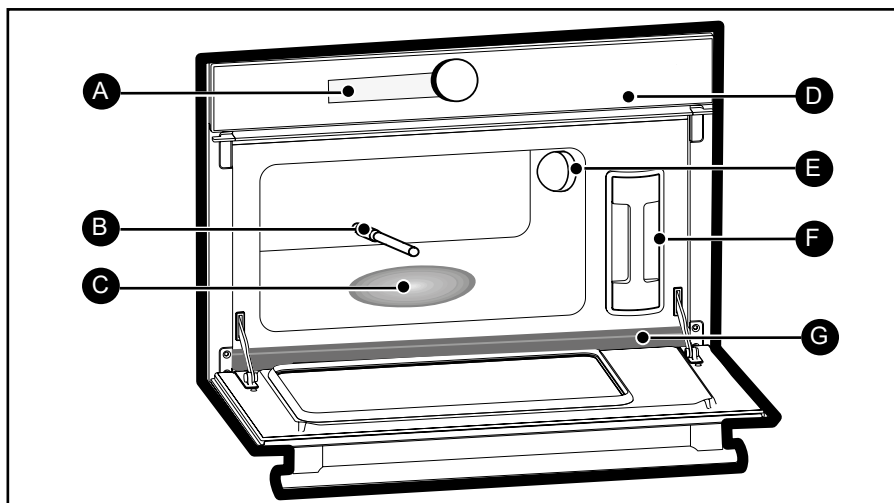
- | |
|---|
| 1 Marche / arrêt |
| 2 Réglage de la température |
| 3 Réglage de l'heure, du temps et fin de cuisson, de la minuterie |
| 4 Accès au MENU réglages |

LAMANETTE DE COMMANDES

Il s'agit d'une manette «push-pull» rotative permettant de choisir les programmes, d'augmenter ou de diminuer des valeurs et de valider.

• 2 *PRESENTATION DU FOUR*

PRESENTATION DU FOUR



- A** Afficheur
- B** Tuyau d'arrivée d'eau
- C** Générateur de vapeur
- D** Bandeau de commandes
- E** Lampe
- F** Réservoir
- G** Goulotte

• 2 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES

Plat support aliment (fig. H).

Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

Plat à condensats (fig.I)

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.



Conseil

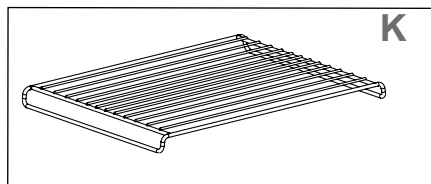
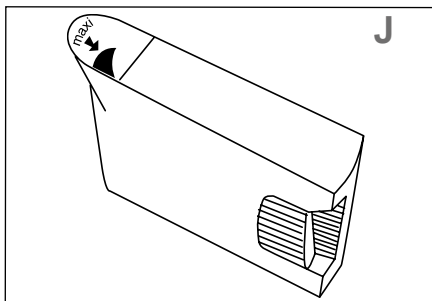
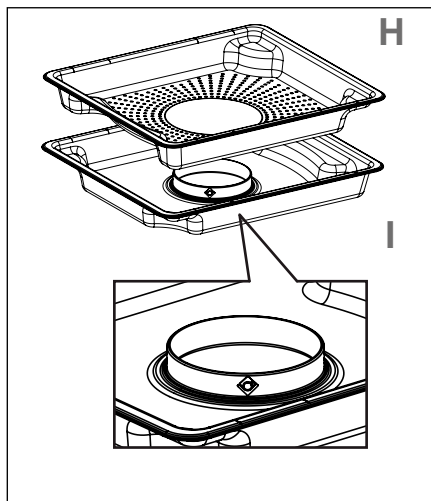
Pour la cuisson, posez le plat fig.H sur le plat fig.I dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas. Pour le rangement, posez le plat fig.H sur le plat fig.I dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.

Réservoir amovible (fig.J)

Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante. Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).

Grille (fig.K)

Grille support amovible en inox : à enfourner obligatoirement.



• 3 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 à n'importe quel moment.

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

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

lors d'une cuisson.

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

MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four:

lampe, contraste, sons et mode démonstration.

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

Voir tableau ci-dessous:

Paramètres installés par défaut	
	Sons - bips: Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.
	Contraste: Le pourcentage de luminosité de l'afficheur est réglable de 10 à 100 %.
	Mode DEMO: Activez / désactivez le mode "DEMO"; mode de démonstration utilisé en exposition. Désactivez-le pour rendre votre four opérationnel.
	Affichage de l'heure : Position ON par défaut : SLEEP s'affiche et l'afficheur s'éteint après quelques minutes. Position OFF : l'afficheur reste allumé.

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

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

• 4 CUISSON

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:

il s'agit du générateur de vapeur.

Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroleserie spécialement étudiée pour une cuisson parfaite .

UTILISATION DU RESERVOIR

Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

GESTION DE L'EAU

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur de gestion de l'eau apparaît et un bip retentit.

Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifié ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.



Attention

Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

• 4 CUISSON

Votre four possède 5 modes de cuisson à la vapeur :

1 - Mode “Expert” manuel

Température mini 55°C maxi 100°C
vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : température et durée de cuisson.

3 - Mode Décongélation

Température préconisée 65°C
vous permet de régler vous-même la durée de cuisson (voir guide de décongélation).

2 - Mode Réchauffage

Température préconisée 95°C
vous permet de régler vous-même la durée de cuisson.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION

POISSONS	En galets (épinards...)	posés dans le plat	25 min
	En bloc	posés dans le plat	40/45 min
	Truites (entières)	posées dans le plat	30 min
	Pavés de saumon	posés dans le plat, retournés à mi-temps	25 min
	Filets (protégés par un film)	posés dans le plat	15/20 min selon épaisseur
VIANDES	Crevettes	posées dans le plat	10/12 min
	Cuisses de poulet	posées dans le plat, retournées à mi-temps	40/45 min
	Blancs de volaille (protégés par un film)		25 min
	Saucisses	posées dans le plat	25 min
	Côtelettes (porc, veau...)	posées dans le plat, protégées par un film, retournées à mi-temps	25/30 min
PATISSERIES	Cubes de foies (pour brochettes)	séparer à mi temps	55/60 min
	Fruits rouges en mélange	posés dans le plat	15 min
	Compote (pommes...)	protégées par un film	35/40 min
	Beignets	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min
	Pains au chocolat	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min

• 4 CUISSON

4 - Mode Guide culinaire (incluant 32 recettes) :

Ce mode sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

Aliments	32 Recettes
Choux-fleur	P 01
Brocolis	P 02
Haricots verts	P 03
Carottes	P 04
Pommes de terre	P 05
Petit pois	P 06
Poireaux	P 07
Asperges	P 08
Epinards	P 09
Poisson frais entier	P 10
Filet de poisson frais	P 11 (1)
Crevettes et fruits de mer	P 12
Cuisses de poulet	P 13 (1)
Longe de porc fumée	P 14 (1)
Escalopes de volaille	P 15
Filet de porc entier	P 16

Aliments	32 Recettes
Saucisses	P 17
Oeuf dur	P 18 (1)
Oeuf mollet	P 19 (1)
Oeuf coque	P 20 (1)
Riz basmati	P 21 (2)
Riz noir	P 22 (2)
Couscous	P 23 (2)
Riz vapeur	P 24 (2)
Riz collant	P 25 (2)
Raviolis congelés vapeur	P 26 (1)(2)
Raviolis frais vapeur	P 27 (1)
Raviole	P 28 (1)
Stérilisation de biberons	P 29 (1)
Stérilisation de légumes	P 30 (1)
Stérilisation de fruits	P 31 (1)
Yaourt	P 32 (1)(2)

(1) Pas de réglage de poids possible pour ces recettes

(2) Ces positions ne permettent pas de départ différé

5 - Mode Mémorisation "MEMO" :

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

• 4 CUISSON



Attention

Remplissez **IMPERATIVEMENT** le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant **A FOND** jusqu'à ce que vous ressentiez le **PASSAGE D'UN CRAN**.

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.

Votre four vous préconise une température et une durée modifiable, selon le mode de cuisson. Validez.

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

Uniquement en mode "EXPERT".

Appuyez sur .

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

PROGRAMMER LA DURÉE

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

Tournez la manette pour régler la durée de cuisson. Appuyez pour valider.

Votre four est équipé de la fonction "SMART ASSIST" qui lors d'une programmation de durée, vous

préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

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

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.

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

MODE "GUIDE CULINAIRE"

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

CUISSON IMMEDIATE

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

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

32 recettes sont préprogrammées. Consultez le tableau page 10.

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

• 4 CUISSON

tournant la manette puis validez.

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

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.

avez la possibilité d'effectuer un départ différé (2 appuis sur ☹, réglage de l'heure de fin de cuisson et validation).



Attention

Après chaque cuisson, videz IMPERATIVEMENT le réservoir.

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 mais vous

• 5 *ENTRETIEN*



Attention

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

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.



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.

SURFACE EXTERIEURE

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

ENTRETIEN DES ACCESSOIRES

Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

NETTOYAGE DE LA CAVITÉ (APRÈS CHAQUE CUISSON)

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entre ouverte.

NETTOYAGE DU TUYAU D'ARRIVÉE D'EAU (1 FOIS PAR MOIS)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.

Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

NETTOYAGE DU GÉNÉRATEUR VAPEUR (1 FOIS PAR MOIS)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.

Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau. Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

NETTOYAGE DE LA GOULOTTE

Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

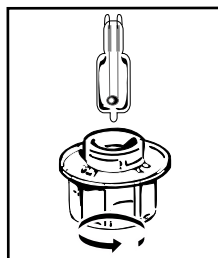


Mise en garde

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.



Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot.

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

• 6 ANOMALIES ET SOLUTIONS

Votre afficheur ne s'allume pas.

Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation).

Contactez le SAV si un des défauts persiste.

Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.

Vérifiez si la porte du four est bien fermée.

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine.**

La lampe du four ne fonctionne pas.

Vérifiez si le four est bien branché.

Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).



• 7 ENVIRONNEMENT

Le four a été conçu en pensant au respect de l'environnement.

De nombreux matériaux de cet appareil dont ceux de l'emballage 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.



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

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur

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

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

• 8 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs
DE DIETRICH

5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

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

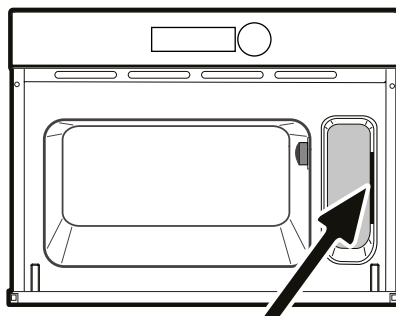
NOTA:

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

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE
E	F	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

• 9 *ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION*

TESTS VAPEUR : SELON IEC 60350-1 - ART. 8

Brocolis	vapeur 100%	500 g	18 min plat 1 dans le plat 2
Petits pois surgelés	vapeur 100%	1000 g	27 min plat 1 dans le plat 2

FR

CS

NÁVOD PRO UŽIVATELE

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

PARNÍ TROUBA

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Tento návod je ke stažení na internetových stránkách značky.



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.

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.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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



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



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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

v souladu s pravidly instalace.

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

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

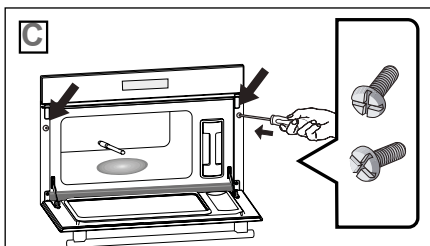
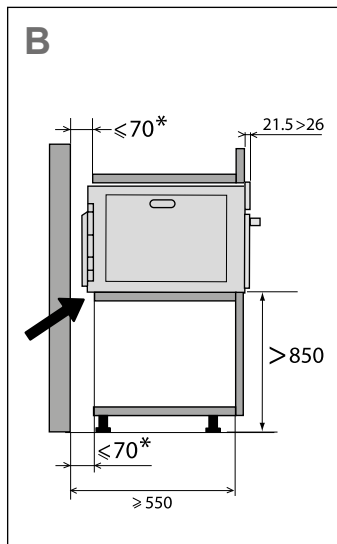
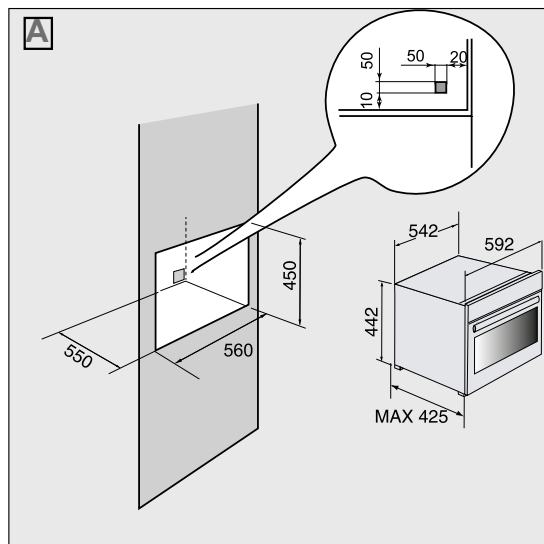
Toto zařízení musí být instalováno ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.

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

Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA



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.

Umístěte troubu do středu nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem).

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

Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomuto účelu. (**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 mm² (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.

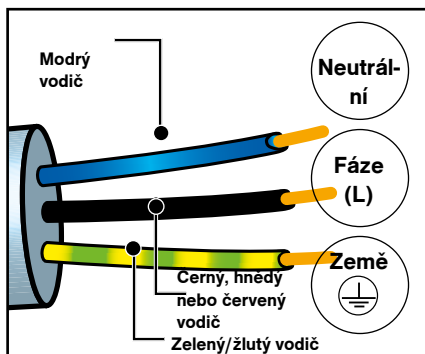
Během údržby musí být přístroj odpojen od elektrické sítě, pojistky musejí být odpojené nebo vyjmuté.



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.



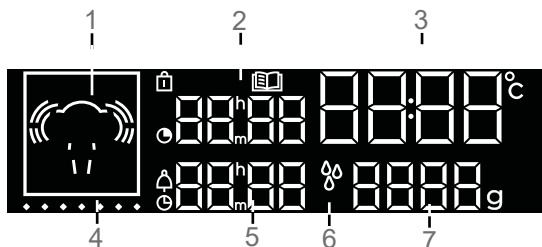
Upozornění:

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

• 2 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ PANEL

• DISPLEJ



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

- Ukazatel uzamčení ovládacích tlačítek
- Ukazatel funkce „Recettes“ (Recepty)
- Ukazatel doby pečení
- Ukazatel minutky
- 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



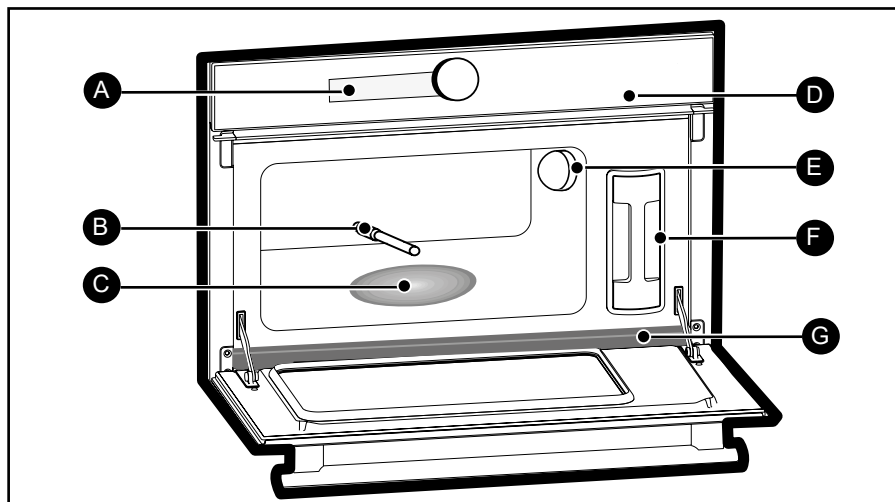
- 1 Zapnutí/vypnutí
- 2 Nastavení teploty
- 3 Nastavení hodin, doby a času konce pečení a minutky
- 4 Přístup do nastavení MENU (Nabídka)

• OVLÁDACÍ OTOČNÝ KNOFLÍK

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

• 2 POPIS TROUBY

POPIS TROUBY



- A** Displej
- B** Trubice pro přívod vody
- C** Parní generátor
- D** Ovládací panel
- E** Světlo
- F** Zásobník
- G** Žlábek

• 2 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Plech na potraviny (obr. H)

Děrovaný nerezový plech zabraňující kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.

Nádoba na kondenzát (obr. I)

Nerezová nádoba pro zachycení kondenzované vody.



Doporučení

Při vaření položte plech (obr. H) na nádobu pro zachycení kondenzátu (obr. I) v opačném směru tak, aby do sebe navzájem nezapadly. Při jejich uskladňování umístěte plech (obr. H) na nádobu (obr. I) ve stejném směru tak, aby do sebe zapadly.

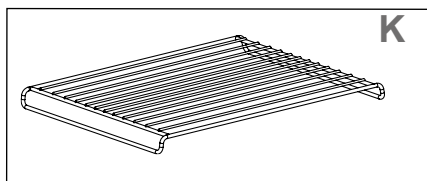
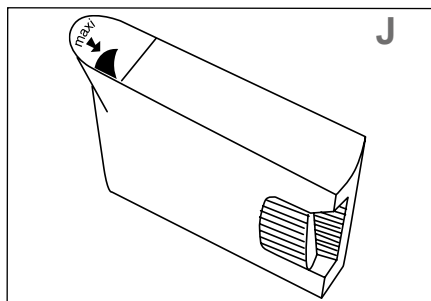
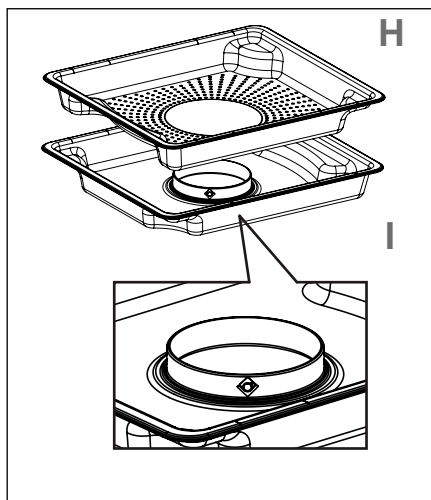
Vyjímatelný zásobník (obr. J)

Zásobník umožňuje nezávislý přísun vody do trouby.

Jeho objem činí přibližně 1 litr (maximální úroveň).

Rošt (obr. K)

Vyjímatelný nerezový rošt: musí být bezpodmínečně použit.



• 3 NASTAVENÍ

NASTAVENÍ HODIN

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

Nastavte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

SEŘÍZENÍ HODIN

Několik sekund držte stisknuté tlačítko , dokud nezačnou hodiny blikat.

Upravte čas pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím.

MINUTKA

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

Stiskněte tlačítko .

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

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

Poznámka: Naprogramování 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

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

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

Podrobnosti najdete v následující tabulce:

Standardně nainstalované parametry	
	Zvuky – pípání: Poloha ON (Zapnuto) – zvuky jsou zapnuté. Poloha OFF (Vypnuto) – zvuky jsou vypnuté.
	Kontrast: Procento světelnosti displeje lze nastavit od 10 do 100 %.
	Režim DEMO: Můžete zapnout/vypnout režim „DEMO“, ukázkový režim používaný u vystaveného zboží. Chcete-li troubu skutečně používat, tento režim vypněte.
	Změna času: Poloha ON (výchozí nastavení): Zobrazí se zpráva SLEEP a displej se za několik minut vypne. Poloha OFF: displej zůstane zapnutý.

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

Nabídku nastavení můžete kdykoli opustit stisknutím tlačítka .

• 4 VAŘENÍ

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Voda ze zásobníku je přiváděna do vnitřního prostoru trouby trubicí. Tato voda se při kontaktu s horkou plochou spodní části trouby přeměňuje na páru: je to parní generátor.

Do varných nádob s jídlem se proto již nemusí voda přidávat. Aby v troubě docházelo ke SKUTEČNÉMU VAŘENÍ V PÁŘE, dodávají se k troubě speciální varné nádoby koncipované k dokonalému vaření.

POUŽÍVÁNÍ ZÁSOBNÍKU

Před vařením je BEZPODMÍNEČNĚ nutné naplnit zásobník na vodu až k maximální úrovni. Zásobník dejte na místo tak, že ho ZCELA zasunete, až uslyšíte ZACVAK-NUTÍ DO ZÁŘEZU.

KONTROLA VODY

V případě problému na vodním okruhu během pečení se zobrazí ukazatel řízení vody a zazní zvukový signál.

Příčinou této poruchy je zejména:

- prázdný zásobník,
- špatně zasunutý zásobník.

Po zkontrolování těchto dvou bodů se po zavření dvířek pečení automaticky znovu spustí.



Důležité upozornění

Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

• 4 VAŘENÍ

Trouba je vybavena 5 režimy vaření v páře:

1 - Ruční režim „Expert“ :

Minimální teplota 55 °C, maximální 100 °C

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry vaření – teplotu a dobu pečení.

2 - Režim Ohřev :

Doporučená teplota 95 °C

V tomto režimu si můžete sami nastavit dobu ohřevu.

3 - Režim Rozmrazování :

Doporučená teplota 65 °C

V tomto režimu si můžete sami nastavit dobu rozmrazování (viz průvodce rozmrazováním).

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

ZELENINA	placičky (špenát...)	umístěné na pekáči	25 min
	V celku	umístěné na pekáči	40 až 45 min
RYBY	Pstruh (celý)	umístěný na pekáči	30 min
	Kostky lososa	umístěné na pekáči, otočené v polovině doby	25 min
	Filety (chráněné fólií)	umístěné na pekáči	15 až 20 min podle tloušťky
	Krevety	umístěné na pekáči	10 až 12 min
MASO	Kuřecí stehna	umístěné na pekáči, otočené v polovině doby	40 až 45 min
	Drůbeží prsa (chráněná fólií)		25 min
	Párky	umístěné na pekáči	25 min
	Kotlety (vepřové, telecí...)	umístěné na pekáči, chráněné fólií, otočené v polovině doby	25 až 30 min
	Kostky jater (pro ražniči)	oddělit v polovině doby	55 až 60 min
OVOCE	Směs červeného ovoce	umístěného na pekáči	15 min
	Kompot (jablka...)	chráněný fólií	35 až 40 min
PEČIVO	Koblihy	uchovávané v obalu, umístěné na rošt	15 min
	Čokoládové rolky	uchovávané v obalu, umístěné na rošt	15 min

• 4 VAŘENÍ

4 - Režim Kuchařský průvodce
obsahující 32 receptů: Režim „Re-
cettes“ (Recepty) za vás vybere vhodné
parametry pečení odpovídající přípra-
vovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

Pokrm	32 receptů
Květák	P 01
Brokolice	P 02
Fazolové lusky	P 03
Mrkev	P 04
Brambory	P 05
Hrášek	P 06
Pórek	P 07
Chřest	P 08
Špenát	P 09
Čerstvá ryba, celá	P 10
Filety z čerstvých ryb	P 11 (1)
Krevety a plody moře	P 12
Kuřecí stehna	P 13 (1)
Uzená vepřová panenka	P 14 (1)
Drůbeží řízký	P 15
Vepřový roštěnec, celý	P 16

Pokrm	32 receptů
Párky	P 17
Zcela uvařené	P 18 (1)
Středně uvařené	P 19 (1)
Lehce uvařené	P 20 (1)
Rýže basmati	P 21 (2)
Černá rýže	P 22 (2)
Kuskus	P 23 (2)
Rýže, pára	P 24 (2)
Lepkává rýže	P 25 (2)
Zmrazené ravioli, pára	P 26 (1)(2)
Čerstvé ravioli, pára	P 27 (1)
Menší ravioli	P 28 (1)
Sterilování kojeneckých lahví	P 29 (1)
Sterilování zeleniny	P 30 (1)
Sterilování ovoce	P 31 (1)
Jogurt	P 32 (1)(2)

(1) U těchto receptů není možné provádět žádné úpravy hmotností

(2) Tyto pozice neumožňují zpožděný start

5 - Režim Paměť „MEMO“: Můžete
uložit do paměti 3 programy vaření podle
vlastní volby a využívat je opakovaně.

• 4 VAŘENÍ



Důležité upozornění

Před vařením je **BEZPODMÍNEČNĚ** nutné naplnit zásobník na vodu až k maximální úrovni. Zásobník dejte na místo tak, že ho **ZCELA** zasunete, až uslyšíte **ZACVAKNUTÍ DO ZÁŘEZU**.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat. Otáčejte knoflíkem, dokud nenajdete požadovanou funkci pečení, a stisknutím ji potvrďte.

Trouba vám dle režimu pečení zobrazí doporučenou teplotu a dobu pečení, kterou lze upravit.

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

NASTAVENÍ TEPLOTY

Pouze v režimu „Expert“.

Stiskněte tlačítko

Nastavte teplotu pomocí otočného knoflíku a nastavenou hodnotu potvrďte jeho stisknutím.

NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Nastavte okamžité pečení a pak stiskněte tlačítko . Začne blikat doba pečení a vy ji můžete nastavit. Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu pečení. Hodnotu potvrďte stisknutím.

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

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

Pomocí otočného knoflíku nastavte čas konce pečení.

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

REŽIM „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Otočným knoflíkem zvolte na displeji „Kuchařský průvodce“ a volbu potvrďte.

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

32 přednastavených receptů. Viz tabulka na straně 10.

Otáčením knoflíku procházejte pokrmy a požadovanou volbu potvrďte.

Na displeji bliká nabízená hmotnost.

Otáčením knoflíku zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a volbu potvrďte.

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

• 4 VAŘENÍ

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.

ULOŽENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

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

- Nastavení paměti:

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

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- Výběr některé ze 3 uložených pamětí:

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

Důležité upozornění



Po každém pečení je **BEZPODMÍNEČNĚ** nutné vyprázdnit zásobník.

• 5 ÚDRŽBA



Důležité upozornění

Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Než zahájíte demontáž, nechte spotřebič zchladnout a ujistěte se, že je odpojen od napájení.



Upozornění

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

VNĚJŠÍ POVRCH

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

ÚDRŽBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Lze mýt v myčce nebo ručně, s trochou čisticího prostředku. V případě silného znečištění je nechte odmočit.

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU TROUBY

(po každém použití).

Po vychladnutí parního generátoru otřete vnitřek trouby suchým hadříkem anebo ho nechte při pootevřených dvířkách vyschnout.

ČIŠTĚNÍ TRUBICE PRO PŘÍVOD VODY

(1krát za měsíc).

Vyšroubujte trubici pro přívod vody. Odstraňte zevnitř případné vápenité usazeniny (tenkým a ostrým předmětem typu opékací nebo pletací jehlice).

ČIŠTĚNÍ PARNÍHO GENERÁTORU

(1krát za měsíc).

Nalijte na generátor 1/2 sklenice bílého lihového octa.

Nechte několik minut působit a poté ho vyčistěte a opláchněte vodou.

Nepoužívejte drsné houbičky nebo práškový čisticí prostředek ani prostředek k odstraňování vodního kamene z kávovarů.

ČIŠTĚNÍ ŽLÁBKU.

Žlábek vytáhněte směrem nahoru, otřete ho a poté ho znovu nasadte do příslušných třech zářezů.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

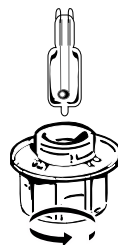


Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



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

• 6 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

Displej se nerozsvěcuje.

Zkontrolujte napájení (pojistku vaší elektrické sítě).

Únik vody nebo páry v oblasti dvířek během pečení.

Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby správně zavřená.

Žárovka trouby je nefunkční.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

Trouba se nezahřívá. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídku nastavení).

Pokud některé závady přetrvávají, kontaktujte servisní oddělení.

ORIGINÁLNÍ DÍLY

Při provádění údržby vyžadujte použití pouze **originálních náhradních dílů s osvědčením původu.**



• 7 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Trouba byla navržena s ohledem na životní prostředí.

Mnohé materiály tohoto přístroje včetně obalů jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomuto účelu.



Je proto označen tímto logem, které vás informuje, 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 odpadu elektrických a elektronických zařízení. Obrátte se na obecní úřad nebo na prodejce, kde

zjistíte umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejbližší vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

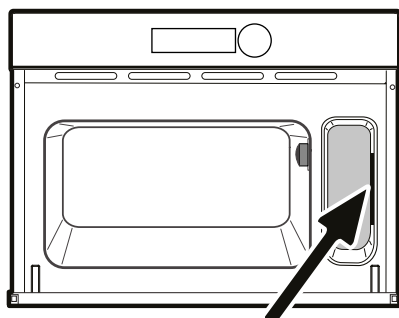
• 8 *SERVISNÍ ODDĚLENÍ*

ZÁSADY

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

POZNÁMKA:

- Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.



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

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI TESTOVÁNÍ PÁRY:
podle normy IEC 60350-1 článek 8

Brokolice	pára 100 %	500 g	18 min nádoba 1 v nádobě 2
Zmražený hrášek	pára 100 %	1000 g	27 min nádoba 1 v nádobě 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

BRUGSANVISNING

DAMPOVN

DA

KÆRE KUNDE,

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

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

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

Tak for din tillid.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.



Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. — Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

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

— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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



PAS PÅ: Sørg for, at apparatet er frakoblet strømforsyningen, før lampen udskiftes for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet. Brug en gummi-handske til at skrue lampeglasset af og tage pæren ud for at lette afmonteringen.



Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsynings-nettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbryder i de permanente rørledninger

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

i overensstemmelse med installationsreglerne.

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

— 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.

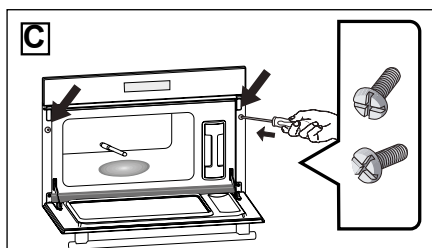
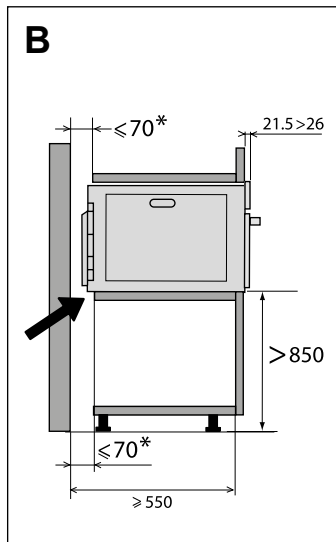
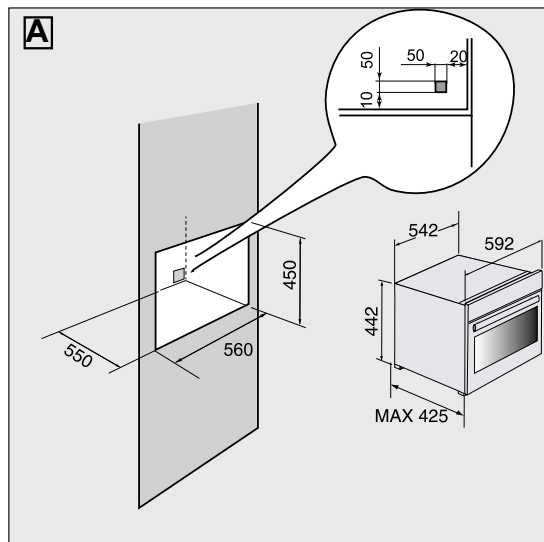
Dette apparat skal installeres i en højde på mindst 850 mm fra gulvet.

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

Apparatet bliver varmt under tilberedningen. Der kommer varm damp ud, når ovnlågen åbnes. Hold børn på afstand.

• 1 INSTALLATION

VALG AF PLACERING OG INDBYGNING



Dette apparat 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 10 mm til møblet ved siden af. Det møbel, som ovnen bygges ind i, skal være lavet af et varmebestandigt materiale (eller være beklædt med et varmebestandigt materiale).

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

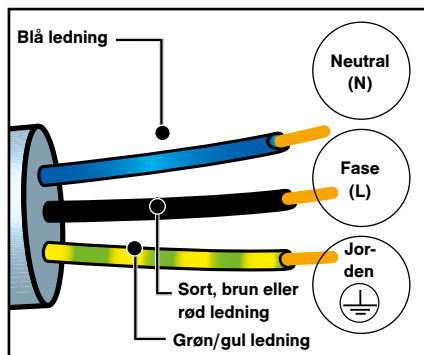


OBS:

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.

Ovnens skal tilsluttes et standardiseret forsyningskabel med 3 strømførende ledninger på 1 mm² (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til el-nettet 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:

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



OBS:

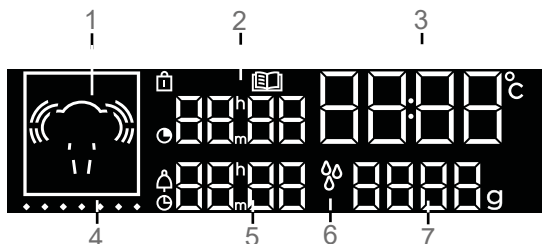
Beskyttelsesledningen (grøn-gul) forbindes til jordklemmen  på apparatet og skal tilsluttes jord.

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

• 2 PRÆSENTATION AF OVNE

BETJENINGSPANEL

• DISPLAY



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Visning af bagefunktioner | Indikator for låsning af betjener |
| 2 Visning af tilberedningstiden | Indikator for funktionen "Opskrifter" |
| 3 Visning af uret og ovnsens temperatur | Indikator for bagningens varighed |
| 4 Indikator for temperaturstigning | Indikator for minutur |
| 5 Visning af minutur og klokken for tilberedningens afslutning | Indikator for slutning på bagning |
| 6 Indikator for styring af vand | |
| 7 Visning af vægt | |



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



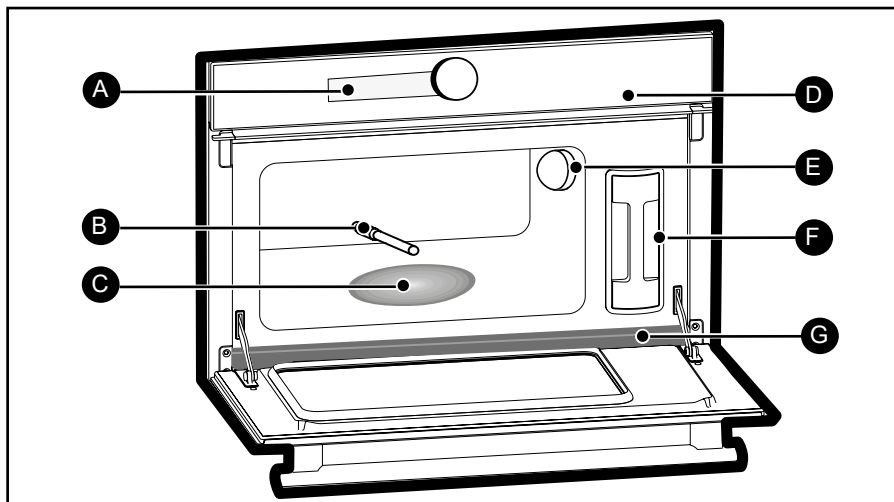
- | |
|--|
| 1 Tænd/sluk |
| 2 Indstilling af temperatur |
| 3 Indstilling af klokken, tiden for afslutning af tilberedningen, stopuret |
| 4 Åbning af MENU for indstillinger |

• BETJENINGS Drejeknappen

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

• 2 PRÆSENTATION AF OVNE

PRÆSENTATION AF OVNE



- A** Display
- B** Tilslutning til indgangsvand
- C** Dampudvikler
- D** Betjeningspanel
- E** Lampe
- F** Tank
- G** Dråbefang

• 2 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR

Plade til maden (fig. H).

Hullet inoxplade så kontakt undgås mellem maden og kondensvandet.

Kondensvandsplade (fig. I)

Inoxplade til opsamling af kondensvand.



Gode råd

Ved tilberedningen sættes pladen fig. H på pladen fig. I i omvendt retning, for at de ikke skal gå ind i hinanden (skema ved siden af).

Når de ikke bruges, sættes pladen fig. H på pladen fig. I i samme retning, så de går ind i hinanden.

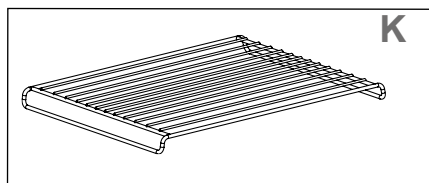
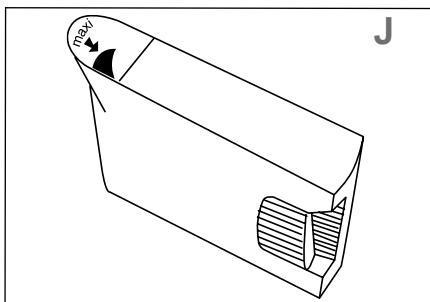
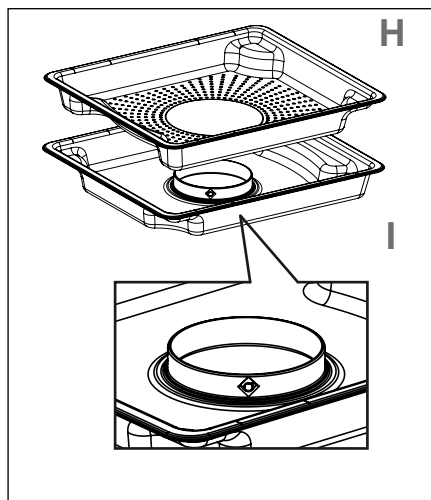
Udtagelig tank (fig. J)

Tank til uafhængig forsyning af vand i ovnen.

Den kan rumme cirka 1 liter (maks. niveau).

Rist (fig. K)

Aftagelig ristholder i inox: skal være i ovnen.



• 3 INDSTILLINGER

INDSTILLING AF KLOKKEN

Når ovnen tændes, blinker displayet på 12:00.

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

Ved strømafbrydelse blinker visningen af klokken.

ÆNDRING AF KLOKKEN

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

MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

Tryk på tasten .

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  og , indtil symbolet  vises på skærmen. Låsning af betjeningerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten  forbliver aktiv under en tilberedning.

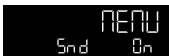
For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på tasten  og , indtil symbolet  forsvinder fra skærmen.

INDSTILLINGSMENU

Du kan lave flere forskellige indstillinger for ovnen:

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

Se tabellen herunder:

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

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

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

• 4 TILBEREDNING

DRIFTSPRINCIP

Vandet i tanken løber til ovnrummet via et rør. Dette vand omdannes til damp, når det kommer i kontakt med den varme overflade placeret i ovnrummets nedre del: Det er dampudvikleren.

Det er ikke nødvendigt at tilføje vand i pladen med maden. For at sikre EN ÆGTE DAMPTILBEREDNING tilbydes ovnen med en gryde, der er specielt udviklet til at opnå en perfekt tilberedning.

BRUG AF TANKEN

Det er ABSOLUT NØDVENDIGT at fylde tanken med vand helt op til det maksimale niveau før tilberedningen. Tanken sættes tilbage på plads og skubbes helt I BUND, indtil du mærker, at den er KOMMET FORBI ET HAK.

ANGÅENDE VANDET

Hvis der er problemer i forbindelse med vandkredsløbet under tilberedningen, vises indikator for styring af vand, og der lyder et bip.

Denne fejl opstår typisk når:

- tanken er tom.
- tanken ikke er korrekt indsat.

Efter at have tjekket de to ovenstående punkter, starter tilberedningen automatisk, efter at lågen er lukket.



Vigtigt

Apparatet bliver varmt under tilberedningen. Der kommer varm damp ud, når du åbner lågen på apparatet. Hold børn på afstand.

• 4 TILBEREDNING

Oven har 5 tilstande for tilberedning med damp:

1 - Manuelt "Program valg" :

Min. temperatur 55°C, maks. temperatur 100°C

Med denne funktion kan du selv vælge tilberedningens indstillinger: temperatur og varighed.

3 - Optøning :

Anbefalet temperatur 65°C

giver dig mulighed for selv at indstille tilberedningsvarigheden (se optøningsvejledningen)

2 - Genopvarmning :

Anbefalet temperatur 95°C

giver dig mulighed for selv at indstille tilberedningsvarigheden.

OPTØNINGSVEJLEDNING

GRØNSAGER	I kugler (spinat...)	lagt på pladen	25 min.
	I blok	lagt på pladen	40/45 min.
FISK	Ørred (hel fisk)	lagt på pladen	30 min.
	Laksestykker	lagt på pladen, vendes når halvdelen af tiden er gået	25 min.
	Filetter (beskyttet af en film)	lagt på pladen	15/20 min. alt efter tykkelsen
	Rejer	lagt på pladen	10/12 min.
KØD	Kyllingelår	lagt på pladen, vendes når halvdelen af tiden er gået	40/45 min.
	Hvidt fjerkræ (beskyttet af en film)		25 min.
	Pølser	lagt på pladen	25 min.
	Koteletter (svin, kalv...)	lagt på pladen, beskyttet af en film, vendes når halvdelen af tiden er gået	25/30 min.
	Leverfikanter (til spyd)	adskilles når halvdelen af tiden er gået	55/60 min.
FRUGTER	Blandede røde frugter	lagt på pladen	15 min.
	Kompot (æble...)	beskyttet af en film	35/40 min.
KAGER	Vandbakkelse	stadig i emballagen, lag på risten	15 min.
	Brød med chokolade	stadig i emballagen, lag på risten	15 min.

• 4 TILBEREDNING

4 - Kulinarisk vejledning med 32 opskrifter:

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

Madvarer	32 opskrifter
Blomkål	P 01
Broccoli	P 02
Grønne bønner	P 03
gulerødder	P 04
gratin	P 05
Ærter	P 06
Porrer	P 07
Asparges	P 08
Spinat	P 09
Frisk hel fisk	P 10
Friske fiskefiletter	P 11 (1)
Rejer og skaldyr	P 12
Kyllingelår	P 13 (1)
Smoked pork, lang	P 14 (1)
Fjerkræfiletter	P 15
Hel svinefilet	P 16

Madvarer	32 opskrifter
Pølser	P 17
Hard boiled	P 18 (1)
medium boiled	P 19 (1)
soft boiled	P 20 (1)
Basmati ris	P 21 (2)
Sorte ris	P 22 (2)
Couscous	P 23 (2)
Dampede ris	P 24 (2)
Udkogte ris	P 25 (2)
Frosne ravioli, damp	P 26 (1) (2)
Friske ravioli, damp	P 27 (1)
Ravioli	P 28 (1)
Sterilisering af sutteflasker	P 29 (1)
Sterilisering af grøntsager	P 30 (1)
Sterilisering af frugt	P 31 (1)
Yoghurt	P 32 (1) (2)

(1) Indstilling af vægt er ikke mulig for disse opskrifter

(2) Disse positioner tillader ikke forsinket start

5 - Programmeringen “MEMO”:

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

• 4 TILBEREDNING



Vigtigt

Det er **ABSOLUT NØDVENDIGT** at fylde tanken med vand op til det maksimale niveau før tilberedningen. Tanken sættes tilbage på plads og skubbes helt I BUND, indtil du mærker, at den er **KOMMET FORBI ET HAK**.

ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

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

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

Ovnens anbefaler en temperatur og en varighed, der kan ændres, ifølge tilberedningsmåden.

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

PROGRAMMERING AF TEMPERATUREN

Kun for funktionen "EKPRT".

Tryk på ↓.

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

PROGRAMMERING AF VARIGHEDEN

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

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

Ovnens er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en

programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde. 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.

"KULINARISK VEJLEDNING"

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

ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

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

Symbolet 📖 vises og "Guide" ruller på skærmen.

• 4 TILBEREDNING

Der er 32 forhånds programmerede opskrifter. Se oversigten på side 10.

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.

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

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

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

GEMME EN TILBEREDNING

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

- Programmere en hukommelse:

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

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

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

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

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



Vigtigt

Efter hver tilberedning skal tanken ALTID tømmes.

• 5 VEDLIGEHODELSE



Vigtigt

Ovnen skal være slukket, før enhver rengøring af ovnkammeret. Før afmontering skal apparatet køle ned, og man skal sikre sig, at det er frakoblet strømforsyningen.



Advarsel

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

UDVENDIGE FLADER

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

Vedligeholdelse af tilbehør

Kan vaskes i opvaskemaskine eller i hånden med lidt opvaskemiddel. Læg det i blød, hvis det er meget snavset.

Rengøring af ovnrummet (efter hver tilberedning).

Aftør ovnrummet med en tør klud, efter at dampudvikleren er afkølet, eller lad ovnrummet tørre ved at holde lågen åben.

Rengøring af røret til indgangsvand (1 gang om måneden).

Tag vandrøret af ved at skru det løst. Fjern aflejringer af kalk, der eventuelt er fremkommet inde i røret (ved brug af en tynd, spids genstand som et fint spyd eller en strikkepind).

Rengøring af dampudvikleren (1 gang om måneden).

Hæld 1/2 glas husholdningseddike på udvikleren.

Lad det virke i nogle minutter, rengør og skyl med vand.

Der må ikke anvendes slibende svampe, skurepulver eller afkalkningsmiddel til kaffemaskiner.

Rengøring af dråbefanget.

Afmonter dråbefange ved at trække opad, aftør det, og sæt det på plads igen ved brug af de tre indhak hertil.

UDSKIFTNING AF PÆRE

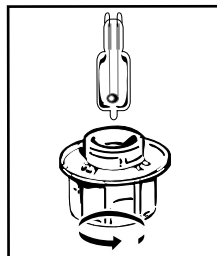


Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

• 6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

Displayet tænder ikke.

Kontroller strømtilførslen (sikring i din el-installation)

Vandudsivning eller damp ved lågen under tilberedningen.

Kontroller, at ovnlågen er korrekt lukket.

Lampen i ovnen fungerer ikke.

Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.

Ovnen varmer ikke op. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet. Kontrollér, om ovnen er indstillet til "DEMO"-funktion (se indstillingsmenu).

Kontakt kundeservice, hvis fejlen vedvarer.

ORIGINALE DELE

Under indgreb for vedligeholdelse skal du bede om , at der udelukkende anvendes **godkendte originale reservedele**.



• 7 MILJØ

Der er tænkt på miljøet under udviklingen af denne ovn.

Mange af materialerne til dette apparat, heraf emballagen, kan indgå i genbrug. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.



Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt

husholdningsaffald.

Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i

overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt rådhuset/kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

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

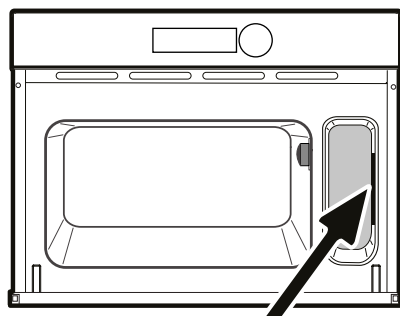
• 8 KUNDESERVICE

INDGREB

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, serie-nummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.

BEMÆRKNING:

- Da vi konstant arbejder på at gøre vores produkter endnu bedre, forbeholder vi os retten til at ændre i deres tekniske, funktionelle eller æstetiske specifikationer for deres egenskaber i forbindelse med den tekniske udvikling.



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

B: Forhandlingsreference
C: Servicereference
H: Serienummer

PRÆSTATIONSPRØVNING MED DAMP:
Ifølge IEC 60350-1 Art. 8

Broccoli	damp 100 %	500 g	18 min. plade 1 i plade 2
Frosne ærter	damp 100 %	1000 g	27 min. plade 1 i plade 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GEBRAUCHSANLEITUNG

DAMPFBACKOFEN

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.

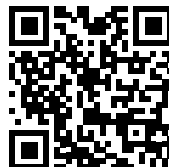
Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.



BVCert6011825

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

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



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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.



Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzu-schalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

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

eine höhere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

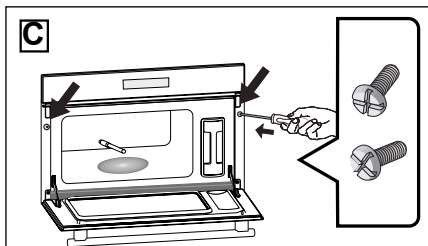
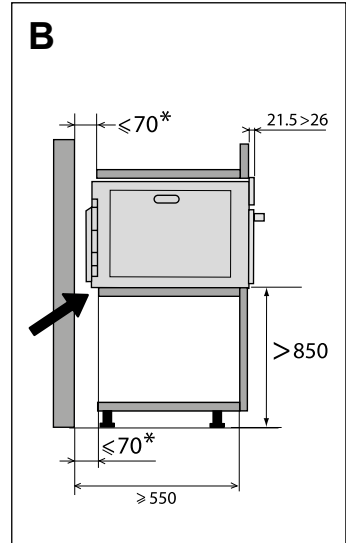
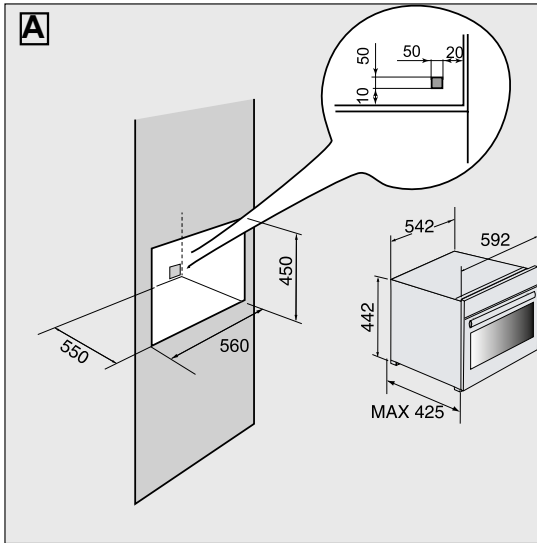
Dieses Gerät muss in einer Höhe von mehr als 850 mm vom Boden aufgestellt werden.

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

Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Beim Öffnen der Gerätetür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten.

• 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 Einbauanleitung in einen Hochschrank eingebaut werden (**Abb. A**).

Achtung: Wenn der Boden des Möbels 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

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.

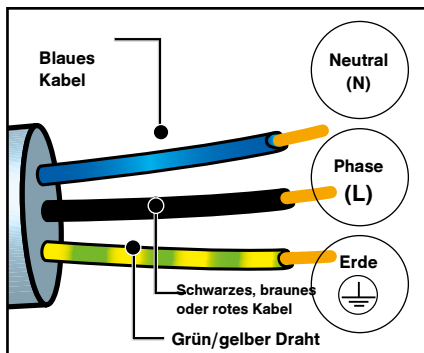
Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1 mm² (1 Ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das Stromnetz angeschlossen werden muss.

Prüfen ob:

- die Leistung der Installation ausreicht (220-240 Volt~ 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.



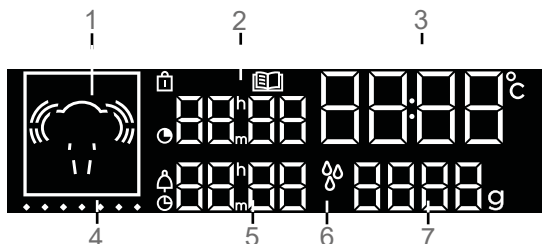
Achtung:

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

• 2 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENLEISTE

• ANZEIGE



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

- Anzeige Verriegelung der Bedienelemente
- Anzeige Funktion „Rezepte“
- 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.

• DIE TASTEN



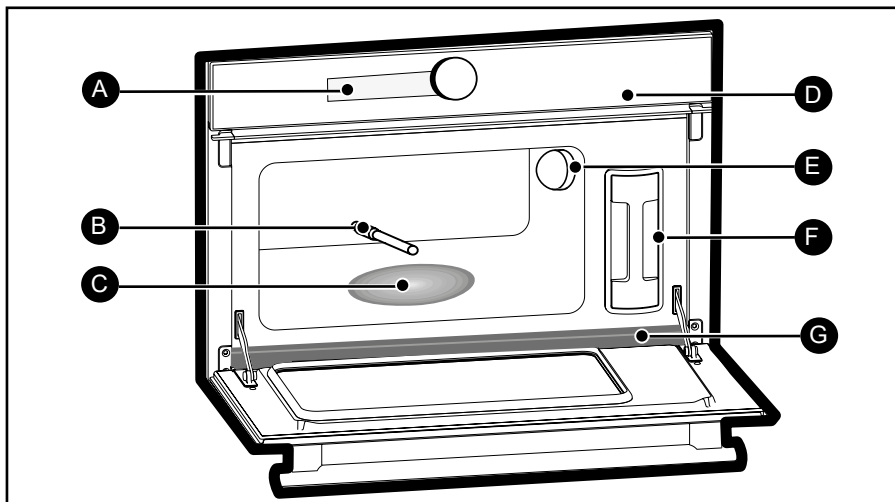
- 1 Ein / Aus
- 2 Einstellung der Temperatur
- 3 Einstellung der Uhrzeit, der Garzeit und des Garzeitendes, der Zeitschaltuhr
- 4 Zugang zum MENÜ Einstellungen

• DER BEDIENSCHALTER

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

• 2 *BESCHREIBUNG DES OFENS*

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



- A** Anzeige
- B** Wasserzuführung
- C** Dampfgenerator
- D** Bedienleiste
- E** Lampe
- F** Tank
- G** Wasserablaufrinne

• 2 BESCHREIBUNG DES OFENS

ZUBEHÖR

Lebensmittelschale (Abb. H).

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

Kondensatgefäß (Abb. I)

In diesem Gefäß wird das Kondenswasser gesammelt.



Empfehlung

Legen Sie zum Garen die Schale Abb. H umgekehrt auf das Gefäß Abb. I, damit sie nicht ineinandergreifen.

Beim Wegräumen die Schale Abb. H in derselben Lage in das Gefäß Abb. I legen, damit sie ineinandergreifen.

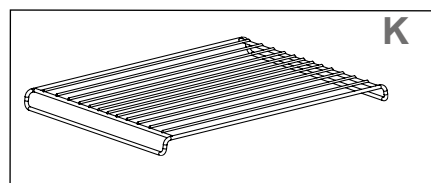
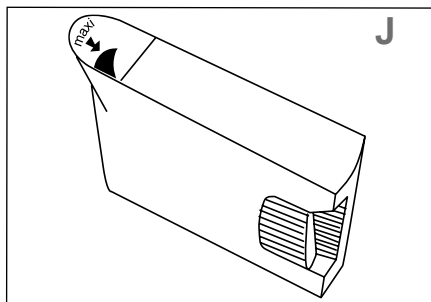
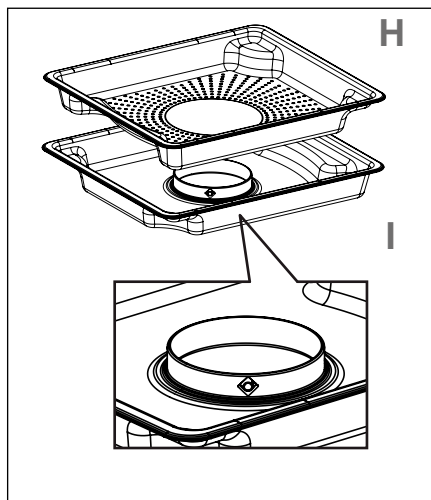
Herausnehmbarer Tank (Abb. J)

Durch den Tank wird der Ofen unabhängig mit Wasser versorgt.

Sein Fassungsvermögen beträgt ungefähr 1 Liter (maximaler Füllstand).

Gitter (Abb. K)

Herausnehmbares Gitter aus Edelstahl, das unbedingt eingeschoben werden muss.



• 3 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 blinkt. Ändern Sie die eingestellte Uhrzeit durch Drehen des Bedienschalters und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

ZEITSCHALTUHR

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

Drücken Sie die Taste .

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

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

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

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 während eines Garvorgangs 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	
	Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	Kontrast: Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 10 bis 100 %.
	DEMO-Modus: Aktivieren / deaktivieren Sie den "DEMO-Modus"; Demo-Modus, der in der Ausstellung verwendet wird. Deaktivieren Sie den Demo-Modus, um den Ofen betriebsbereit zu machen.
	Anzeige der Uhrzeit: Position ON standardmäßig: SLEEP wird angezeigt und die Anzeige erlischt nach ein paar Minuten. Position OFF: die Anzeige bleibt an.

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 .

• 4 GAREN

FUNKTIONSPRINZIP

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Garraum. Dieses Wasser wird durch den Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Ofens verdampft:

Dies ist der Dampfgenerator.

Es braucht kein Wasser in das Kochgefäß gegeben zu werden. Zum ECHTEN DAMPFKOCHEN wird der Herd mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

VERWENDUNG DES TANKS

Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis ein EINRASTEN zu spüren ist.

WASSER-MANAGEMENT

Bei Problemen mit der Wasserleitung während des Garens erscheint die Anzeige des Wasser-Managements und ein Signalton ertönt.

Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:

- einem leeren Tank.
- einem falsch eingesetzten Tank.

Nach Prüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schließen der Tür.



Achtung

Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Beim Öffnen der Gerätetür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten.

• 4 GAREN

Der Backofen besitzt 5 Dampfgarfunktionen:

1 - manuelle Funktion „Experte“  :

Temperatur min. 55°C max. 100°C

damit stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur und Gardauer.

3 - Auftaufunktion  :

Empfohlene Temperatur 65°C

damit stellen Sie selbst die Gardauer ein (siehe Leitfaden für das Auftauen).

2 - Aufwärmfunktion: 

Empfohlene Temperatur 95°C

damit stellen Sie selbst die Gardauer ein.

LEITFADEN FÜR DAS AUFTAUEN

GEMÜSE	Als Rollen (Spinat ...)	in die Schale gelegt	25 min
	Als Block	in die Schale gelegt	40/45 min
FISCH	Forellen (ganz)	in die Schale gelegt	30 min
	Lachsstücke	in die Schale gelegt, nach halber Garzeit umdrehen	25 min
	Filets (mit Folie geschützt)	in die Schale gelegt	15/20 min je nach Dicke
	Garnelen	in die Schale gelegt	10/12 min
FLEISCH	Hähnchenschenkel	in die Schale gelegt, nach halber Garzeit umdrehen	40/45 min
	Geflügelbrust (mit Folie geschützt)		25 min
	Würstchen	in die Schale gelegt	25 min
	Koteletts (Schwein, Kalb ...)	in die Schale gelegt, mit Folie geschützt, nach halber Garzeit umdrehen	25/30 min
	Leberwürfel (für Spieße)	nach halber Garzeit trennen	55/60 min
OBST	Beerenobst gemischt	in die Schale gelegt	15 min
	Kompott (Apfel ...)	mit Folie geschützt	35/40 min
GEBÄCK	Beignets	in der Verpackung auf das Gitter gelegt	15 min
	Schokobrötchen	in der Verpackung auf das Gitter gelegt	15 min

• 4 GAREN

4 - Eine Funktion Kulinarischer Leitfaden mit 32 Rezepten: Die Funktion „Rezepte“ wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.

Lebensmittel	32 Rezepte
Blumenkohl	P 01
Brokkoli	P 02
Grüne Bohnen	P 03
Karotten	P 04
Kartoffeln	P 05
Erbsen	P 06
Lauch	P 07
Spargel	P 08
Spinat	P 09
Ganzer frischer Fisch	P 10
Frisches Fischfilet	P 11 (1)
Garnelen und Meeresfrüchte	P 12
Hähnchenschenkel	P 13 (1)
Schweinefilet	P 14 (1)
Geflügelschnitzel	P 15
Ganzes Schweinsfilet	P 16

Lebensmittel	32 Rezepte
Würstchen	P 17
Hartes Ei	P 18 (1)
Kalb-Ei	P 19 (1)
Eierschale	P 20 (1)
Basmatireis	P 21 (2)
Schwarzer Reis	P 22 (2)
Couscous	P 23 (2)
Gedünsteter Reis	P 24 (2)
Klebreis	P 25 (2)
Ravioli tiefgekühlt, gedämpft	P 26 (1)(2)
Ravioli frisch, gedämpft	P 27 (1)
Raviole	P 28 (1)
Sterilisierung von Babyflaschen	P 29 (1)
Sterilisierung von Gemüse	P 30 (1)
Sterilisierung von Obst	P 31 (1)
Joghurt	P 32 (1)(2)

(1) Für diese Rezepte ist keine Gewichtseinstellung möglich

(2) Diese Positionen erlauben keinen verzögerten Start

5 - Eine Speicherfunktion „MEMO“:

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

• 4 GAREN

Achtung

Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis ein EINRASTEN zu spüren ist.

SOFORTIGES GAREN

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

Der Backofen schlägt Ihnen eine veränderbare Temperatur und Dauer vor, je nach Garart.

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

PROGRAMMIERUNG DER TEMPERATUR

Nur in der Funktion „EXPERTE“.

Drücken Sie auf .

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie dann auf den Bedienschalter zur Bestätigung.

PROGRAMMIERUNG DER DAUER

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

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

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

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

STARTZEITVORWAHL GAREN

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

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

FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“

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

SOFORTIGES GAREN

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

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

• 4 GAREN

32 Rezepte sind vorprogrammiert. Siehe Tabelle auf Seite 10.

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.

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.

EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

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

- Eine Speicherung programmieren:

Wählen Sie in der Funktion Experte 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 startet, aber Sie können eine Startzeitvorwahl durchführen (2 Mal auf ⊕ drücken, Einstellung des Garzeitendes und Bestätigung).



Achtung
Nach jedem Garvorgang den Tank UNBEDINGT ausleeren.

• 5 PFLEGE



Achtung

Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Vor dem Ausbau das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.



Warnhinweis

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.

AUSSENFLÄCHE

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

Pflege des Zubehörs

Die Zubehörteile können im Geschirrspülautomaten oder von Hand mit etwas Detergens gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung sollten sie vorher eingeweicht werden.

Reinigung des Innenraums (nach jedem Garvorgang).

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Garraum mit einem trockenen Tuch auswischen oder ihn bei halboffener Tür trocknen lassen.

Reinigung der Wasserzufuhrleitung (1 Mal im Monat).

Das Röhrchen der Wasserzuführung herausschrauben.

Die Kalkablagerungen entfernen, die sich eventuell innen abgesetzt haben (mit einem dünnen und spitzen, spießähnlichen Gegenstand oder einer Stricknadel).

Reinigung des Dampfgenerators (1 Mal im Monat).

1/2 Glas weißen Alkoholesig auf den Generator gießen.

Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen.

Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

Reinigung der Wasserablauffrinne.

Diese Wasserablauffrinne nach oben ziehen und ausbauen, sie abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.

AUSWECHSELN DER LAMPE

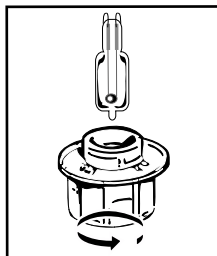


Warnung

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

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



S i e können die defekte Lampe selbst austauschen. Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe (das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert die Demontage). Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

• 6 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Die Anzeige leuchtet nicht auf. Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage).

Wasser- oder Dampffleck an der Tür während des Garens. Überprüfen Sie, ob die Tür des Backofens richtig geschlossen ist.

Die Lampe des Backofens funktioniert nicht. Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

Der Backofen heizt nicht. Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).

Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn eines der Probleme weiter besteht.

ORIGINAL-ERSATZTEILE

Verlangen Sie bei Reparaturarbeiten, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile** verwendet werden.



• 7 UMWELT

Der Backofen wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes entwickelt.

Viele der für das Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar, darunter die Verpackungsmaterialien. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



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.

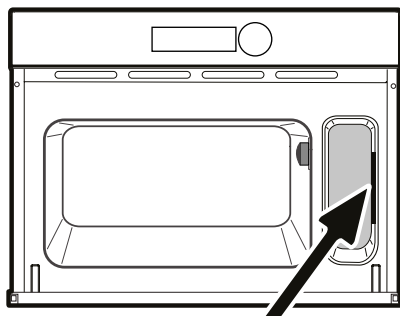
• 8 KUNDENDIENST

REPARATURARBEITEN

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

HINWEIS:

- Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.



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

B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer

EIGNUNGSVERSUCHE DAMPFTESTS:
gemäß IEC 60350-1 Art. 8

Brokkoli	Dampf 100%	500 g	18 min Schale 1 in Schale 2
Tiefkühlerbsen	Dampf 100%	1000 g	27 min Schale 1 in Schale 2

FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΤΜΟΥ

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 προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί

η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

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

η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία

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

Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BYCert.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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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



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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει

να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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



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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

αποσυναρμολόγηση.



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

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

— 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.

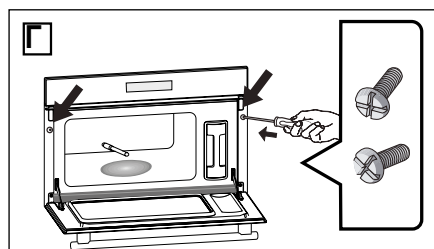
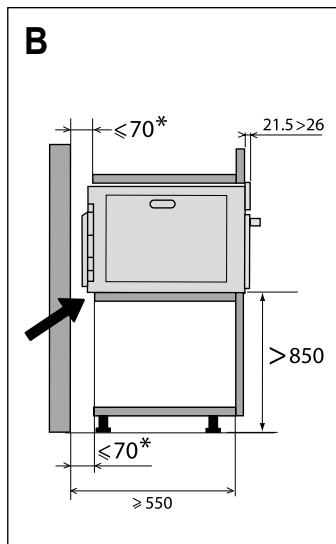
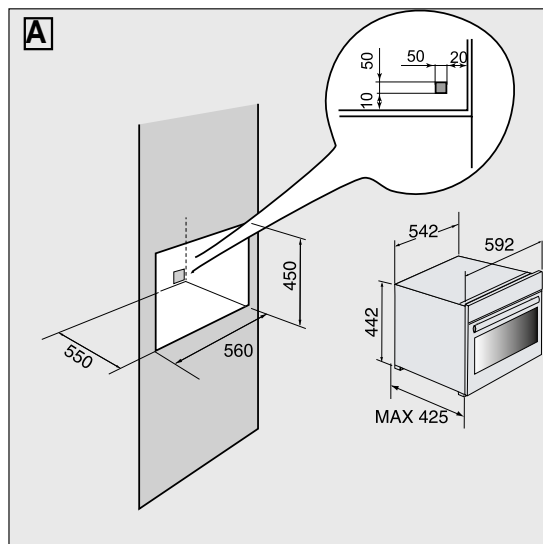
Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε απόσταση μεγαλύτερη από 850 χιλιοστά από το έδαφος.

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

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή θερμαίνεται. Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός ατμός. Απομακρύνετε τα παιδιά.

• 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 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.

Ελέγξτε 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.

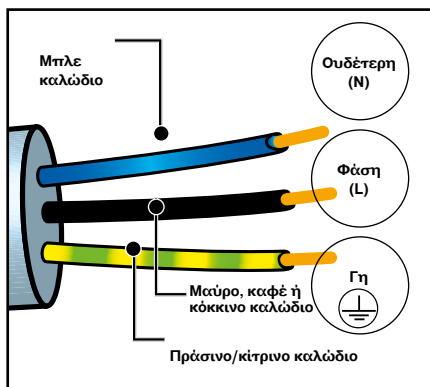
Κατά τις εργασίες συντήρησης, η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο και οι ασφάλειες πρέπει να απομονώνονται ή να αφαιρούνται.



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.



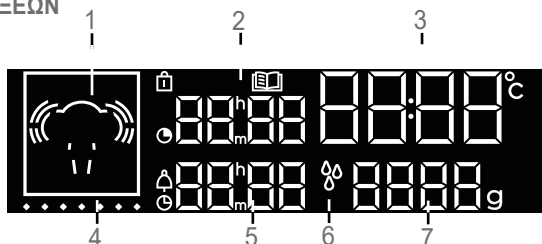
Προσοχή:

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης.

• 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

• ΟΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ



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

- Ένδειξη κλειδώματος των εντολών
- Ένδειξη λειτουργίας «Συνταγές»
- Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος
- Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- Ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος

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.

• ΠΛΗΚΤΡΑ



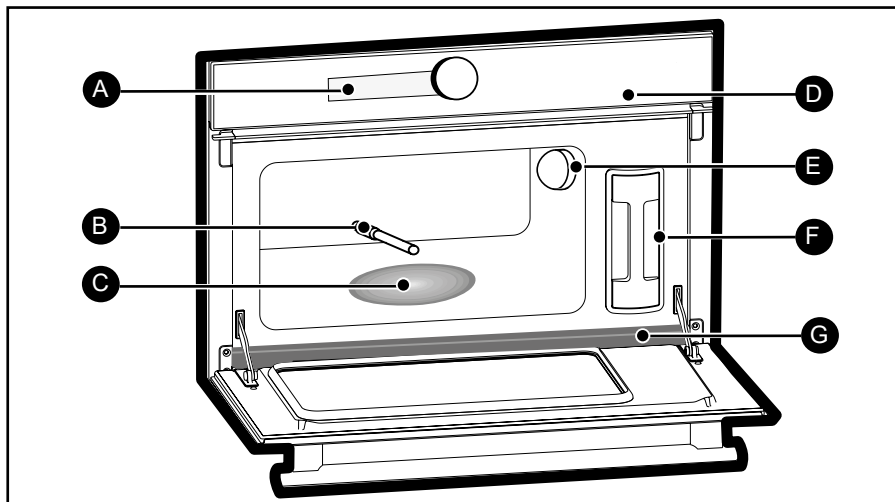
- 1 Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- 2 Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- 3 Ρύθμιση της ώρας, του χρόνου και του τερματισμού μαγειρέματος, του χρονοδιακόπτη
- 4 Πρόσβαση στο MENOY ρυθμίσεων

• 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.

• 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- Α Οθόνη
- Β Σωλήνας εισαγωγής νερού
- Γ Γεννήτρια ατμού
- Δ Πίνακας χειρισμού
- Ε Λυχνία
- ΣΤ Δοχείο νερού
- Ζ Εγκοπή αποστράγγισης

• 2 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Ταψί στήριξης τροφίμων (εικ. Η)

Τρυπητό ανοξείδωτο ταψί που εμποδίζει τα τρόφιμα να έρχονται σε επαφή με τους υδρατμούς.

Ταψί συλλογής υδρατμών (εικ. Θ)

Ανοξείδωτο ταψί που επιτρέπει τη συλλογή των υδρατμών.



Συμβουλή

Για το μαγείρεμα, τοποθετήστε το ταψί της εικ. Η επάνω στο ταψί της εικ. Θ με αντίθετη φορά για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Για την αποθήκευση, τοποθετήστε το ταψί της εικ. Η επάνω στο ταψί της εικ. Θ με την ίδια φορά για να εφαρμόσουν μεταξύ τους.

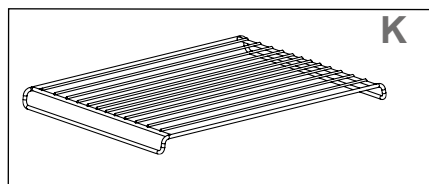
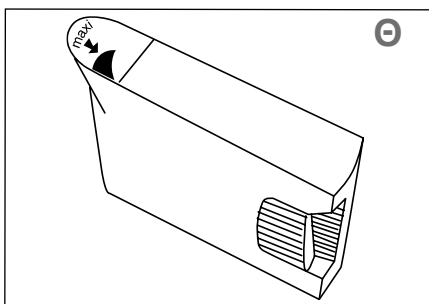
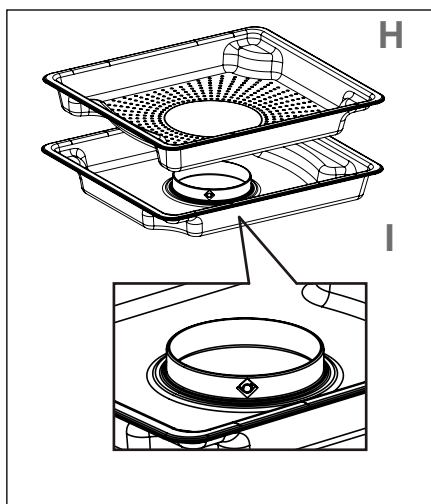
Αφαιρούμενο δοχείο νερού (εικ. Ι)

Το δοχείο νερού επιτρέπει την ανεξάρτητη τροφοδοσία του φούρνου με νερό.

Έχει χωρητικότητα 1 λίτρο περίπου (μέγιστη στάθμη).

Σχάρα (εικ. Κ)

Αφαιρούμενη ανοξείδωτη σχάρα στήριξης: τοποθετείται υποχρεωτικά στον φούρνο.



• 3 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

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

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

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, η ώρα αναβοσβήνει.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα, έως ότου η ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και πατήστε για επιβεβαίωση.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

Πατήστε το πλήκτρο .

Η ένδειξη 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.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας:

λυχνία, αντίθεση, ήχοι και λειτουργία επίδειξης.

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

Βλ. παρακάτω πίνακα :

Παράμετροι που είναι εγκατεστημένες από προεπιλογή	
  Snd On	Ήχοι – χαρακτηριστικοί ήχοι: Θέση ON, ενεργοποίηση ήχων. Θέση OFF, σίγαση.
  Lcd 50	Αντίθεση: Το ποσοστό φωτεινότητας της οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί από 10 έως 100%.
  demo OFF	Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ: Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε τη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ», δηλ. τη λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται στις εκθέσεις. Απενεργοποιήστε την προκειμένου ο φούρνος να μπορεί να λειτουργήσει.
  Sleep On	Εμφάνιση της ώρας: Προεπιλεγμένη θέση ON: Εμφανίζεται η ένδειξη SLEEP και η οθόνη απενεργοποιείται μετά από μερικά λεπτά. Θέση OFF: η οθόνη παραμένει ενεργοποιημένη.

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

Για έξοδο από το μενού ρυθμίσεων οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε .

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Το νερό που περιέχει το δοχείο φτάνει στον θάλαμο μέσω ενός σωλήνα. Αυτό το νερό μετατρέπεται σε ατμό μόλις έρθει σε επαφή με τη ζεστή επιφάνεια που υπάρχει στο κάτω μέρος του θαλάμου:

πρόκειται για μια γεννήτρια ατμού.

Δεν χρειάζεται να προσθέσετε νερό στο ταψί μαγειρέματος. Για ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε στον φούρνο σας σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για τέλειο μαγείρεμα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Γεμίστε ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ το δοχείο νερού έως τη μέγιστη στάθμη πριν από το μαγείρεμα. Επανατοποθετήστε το δοχείο νερού στη θέση του στερεώνοντάς το ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ, μέχρι να εφαρμόσει στην ΕΓΚΟΠΗ.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Σε περίπτωση προβλήματος στο κύκλωμα του νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εμφανίζεται η Ενδειξη διαχείριση των υδάτων και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Αυτό το σφάλμα οφείλεται στα εξής:

- το δοχείο νερού είναι άδειο.
- το δοχείο νερού δεν έχει μπει σωστά στη θέση του.

Αφού ελέγξετε αυτά τα δύο στοιχεία, το μαγείρεμα ξεκινά πάλι αυτόματα μόλις κλείσει η πόρτα.



Προσοχή

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή θερμαίνεται. Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός ατμός. Απομακρύνετε τα παιδιά.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ο φούρνος σας διαθέτει 5 λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό:

1 - Μη αυτόματη λειτουργία «Εξπέρ»

Θερμοκρασία: ελάχιστη 55°C μέγιστη 100°C

Σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία και διάρκεια μαγειρέματος.

2 - Λειτουργία «Ζέσταμα»

Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 95°C

Σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας τη διάρκεια μαγειρέματος.

3 - Λειτουργία «Ξεπάγωμα»

Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 65°C

Σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας τη διάρκεια μαγειρέματος (βλ. οδηγίες ξεπαγώματος).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Σε μικρά κομμάτια (σπανάκι...)	τοποθετημένα στο ταψί	25 λεπτά
	Σε μεγάλα κομμάτια	τοποθετημένα στο ταψί	40/45 λεπτά
ΨΑΡΙΑ	Πέστροφα (ολόκληρη)	τοποθετημένη στο ταψί	30 λεπτά
	Φιλέτα σολομού	τοποθετημένα στο ταψί. Πρέπει να τα γυρίσετε στη μέση του χρόνου	25 λεπτά
	Φιλέτα (καλυμμένα με μεμβράνη)	τοποθετημένα στο ταψί	15/20 λεπτά, ανάλογα με το πάχος
	Γαρίδες	τοποθετημένες στο ταψί	10/12 λεπτά
ΚΡΕΑΤΑ	Μπούτια κοτόπουλο	τοποθετημένα στο ταψί. Πρέπει να τα γυρίσετε στη μέση του χρόνου	40/45 λεπτά
	Στήθη πουλερικών (καλυμμένα με μεμβράνη)		25 λεπτά
	Λουκάνικα	τοποθετημένα στο ταψί	25 λεπτά
	Μπιριζόλες (χοιρινές, μοσχαρίσιες...)	τοποθετημένες στο ταψί και καλυμμένες με μεμβράνη. Πρέπει να τις γυρίσετε στη μέση του χρόνου	25/30 λεπτά
	Συκώτι σε κομμάτια (για σουβλάκι)	πρέπει να χωριστούν στη μέση του χρόνου	55/60 λεπτά
ΦΡΟΥΤΑ	Διάφορα κόκκινα φρούτα	τοποθετημένα στο ταψί	15 λεπτά
	Κομπόστα (μήλα...)	καλυμμένη με μεμβράνη	35/40 λεπτά
ΓΑΛΚΑ	Τηγανίτες	με τη συσκευασία, τοποθετημένες στη σχάρα	15 λεπτά
	Κρουασάν σοκολάτας	με τη συσκευασία, τοποθετημένα στη σχάρα	15 λεπτά

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

4 - Λειτουργία «οδηγός μαγειρικής» που περιλαμβάνει 32 συνταγές: Η λειτουργία «Συνταγή» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.

Τρόφιμα	32 Συνταγές
Κουνουπίδι	P 01
Μπρόκολο	P 02
Πράσινα φασολάκια	P 03
Καρότα	P 04
Πατάτες	P 05
Αρακάς	P 06
Πράσα	P 07
Σπαράγγια	P 08
Οπανάκι	P 09
Ολόκληρο φρέσκο ψάρι	P 10
Φιλέτο φρέσκου ψαριού	P 11 (1)
Γαρίδες και θαλασσινά	P 12
Μπούπια κοτόπουλο	P 13 (1)
Καπνιστό χοιρινό καρέ	P 14 (1)
Εσκαλόππ πουλερικών	P 15
Ολόκληρο χοιρινό φιλέτο	P 16

Τρόφιμα	32 Συνταγές
Λουκάνικα	P 17
Καλά βρασμένο	P 18 (1)
Μέτρια βρασμένο	P 19 (1)
Ελαφρώς βρασμένα	P 20 (1)
Ρύζι μπασμάτι	P 21 (2)
Μαύρο ρύζι	P 22 (2)
Κουσκούς	P 23 (2)
Ρύζι σιμού	P 24 (2)
Κολλώδες ρύζι	P 25 (2)
Κατεψυγμένα ραβιόλια στον ατμό	P 26 (1)(2)
Φρέσκα ραβιόλια στον ατμό	P 27 (1)
Ραβιόλια	P 28 (1)
Αποστείρωση μπιμπερό	P 29 (1)
Αποστείρωση λαχανικών	P 30 (1)
Αποστείρωση φρούτων	P 31 (1)
Γιαούρτι	P 32 (1)(2)

(1) Δεν είναι εφικτή η προσαρμογή του βάρους για τις εν λόγω συνταγές

(2) Οι θέσεις αυτές δεν επιτρέπουν καθυστερημένη εκκίνηση

5 - Λειτουργία αποθήκευσης στη μνήμη «MEMO»: Μπορείτε να αποθηκεύσετε στη μνήμη 3 προγράμματα μαγειρέματος της επιλογής σας, τα οποία θα μπορείτε, στη συνέχεια, να χρησιμοποιείτε.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



Προσοχή

Γεμίστε **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ** το δοχείο νερού έως τη μέγιστη στάθμη πριν από το μαγείρεμα. Επανατοποθετήστε το δοχείο νερού στη θέση του στερεώνοντάς το **ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ**, μέχρι να εφαρμόσει στην ΕΓΚΟΠΗ.

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.

Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία και μια διάρκεια που μπορεί να τροποποιηθεί, ανάλογα με τον τρόπο μαγειρέματος.

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

Μόνο στη λειτουργία «ΕΞΠΕΡ».

Πατήστε το πλήκτρο .

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Προβείτε σε άμεσο μαγείρεμα και, στη συνέχεια, πατήστε , η διάρκεια μαγειρέματος  αναβοσβήνει, 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**.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»

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

• 4 *ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ*

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

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

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

32 συνταγές έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων. Ανατρέξτε στον πίνακα στη σελίδα 10.

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.

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.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ

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

- Προγραμματισμός μιας μνήμης:

Στη λειτουργία Εξέπρ, 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).



Προσοχή

Μετά από κάθε μαγείρεμα, πρέπει να αδειάζετε **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ** το δοχείο νερού.

• 5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προσοχή

Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στον θάλαμο, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας. Πριν από την αποσυναρμολόγηση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από την τροφοδοσία ρεύματος.



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.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

Συντήρηση των εξαρτημάτων

Πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με λίγο απορρυπαντικό. Εάν είναι πολύ λερωμένα, να τα μουλιάζετε σε νερό.

Καθαρισμός του θαλάμου (μετά από κάθε μαγείρεμα)

Σκουπίζετε τον θάλαμο με στεγνό πανί αφού κρυώσει η γεννήτρια ατμού ή αφήστε την πόρτα μισάνοιχτη για να στεγνώσει ο θάλαμος.

Καθαρισμός του σωλήνα εισαγωγής νερού (1 φορά τον μήνα).

Αφαιρέστε τον σωλήνα εισαγωγής νερού ξεβιδώνοντάς τον.

Απομακρύνετε τα υπολείμματα αλάτων που ενδεχομένως έχουν συσσωρευτεί στο εσωτερικό (με τη βοήθεια λεπτού κι αιχμηρού αντικειμένου όπως σουβλί ή βελόνα πλεξίματος).

Καθαρισμός της γεννήτριας ατμού (1 φορά τον μήνα).

Αδειάστε 1/2 ποτήρι λευκό ξίδι επάνω στη

γεννήτρια.

Αφήστε το να δράσει λίγα λεπτά, καθαρίστε και ξεβγάλετε με νερό.

Μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή αποξεστικές σκόνες, προϊόν αφαίρεσης αλάτων για καφετιέρες.

Καθαρισμός της εγκοπής αποστράγγισης.

Αποσυναρμολογήστε την εγκοπή αποστράγγισης τραβώντας την προς τα πάνω, σκουπίστε την και τοποθετήστε την πάλι στη θέση της με τη βοήθεια των τριών υποδοχών που υπάρχουν γι' αυτόν τον σκοπό.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ

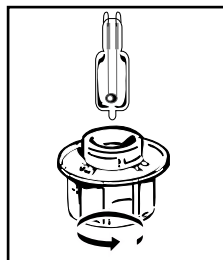


Προειδοποίηση

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

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

• 6 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Η οθόνη δεν ανάβει.

Ελέγξτε την τροφοδοσία ρεύματος (ασφάλεια της εγκατάστασης).

Διαρροή νερού ή διαφυγή ατμού από την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι καλά κλεισμένη.

Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι ρυθμισμένος στη λειτουργία «ΕΠΙΔΕΙΞΗ» (βλ. μενού ρυθμίσεων).

Επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών αν το σφάλμα επιμένει.

ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων συντήρησης, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση **γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών**.



• 7 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Ο φούρνος σχεδιάστηκε με γνώμονα την προστασία του περιβάλλοντος.

Πολλά υλικά αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα, όπως τα υλικά συσκευασίας. 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.



Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

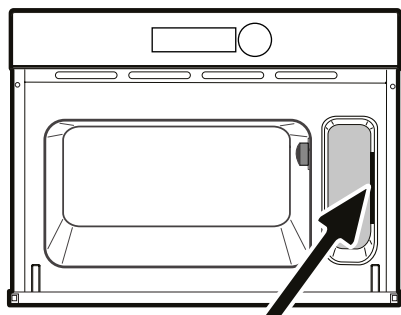
• 8 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.



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

B: Εμπορικός κωδικός

Γ: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΔΟΚΙΜΕΣ ΑΤΜΟΥ»:
σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1 Άρθ. 8

Μπρόκολο	Ατμός 100%	500 g	18 λεπτά ταψί 1 μέσα στο ταψί 2
Κατεψυγμένος αρακάς	Ατμός 100%	1000 g	27 λεπτά ταψί 1 μέσα στο ταψί 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

USER GUIDE

STEAM-OVEN

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.



BVCert.6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

The De Dietrich logo, which consists of a stylized diamond shape containing a circle, is placed to the right of the brand name.

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

This leaflet is available for download on the website of the brand.



This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. The appliance should not be cleaned or maintained by children unless supervised. — Children should be supervised to prevent them from playing with the appliance.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near

it unless they are supervised at all times.

— Do not use a steam cleaner.

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



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.



The plug must be accessible after installation. It must be possible to disconnect the appliance from the power

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

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

— 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.

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

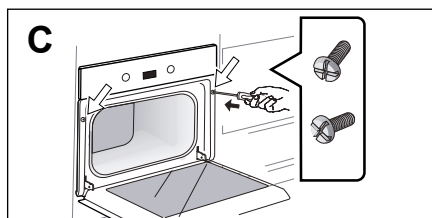
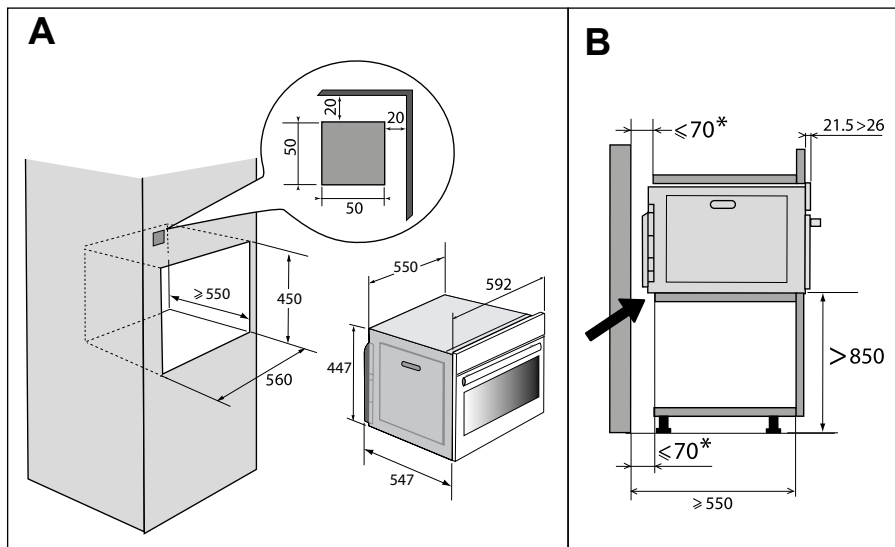
— The appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.

escape when you open the door of the appliance. Keep children at a distance.

When in use, the appliance becomes hot. Hot steam will

• 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 for about 1 to 2 hours) after transferring it from a cold place to a

warm place, as condensation may cause a malfunction.

Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the cabinet 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.

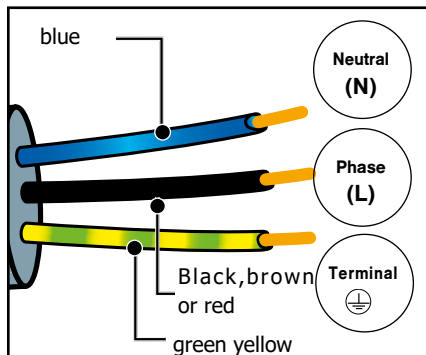
The oven must be connected via a standardised power cable with 3 conductors of 1 mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to the network by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.

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.



Warning:

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 it or remove the fuse for the circuit where the oven is installed.



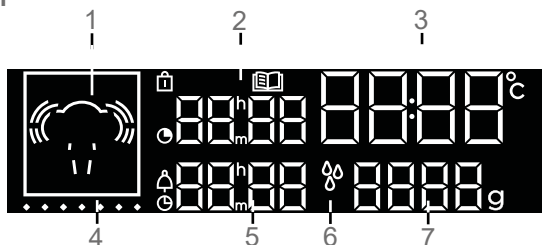
Warning:

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

• 2 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROL PANEL

• THE DISPLAY

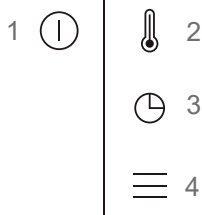


- 1 Cooking modes display
- 2 Cooking time display
- 3 Oven temperature and clock display
- 4 Temperature rise indicator
- 5 Minute minder and cooking end time display
- 6 Water management indicator
- 7 Weight display

- Control locking indicator
- "Recipes" function indicator
- Cooking time indicator
- Minute minder indicator
- End of cooking indicator

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.

• BUTTONS



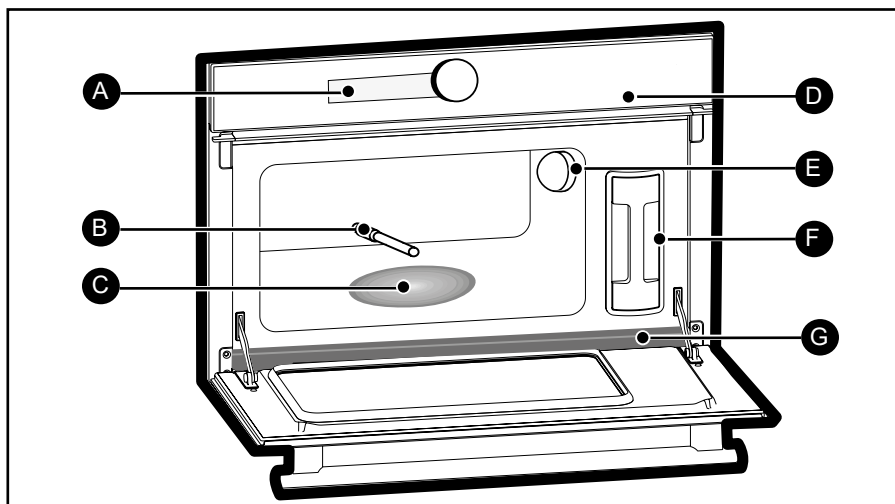
- 1 On/Off
- 2 Adjusting the temperature
- 3 Adjusting the clock, the time and the end of cooking, the minute minder
- 4 Access the settings MENU

• CONTROL KNOB

This is a rotating "push-pull" knob to choose programmes, increase or reduce values and confirm.

• 2 DESCRIPTION OF THE OVEN

DESCRIPTION OF THE OVEN



- A** Display
- B** Water intake tube
- C** Steam generator
- D** Control panel
- E** Lamp
- F** Tank
- G** Gutter

• 2 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE ACCESSORIES

Food dish (fig. H).

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

Condensate dish (fig. I)

Stainless steel dish for the recovery of condensation water.



Tip

When cooking, place the dish in fig. H on top of the dish in fig. I the other way round, so that they do not nest inside each other.

For storage, place the fig.H dish on top of the fig.I dish the same way round, so that they nest inside each other.

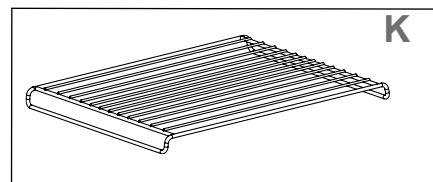
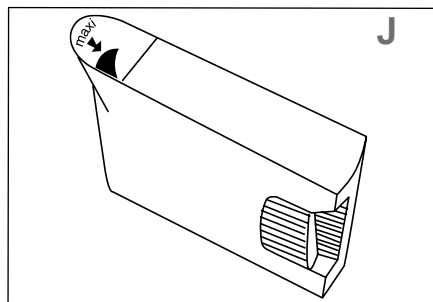
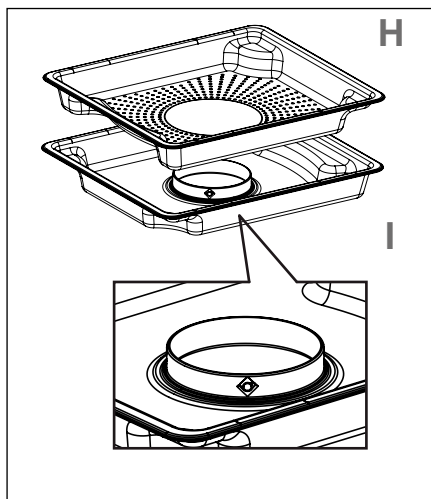
Removable tank (fig.J)

Tank providing an independent water supply to the oven.

Its capacity is approximately 1 litre (maximum level).

Shelf (fig.K)

Stainless steel removable shelf: it must be placed in the oven.



• 3 SETTINGS

SETTING THE CLOCK

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

Adjust the time by turning the knob 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: You can modify or cancel the minute minder 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.

NOTE: 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:

Default settings	
	Sounds - beeps: Position ON, sounds active. Position OFF, no sounds.
	Contrast: The brightness of the display is adjustable from 10 to 100%.
	DEMO mode: Switch on / off the "DEMO" mode; demonstration mode used for show. Switch it off to make your oven work.
	Time display: ON position by default: SLEEP is displayed and the display switches off after a few minutes. OFF position: the display remains on.

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

To exit the settings menu at any time, press .

• 4 COOKING

OPERATING PRINCIPLE

The water contained in the tank arrives in the cavity via a pipe. This water is transformed into steam when it comes into contact with the hot surface of the floor of the cavity: this is the steam generator.

There is no need to add water to the cooking dish. To ensure REAL STEAM COOKING, your oven is supplied with specially designed cookware that will produce perfect cooking.

USING THE OVEN

You MUST fill the water tank to the max. level before cooking. Replace the tank in its housing by firmly pushing it ALL THE WAY until you feel it LOCK INTO POSITION.

WATER MANAGEMENT

In the event of a water circuit-related problem during cooking, the water management indicator appears and a beep is emitted.

This error relates specifically to:

- an empty tank.
- a poorly seated tank.

After these two items have been checked, cooking automatically restarts as soon as the door is closed.



Caution

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

• 4 COOKING

Your oven has 5 steam cooking modes:

1 - Manual “Expert” mode  :

Min. temperature 55°C, max. 100°C

This mode lets you set the cooking parameters yourself: temperature and cooking time.

3 - Defrost mode  :

Recommended temperature 65°C

This mode lets you set the cooking time yourself (see defrost guide).

2 - Reheating mode  :

Recommended temperature 95°C

This mode lets you set the cooking time yourself.

DEFROST GUIDE

VEGETABLES	In balls (spinach, etc.)	placed in the dish	25 min
	In a block	placed in the dish	40/45 min
FISH	Trout (whole)	placed in the dish	30 min
	Salmon fillets	placed in the dish, turned over mid-way through cooking	25 min
	Fillets (covered with film)	placed in the dish	15/20 min depending on thickness
	Shrimps	placed in the dish	10/12 min
MEAT	Chicken thighs	placed in the dish, turned over mid-way through cooking	40/45 min
	Chicken breasts (covered with film)		25 min
	Sausages	placed in the dish	25 min
	Chops (pork, veal, etc.)	placed in the dish, covered with film, turned over mid-way through cooking	25/30 min
	Liver cubes (for skewers)	separate mid-way through cooking.	55/60 min
FRUITS	Mixed red berries	placed in the dish	15 min
	Compote (apples, etc.)	covered with film	35/40 min
PASTRIES AND CAKES	Doughnuts	kept in their packaging, placed on the rack	15 min
	Pains au chocolat	kept in their packaging, placed on the rack	15 min

• 4 COOKING

4 - A culinary guide mode with 32 recipes: The “Recipes” function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight.

Food	32 Recipes
Cauliflower	P 01
Broccoli	P 02
Green beans	P 03
Carrots	P 04
Gratin	P 05
Peas	P 06
Leeks	P 07
Asparagus	P 08
Spinach	P 09
Whole fresh fish	P 10
Fresh fillet of fish	P 11 (1)
Shrimps and seafood	P 12
Chicken thighs	P 13 (1)
Smoked pork loin	P 14 (1)
Poultry escalopes	P 15
Whole pork fillet	P 16

Food	32 Recipes
Sausages	P 17
Hard boiled egg	P 18 (1)
Medium boiled egg	P 19 (1)
Soft boiled egg	P 20 (1)
Basmati rice	P 21 (2)
Black rice	P 22 (2)
Couscous	P 23 (2)
Steamed rice	P 24 (2)
Sticky rice	P 25 (2)
Steam-cooked frozen ravioli	P 26 (1)(2)
Steam-cooked fresh ravioli	P 27 (1)
Ravioli	P 28 (1)
Bottle sterilisation	P 29 (1)
Vegetable sterilisation	P 30 (1)
Fruit sterilisation	P 31 (1)
Yoghurt	P 32 (1)(2)

(1) No weight setting possible for these recipes

(2) These positions do not allow for delayed start

5 - One “MEMO” memorisation mode:
You can memorise 3 cooking programmes of your choice, to use later on.

• 4 COOKING



Caution

You **MUST** fill the water tank to the max. level before cooking. Replace the tank in its housing by firmly pushing it **ALL THE WAY** until you feel it **LOCK INTO POSITION**.

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.

Your oven will recommend a temperature and time, which can be altered, depending on the cooking mode.

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

PROGRAMMING THE TEMPERATURE

Only in “EXPERT” mode.

Press .

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

PROGRAMMING THE COOKING TIME

Use the immediate cooking programme, then press ; the cooking time  flashes and it is now possible to set it.

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

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

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

DELAYED START

Proceed as for programmed cooking. After setting the cooking time, press . The display flashes. Set the cooking end time by turning the knob.

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

“CULINARY GUIDE” MODE

The “CULINARY GUIDE” function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared and its weight.

IMMEDIATE COOKING

Select “Culinary Guide” on the screen by turning the knob and then confirm.

The  symbol is displayed and “Guide” shows on the screen.

There are 32 pre-programmed recipes. See the table on page 10.

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.

• 4 COOKING

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.

MEMORISE A COOKING PROGRAMME

You can memorise 3 cooking programmes of your choice, to use later on.

- Programme a memory:

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

NB: If the 3 memories are saved, any new memorisation will replace the previous one.

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Select one of the 3 memories already saved (fig. F):

Turn the knob and go to MEMO, then confirm. Scroll through the memories with the knob and confirm the one you want. Cooking starts, but you can choose a delayed start (press twice on ⊖, adjust the cooking end time and confirm).



Caution

ALWAYS empty the tank after cooking.

• 5 CARE



Caution

For any cleaning operation inside the oven cavity, the oven must be switched off.

Before starting to disassemble the appliance, allow it to cool down and ensure that it has been disconnected from the power supply.



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.

EXTERNAL SURFACE

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

Accessory maintenance

Dish washer or hand washable, with a small amount of detergent. Soak them if they are very dirty.

Cleaning the cavity (after each use).

Wipe the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or let the cavity air-dry by leaving the door open.

Cleaning the water intake tube (once a month).

Remove the water intake tube by unscrewing it.

Remove any hard-water deposits that may be inside (using a thin, pointed object such as a thin skewer or a knitting needle).

Cleaning the steam generator (once a month).

Pour 1/2 cup of white alcohol vinegar on the generator.

Leave for a few minutes, then clean and rinse with water.

Do not use sponges, abrasive powders or coffee maker descalers.

Cleaning the gutter.

Remove the gutter by pulling it upward. Wipe it and return it to its position using the three notches provided.

REPLACING THE LIGHT BULB

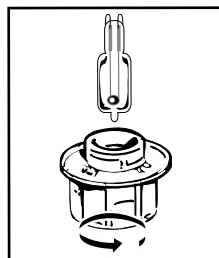


Warning

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Carry out the operation when the appliance has cooled.

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port.

This product contains a light source of energy efficiency class G.

• 6 *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

The display does not light up.

Check the power (fuse OK).

Water or steam leak around the door during cooking.

Check that the oven door is properly closed.

The oven light is not working. Check that the oven is correctly connected.

The oven is not heating. Check that the oven is correctly connected. Check that the oven is not set to "DEMO" mode (see settings menu).

Contact the after-sales service if a problem persists.

GENUINE PARTS

During servicing, ask for only original *spare parts to be used.*



• 7 *ENVIRONMENT*

The oven has been designed with respect for the environment in mind.

Several of the materials used for this appliance, including its packaging, may be recycled. Make sure to recycle them and thus contribute to the protection of the environment by depositing them in the municipal containers provided for this purpose.



It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

Appliance recycling organised by your manufacturer is carried out under optimum conditions, in accordance with European Directive 2002/96/EC on the disposal of waste electrical and

electronic equipment. Contact your local council or your dealer for the collection points of used appliances closest to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

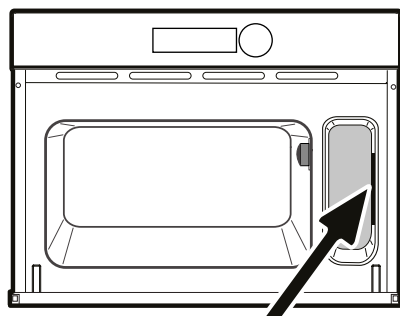
• 8 AFTER-SALES SERVICE

INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When you call, in order to facilitate processing your request, make sure to have the following information relating to your appliance in front of you (commercial reference, service reference, serial number). This information can be found on the data plate.

N.B.:

- 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.



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

STEAM FUNCTION PERFORMANCE TESTS
as per IEC 60350-1 Art. 8

Broccoli	steam 100%	500 g	18 min dish 1 inside dish 2
Frozen peas	steam 100%	1000 g	27 min dish 1 inside dish 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

HORNO DE VAPOR

GUÍA DEL USUARIO

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.



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

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.



Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados

en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

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



ADVERTENCIA: para evitar cualquier riesgo de electrocución, 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.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES



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

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.

— 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.

Este aparato debe estar instalado a una altura de más

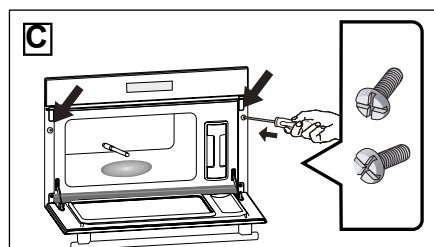
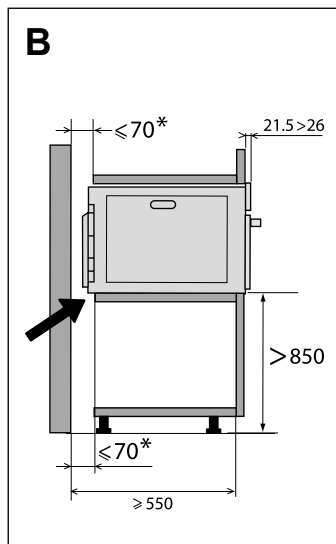
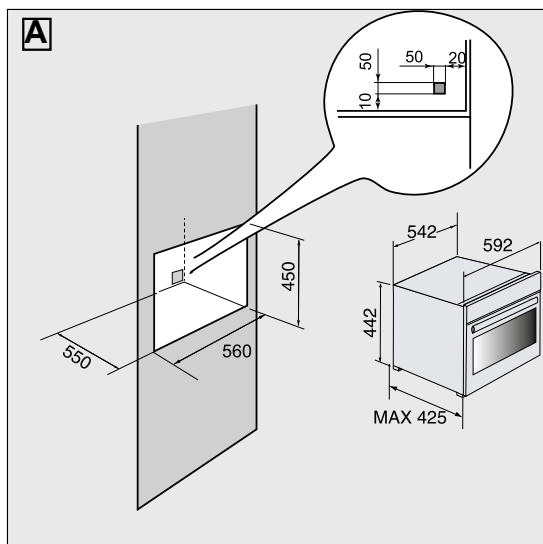
de 850 mm del suelo.

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

El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños.

• 1 *INSTALACIÓN*

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO



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 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).

Efectúe un orificio de $\varnothing 2$ mm en la pared del mueble para evitar el agriete de la madera.

Para más estabilidad, sujete 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 mantenerse en todo momento; para ello, el aparato se debe empotrar correctamente. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

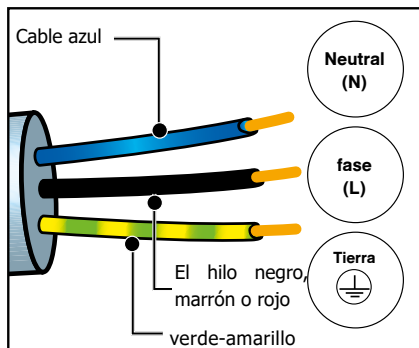
El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

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 del aparato y también hay que conectarlo a la toma a 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.



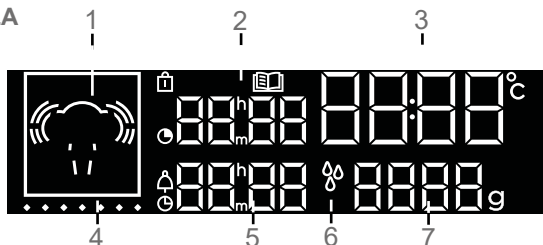
Atención:

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 PRESENTACIÓN DEL HORNO

EL PANEL DE CONTROL

• LA PANTALLA



- 1 Visualización de los modos de cocción
- 2 Visualización del tiempo de cocción
- 3 Visualización del reloj y de la temperatura del horno
- 4 Indicador de aumento de temperatura
- 5 Visualización del avisador y de la hora de fin de la cocción
- 6 Indicador de gestión del agua
- 7 Visualización del peso

-  Indicador de bloqueo de los mandos
-  Indicador de función «Recetas»
-  Indicador de tiempo de cocción
-  Indicador del avisador
-  Indicador de fin de la cocción

 **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.

• LAS TECLAS



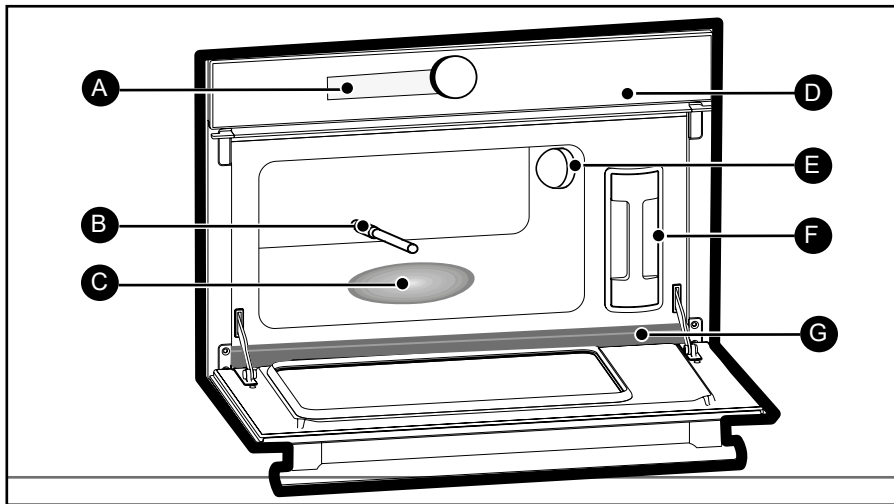
- 1 Encendido / Apagado
- 2 Ajuste de temperatura
- 3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador
- 4 Acceso al menú de ajustes

• LA RUEDA DE MANDOS

Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

• 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Pantalla
- B** Tubo de alimentación de agua
- C** Generador de vapor
- D** Panel de control
- E** Luz
- F** Depósito de agua
- G** Bandeja recolectora

• 2 PRESENTACIÓN DEL HORNO

ACCESORIOS

Bandeja soporte alimento (fig. H)

Fuente perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.

Bandeja para la condensación (fig. I)

Bandeja de acero inoxidable para recuperar el agua de condensación



Consejo

Para la cocción, coloque la bandeja fig. H sobre la bandeja fig. I en sentido inverso para que no se encajen.

Para guardarlas, coloque la bandeja fig. H sobre la bandeja fig. I en el mismo sentido para que se encajen.

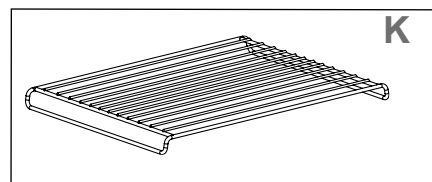
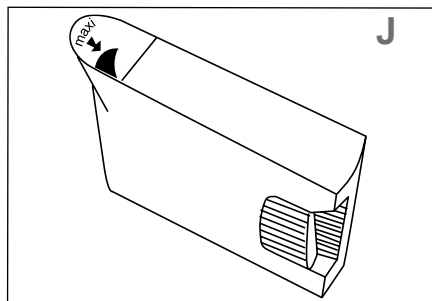
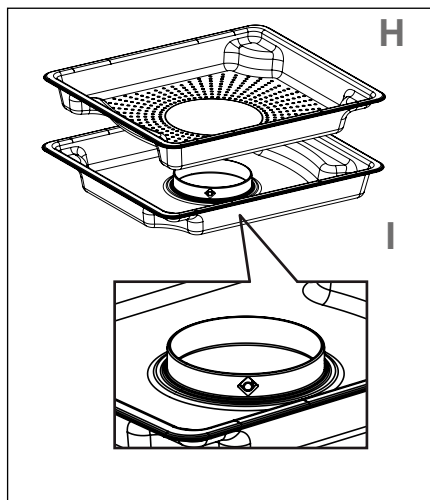
Depósito extraíble (fig. J)

Depósito que permite agregar agua al horno de forma independiente.

Posee una capacidad de aproximadamente 1 litro (nivel máximo).

Parrilla (fig. K)

Parrilla soporte extraíble de acero inoxidable: debe estar introducida obligatoriamente.



• 3 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 botón.

Nota: se puede modificar o anular la programación del avisador 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  y  ue 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  y  hasta que desaparezca el símbolo  de la pantalla.

MENÚ DE AJUSTE

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 predeterminados	
	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	Contraste: El brillo de la pantalla se puede ajustar del 10 al 100 %.
	Modo DEMO: Activa/desactiva el modo «DEMO»; modo de demostración que se utiliza en la exposición. Desactívelo para que su horno esté operativo.
	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.

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 .

• 4 COCCIÓN

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El agua que contiene el depósito llega a la cavidad por un tubo. Esta agua se transforma en vapor al entrar en contacto con una superficie caliente colocada en la parte inferior de la cavidad;

se trata del generador de vapor.

No es necesario añadir agua a la fuente de cocción. Para lograr UNA VERDADERA COCCIÓN AL VAPOR, le recomendamos utilizar una cacerola especialmente diseñada para ello.

USO DEL DEPÓSITO

Antes de cada cocción, es OBLIGATORIO llenar el depósito con agua hasta el nivel máximo. Coloque el depósito nuevamente en la base, presionando FIRMEMENTE hasta que sienta el PASO DE UNA MUESCA.

GESTIÓN DEL AGUA

Si durante la cocción surge un problema relacionado con el circuito de agua, aparecerá el Indicador de gestión del agua y se emitirá un pitido.

Este fallo se activa sobre todo en dos casos:

- el depósito de agua está vacío
- el depósito está mal encajado

Tras solucionar cualquiera de estos dos problemas, solo tiene que cerrar la puerta del horno para que la cocción continúe.



Atención

El aparato se calienta durante la cocción. Al abrir la puerta del aparato, se escapará vapor caliente. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños.

• 4 COCCIÓN

El horno tiene 5 modos de vapor:

1 - Modo «Experto» manual

Temperatura recomendada: mínima 55°C, máxima 100°C

Con este modo puede ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura y tiempo de cocción.

2 - Modo «Calentar»

Temperatura recomendada: 95°C

Con este modo puede ajustar usted mismo el tiempo de cocción.

3 - Modo «Descongelar»

Temperatura recomendada: 65°C

Con este modo puede ajustar usted mismo el tiempo de cocción. (Ver guía de descongelación)

MANUAL DE DESCONGELACIÓN

VERDURAS	En porciones (espinacas...)	dispuestas en la bandeja	25 min
	En bloque	dispuestas en la bandeja	40/45 min
PESCADO	Truchas (enteras)	dispuestas en la bandeja	30 min
	Lomos de salmón	dispuestos en la bandeja, dar la vuelta a mitad de la cocción	25 min
	Filetes (protegidos por un film)	dispuestas en la bandeja	15/20 min según grosor
	Gambas	dispuestas en la bandeja	10/12 min
CARNES	Muslos de pollo	dispuestos en la bandeja, dar la vuelta a mitad de la cocción	40/45 min
	Pechugas de ave (protegidas por un film)		25 min
	Salchichas	dispuestas en la bandeja	25 min
	Costillas (cerdo, ternera...)	dispuestas en la bandeja, protegidas por un film, dar la vuelta a mitad de la cocción	25/30 min
	Dados de hígado (para brochetas)	separar a mitad de la cocción	55/60 min
FRUTA	Frutos rojos mezclados	dispuestos en la bandeja	15 min
	Compota (manzana...)	protegidas por un film	35/40 min
REPOSTERÍA	Buñuelos	conservados en el embalaje, dispuestos sobre la parrilla	15 min
	Napolitanas de chocolate	conservadas en el embalaje, dispuestas sobre la parrilla	15 min

• 4 COCCIÓN

4 - Un modo guía culinaria con 32 recetas: la función «Recetas» selecciona por usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar y de su peso.

Alimentos	32 recetas
Coliflor	P 01
Brócolis	P 02
Judías verdes	P 03
Zanahorias	P 04
Patatas	P 05
Guisantes	P 06
Puerros	P 07
Espárragos	P 08
Espinacas	P 09
Pescado fresco entero	P 10
Filete de pescado fresco	P 11 (1)
Gambas y marisco	P 12
Muslos de pollo	P 13 (1)
lomo de cerdo	P 14 (1)
Escalopes de ave	P 15
Solomillo de cerdo entero	P 16

Alimentos	32 recetas
Salchichas	P 17
Huevo duro	P 18 (1)
Huevo de ternera	P 19 (1)
Casco de huevo	P 20 (1)
Arroz Basmati	P 21 (2)
Arroz negro	P 22 (2)
Cuscús	P 23 (2)
Arroz vapor	P 24 (2)
Arroz glutinoso	P 25 (2)
Raviolis congelados vapor	P 26 (1)(2)
Raviolis frescos vapor	P 27 (1)
Raviolis	P 28 (1)
Esterilización de biberones	P 29 (1)
Esterilización de verduras	P 30 (1)
Esterilización de fruta	P 31 (1)
Yogur	P 32 (1)(2)

(1) El ajuste de peso no está disponible para estas recetas

(2) Estas posiciones no permiten el inicio diferido

5 - Un modo de memorización «MEMO»: permite memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

• 4 COCCIÓN



Atención

Antes de cada cocción, es **OBLIGATORIO** llenar el depósito con agua hasta el nivel máximo. Coloque el depósito nuevamente en la base, presionando **FIRMEMENTE** hasta que sienta el **PASO DE UNA MUESCA**.

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 horno recomienda una temperatura y un tiempo variable dependiendo del modo de cocción.

El horno calentará y el indicador de la temperatura parpadeará. Cuando haya alcanzado la temperatura programada, emitirá una serie de pitidos.

PROGRAMAR LA TEMPERATURA

Solo en modo «EXPERTO».

Pulse

Ajuste la temperatura girando la rueda y púlsela para validar.

PROGRAMAR LA DURACIÓN

Efectúe una cocción inmediata y después pulse ; el tiempo de cocción parpadeará y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

Su horno está equipado con la función «SMART ASSIST», la cual le recomendará durante la programación del tiempo, un tiempo de cocción modificable en función de la cocción seleccionada.

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.**

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.

MODO «GUÍA CULINARIA»

La función «GUÍA CULINARIA» selecciona para usted los parámetros de cocción adecuados en función del tipo y el peso del alimento que vaya a preparar.

COCCIÓN INMEDIATA

Selecione «Guía culinaria» en la pantalla girando la rueda y después valide.

En la pantalla aparecerá el símbolo y «Guía».

32 recetas preprogramadas. Ver tabla en página 10.

Desplácese por los alimentos girando la rueda y púlsela para confirmar su selección.

• 4 COCCIÓN

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.

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción pulsando la tecla $\ominus$, 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.

- 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 $\ominus$, ajuste de la hora de fin de cocción y validación).



Atención

Después de cada cocción, vacíe el depósito INMEDIATAMENTE.

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.

• 5 MANTENIMIENTO



Atención

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

Antes de desmontarlo, deje que el aparato se enfríe y asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica.

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.

SUPERFICIE EXTERIOR

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

Mantenimiento de los accesorios

Pueden lavarse en el lavavajillas o a mano, con un poco de detergente. Cuando estén muy sucios, déjelos en remojo.

Limpieza del interior del horno (tras cada cocción)

Seque el interior del horno con un paño seco después de que el generador de vapor se haya enfriado o deje la puerta del horno entreabierta.

Limpieza del tubo de alimentación de agua (1 vez al mes)

Retire el tubo de alimentación de agua desenroscándolo.

Elimine los depósitos de cal que puedan encontrarse en el interior (para ello, utilice un objeto fino y puntiagudo, como un pincho o una aguja de tejer).

Limpieza del generador de vapor (1 vez al mes)

Vierta 1/2 vaso de vinagre blanco sobre el generador.

Deje actuar durante algunos minutos, limpie y enjuague con agua.

No utilice ningún tipo de esponjas, polvos abrasivos ni desincrustantes de cafeteras.

Limpieza de la bandeja recolectora

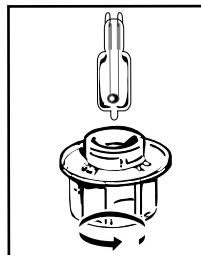
Desmunte la bandeja tirando hacia arriba. Séquela y vuelva a ponerla en su lugar, utilizando las tres muescas previstas para ello.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA



Advertencia

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la lámpara. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado.



Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desatornille el plafón y extraiga la bombilla (utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje). Introduzca la nueva bombilla y vuelva a instalar el plafón.

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

• 6 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

La pantalla no se enciende.

Verifique la alimentación (fusible de su instalación).

Fuga de agua o vapor por la puerta del horno durante la cocción.

Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada.

La luz del horno no funciona.

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

El horno no calienta. Compruebe que el horno esté bien enchufado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).

Contacte con el SPV si alguno de estos fallos persisten.

PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente **piezas de recambio certificadas originales**.



• 7 MEDIO AMBIENTE

El horno se ha diseñado teniendo en cuenta el respeto del medio ambiente.

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

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. Pregunte en 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.

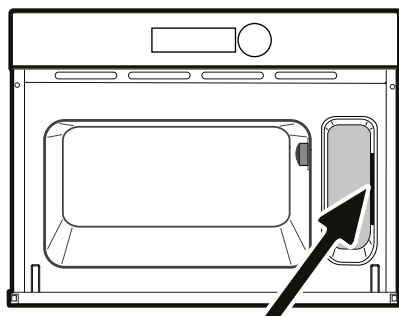
• 8 *SERVICIO POSVENTA*

INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas por un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa de características.

NOTA:

• Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para mejorarlos.



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

B: Referencia comercial
C: Referencia de servicio
H: Número de serie

PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN PRUEBAS
VAPOR: según IEC 60350-1 Art. 8

Brócolis	vapor 100 %	500 g	18 min bandeja 1 en bandeja 2
Guisantes congelados	vapor 100 %	1000 g	27 min bandeja 1 en bandeja 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

HÖYRYUUNI

KÄYTTÖOHJE



HYVÄ ASIAKAS!

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia. Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta es-tetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista elegantteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laaduk-kaissa kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!

Kiitämme luottamuksestanne!

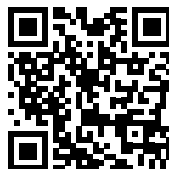


BVCert.6011825

Etiketti «Origine France Garantie» varmistaa kuluttajalle tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja puolueettoman ilmoituksen alkuperästä. DE DIETRICH-tuotemerkki on ylpeä siitä, että se kiinnittää tämän etiketin ranskalaisten tehtaiden tuotteisiin, jotka sijaitsevat Orléans ja Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA. LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.

Tämän käyttöohjeen voi ladata merkin Internet-sivuilta.



Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan laitetta käytettäessä tai jos heitä on etukäteen opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

— Kannattaa myös valvoa, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.

VAROITUS: Laite ja sen käsiksi päästävillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia kuu-

menevia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla. Muussa tapauksessa lapsia on valvottava tarkoin.

— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

— Älä käytä uunin lasiluukun puhdistukseen hankaavia pesuaineita tai kovapintaisia metallisieniä, sillä ne voivat naarmuttaa lasin pintaa ja rikkoa lasin.



VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty irti verkkovirrasta ennen lampun vaihtamista, jotta vältät sähköiskun. Vaihda lamppu vasta kun laite on jäähtynyt. Käytä kumikäsinettä irrottaessasi lamp-pua tai suojakupua, se helpottaa toimenpidettä.



Pistokkeeseen tulee olla pääsy laitteen asentamisen jälkeen.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Laite tulee pystyä kytkemään irti sähköverkosta käyttämällä joko pistoketta tai virrankatkaisinta, joka on asennettu kiinteään johtojärjestelmään asennusohjeiden mukaisesti.

S u o j a m a a j o h d i n (vihreä-keltainen) on kytkettynä pistorasian maaliitántään tai asennuksen maaliitántään.

— Jos virtajohto on vioittunut, se on annettava valmistajan, jälkimyöntipalvelun tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettavaksi vaaratilanteiden välttämiseksi.

— **Asenna uuni kalusteeseen** niin, että etäisyys viereiseen kalusteeseen on vähintään 10 cm. Kalusteen, johon uuni upotetaan, on kestettävä kuumuutta (tai se on vuorattava kuumuutta kestävällä materiaalilla). Tasapainon takaamiseksi, kiinnitä uuni kalusteeseen kahdella ruuvilla, tähän

tarkoitukseen varattujen reikien kautta.

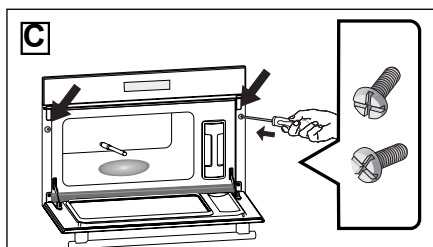
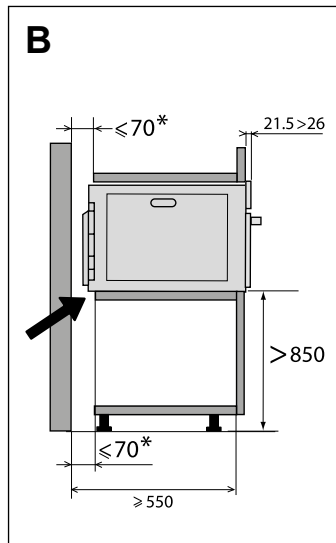
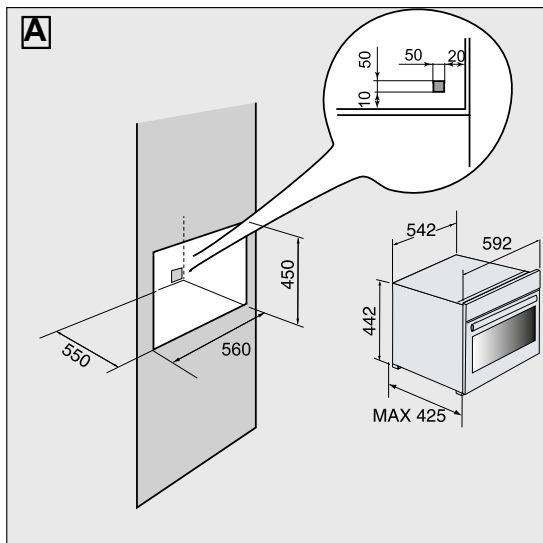
— Tämä laite on asennettava yli 850 mm korkeudelle lattiatasosta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

Kypsennyksen aikana laite kuumenee. Kun avaat laitteen luukun, laitteen sisältää tulee kuumaa höyryä. Pidä lapset kaukana laitteesta.

• 1 ASENNUS

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA



Tämä laite on asennettava yli 850 mm lattiasta. Se voidaan asentaa pylvääseen asennuskuvassa näytetyllä tavalla (**kuva A**).

Huomaa: Jos kalusteiden alaosa on avoin, seinän ja uunin asennustason tason etäisyys saa olla korkeintaan 70 mm* (**kuva B**).

Älä käytä laitetta heti (odota noin 1-2 tuntia) siirrettyäsi sen kylmästä paikasta lämpimään paikkaan, sillä lauhtuminen saattaa aiheuttaa käyttöhäiriön.

Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaalilla). Tee pieni Ø 2 mm reikä kalusteiden seiniin puun halkeamisen ehkäisemiseksi.

Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla niille tarkoitettujen reikien kautta (**kuva C**).

• 1 ASENNUS

SÄHKÖLIITÄNNÄT



Varoitus:

Asennuksen voi tehdä vain valtuutetut asentajat ja teknikot.

Sähköturvallisuus on varmistettava oikeanlaisella kalusteasennuksella. Sähköliitäntä on kytkettävä ennen laitteen asentamista kalusteisiin.

Uuni kytketään 3-johtimisella 1,5 mm²:n (1 vaihe + 1 nolla + maa) virtajohdolla virransyöttöön vakiomallisen CEI 60083 -pistorasian kautta tai virtakatkaisimen kautta asennusohjeen mukaisesti.

Tarkista, että:

- asennusteho on riittävä (220-240 V~ 16 A),

Jos asennuspaikan sähköjärjestelmä vaatii muutoksia laitteen kytkemiseksi, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.

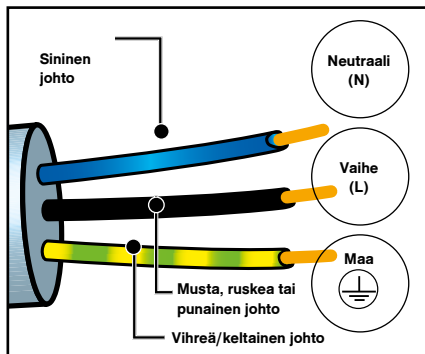
Laite on irrotettava virtalähteestä ennen huoltotöitä ja virta on katkaistava sulakkeista tai sulakkeet on irrotettava.



Varoitus:

Suojamaajohdin (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen  liittimeen ja se tulee kytkeä asennettaessa maahan.

Jos uunissa ilmenee jotakin tavallisuudesta poikkeavaa, irrota laite sähköverkosta tai katkaise virta laitteen sulakkeesta.



Varoitus:

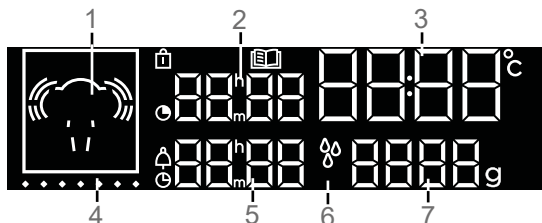
Vastuamme ei kata vahinkotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohdinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitäntään.

• 2 UUNIN YLEISKUVAUS



OHJAUSPANEELI

NÄYTTÖ



- 1 Kypsennystilojen näyttö
- 2 Kypsennyksen keston näyttö
- 3 Uunin kellon ja lämpötilan näyttö
- 4 Lämpötilan nousun ilmaisin
- 5 Kypsennyksen päättymisajan ja munakellon näyttö
- 6 Vedenhallinnan ilmaisin
- 7 Painon näyttö

- Ohjauspainikkeiden lukituksen ilmaisin
- «Valmistusopas»-tilan ilmaisin
- Kypsennyksen keston ilmaisin
- Munakellon ilmaisin
- Kypsennyksen päättymisen ilmaisin

Huomautus:

Kellon näytön jälkeen näyttö sammuu automaattisesti muutaman minuutin kuluttua ilman käyttäjän toimenpiteitä. Tätä toimintoa voidaan muokata asetukset-valikon toiminnolla «kellon näyttö».

PAINIKKEET



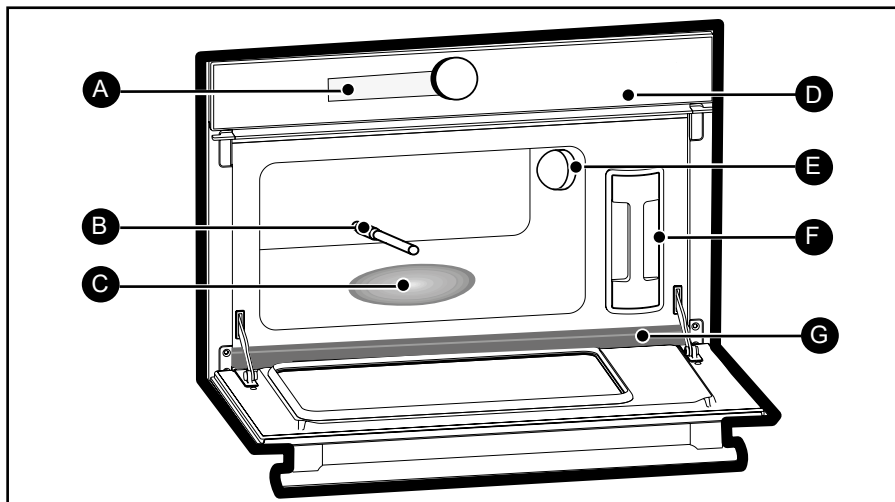
- 1 Virtakatkaisin
- 2 Lämpötilan asetukset
- 3 Kellon, kypsennyksen keston ja päättymisen sekä munakellon asetukset
- 4 Pääsy asetukset-VALIKKOON

VALINTAKIEKKO

Kyseessä on pyörivä, vedettävä ja työnnettävä valintakiekkö, jonka avulla voit valita ohjelmia, lisätä ja vähentää arvoja ja vahvistaa valintoja.

• 2 UUNIN YLEISKUVAUS

UUNIN YLEISKUVAUS



- A Näyttö
- B Vedentuloletku
- C Höyrykattila
- D Ohjauspaneeli
- E Valo
- F Säiliö
- G Kouru

• 2 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET

Ruoka-aineastia (kuva H).

Rei'itetty ruostumaton teräspelti, joka ei ole kosketuksissa ruoka-aineiden ja tiivistyneen veden kanssa.

Kondensaattiastia (kuva I)

Ruostumaton teräsastia, jonka avulla tiivistynyt vesi voidaan poistaa.



Vinkki

Kypsennyksen aikana aseta kuvan H astia kuvan I astian päälle päinvastoin, jotta ne eivät mene sisäkkäin.

Kun säilytät astiat, aseta kuvan H astia kuvan I astian päälle samansuuntaisesti, jotta ne menevät sisäkkäin.

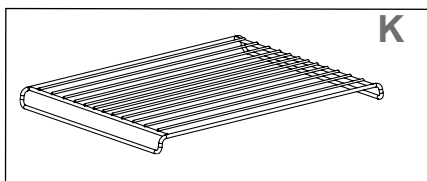
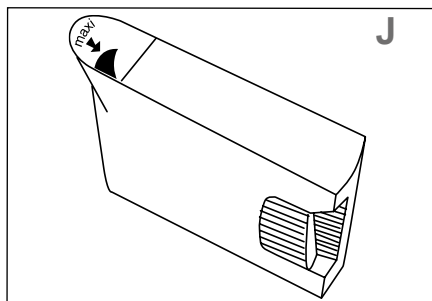
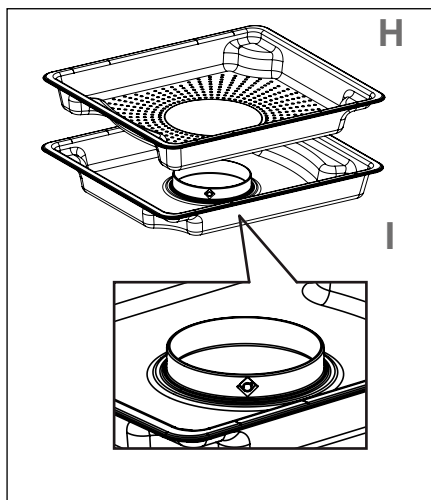
Irrotettava säiliö (kuva J)

Säiliö, jonka avulla uunisi tuottaa vedensyötön itsenäisesti.

Sen tilavuus on noin 1 litra (maksimitaso).

Ritilä (kuva K)

Irrotettava ruostumaton teräsritilä: asennettava uuniin.



ASETUKSET

Kun käynnistät uunin, näytössä vilkkuu 12:00.

Säädä kello kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

Sähkökatkon jälkeen kellonaika vilkkuu.

KELLONAJAN MUOKKAUS

Paina painiketta  muutaman sekunnin ajan kunnes kello vilkkuu. Muokkaa kellon asetuksia kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta painamalla.

MUNAKELLO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

Paina painiketta .

0:00 vilkkuu. Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta..

HUOMIO: Munakellotoimintoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0:00.

OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITUS Lapsilukko

Paina samanaikaisesti painikkeita  ja  kunnes symboli  ilmestyy näyttöön. Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAUTUS: vain painike  on käytössä kypsennyksen

aikana.

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina samanaikaisesti painikkeita  ja  kunnes symboli  häviää näytöltä.

ASETUKSET-VALIKKO

Voit säätää uunin eri asetuksia:

valo, kontrasti, äänet ja demo-tila.

Sitä varten paina muutaman sekunnin ajan painiketta  ja siirry asetukset-valikkoon.

Katso alla oleva taulukko:

Asennetut oletusasetukset	
	Äänet - äänimerkit: Asetus ON, äänet ovat käytössä. Asetus OFF, äänet ovat poissa käytöstä.
	Kontrasti: Näytön kirkkauden prosenttilukua voi säätää 10 ja 100 %-n välillä.
	DEMO-tila: Ota "DEMO"-tila käyttöön/ pois käytöstä: demo-tila käytössä esittelyn aikana. Poista tila käytöstä uunin käyttöönottoa varten.
	Kellon näyttö: Automaattinen ON-asento: SLEEP näkyy näytössä ja näyttö sammuu muutaman minuutin kuluttua. OFF-asento: näyttö on päällä.

Muokkaa tarvittaessa eri asetuksia kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista-malla valintasi painamalla.

Poistu asetukset-valikosta milloin tahansa painamalla .

• 4 KYPSENNYS

TOIMINTA PERIAATE

Säiliössä oleva vesi valuu uunin sisäosaan letkun kautta. Tämä vesi muuttuu höyryksi ollessaan kontaktissa uunin sisäosan alaosassa olevan kuuman pinnan kanssa:

kyseessä on höyrykattila.

Vettä ei tarvitse lisätä kypsennysastiaan.

TODELLISEN HÖYRYKYPSENNYKSEN TAKAAMISEKSI uunisi mukana toimitetaan erityinen kattilasarja, joka on suunniteltu täydellistä kypsennystä varten .

SÄILIÖN KÄYTTÖ

Vesisäiliö ON täytettävä maksimitasolle ennen kypsennystä. Aseta säiliö paikoilleen painamalla se työntämällä se **POHJAAN**, kunnes tunnet, että säiliö **ASETTUU LOVEEN**.

VEDEN HALLINTA

Jos kypsennyksen aikana vesipiirin kanssa on ongelmia, vedenhallinnan ilmaisin näkyy ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämän vian syynä on:

- tyhjä säiliö.
- väärin asennettu säiliö.

Kun olet tarkistanut nämä kohdat, kypsennys käynnistyy automaattisesti luukun sulkemisen jälkeen.



Varoitus

Kypsennyksen aikana laite kuumenee. Kun avaat laitteen luukun, laitteen sisältää pääsee kuumaa höyryä. Pidä lapset kaukana laitteesta.

• 4 KYPSENNYS

Uunisi on varustettu 5 höyrykypsennystilaa:

1 - Manuaalinen

“Ohjelmanvalinta”-tila



Minimilämpötila 55 °C maksimilämpötila 100 °C

tämän avulla voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila ja kypsennystyyppi.

3 - Sulatustila



Suositeltu lämpötila 65 °C

tämän avulla voit säätää kypsennysajan itse (katso sulatusopas)

2 - Uudelleenlämmitystila



Suositeltu lämpötila 95 °C

tämän avulla voit säätää kypsennysajan itse.

SULATUSOPAS

KASVIKSET	Kiekot (pinaatti...)	astiassa	25 min
	Kuutiot	astiassa astiassa	40/45 min
KALA	Taimen (kokonainen)	astiassa	30 min
	Lohipalat	astiassa, käännettävä kypsennyksen keskivaiheilla	25 min
	Fileet (käärity kalvoon)	astiassa	15/20 min paksuuden mukaan
	Katkaravut	astiassa	10/12 min
LIHA	Kanankoipi	astiassa, käännettävä kypsennyksen keskivaiheilla	40/45 min
	Broilerinrinta (käärity kalvoon)		25 min
	Makkarat	astiassa	25 min
	Kyljykset (porsas, vasikka)	astiassa, käärity kalvoon, käännettävä kypsennyksen keskivaiheilla	25/30 min
	Maksakuutiot (vartaille)	erotettava kypsennyksen keskivaiheilla	55/60 min
HEDELMÄT	Marjapiiras	astiassa	15 min
	Kompotti (omena)	käärity kalvoon	35/40 min
KAKKUVUOKA	Munkit	säilytettävä pakkauksessa, aseta ritilälle	15 min
	Suklaapullat	säilytettävä pakkauksessa, aseta ritilälle	15 min

• 4 KYPSENNYS

4 - «Valmistusopas»-tila, joka sisältää 32 reseptiä:

tämä tila valitsee sopivat kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin ja sen painon mukaan.

Ruoka-aineet	32 reseptiä
Kukkakaali	P 01
Parsakaali	P 02
Vihreät pavut	P 03
porkkanat	P 04
Perunat	P 05
Herneet	P 06
Purjosipuli	P 07
Parsa	P 08
Pinaatti	P 09
Tuore kala	P 10
Tuoreet kalafileet	P 11 (1)
Katkaravut ja äyriäiset	P 12
Kanankoipi	P 13 (1)
Savustetun possun munuaispaisti	P 14 (1)
Linnunlihan rinta	P 15
Kokonainen porsaan sisäfile	P 16

(1) Painon säätö mahdollista

(2) Näillä asetuksilla ei voi käyttää ajastinta

Ruoka-aineet	32 reseptiä
Makkarat	P 17
Kova kananmuna	P 18 (1)
Pehmeäksi keitetty kananmuna	P 19 (1)
Keitetty muna	P 20 (1)
Basmatiriisi	P 21 (2)
Musta riisi	P 22 (2)
Kuskus	P 23 (2)
Höyrytetty riisi	P 24 (2)
Tahmariisi	P 25 (2)
Pakastetut höyrytetyt raviolit	P 26 (1)(2)
Tuoreet höyrytetyt raviolit	P 27 (1)
Raviolit	P 28 (1)
Tuttipullojen sterilointi	P 29 (1)
Vihannesten sterilointi	P 30 (1)
Hedelmien sterilointi	P 31 (1)
Jugurtti	P 32 (1)(2)

5 - Tallennustila “MEMO”:

voit tallentaa 3 haluamaasi kypsennyssohjelmaa, jotka ovat käytettävissäsi.

• 4 KYPSENNYS



Varoitus

Vesisäiliö ON täytettävä maksimitasolle ennen kypsennystä. Aseta säiliö paikoilleen painamalla se työntämällä se POHJAAN, kunnes tunnet, että säiliö ASETTUU LOVEEN.

PIKAKYPSENNYS

Näytössä saa näkyä vain kello. Se ei saa vilkkua.

Käännä valintakiekkoo, kunnes olet valinnut haluamasi kypsennystoiminnon, ja vahvista valinta.

Uuni suosittelee sinulle muokattavan lämpötilan ja keston riippuen kypsennysajasta.

Uuni lämpenee ja lämpötilan ilmaisin vilkkuu. Kuulet äänimerkkisarjan, kun uuni saavuttaa halutun lämpötilan.

LÄMPÖTILAN OHJELMOINTI

Vain «OHJELMAVALINTA».

Paina .

Säädä lämpötila kääntämällä valintakiekkoo ja vahvista painamalla valintakiekkoo.

KESTON OHJELMOINTI

Suorita pikakypsennys ja paina sitten  kypsennyksen kesto  vilkkuu, jolloin voit tehdä asetukset.

Käännä valintakiekkoo kypsennyksen keston valitsemiseksi. Vahvista valinta painamalla.

Uuni on varustettu "SMART ASSIST"-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kestoaikaa valitun kypsennystilan mukaan.

Kypsennysajan tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin jälkeen.

toiminnon kesto aika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

toiminnon kesto aika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Tee kuten ohjelmoidulle kestolle.

Kypsennyksen keston asetuksen jälkeen paina painiketta . Näyttö alkaa vilkkua; aseta toiminnon päättymisaika kääntämällä valintakiekkoo ja hyväksy valinta.

Kypsennysajan päätyminen tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin jälkeen. Toiminnon päättymisaajan näyttö ei vilku enää.

“VALMISTUSOPAS”-TILA

«VALMISTUSOPAS»-tilassa uuni valitsee sopivat kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-ainetyypin ja sen painon mukaan.

PIKATOIMINTO

Valitse näytössä «Valmistusopas» valintakiekkoo kääntämällä ja vahvista valinta.

Symboli  näkyy näytössä ja «Opas» liikkuu näytössä.

Uunissa on 32 esiohjelmointia reseptiä. Katso sivun 10 taulukkoa.

Vieritä ruoka-aineita kääntämällä valintakiekkoo ja vahvista valintasi painamalla.

• 4 KYPSENNYS

Ehdotettu paino vilkkuu näytössä. Syötä ruoka-aineen todellinen paino kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Uuni laskee automaattisesti ihanteellisen kypsennyksen keston ja näyttää sen näytöllä. Uuni käynnistyy välittömästi. Voit halutessasi muokata kypsennyksen päättymisaikaa painamalla painiketta ⊕ ja näyttämällä uuden kypsennysajan, kun uuni on käynnistynyt.

Hyväksy valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni sammuu ja käynnistyy myöhemmin, jotta kypsennys päättyy haluttuun aikaan.

Käännä valintakiekkoa ja siirry MEMO. Vahvista valinta. Vieritä muistipaikkoja valintakiekkolla ja vahvista valintasi.

Kypsennys käynnistyy mutta voit valita ajastuksen (paina 2 kertaa ⊖, kypsennyksen päättymisajan asetus ja vahvistus).



Varoitus

Jokaisen kypsennyksen jälkeen säiliö ON tyhjennettävä.

KYPSENNYKSEN TALLENNUS

Voit tallentaa 3 haluamaasi kypsennysohjelmaa, jotka ovat käytettävissäsi.

- Tallennuksen ohjelmointi :

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa kypsennystila, sen lämpötila ja kesto, ja paina sitten valintakiekkoa, kunnes tulet kohtaan "MEM 1". Valitse yksi 3 muistipaikasta kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista tallennus. Voit käynnistää kypsennyksen vahvistamalla valinnan uudelleen.

HUOMIO: Jos 3 muistipaikkaa ovat jo tallennettu, jokainen uusi tallennus korvaa edellisen.

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

- Valitse yksi 3 jo tallennetusta muistipaikasta:

• 5 HUOLTOTOIMET



Varoitus

Mikäli haluat käsitellä uunin sisäosaa, uuni on sammutettava. Ennen kuin purat laitteen, anna sen jäähtyä ja varmista, että laite ei ole kytketty sähköverkkoon.



Varoitus:

Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

ULKOPINNAT

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

Lisävarusteiden huolto

Voidaan pestä koneessa tai käsin, pienellä määrällä astianpesuainetta. Liota hetki, jos lisävarusteet ovat erittäin likaisia.

Uunin sisäosan puhdistus

(jokaisen käytön jälkeen).

Pyyhi uunin sisäosa kuivalla liinalla sen jälkeen, kun höyrykattila on jäähtynyt tai anna uunin sisäosan kuivua pitämällä luukku kokonaan auki.

Vedentuloletkun puhdistus

(kerran kuussa).

Irrota vedentuloletku ruuvaamalla se auki.

Poista sisäosaan mahdollisesti kerääntynyt kalkki (ohuella ja teräväkärkisellä esineellä, kuten varrastikulla tai neulepuikolla).

Höyrykattilan puhdistus

(kerran kuussa).

Kaada 1/2 lasillista valkoviinietikkaa

höyrykattilaan.

Anna vaikuttaa muutaman minuutin ajan, puhdista ja huuhtelee vedellä.

Älä käytä puhdistukseen pesusientä tai hankaavia jauheita tai kahvinkeitTIMEN kalkinpoistoainetta.

Kourun puhdistus.

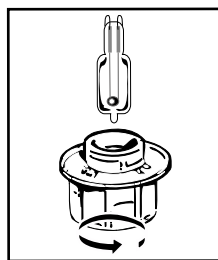
Irrota kouru vetämällä sitä ylöspäin. Puhdista se ja aseta se takaisin paikoilleen kolmeen kourulle tarkoitettuun loveen.

LAMPUN VAIHTAMINEN



Varoitus:

Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.



Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Voit vaihtaa toimimattoman lampun itse. Kierrä suojalasi irti ja irrota lamppu (käytä kumikäsineitä helpottamaan lampun suojalasin irrottamista). Aseta uusi lamppu paikalleen ja suojalasi paikalleen. Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.

• 6 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

Näyttö ei syty.

Tarkista virransyöttö (asennuksen sulake).

Vettä tai höyryä valuu luukusta kypsennyksen aikana.

Tarkista, että uunin luukku on kunnolla kiinni.

Uunin valo ei toimi. Tarkista uunin virtakytkennät.

Uuni ei lämpene. Tarkista uunin virtakytkennät. Tarkista, ettei uunia ole asetettu "DEMO"-tilaan (katso asetukset-valikko).

Ota yhteys huoltopalveluun, jos ongelma jatkuu.

ALKUPERÄISET OSAT

Huoltokäsittelyn aikana pyydä käyttämään vain *alkuperäisiä sertifioituja varaosia*.



• 7 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.

Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.



Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja elektroniikkaromut)

mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 8 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

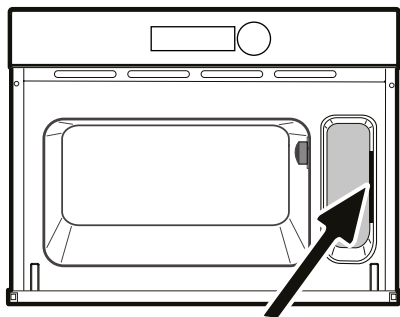
KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.

HUOMAUTUS:

Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.

Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä tälle sivulle.



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

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT
HÖYRYTESTIT : standardin IEC 60350-1
artiklan 8 mukaisesti

Parsakaali	100 % Höyry	500 g	18 min astia 1 astiaan 2
Pakasteherneet	100 % Höyry	1000 g	27 min astia 1 astiaan 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FORNO A VAPORE

MANUALE D'USO

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro. Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia

più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



BV/Cert6011825

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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di al meno 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 eseguite da bambini privi di sorveglianza. — Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare i termoelementi situati all'interno del forno. I bambini fino a 8 anni devono

essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

— Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche dure per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.



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.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI



La spina di alimentazione elettrica deve essere accessibile dopo l'installazione. 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.

Il filo di protezione (verde/giallo) deve essere collegato al terminale di terra dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto.

— Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

— 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.

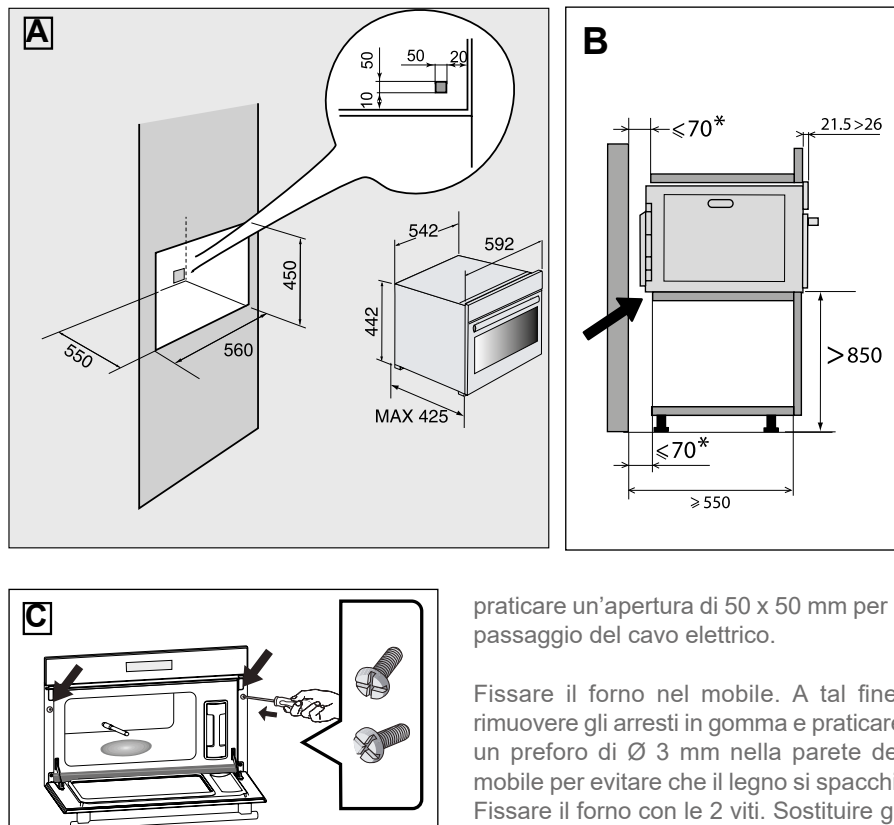
— Questo apparecchio deve essere installato ad un'altezza superiore a 850 mm dal suolo.

— Non installare l'apparato dietro una porta decorativa, al fine di evitarne il surriscaldamento.

Durante la cottura l'unità si scalda. Aprendo lo sportello dell'unità il vapore caldo fuoriesce. Tenere lontani i bambini.

• 1 *INSTALLAZIONE*

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO



Gli schemi definiscono le misure di un mobile nel quale è possibile mettere il forno.

L'apparecchio può essere installato indifferentemente sotto un piano (**fig. A**) o in un mobile a colonna (**fig. B**).

Attenzione: se il fondo del mobile è aperto (sotto un piano o in un mobile a colonna), lo spazio tra il muro e il piano su cui poggia il forno deve essere al massimo di 70 mm* (**fig. C**).

Quando il mobile è chiuso sul retro,

praticare un'apertura di 50 x 50 mm per il passaggio del cavo elettrico.

Fissare il forno nel mobile. A tal fine, rimuovere gli arresti in gomma e praticare un preforo di $\varnothing 3$ mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi. Fissare il forno con le 2 viti. Sostituire gli arresti in gomma.

• 1 INSTALLAZIONE



Consiglio

Per accertarsi di avere effettuato una corretta installazione, non esitare a rivolgerti ad uno specialista di elettrodomestici.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve essere collegato con un cavo di alimentazione a norma a 3 conduttori di 1,5 mm² (1 fase + 1 Neutro + terra), che devono essere collegati a loro volta alla rete di 220~240 V tramite una presa di corrente a norma CEI 60083 o un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alla norme d'installazione.

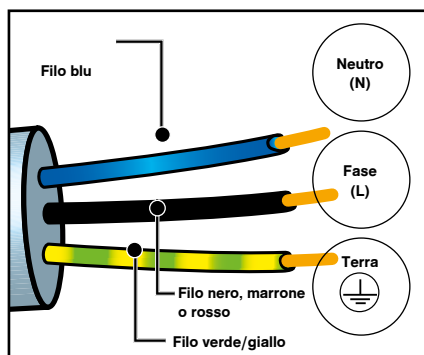
Il filo di protezione (verde-giallo) deve essere collegato al terminale  dell'apparecchio e al terminale di terra dell'impianto. Il fusibile dell'impianto deve essere di 16 Ampere.

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, da un collegamento difettoso e non idoneo, o da un collegamento non conforme.



Attenzione:

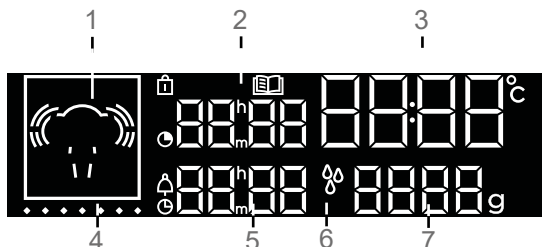
Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato. Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.



• 2 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PANNELLO DEI COMANDI

• DISPLAY

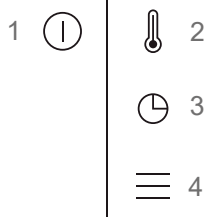


- 1 Visualizzazioni delle modalità di cottura
- 2 Visualizzazione della durata di cottura
- 3 Visualizzazione dell'orologio e della temperatura del forno
- 4 Indicatore dell'aumento di temperatura
- 5 Visualizzazione timer e ora di fine cottura
- 6 Indicatore di gestione dell'acqua
- 7 Visualizzazione del peso

- Indicatore del blocco dei comandi
- Indicatore di modalità «Guida di cucina»
- Indicatore della durata di cottura
- Indicatore del timer
- 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



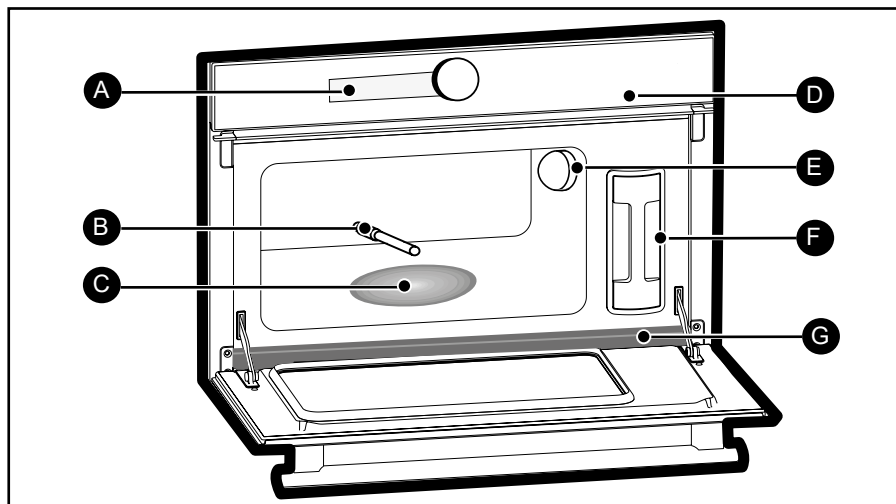
- 1 On/Off
- 2 Regolazione della temperatura
- 3 Regolazione dell'ora, del tempo e di fine cottura, del timer
- 4 Accesso al MENU regolazioni

• 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.

• 2 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Display
- B** Tubo di ingresso dell'acqua
- C** Generatore di vapore
- D** Pannello dei comandi
- E** Lampada
- F** Serbatoio
- G** Canale

• 2 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI

Teglia supporto alimento (fig. H).

Teglia in acciaio inox perforato per evitare il contatto tra gli alimenti e l'acqua di condensa.

Teglia per condensa (fig. I)

Teglia in acciaio inox che permette di recuperare l'acqua di condensa.



Consiglio

Per la cottura, collocare il piatto della fig. H sul piatto della fig. I nel senso inverso, in modo che non si incastrino.

Per lo stoccaggio, collocare il piatto della fig. H sul piatto della fig. I nello stesso senso, in modo che si incastrino.

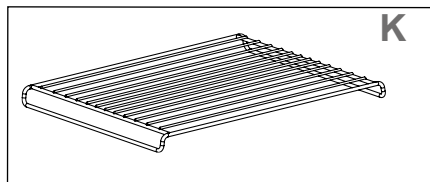
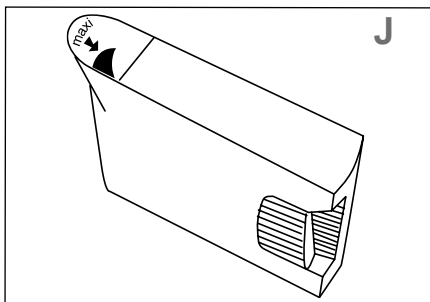
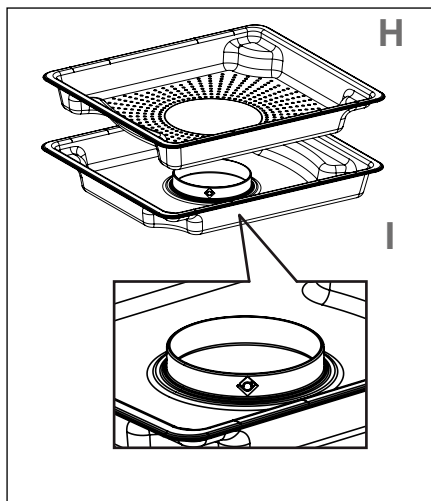
Serbatoio amovibile (fig. J)

Serbatoio che permette un rifornimento idrico indipendente nel forno.

La sua capacità è di circa 1 litro (livello max.).

Griglia (fig. K)

Griglia supporto amovibile in acciaio inox: infornare tassativamente.



• 3 REGOLAZIONI

REGOLAZIONE DELL'ORA

Alla messa sotto tensione il display lampeggia 12.00.

Regolare l'ora ruotando la manopola, quindi premerla per confermare.

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, quindi premerla per confermare.

TIMER

Questa funzione può essere utilizzata unicamente quando il forno è spento.

Premere il tasto .

0:00 lampeggia. Regolare il timer ruotando la manopola, quindi premerla per confermare e avviare il conto alla rovescia.

Quando il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale sonoro. Per fermarlo premere un tasto qualsiasi.

NB: È possibile modificare o annullare la programmazione del timer in qualsiasi momento.

Per annullare tornare al menu del timer e regolare su 00.00.

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 durante una cottura.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti  e  fino

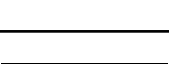
a quando il simbolo  scompare dal display.

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.

Parametri installati in maniera predefinita	
	Suoni - bip: Posizione ON, suoni attivi. Posizione OFF, nessun suono.
	Contrasto: La percentuale di luminosità del display è regolabile dal 10 al 100%
	Modalità DEMO: Attivare/disattivare la modalità "DEMO"; modalità di dimostrazione usata in esposizione. Disattivarla per rendere il forno operativo.
	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.

Vedere la tabella qui sotto:

Per modificare i diversi parametri, ruotare la manopola e quindi premerla per confermare.

È possibile uscire dal menu regolazioni in qualsiasi momento premendo .

• 4 COTTURA

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

L'acqua contenuta nel serbatoio raggiunge la cavità mediante un tubo. Quest'acqua viene trasformata in vapore a contatto con una superficie calda collocata nella parte inferiore della cavità:

si tratta del generatore di vapore.

Non è necessario aggiungere acqua nella teglia di cottura. Al fine di garantire UNA VERA COTTURA A VAPORE, il forno viene proposto con una batteria di pentole appositamente studiata per una cottura perfetta.



Attenzione

Durante la cottura l'unità si scalda. Aprendo lo sportello dell'unità il vapore caldo fuoriesce. Tenere lontani i bambini.

USO DEL SERBATOIO

Riempire TASSATIVAMENTE il serbatoio d'acqua fino al livello max. prima della cottura. Ricollocare il serbatoio nel vano corrispondente agganciandolo A FONDO fino a sentire UNO SCATTO.

GESTIONE DELL'ACQUA

In caso di problemi legati al circuito dell'acqua durante la cottura, viene visualizzato l'indicatore di gestione dell'acqua e viene emesso un segnale acustico.

Questo errore in genere dipende da:

- un serbatoio vuoto.
- un serbatoio agganciato in modo

incorretto.

Una volta verificati questi due punti, è sufficiente chiudere lo sportello affinché la cottura riprenda automaticamente.

• 4 COTTURA

Il forno dispone di 5 modalità di cottura a vapore:

1 - Modalità “Esperto” manuale

Temperatura min 55°C max 100°C

permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura e durata di cottura.

2 - Modalità Riscaldamento

Temperatura raccomandata 95°C

vi permette di regolare manualmente la durata della cottura.

3 - Modalità Scongelamento

Temperatura raccomandata 65°C

permette di regolare manualmente la durata della cottura (vedere la guida per lo scongelamento)

GUIDA PER LO SCONGELAMENTO

VERDURA	A cubetti (spinaci, etc.)	Sul piatto	25 min
	A blocchi	Sul piatto	40/45 min
PESCE	Trote (intere)	Sul piatto	30 min
	Pavé di salmon	Sul piatto, girare a metà cottura	25 min
	Filetti (protetti da pellicola)	Sul piatto	15/20 min a seconda dello spessore
	Gamberetti	Sul piatto	10/12 min
CARNE	Cosce di pollo	Sul piatto, girare a metà cottura	40/45 min
	Petti di pollo (protetti da pellicola)		25 min
	Salsicce	Sul piatto	25 min
	Costolette (di maiale, vitello,...)	Sul piatto, protetti da pellicola, girare a metà cottura	25/30 min
	Cubetti di foie gras (spiedi)	Dividere a metà cottura	55/60 min
FRUTTA	Frutti rossi	Sul piatto	15 min
	Composta (mele)	Protetti da pellicola	35/40 min
DOLCI	Frittelle	Conservate nella confezione, sulla griglia	15 min
	Pain au chocolat	Conservate nella confezione, sulla griglia	15 min

• 4 COTTURA

4 - Modalità «Guida di cucina» con 32 ricette:

seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.

Alimenti	32 Ricette
Cavolfiore	P 01
Broccoli	P 02
Fagiolini	P 03
Carote	P 04
Patate	P 05
Piselli	P 06
Porri	P 07
Asparagi	P 08
Spinaci	P 09
Pesce fresco intero	P 10
Filetto di pesce fresco	P 11 (1)
Gamberetti e frutti di mare	P 12
Cosce di pollo	P 13 (1)
Lonza di maiale affumicata	P 14 (1)
Cotolette di pollo	P 15
Filetto di maiale intero	P 16

Alimenti	32 Ricette
Salsicce	P 17
Uovo sodo	P 18 (1)
Uovo bazzotto	P 19 (1)
Uovo alla coque	P 20 (1)
Riso basmati	P 21 (2)
Riso nero	P 22 (2)
Cuscus	P 23 (2)
Riso al vapore	P 24 (2)
Riso lungo	P 25 (2)
Ravioli congelati al vapore	P 26 (1)(2)
Ravioli freschi al vapore	P 27 (1)
Raviolo	P 28 (1)
Sterilizzazione di biberon	P 29 (1)
Sterilizzazione di verdure	P 30 (1)
Sterilizzazione della frutta	P 31 (1)
Yogurt	P 32 (1)(2)

(1) Non è possibile alcuna regolazione del peso per queste ricette

(2) Queste posizioni non consentono un avvio programmato

5 - Modalità Memorizzazione «MEMO»:

permette di memorizzare 3 programmi di cottura a scelta, utilizzabili in seguito.

• 4 CUISSON



Attenzione

Riempire TASSATIVAMENTE il serbatoio d'acqua fino al livello max. prima della cottura. Ricollocare il serbatoio nel vano corrispondente agganciandolo A FONDO fino a sentire UNO SCATTO.

COTTURA IMMEDIATA

Il programmatore deve visualizzare unicamente l'ora. Questa non deve lampeggiare.

Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura prescelta, quindi confermare.

Il forno raccomanda una temperatura e una durata modificabili a seconda della modalità di cottura.

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

Solo in modalità "ESPERTO".

Premere

Regolare la temperatura ruotando la manopola, quindi premerla per confermare.

PROGRAMMARE LA DURATA

Effettuare una cottura immediata, poi premere , la durata di cottura lampeggia, la regolazione è ora possibile. Ruotare la manopola per regolare la durata di cottura. Premere per confermare.

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 salvataggio del tempo di cottura viene effettuato automaticamente dopo qualche secondo. **Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.**

COTTURA AVVIO PROGRAMMATO

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.

Il salvataggio di fine cottura è automatico dopo qualche secondo. Il display di fine cottura non lampeggia più.

MODALITÀ "GUIDA DI CUCINA"

La modalità «GUIDA DI CUCINA» seleziona i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare e del suo peso.

COTTURA IMMEDIATA

Selezionare "Guida di cucina" sullo schermo ruotando la manopola, quindi confermare.

Il simbolo appare e "Guida" scorre sullo schermo.

32 ricette preprogrammate. Vedere la tabella a pag. 10.

• 4 COTTURA

Far scorrere gli alimenti ruotando la manopola, quindi premere per confermare la propria scelta.

Un peso proposto lampeggia sullo schermo. Inserire il peso reale dell'alimento ruotando la manopola, quindi confermare.

Il forno calcola automaticamente la durata di cottura ideale e la visualizza, poi si avvia immediatamente.

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.

Confermare premendo la manopola.

Il forno si spegne e si avvierà più tardi affinché la cottura termini all'ora desiderata.

- Selezionare una delle 3 memorie già registrate :

Ruotare la manopola per selezionare MEMO, quindi confermare. Far scorrere le memorie ruotando la manopola, quindi premere per confermare la propria scelta. La cottura inizia ma è possibile selezionare un avvio programmato (2 pressioni di ☉, regolazione dell'ora a fine cottura e conferma) .



Attenzione

Dopo ogni cottura, svuotare TASSATIVAMENTE il serbatoio.

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". Selezionare una delle 3 memorie ruotando la manopola, quindi confermare. Confermare nuovamente per avviare la cottura.

NB: Se le 3 memorie sono registrate, ogni nuova memorizzazione sostituirà la precedente.

Non è possibile impostare un avvio programmato durante le memorizzazioni.

• 5 MANUTENZIONE



Attenzione

Durante la pulizia del vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.
Prima di effettuare lo smontaggio, fare raffreddare il forno e accertarsi che sia scollegato dalla rete elettrica.



Avvertenza

Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un panno morbido imbevuto di detersivo per vetri. Non utilizzare creme per lucidare né spugne abrasive.

Manutenzione degli accessori

Lavabili a mano o in lavastoviglie con un po' di detersivo. Lasciarli a bagno se sono molto sporchi.

Pulizia della cavità (dopo la cottura).

Asciugare la cavità con un panno asciutto dopo il raffreddamento del generatore di vapore oppure far asciugare lasciando lo sportello socchiuso.

Pulizia del tubo di ingresso dell'acqua

(1 volta al mese).

Togliere il tubo di ingresso dell'acqua svitandolo.

Rimuovere il deposito di calcare depositato all'interno (servendosi di un oggetto fino e appuntito come uno spiedino o un ferro da maglia).

Pulizia del generatore di vapore (1 volta al mese).

Versare 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco sul generatore.

Lasciar agire per qualche minuto, pulire

e risciacquare con acqua.

Non utilizzare spugne o polveri abrasive, né prodotti anti-calcare per caffettiere.

Pulizia della canalina.

Smontare la canalina tirandola verso l'alto, asciugarla e rimetterla al suo posto usando le tre tacche corrispondenti.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

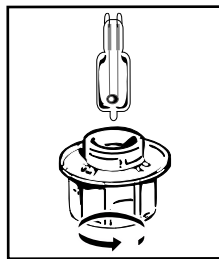


Avvertenza

Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'operazione solo a forno freddo.

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Svitare il coperchio, poi estrarre la lampada (utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio). Inserire la nuova lampada e sostituire il coperchio. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

• 6 ANOMALIE E SOLUZIONI

Il display non si accende.

Controllare l'alimentazione (fusibile dell'impianto).

Fuga d'acqua o di vapore a livello della porta durante la cottura.

Verificare che lo sportello del forno sia chiuso correttamente.

La lampada del forno non funziona più.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

Il forno non riscalda. Verificare che il forno sia correttamente collegato. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza.

PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di **pezzi di ricambio originali certificati**.



• 7 AMBIENTE

TUTELA DELL'AMBIENTE

I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere

smaltiti con i rifiuti urbani.

Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

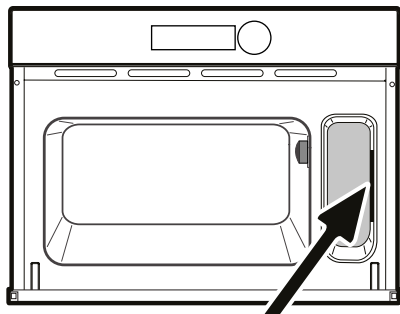
• 8 *SERVIZIO POST-VENDITA*

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
TEST VAPORE: conforme a IEC 60350-1 Art. 8

Broccoli	vapore 100%	500 g	18 min teglia 1 su teglia 2
Piselli congelati	vapore 100%	1000 g	27 min teglia 1 su teglia 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

GEBRUIKSGIDS

NO

PL

PT

RU

SK

SV

STOOMOVEN

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.



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



VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AAN- DACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.



Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of vooraf instructies gekregen hebben over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken, en begrepen hebben aan welke risico's ze zich blootstellen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

— Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.

WAARSCHUWING :
Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden warm tijdens

het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden, tenzij ze voortdurend in het oog worden gehouden.

— Gebruik geen stoomreiniger.

— Geen schuurmiddelen of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.



LET OP : Verzeker u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet is afge-koppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektro-cutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.



Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn. Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld, door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels. Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— 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 warmte-bestendig 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.

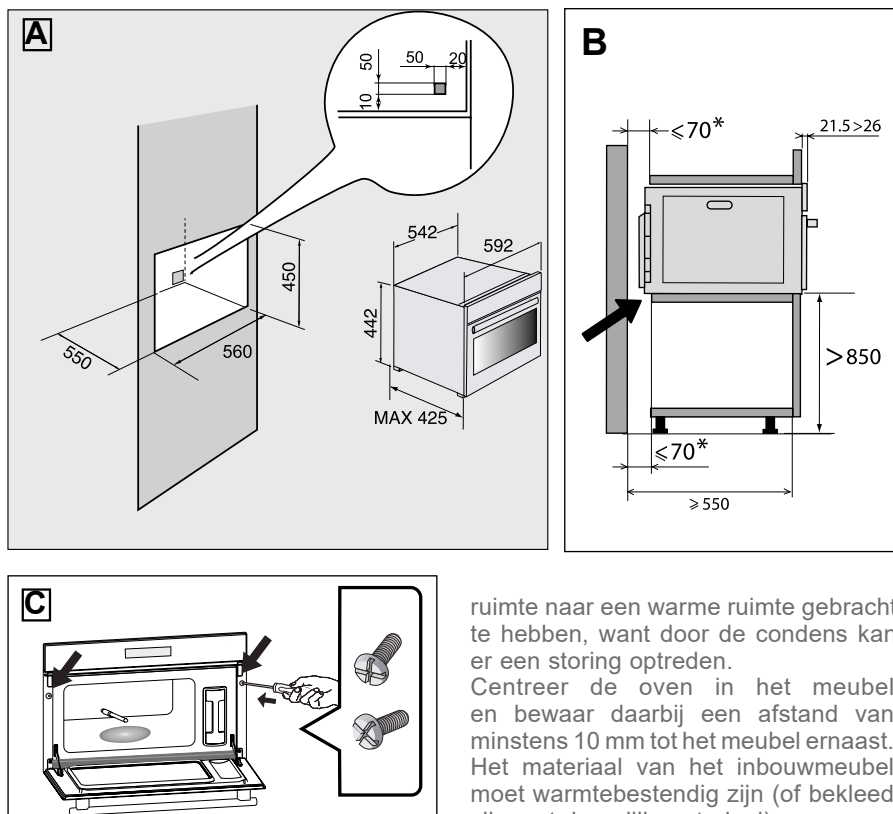
Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

Bij het bakken, wordt het apparaat warm. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen uit de buurt.

• 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 bekleed zijn met dergelijk materiaal).

Boor een gat van $\varnothing 2$ 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.

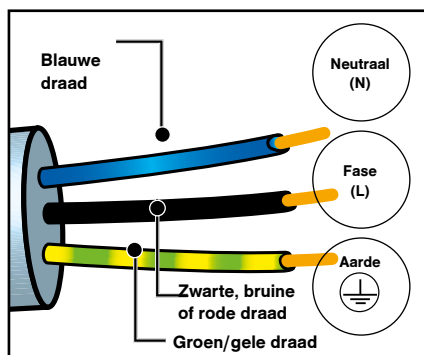
De elektrische aansluiting moet verzekerd worden door een correcte inbouw. De elektrische aansluiting moet verwezenlijkt worden voordat het apparaat in het meubel geplaatst wordt. De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten 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 verwijdt u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



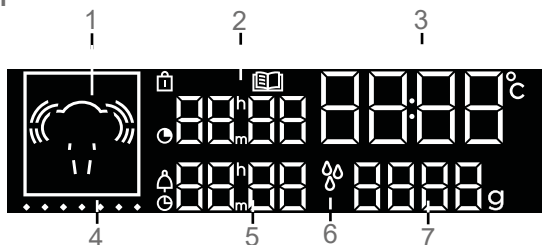
Let op:

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding.

• 2 VOORSTELLING VAN DE OVEN

HET BEDIENINGSPANEEL

• HET DISPLAY



- 1 Weergave van de bakmodi
- 2 Weergave van de baktijd
- 3 Weergave van de klok en de temperatuur van de oven
- 4 Temperatuurstijgingsindicator
- 5 Weergave timer en eindtijd van het bakken
- 6 Indicator voor het waterbeheer
- 7 Weergave van het gewicht

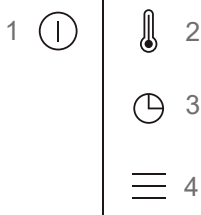
- Bedieningsslotindicator
- Indicator functie "Recepten"
- Baktijdindicator
- Timerindicator
- Bakeinde-indicator



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.

• DE TOETSEN



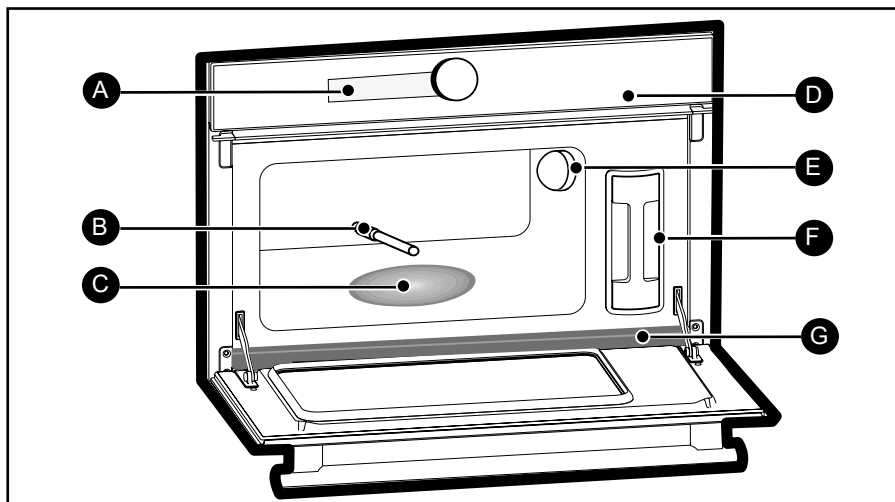
- 1 Aan / Uit
- 2 Temperatuur instellen
- 3 Instelling van de tijd, de baktijd en de eindtijd van het bakken, de timer
- 4 Toegang tot het MENU instellingen

• DE BEDIENINGSKNOP

Het betreft een draaiknop "push-pull", voor het kiezen van de programma's, het verhogen of verlagen van de waarden en het bevestigen.

• 2 VOORSTELLING VAN DE OVEN

VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A Display
- B Aansluiting leiding watertoevoer
- C Stoomgenerator
- D Bedieningsstrook
- E Lamp
- F Reservoir
- G Goot

• 2 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES

Steenschaal voor voedsel (fig. H).

Geperforeerde roestvrijstalen schaal om contact tussen het voedsel en het condensatiewater te vermijden.

Opvangschaal voor condenswater (fig.I)

Roestvrijstalen schaal die toelaat om het condenswater op te vangen.



Tip

Zet de schaal fig.H op schaal fig.I voor het bakken in omgekeerd richting zodat ze niet in elkaar passen.

Zet de schaal fig.H op schaal fig.I voor het opbergen in dezelfde richting zodat ze in elkaar passen.

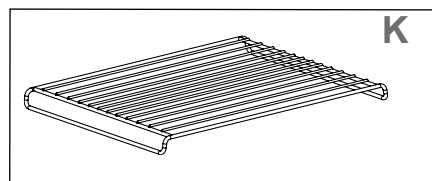
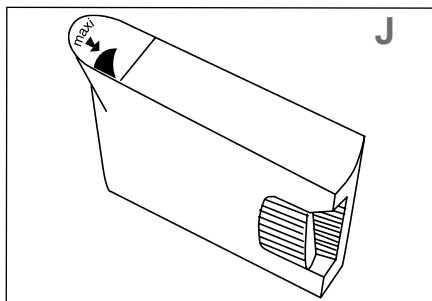
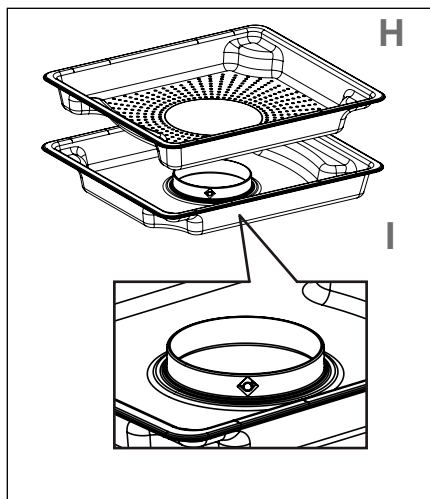
Afneembaar reservoir (fig.J)

Verwijderbaar reservoir voor de watervoorziening van de oven.

De capaciteit is ongeveer 1 liter (maximum niveau).

Rooster (fig.K)

Verwijderbaar steunrooster in roestvrij staal: moet zich in de oven bevinden.



• 3 *INSTELLINGEN*

INSCHAKELING VAN DE TIJD

Bij het opstarten knippert het scherm op 12:00.

Stel de tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

Bij een stroomonderbreking knippert de weergave van de tijd.

WIJZIGING VAN DE TIJD

Houd de toets  enkele seconden ingedrukt totdat de tijd knippert. Stel de juiste tijd in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen.

TIMER

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

Druk op de toets .

0:00 knippert. Stel de timer in door aan de knop te draaien en druk om te bevestigen, het aftellen begint.

Wanneer de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

N.B.: Het is mogelijk om op elk gewenst moment de timerprogrammering te wijzigen of te annuleren.

Keer voor het annuleren terug naar het menu van de timer en zet deze op 00:00.

BEDIENINGSSLOT Kinderslot

Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  totdat het symbool  wordt weergegeven op het scherm. Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de toets  blijft actief tijdens het bakken.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toetsen  en  totdat het symbool  van het scherm verdwijnt.

MENU INSTELLINGEN

U kunt diverse parameters van uw oven zelf instellen:

lamp, contrast, geluidssignaal en demo-modus.

Houd daarvoor de toets  enkele seconden ingedrukt voor toegang tot het menu instellingen.

Zie onderstaande tabel:

Standaard geïnstalleerde parameters	
	Geluidssignalen - pieptonen: Stand ON, geluidssignalen actief. Stand OFF, geen geluidssignalen.
	Contrast: Het percentage lichtsterkte van het display kan ingesteld worden tussen 10 en 100%.
	DEMO-modus: Schakel de "DEMO"-modus in / uit; dit is modus die gebruikt wordt om het apparaat te demonstreren. Schakel deze uit om uw oven operationeel te maken.
	Weergave van de tijd: Standaard positie ON: SLEEP wordt weergegeven en de display dooft na enkele minuten. Positie OFF: de display blijft branden.

Om de verschillende parameters, indien nodig, te wijzigen, draait u aan de knop en drukt u hierop om te bevestigen.

Om op ieder willekeurig moment het menu instellingen te verlaten, drukt u op .

• 4 BAKKEN

WERKING SPRINCIPE

Het water in het reservoir komt in de binnenkant van de oven via een buis. Dit water wordt omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich bevindt in het onderste deel van de binnenkant van de oven: het is de stoomgenerator.

Het is niet nodig om water aan de bakschaal toe te voegen. Om een REËEL KOKEN MET STOOM te garanderen, wordt de oven geleverd met een speciaal ontworpen kookstelsel voor perfect bakken.

GEbruik VAN HET RESERVOIR

Vul VERPLICHT het waterreservoir tot aan het maximumniveau vóór het bakken. Plaats het reservoir terug in de houder tot OP HET EINDE, wanneer u een KLIK VAN EEN NOK voelt.

WATERBEHEER

Als er zich een probleem voordoet i.v.m. het watercircuit tijdens het bakken, verschijnt de indicator voor het waterbeheer en klinkt er een pieptoon.

Deze storing heeft met name betrekking op:

- een leeg reservoir.
- een slecht gemonteerd reservoir.

Na het controleren van deze twee punten, herstart automatisch het bakken na het sluiten van de deur.



Opgelet

Bij het bakken, wordt het apparaat warm. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen uit de buurt.

• 4 BAKKEN

Uw oven heeft 5 bakmodi met stoom:

1 - Modus «Expert» handmatig  :

Temperatuur, min. 55°C, max. 100°C

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur en baktijd.

3 - Ontdooimodus  :

Aanbevolen temperatuur 65°C

U kunt zelf de baktijd instellen (zie ontdooigids).

2 - Opwarmmodus  :

Aanbevolen temperatuur 95°C

U kunt zelf de baktijd instellen.

HANDLEIDING VOOR IONTDOOIEN

GROENTEN	Als schijven (spinazie)	geplaatst in de schaal	25 min
	Als een blok	geplaatst in de schaal	40/45 min
VIS	Forel (geheel)	geplaatst in de schaal	30 min
	Zalmmoten	geplaatst in de schaal, om te draaien na verloop van de halve tijd	25 min
	Filets (beschermd door een folie)	geplaatst in de schaal	15/20 min volgens dikte
	Garnalen	geplaatst in de schaal	10/12 min
VLEES	Kippenbouten	geplaatst in de schaal, om te draaien na verloop van de halve tijd	40/45 min
	Gevogelteborsten (beschermd door een film)		25 min
	Worsten	geplaatst in de schaal	25 min
	Koteletten (varkensvlees, kalfsvlees,...)	geplaatst in de schaal, beschermd door een folie, en om te draaien na verloop van de halve tijd	25/30 min
	Patéblokjes (voor spiesen)	halverwege de baktijd scheiden	55/60 min
FRUIT	Rode vruchten gemengd	geplaatst in de schaal	15 min
	Compote (appel...)	beschermd door een film	35/40 min
GEBAK	Beignets	bewaard in de verpakking, geplaatst op het rooster	15 min
	Chocoladebroodjes	bewaard in de verpakking, geplaatst op het rooster	15 min

• 4 BAKKEN

4 - Een modus culinaire gids met 32 recepten: De «Recepten»-functie kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.

Voedingsmiddelen	32 recepten
Bloemkool	P 01
Broccoli	P 02
Snijbonen	P 03
wortelen	P 04
aardappelschotel	P 05
Erwten	P 06
Prei	P 07
Asperges	P 08
Spinazie	P 09
Volledige verse vis	P 10
Verse visfilets	P 11 (1)
Vis en zeevruchten	P 12
Kippenbouten	P 13 (1)
Geroekte varkenslende	P 14 (1)
Escalopes van gevogelte	P 15
Volledige varkensfilet	P 16

Voedingsmiddelen	32 recepten
Worsten	P 17
Hardgekookt ei	P 18 (1)
Medium gekookt ei	P 19 (1)
Zachtgekookt ei	P 20 (1)
Basmati-rijst	P 21 (2)
Zwarte rijst	P 22 (2)
Couscous	P 23 (2)
Gestoomde rijst	P 24 (2)
Kleverige rijst	P 25 (2)
Gestoomde diepvriesravioli	P 26 (1)(2)
Gestoomde verse ravioli	P 27 (1)
Ravioli	P 28 (1)
Sterilisatie zuigflessen	P 29 (1)
Sterilisatie van groenten	P 30 (1)
Sterilisatie van fruit	P 31 (1)
Yoghurt	P 32 (1)(2)

(1) Geen gewichtsaftelling mogelijk voor deze recepten

(2) Deze posities laten geen vertraagde start toe

5 - Een modus opslaan «MEMO»: U kunt 3 bakprogramma's van uw keuze in het geheugen opslaan en deze vervolgens gebruiken.

• 4 BAKKEN



Opgelet

Vul **VERPLICHT** het waterreservoir tot aan het maximumniveau vóór het bakken. Plaats het reservoir terug in de houder tot **OP HET EINDE**, wanneer u een **KLIK VAN EEN NOK** voelt.

ONMIDDELIJK BAKKEN

Het display mag enkel het uur weergeven. Het mag niet knipperen.

Draai de knop op de gewenste bakfunctie en bevestig.

Uw oven adviseert u een wijzbare temperatuur en duur, afhankelijk van de bakmodus.

De oven verwarmt en de temperatuur-indicator knippert. Een reeks geluidsignalen weerklinkt wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

DE TEMPERATUUR PROGRAMMEREN

Enkel in de modus «**EXPERT**».

Druk op

Pas de temperatuur aan door aan de knop te draaien en druk op deze om te bevestigen.

DE BAKDUUR PROGRAMMEREN

Begin onmiddellijk met bakken en druk daarna op de baktijd knippert, instellen is dan mogelijk.

Draai aan de knop om de baktijd in te stellen. Druk om te bevestigen.

Uw oven is voorzien van de functie “**SMART ASSIST**” die tijdens het programmeren van de tijdsduur u een veranderbare baktijd aanbeveelt aan de hand van de gekozen bakwijze.

De registratie van de baktijd gebeurt automatisch na een paar seconden. **Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.**

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Procedure zoals bij de geprogrammeerd tijdsduur. Na het instellen van de baktijd drukt u op de toets . De weergave knippert, stel het einde van de baktijd in door aan de knop te draaien.

De registratie van het einde van de baktijd gebeurt automatisch in een paar seconden. Het display met kookeinde stopt met knipperen.

MODUS «CULINAIRE GIDS»

De functie “**CULINAIRE GIDS**” kiest voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel en zijn gewicht.

ONMIDDELIJK BAKKEN

Selecteer “**Culinaire gids**” op het scherm door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.

Het symbool wordt weergegeven en “**Gids**” scrollt over het scherm.

32 recepten zijn voorgeprogrammeerd. Zie tabel op pagina 10.

Ga met de knop langs de geheugens en druk op uw keuze om deze te bevestigen. Op het scherm wordt knipperend een gewicht voorgesteld. Voer het ware gewicht van uw voedingsmiddel in door aan de knop te draaien en bevestig uw keuze.

• 4 BAKKEN

De oven berekent automatisch de ideale bakduur en geeft deze weer, hij start onmiddellijk.

Indien u dat wenst, kunt u de eindbaktijd wijzigen door een druk op de toets ☹ en de nieuwe eindbaktijd weer te geven wanneer de oven gestart is.

Bevestig door op de knop te drukken.

De oven schakelt uit en start later weer om het bakken te voltooien op de gewenste tijd.

EEN BAKPROCES OPSLAAN

U kunt 3 bakprogramma's van uw keuze in het geheugen opslaan en deze vervolgens gebruiken.

- Een geheugen programmeren:

Selecteer in de Expert modus een bakwijze, een temperatuur en een baktijd en druk vervolgens op de knop totdat "MEM1" verschijnt. Kies een van de 3 geheugens door aan de knop te draaien en bevestig voor het opslaan. Bevestig opnieuw om het bakken te starten.

N.B.: Als de 3 geheugens zijn geregistreerd, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- Selecteer een van de 3 reeds geregistreerde geheugens :

Draai aan de knop, ga naar MEMO en bevestig. Ga met de knop langs de geheugens en bevestig degene van uw keuze. De bereiding begint, maar heeft u de mogelijkheid van een uitgestelde start (2 drukken op ☹, tijdsinstelling baktijd en validatie).



Opgelet

Laat na het bakken VERPLICHT het reservoir af.

• 5 ONDERHOUD



Opgelet

Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn. Vooraleer tot de demontage over te gaan moet het toestel afkoelen en moet men er zich van vergewissen dat het toestel van het elektriciteitsnet is afgekoppeld.

Let op



Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde sponzen.

Onderhoud van de accessoires.

Wasbaar in de vaatwasser of met de hand met een beetje afwasmiddel. Laat deze weken als ze erg vuil zijn.

Reinigen van de binnenkant van de oven (na ieder bakproces).

Veeg de binnenkant van de oven met een droge doek schoon na afkoelen van de stoomgenerator en laat de binnenkant van de oven drogen met de deur half geopend.

Schoonmaken leiding watertoevoer (1 keer per maand).

Verwijder de watertoevoerleiding door deze los te schroeven.

Verwijder de kalkafzetting die zich eventueel zou gevormd hebben aan de binnenzijde (met een dun, puntig voorwerp type spies of breinaald).

Schoonmaken stoomgenerator (1 keer per maand).

Giet een 1/2 glas witte azijn op de generator.

Laat een paar minuten inwerken, maak

schoon en spoelen met water.

Geen sponzen, schuurmiddelen, of ontkalkingsmiddelen voor koffiezet-apparaten gebruiken.

Reinigen van de goot.

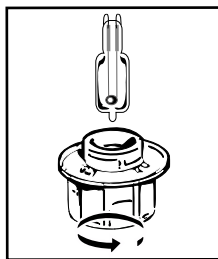
Verwijder de goot door deze omhoog te trekken, veeg deze af en zet deze terug vast met de drie uitsparingen daartoe voorzien.

VERVANGING VAN DE LAMP



Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.



Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Schroef het venster en daarna de lamp los (gebruik een rubber handschoen, die de demontage zal vergemakkelijken). Plaats de nieuwe lamp en zet het venster terug. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

• 6 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

Het display brandt niet.

Controleer de stroom (elektrische zekering van de installatie).

Lekkage van water of stoom bij de deur tijdens het koken. Controleer of de deur van de oven goed gesloten is.

De ovenverlichting werkt niet.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten. Controleer of de oven niet in de "DEMO" modus staat (zie menu instellingen).

Neem contact op met de servicedienst als de storing aanhoudt.

ORIGINELE ONDERDELEN

Eis bij een interventie het gebruik van uitsluitend gecertificeerde **reserve-onderdelen**.



• 7 *MILIEU*

De oven is ontworpen met respect voor het leefmilieu.

Veel materialen van dit apparaat inclusief de verpakking zijn 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.



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.

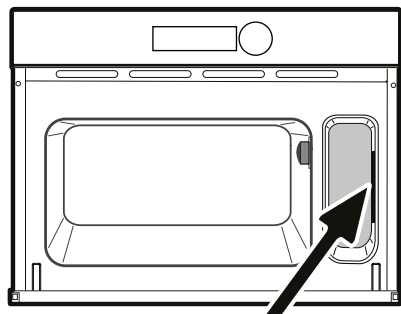
• 8 *SERVICEDIENST*

INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw apparaat bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.

LET OP:

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.



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

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

BEKWAAMHEIDSPROEVEN VOOR DE FUNCTIE
STOOMTESTEN: Volgens IEC 60350-1 Art. 8

Broccoli	stoom 100%	500 g	18 min schotel 1 in schotel 2
Diepvrieserwten	stoom 100%	1000 g	27 min schotel 1 in schotel 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

BRUKSANVISNING

PL

PT

RU

SK

SV

DAMPOVN

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.

Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøye bearbejdede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.

Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich.

Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.

Takk for tilliten til oss.



BV Cert. 6011825

Etiketten «Origine France Garantie» sikrer forbrukeren sporbarheten til et produkt ved å gi en klar og objektiv indikasjon på kilden. DE DIETRICH-merket er stolt av å påføre denne etiketten på produkter fra våre franske fabrikker med base i Orléans og Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER - LES DEM GRUNDIG OG OPPBEVAR DEM TIL FRAMTIDIG BRUK.

Denne bruksanvisningen er tilgjengelig for nedlasting på Internett-siden til varemerket.



Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale funksjonsevner, eller av personer uten erfaring eller kunnskaper, hvis de har fått tilsynellerharfåttforutgående opplæring om bruk av apparatet under sikre forhold og har forstått de risikoer de utsetter seg for. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjørings- og vedlikehold-soperasjoner skal ikke utføres av barn uten tilsyn. — Hold tilsyn med barn for å forsikre deg om at de ikke leker med apparatet.

ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelig delene på dette kan bli varme under bruk. Vær forsiktig og unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn yngre enn 8 år bør holdes på avstand, med mindre de ikke blir holdt

øye med hele tiden.

— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon.

— Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.



VÆR OPPMERKSOM: Du bør påse at apparatet er koblet fra strømmen før du skifter ut lampen for å unngå enhver risiko for elektrisk støt. Foreta inngrepet når apparatet er avkjølt. Når du skal skru av lampens beskyttelsesglass og lypæren, bør du bruke gummi-hansker for å få bedre grep.



Støpselet må være tilgjengelig etter montering.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømnettet,

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

enten ved hjelp av et støpsel eller ved å sette inn en avbryter i det faste ledningsnettet i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

Jordledningen (gul-grønn) skal være koblet til stikkontaktens tilkoblingsklemme eller til strømmanleggets jordsystem.

— Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige grunner skiftes ut av fabrikanten, dennes kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjon for å unngå fare.

— Sentrer ovnen i møbelet for å kunne garantere en avstand på minst 10 mm med møbelet ved siden av. Materialet i det møbelet hvor ovnen skal bygges inn må tåle varme (eller være belagt med et varmebestandig materiale). For bedre stabilitet, feste ovnen til møbelet med 2 skruer gjennom de hullene som er forutsett for dette.

— Dette apparatet må monteres i en høyde må mini-

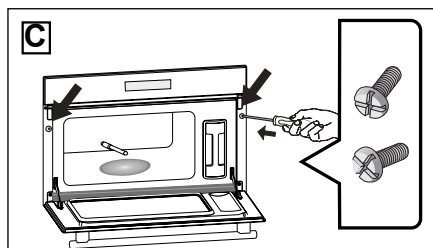
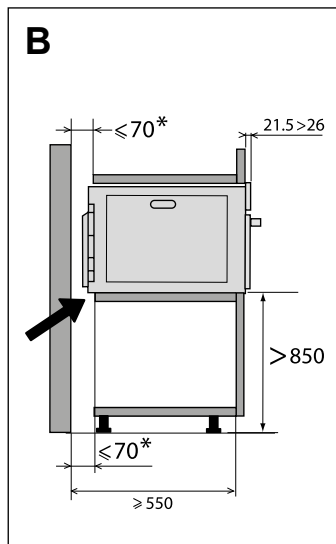
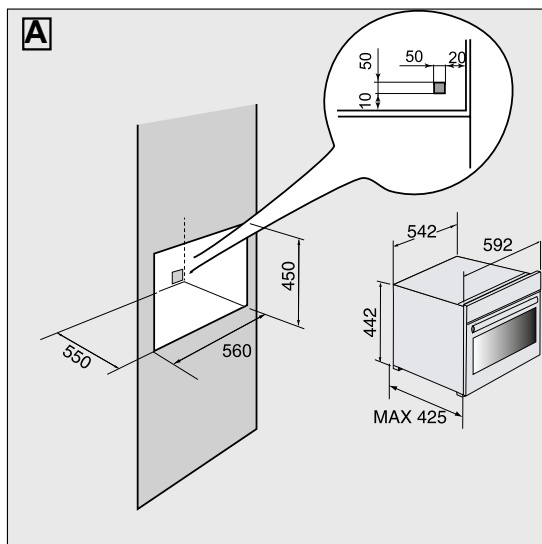
mum 850 mm over golvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

Ovnen blir varm når den er i bruk. Når ovnsdøren åpnes, vil varm damp komme ut. Hold barn på god avstand.

• 1 INSTALLERING

VALG AV INSTALLASJONSSTED OG INNBYGGING



Dette apparatet må installeres minst 850 mm over gulvet. Det kan installeres i et høyskap som vist på installasjonsskjemaet (fig. A).

Merk: hvis skapbunnen er åpen, må det være maksimalt 70 mm* avstand mellom vegg og overflaten oven settes på (fig. B).

Ovenn må ikke brukes umiddelbart (vent ca. 1-2 timer) etter å ha flyttet den fra et kaldt til et varmt sted fordi kondens kan føre til en funksjonsfeil.

Sett ovenn midt i innredningen slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovenn og skapet ved siden av. Innredningen som ovenn skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer.

Lag et hull med diameter på 2 mm i innredningens vegg. Dette er for å unngå at treet fliser seg opp.

For at ovenn skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen

• 1 INSTALLERING

ELEKTRISK TILKOBLING

⚠ Merk:
Montering er forbeholdt kvalifiserte installatører og fagfolk.

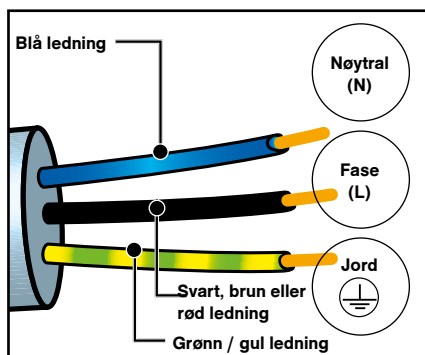
Den elektriske sikkerheten skal ivaretas gjennom riktig montering. De elektriske koblingene må utføres før apparatet monteres på plass i kjøkkeninnredningen. Ovnen må tilkobles med en standard treleders strømledning på 1,5 mm² (1 strømførende leder + 1 nulleder + jord) som kobles til strømmettet med en stikkontakt etter standard CEI 60083 eller en flerpolsbryter i henhold til gjeldende installasjonsregler.

Sjekk at:

- styrken på det elektriske anlegget er tilstrekkelig (220-240 volt~ 16 ampere).
- Dersom det elektriske anlegget i ditt hjem må endres for å installere apparatet, kontakt en kvalifisert elektriker.
- Når det foretas vedlikehold, skal apparatet være koblet fra strømmettet og sikringene skal brytes eller tas ut.

⚠ Forsiktig:
Jordledningen (gul-grønn) er koblet til ovnens tilkoblingsklemme , og må kobles til strømanleggets jordsystem.

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, koble den fra eller fjern sikringen som tilsvarer ovnens tilkobling.

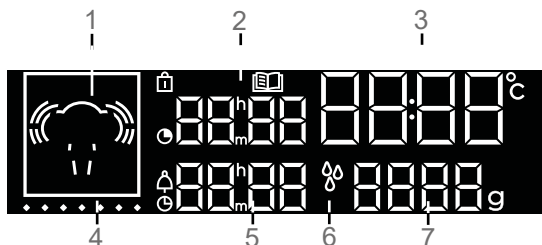


⚠ Forsiktig:
Vi kan ikke holdes ansvarlig for ulykker eller hendelser som skyldes manglende, defekt eller feilaktig jording.

• 2 PRESENTASJON AV OVNE

KONTROLLPANEL

DISPLAY

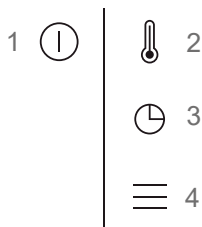


- 1 Visning av tilberedningsmoduser
- 2 Visning av steketid
- 3 Visning av klokken og temperaturen i ovnen
- 4 Oppvarmingsindikator
- 5 Visning av minuttnedtelling og klokkeslett for stekeslutt
- 6 Indikator for vannforvaltning
- 7 Visning av vekten

- Symbol for Tastelås
- Symbol for modusen «Tilberedningsguide»
- Symbol for steketid
- Symbol for minuttnedtelling
- Symbol for stekeslutt

Merknad: Etter å ha vist klokkeslettet vil displayet som standard slukkes etter noen minutter uten at brukeren foretar seg noe. Denne funksjonen kan endres med funksjonen «Display av klokkeslettet» i menyen Innstillinger.

TASTER



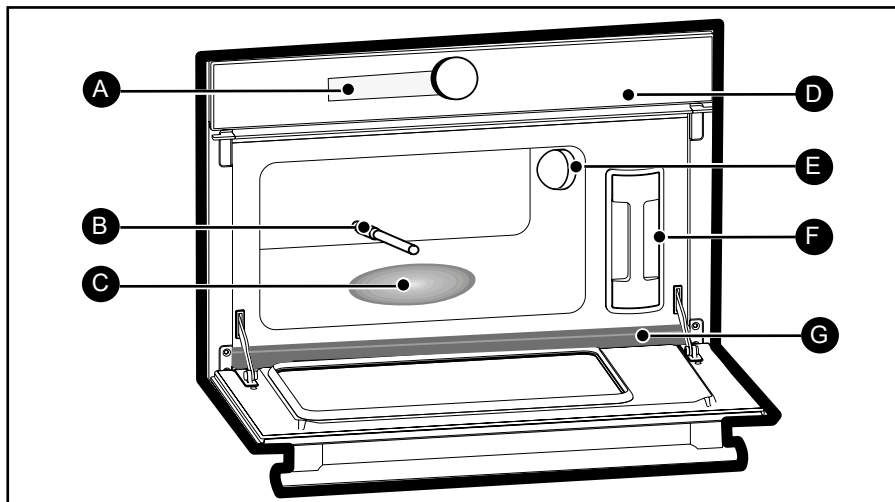
- 1 Av / På
- 2 Innstilling av temperaturen
- 3 Innstilling av klokkeslett, steketid og stekeslutt, minuttnedtelling
- 4 Tilgang til MENY for innstillinger

DREIEBRYTER

Dreiebryteren er en «push-pull» bryter som brukes til å velge programmer, øke eller senke verdiene og bekrefte dem.

• 2 PRESENTASJON AV OVNEN

PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Display
- B** Vanninntak
- C** Dampkoker
- D** Kontrollpanel
- E** Lampe
- F** Beholder
- G** Kanal

• 2 PRESENTASJON AV OVNER

TILBEHØR

Damppanne (fig.H).

Perforert dampkokerpanne i rustfritt stål som hindrer kontakt mellom matvarene og kondensvannet.

Kondenspanne (fig.I)

Oppsamlingsbrett i rustfritt stål for kondensert vann.



Råd

Når pannene brukes, sett damppannen (fig.H) på kondensspannen (fig.I) i motsatt retning slik at de ikke passer inn i hverandre.

Når pannene oppbevares, sett damppannen (fig.H) på kondensspannen (fig.I) i samme retning slik at de passer inn i hverandre.

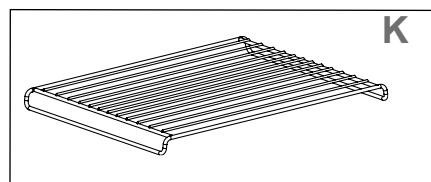
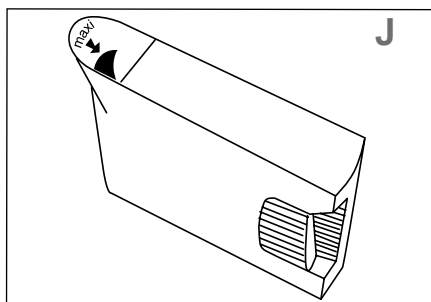
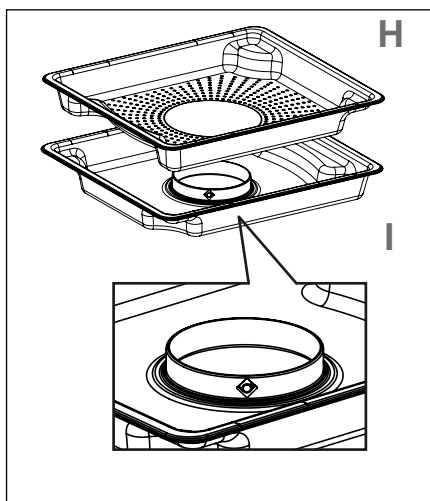
Avtakbar beholder (fig.J)

Beholder for separat tilførsel av vann til ovnen.

Volumet er på ca. 1 liter (maks.).

Rist (fig.K)

Uttakbar støtterist av inox: skal alltid benyttes.



• 3 INNSTILLINGER

STILLE KLOKKEN

Når ovnen kobles til stikkontakten, blinker klokkeslettet 12:00.

Vri bryteren for å stille klokken og trykk for å bekrefte.

Etter strøbrudd blinker klokken.

ENDRE KLOKKESLETT

Trykk på tasten  noen sekunder inntil klokkeslettet blinker. Vri bryteren for å stille klokken og trykk for å bekrefte.

MINUTTNEDTELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

Trykk på tasten .

0:00 blinker. Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtellingen starter.

Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB: Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret. For å avbryte nedtellingen må du gå til menyen for minutt nedtelling og stille uret på 00:00.

TASTELÅS Barnesikring

Trykk samtidig på tastene  og  inntil symbolet  vises på displayet. Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare tasten  er aktiv når ovnen brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tastene  og  inntil symbolet  forsvinner fra displayet.

INNSTILLINGSMENY

Du kan stille inn flere ulike parametere på ovnen:

lampe, kontrast, lyder og demomodus.

Da må du trykke noen sekunder på tasten  for å få tilgang til innstillingsmenyen. Se tabellen nedenfor:

Parametere installert som standard	
	Lyder - pipetoner Posisjon ON, lyden er aktivert Posisjon OFF, ingen lyd.
	Kontrast Lysstyrken på displayet kan innstilles fra 10 til 100%.
	Demomodus: Aktiver/deaktiver modusen «DEMO». Dette er demonstrasjonsmodusen som brukes for en utstillingsvare. Deaktiver modusen slik at ovnen kan brukes.
	Display av klokkeslettet: Posisjon ON som standard: SLEEP vises og displayet slukkes etter noen minutter. Posisjon OFF: displayet forblir aktivt.

For å endre de ulike parametrene må du vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Du kan når som helst gå ut av innstillingsmenyen ved å trykke på .

• 4 TILBEREDNING

DRIFTSPRINSIPP

Vannet fra beholderen føres til ovnsrommet via en slange. Dette vannet omdannes til damp når det kommer i kontakt med den varme overflaten nederst i ovnsrommet.

Dette er dampkokeren.

Det er ikke nødvendig å helle ekstra vann i kokekaret. For å kunne garantere EKTE DAMPKOKING, leveres ovnen med kokekar og brett som er spesielt utviklet til perfekt koking.

BRUKE BEHOLDEREN

Vannbeholderen SKAL fylles helt opp til maksimalt nivå før den brukes. Sett beholderen på plass og skyv den HELT INN inntil du kjenner at den GÅR FORBI ET HAKK.

VANNSTYRING

Dersom det skulle oppstå problemer med vannsirkulasjonen i løpet av kokingen, vil indikatoren for vannforvaltning vises, og en pipelyd høres.

Vanlige årsaker til dette problemet:

- Beholderen er tom.
- Beholderen er ikke riktig satt på

plass.

Når disse to punktene er kontrollert, gjenopptas kokingen automatisk når døren lukkes.



Viktig

Ovnen blir varm når den er i bruk. Når ovnsdøren åpnes, vil varm damp komme ut. Hold barn på god avstand.

• 4 TILBEREDNING

Ovnens har 5 moduser for dampkoking:

1 - Manuelt «Programvalg»

Temperaturen er minst 55°C og maks 100°C

og du kan selv innstille alle steke- og bakeparameterne: temperatur og steketid.

3 - Tining

Anbefalt temperatur 65°C

og du kan selv innstille steketid (se tiningsguiden)

2 - Oppvarming

Anbefalt temperatur 95°C

og du kan selv innstille steketid.

TININGSGUIDE

Grønnsaker	Briketter	Legges på pannen	25 min
	Blokk	Legges på pannen	40/45 min
Fisk	Ørret (hel)	Legges på pannen	30 min
	Lakseskiver	Legges på pannen, snus etter halve tiden	25 min
	Fileter (beskyttes med folie)	Legges på pannen	15/20 min
	Reker	Legges på pannen	10/12 min
Fjækre	Kyllinglår	Legges på pannen, snus etter halve tiden	40/45 min
	Kyllingbryst (beskyttes med folie)		25 min
	Pølser	Legges på pannen	25 min
	Koteletter (svin, kalv ...)	Legges på pannen, beskyttes med folie, snus etter halve tiden	25/30 min
	Leverbiter (til spidd)	Deles etter halve tiden	55/60 min
Frukt	Blandede bær	Legges på pannen	15 min
	Kompott (eple ...)	Beskyttes med folie	35/40 min
Bakverk	Boller	Beholdes i posen, legges på risten	15 min
	Croissanter	Beholdes i posen, legges på risten	15 min

• 4 TILBEREDNING

4 - Modusen «Tilberedningsguide» har 32 oppskrifter:

Modusen velger stekeinnstillingene som egner seg best for typen matvarer og vekt.

Matvarer	32 Oppskrifter
Blomkål	S 01
Brokkoli	S 02
Brekkebønner	S 03
Gulrot	S 04
Poteter	S 05
Grønne erter	S 06
Purre	S 07
Asparges	S 08
Spinat	S 09
Hel fersk fisk	S 10
Fersk fiskefilet	S 11 (1)
Reker og skalldyr	S 12
Kyllinglår	S 13 (1)
Røkt svinekam	S 14 (1)
Kyllingbryst	S 15
Hel svinefilet	S 16

Matvarer	32 Oppskrifter
Pølser	S 17
Hardkokt egg	S 18 (1)
Middels kokt egg	S 19 (1)
Bløtkokt egg	S 20 (1)
Basmatiris	S 21 (2)
Svart ris	S 22 (2)
Couscous	S 23 (2)
Dampkokt ris	S 24 (2)
Klebrig ris	S 25 (2)
Frossen dampkokt ravioli	S 26 (1)(2)
Fersk dampkokt ravioli	S 27 (1)
Fylt pasta	S 28 (1)
Sterilisering av tåteflasker	S 29 (1)
Sterilisering av grønnsaker	S 30 (1)
Sterilisering av frukt	S 31 (1)
Yoghurt	S 32 (1)(2)

(1) Vektjustering er ikke mulig for disse oppskriftene.

(2) Utsatt start er ikke mulig med disse posisjonene.

5 - Minnemodus «MINNE»:

Du kan velge 3 stekeprogrammer som du kan lagre og bruke i ettertid.

• 4 TILBEREDNING



Viktig

Vanntanken **SKAL** fylles helt opp til maksimalt nivå før den brukes. Sett tanken på plass og skyv den **HELT INN** inntil du kjenner at den **GÅR FORBI ET HAKK**.

UMIDDELBAR STEKESTART

Displayet skal kun vise klokkeslettet. Klokkeslettet skal ikke blinke.

Vri bryteren for å velge stekefunksjon, og bekreft valget.

Ovnens anbefaler temperatur og steketid som kan innstilles avhengig av stekeprogrammet.

Ovnens varmes opp og symbolet på temperatur blinker. Når ovnen når den innstilte temperaturen, piper den flere ganger.

PROGRAMMERE TEMPERATUREN

Kun i modusen «PROGRAMVALG».

Trykk på .

Innstill temperaturen ved å vri bryteren og trykk på bryteren for å bekrefte.

PROGRAMMERE STEKETIDEN

Start en tilberedning med umiddelbar start, og trykk på , steketiden  blinker, nå kan tiden innstilles.

Vri bryteren for å innstille steketiden. Trykk for å bekrefte.

Ovnens er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.

Lagring av steketiden gjøres automatisk etter noen sekunder. **Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.**

STEKING MED UTSATT START

Still inn steketid på vanlig måte. Når du har stilt inn steketiden, trykk på tasten .

Displayet blinker, vri bryteren for å stille inn klokkeslettet for stekeslutt.

Lagring av slutten på steketiden gjøres automatisk etter noen sekunder. Displayet av klokkeslettet for stekeslutt slutter å blinke.

MODUS «TILBEREDNINGSGUIDE»

Modusen «Tilberedningsguide» velger stekeinnstillingene som egner seg best for typen matvarer og vekt.

UMIDDELBAR STEKESTART

Vri bryteren, velg «Tilberedningsguide» på displayet og bekreft.

Symbolet  vises på displayet og «Guide» går over displayet.

32 oppskrifter er forhåndsprogrammert. Se tabellen på side 10.

Vri på bryteren for å bla gjennom matvarene og trykk for å bekrefte valget ditt.

En foreslått vekt blinker på displayet. Legg inn den reelle vekten på matvarene ved å vri på bryteren og bekreft.

Ovnens beregner automatisk den perfekte

• 4 TILBEREDNING

steketiden og viser den på displayet. Ovnens starter opp umiddelbart.

Hvis du vil, kan du endre klokkeslettet for stekeslutt ved å trykke på tasten ☹. Det nye klokkeslettet for stekeslutt vises når ovnen har startet.

Trykk på bryteren for å bekrefte valget. Ovnens stopper og starter senere. Den vil stoppe på det programmerte tidspunktet for stekeslutt.



Viktig

Etter hvert stekeprogram må du **ALLTID** tømme vannbeholderen.

LAGRE ET STEKEPROGRAM

Du kan velge 3 stekeprogrammer som du kan lagre og bruke i ettertid.

- Lagre et program:

I modusen Programvalg, velg en tilberedning, temperatur og steketid, og trykk på bryteren inntil du ser «MEM1». Velg ett av de 3 minnene ved å vri bryteren og bekreft for å lagre. Bekreft på nytt for å starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 minnene allerede er brukt, vil en ny lagring overskrive den forrige. Ingen utsatt start kan programmeres i minnet.

- Velg ett av de 3 minnene som allerede er lagret

Vri bryteren og gå til MEMO og bekreft. Vri på bryteren for å bla gjennom minnene og velg et minne. Ovnens starter, men du kan innstille en utsatt start (2 trykk på ☹, innstill klokkeslettet for slutten på steketiden og bekreft).

• 5 VEDLIKEHOLD



Viktig

Ovnens må alltid slås av før den rengjøres innvendig.

Før ovnen demonteres, må den avkjøles, og du må sørge for at den er frakoblet strøm.



Advarsel

Bruk ikke skuremidler, skruesvamp eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skruerekrem eller skuresvamp.

Vedlikehold av tilbehørsdelene

Tilbehørsdelene kan vaskes i oppvaskmaskin eller håndvaskes med litt vaskemiddel. La dem ligge i vann hvis de er ekstra skitne.

Rengjøring av ovnens innside (etter hver bruk).

Tørk ovnsrommet med en tørr klut når dampkokeren er avkjølt eller la ovnsrommet tørke med døren halvåpen.

Rengjøring av vanninntaksledningen (1 gang i måneden).

Skru løs vannledningen for å ta den ut. Fjern eventuelle kalkavsetninger i beholderen (bruk en tynn og spiss gjenstand, for eksempel et stekespidd eller en strikkepinne).

Rengjøring av dampkokeren (1 gang i måneden).

Hell et halvt glass hvitvinseddik på dampkokeren.

La virke i noen minutter, vask og skyll

med vann.

Svamp, skuremidler eller kafferensemiddel skal ikke benyttes.

Rengjøring av kanalen.

Demonter kanalen ved å trekke den oppover, vask den med en klut og sett den på plass igjen i de tre hakkene.

BYTTE LYSPÆRE

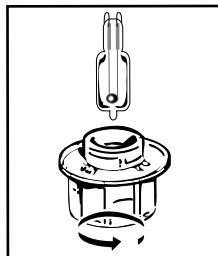


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmettet før du skifter lyspære for å unngå risiko for elektrisk støt. Bytt lyspære når ovnen er avkjølt.

Spesifikasjoner for lyspæren:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Skru av beskyttelsesglasset og ta ut lyspæren (bruk gummihandsker for å få bedre grep). Sett inn en ny pære og sett tilbake beskyttelsesglasset.

Dette produktet inneholder en lyskilde av energieffektivitetsklasse G.

• 6 FEIL OG LØSNINGER

Displayet lyser ikke.

Kontroller strømtilførselen (sikringen for det aktuelle området).

Vann eller damp lekker ut gjennom ovnsdøren under koking.

Sjekk at ovnsdøren er lukket ordentlig.

Lampen i ovnen fungerer ikke. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

Ovnen blir ikke varm. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

Kontakt kundeservice hvis en av feilene vedvarer.

OPPRINNELIGE DELER

Hvis deler skal skiftes ut, må det kun brukes **opprinnelige reservedeler**.



• 7 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle [redacted] apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres

på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

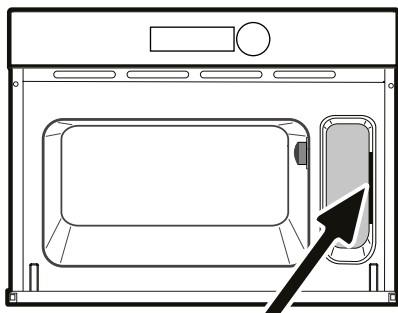
• 8 KUNDESERVICE

REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.

NB:

Vi ønsker å stadig forbedre våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.



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

B: Salgsreferanse

C: Servicereferanse

H: Serienummer

SAMSVARSTESTER
DAMPTESTER: i henhold til IEC 60350-1 Art. 8

Brokkoli	100% damp	500 g	18 min panne 1 i panne 2
Frosne erter	100% damp	1000 g	27 min panne 1 i panne 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

SV

PIEKARNIK Z FUNKCJĄ PARY

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.



Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.



Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.
— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: 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.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



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

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub

w przewidzianych do tego otworach.

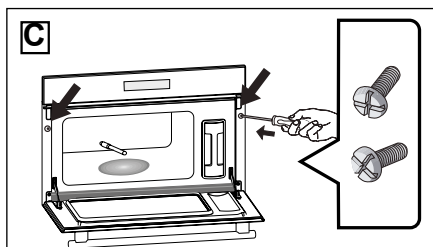
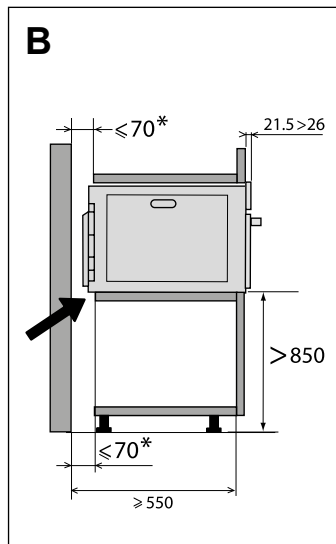
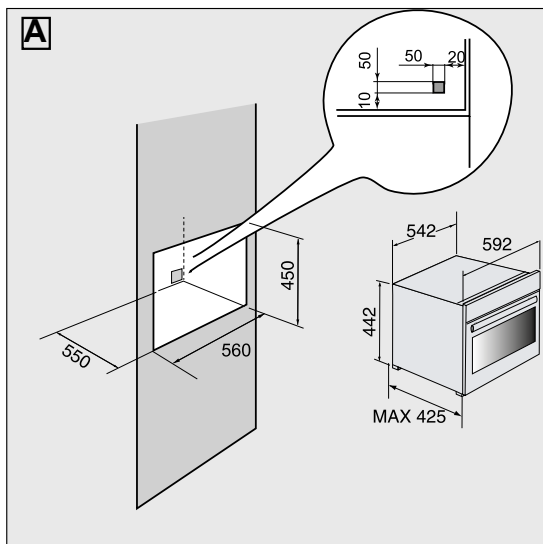
Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850mm od podszk. — Aby uniknąć przegrzania,

urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości.

• 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 ciepłego,

ponieważ kondensacja może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o $\varnothing 2$ 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.

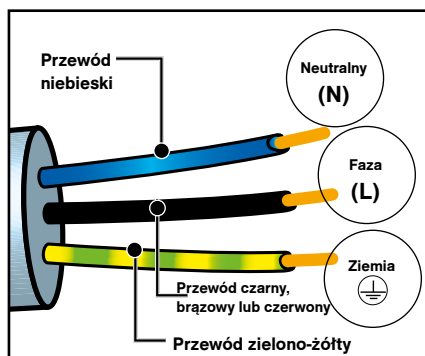
Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia do mebla. Urządzenie powinno być podłączone za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1 mm² (1 f + 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:
Żyłą ochronną (zielono-żółtą) jest podłączona do styku ⊕ urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

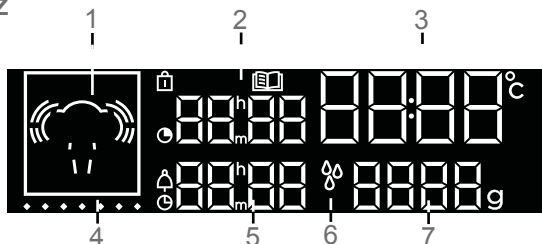
W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

Uwaga:
Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

• 2 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

WYŚWIETLACZ

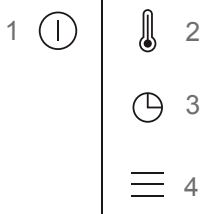


- | | |
|--|--|
| 1 Wyświetlanie trybów działania | 🔒 Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2 Wskaźnik czasu trwania pieczenia | 📖 Wskaźnik funkcji „Przepisy” |
| 3 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku | 🕒 Wskaźnik czasu trwania pieczenia |
| 4 Wskaźnik wzrostu temperatury | 🔔 Wskaźnik zegara |
| 5 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia | 🕒 Wskaźnik zakończenia pieczenia |
| 6 Wskaźnik zarządzania wodą | |
| 7 Wyświetlanie wagi | |

📢 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.

PRZYCISKI



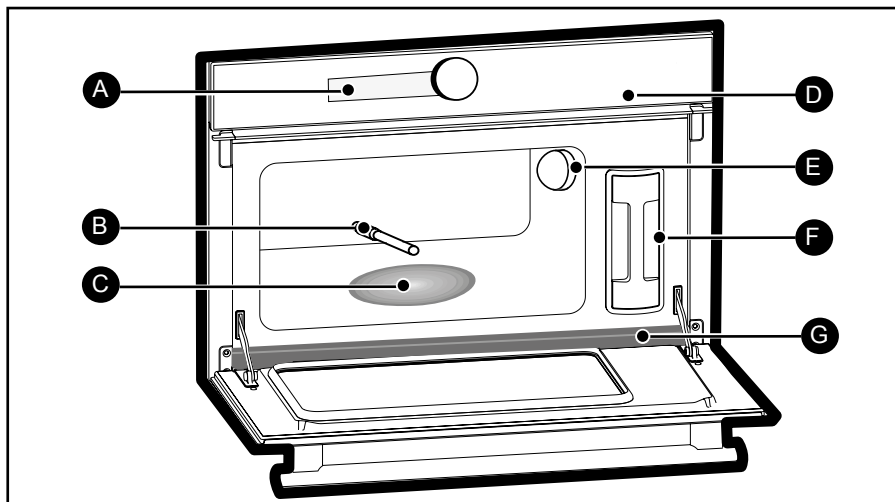
- | |
|--|
| 1 Włączanie / Wyłączanie |
| 2 Ustawienie temperatury |
| 3 Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika |
| 4 Dostęp do MENU ustawień |

POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętko obrotowe „wciskane”, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

• 2 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Wyświetlacz
- B** Przewód doprowadzenia wody
- C** Wytwornica pary
- D** Pasek elementów sterowania
- E** Lampka
- F** Zbiornik
- G** Lej

• 2 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA

Talerz na produkty (rys. H).

Talerz ze stali nierdzewnej, zapobiegający możliwości kontaktu pomiędzy produktami a wodą pochodzącą z kondensacji.

Talerz na kondensat (rys. I)

Talerz ze stali nierdzewnej umożliwiający zbieranie wody pochodzącej z kondensacji.



Porada

W celu pieczenia ułożyć talerz rys. H na talerzu rys. I w odwrotnym kierunku, tak aby nie zostały zablokowane ze sobą.

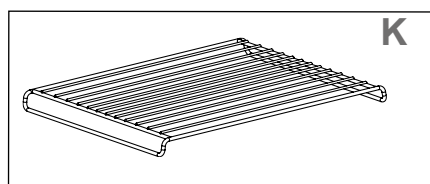
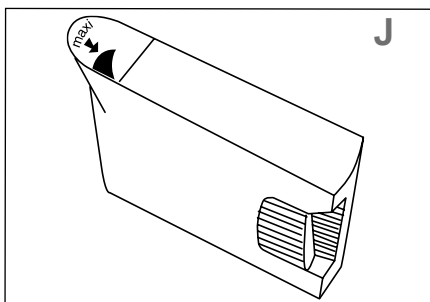
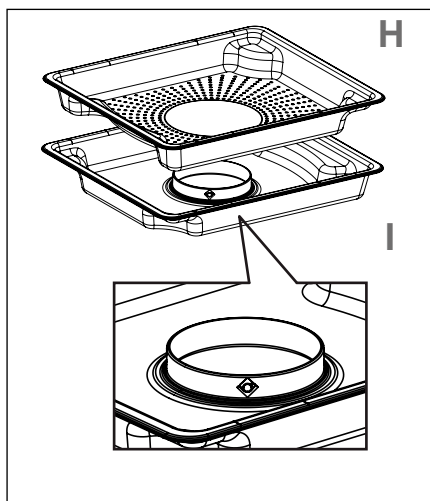
W celu przechowywania ułożyć talerz rys. H na talerzu rys. I w takim samym kierunku, tak aby zostały zablokowane ze sobą.

Zbiornik wyjmowany (rys. J)

Zbiornik zapewniający niezależne doprowadzanie wody do piekarnika. Jego pojemność wynosi około 1 litr (poziom maks.).

Kratka (rys. K)

Wyjmowana kratka podtrzymująca ze stali nierdzewnej: musi zostać koniecznie włożona do piekarnika.



• 3 USTAWIENIA

USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godziny miga.

MODYFIKACJA GODZINY

Wcisnąć i przytrzymać przycisk  przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk .

Miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

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 USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika: lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo. W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

Parametry ustawione domyślnie	
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
	Tryb DEMO: Włączenie / wyłączenie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.
	Ustawianie godziny: Domyślnie pozycja ON (WŁ.): Wyświetlany jest komunikat SLEEP i wyświetlacz wyłącza się po upływie kilku minut. Pozycja OFF (WYŁ.): wyświetlacz pozostaje włączony.

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć .

• 4 UŻYTKOWANIE

ZASADA DZIAŁANIA

Woda znajdująca się w zbiorniku jest doprowadzana do wnętrza za pomocą przewodu. W kontakcie z gorącą powierzchnią w dolnej części wnętrza woda zamienia się w parę wodną: jest to wytwornica pary.

Nie jest konieczne dodawanie wody do naczynia do pieczenia. Aby zapewnić PRAWDZIWE GOTOWANIE NA PARZE, piekarnik jest wyposażony w naczynia opracowane specjalnie dla zapewniania najwyższej jakości.

UŻYTKOWANIE ZBIORNIKA

Przed rozpoczęciem gotowania należy KONIECZNIE napełnić zbiornik wodą do poziomu maksymalnego. Ponownie włożyć zbiornik do urządzenia AŻ DO SPODU, kiedy wyczuwalne będzie ZATRZAŚNIĘCIE.

ZARZĄDZANIE WODĄ

W razie jakichkolwiek problemów dotyczących obiegu wody, wyświetlany jest symbol wskaźnik zarządzania wodą i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Błąd ten może być spowodowany między innymi przez następujące czynniki:

- zbiornik jest pusty.
- zbiornik jest włożony nieprawidłowo.

Po sprawdzeniu powyższych dwóch elementów, urządzenie zaczyna działać automatycznie po zamknięciu drzwiczek.



Uwaga

Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości.

• 4 UŻYTKOWANIE

Piekarnik posiada 5 trybów gotowania na parze:

1 - Tryb ręczny „Ekspert” :

Temperatura min. 55°C, maks. 100°C

umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury i czasu pieczenia.

3 - Tryb Rozmrażanie :

Zalecana temperatura 65°C

umożliwia ustawienie przez użytkownika czasu pieczenia (patrz przewodnik rozmrażania).

2 - Tryb Podgrzewanie:

Zalecana temperatura 95°C

umożliwia ustawienie przez użytkownika czasu pieczenia.

PRZEWODNIK ROZMRAŻANIA

WARZYWA	W postaci masy (szpinak itd.)	ułożone w naczyniu	25 min.
	W kawałku	ułożone w naczyniu	40/45 min.
RYBY	Pstrągi (całe)	ułożone w naczyniu	30 min.
	Kawałki łososia	ułożone w naczyniu, odwrócić w połowie czasu pieczenia	25 min.
	Filety (owinięte folią)	ułożone w naczyniu	15/20 min. w zależności od grubości
	Krewetki	ułożone w naczyniu	10/12 min.
MIĘSA	Udka kurczaka	ułożone w naczyniu, odwrócić w połowie czasu pieczenia	40/45 min.
	Filety drobiowe (owinięte folią)		25 min.
	Kiełbasy	ułożone w naczyniu	25 min.
	Kotlety (wieprzowe, cielęce...)	ułożone w naczyniu, owinięte folią, odwrócić w połowie czasu pieczenia	25/30 min.
	Wątróbka w kawałkach (do szaszłyków)	Rozdzielić w połowie czasu pieczenia	55/60 min.
OWOCE	Różne owoce jagodowe	ułożone w naczyniu	15 min.
	Musy (jabłkowe...)	owinięte folią	35/40 min.
CIASTA	Pączki	pozostawione w opakowaniu, ułożone na kratce	15 min.
	Bułki z czekoladą	pozostawione w opakowaniu, ułożone na kratce	15 min.

• 4 UŻYTKOWANIE

4 - Tryb przewodnika kulinarnego, obejmujący 32 przepisy: Funkcja «Przepisy» umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

Produkty	32 przepisy
Kalafior	P 01
Brokuły	P 02
Zielona fasola	P 03
Marchew	P 04
Ziemniaki	P 05
Groszek	P 06
Pory	P 07
Szparagi	P 08
Szpinak	P 09
Świeże ryby całe	P 10
Filety rybne świeże	P 11 (1)
Krewetki i owoce morza	P 12
Udka kurczaka	P 13 (1)
Wędzony schab wieprzowy	P 14 (1)
Eskałopki drobiowe	P 15
Filet wieprzowy w całości	P 16

(1) Brak możliwości zmiany ustawienia wagi dla tych przepisów.

(2) Pozycje te nie pozwalają na opóźnione uruchomienie

Produkty	32 przepisy
Kielbasy	P 17
Gotowane na twardo	P 18 (1)
Gotowane średnio	P 19 (1)
Gotowane na miękko	P 20 (1)
Ryż basmati	P 21 (2)
Ryż czarny	P 22 (2)
Kuskus	P 23 (2)
Ryż na parze	P 24 (2)
Ryż kleisty	P 25 (2)
Pierogi zamrożone na parze	P 26 (1)(2)
Pierogi świeże na parze	P 27 (1)
Pierogi	P 28 (1)
Sterylizacja butelek na pokarm dla niemowląt	P 29 (1)
Sterylizacja warzyw	P 30 (1)
Sterylizacja owoców	P 31 (1)
Jogurt	P 32 (1)(2)

5 - Tryb pamięci „MEMO”: Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

• 4 UŻYTKOWANIE



Uwaga

Przed rozpoczęciem gotowania należy **KONIECZNIE** napełnić zbiornik wodą do poziomu maksymalnego. Ponownie włożyć zbiornik do urządzenia **AŻ DO SPODU**, kiedy wyczuwalne będzie **ZATRZAŚNIĘCIE**.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Przekręcić pokrętko aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

W zależności od trybu pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę i czas, które mogą zostać zmodyfikowane.

Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

Wyłącznie w trybie „EKSPERT”.

Wcisnąć .

Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  - czas pieczenia  miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień.

Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zapro-

ponuje 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 miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętko.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”

Funkcja „PRZEWODNIK KULINARNY” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Wybrać na ekranie „Przewodnik kulinarny”, przekręcając pokrętko, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Przewodnik”.

W urządzeniu dostępne jest 32 zapamiętanych przepisów. Patrz tabela na stronie 10.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję.

Proponowana waga miga na ekranie.

• 4 UŻYTKOWANIE

Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się włączy.

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku ⊖ i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętło. Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

ZAPAMIĘTANIE PROGRAMU PIECZENIA

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Wprowadzanie programu do 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 rozpoczynane z opóźnieniem (należy wcisnąć 2 razy przycisk ⊖, ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić).



Uwaga

Po każdym pieczeniu należy OBOWIĄZKOWO opróżnić zbiornik.

• 5 KONSERWACJA



Uwaga

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Przed przystąpieniem do demontażu należy poczekać do wystygnięcia urządzenia i upewnić się, że jest odłączone od zasilania.



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.

POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

Konserwacja akcesoriów

Mogą być myte w zmywarce lub ręcznie, z niewielką ilością detergentu. Jeżeli są bardzo zabrudzone, należy wcześniej je namoczyć.

Czyszczenie wnętrza

(po każdym pieczeniu).

Wytrzeć wnętrze suchą szmatką po całkowitym wystygnięciu wytwornicy pary lub pozostawić wnętrza piekarnika do wyschnięcia przy otwartych drzwiczkach.

Czyszczenie przewodu doprowadzenia wody

(1 raz w miesiącu).

Wyjąć przewód doprowadzenia wody, odkręcając go.

Usunąć osady kamienia, które mogą pozostawać we wnętrzu (używając cienkiego, spiczastego przedmiotu, na przykład szpikulca do szaszłyków lub szydełka).

Czyszczenie wytwornicy pary

(1 raz w miesiącu).

Wlać do wytwornicy 1/2 szklanki białego octu.

Pozostawić do zadziałania na kilka minut, wyczyścić i spłukać wodą.

Nie używać gąbki lub proszków abrazyjnych, ani produktów do usuwania kamienia przeznaczonych do ekspresów do kawy.

Czyszczenie leja.

Zdemontować lej, wyjmując go do góry, wytrzeć do sucha i ponownie założyć na miejsce, korzystając z trzech wycięć przeznaczonych do tego celu.

WYMIANA LAMPKI

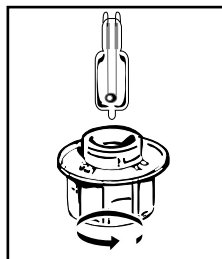


Ostrzeżenie

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Wyświetlacz nie włącza się.

Sprawdzić zasilanie (bezpiecznik w instalacji użytkownika).

Woda lub para wydostaje się przez drzwiczki pracującego urządzenia.

Sprawdzić, czy drzwiczki piekarnika są prawidłowo zamknięte.

Lampka piekarnika nie działa. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie *oryginalnych części zamiennych*.



• 7 ŚRODOWISKO

Piekarnik został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu ochrony środowiska.

Wiele materiałów, z których wykonane zostało urządzenie, w tym także materiałów opakowaniowych, może zostać przeznaczone 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.



Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

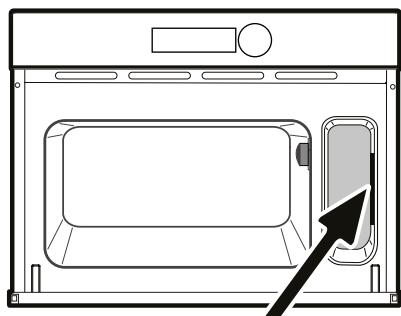
• 8 *SERWIS PO SPRZEDAŻY*

PRACE NAPRAWCZE

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

UWAGA:

W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.



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

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE:
zgodnie z normą IEC 60350-1 Art. 8

Brokuły	Para 100%	500 g	18 min. naczynie 1 w naczyniu 2
Mrożony groszek zielony	Para 100%	1000 g	27 min. naczynie 1 w naczyniu 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK

SV

FORNO A VAPOR

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 

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.



Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.

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.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.



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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— 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.

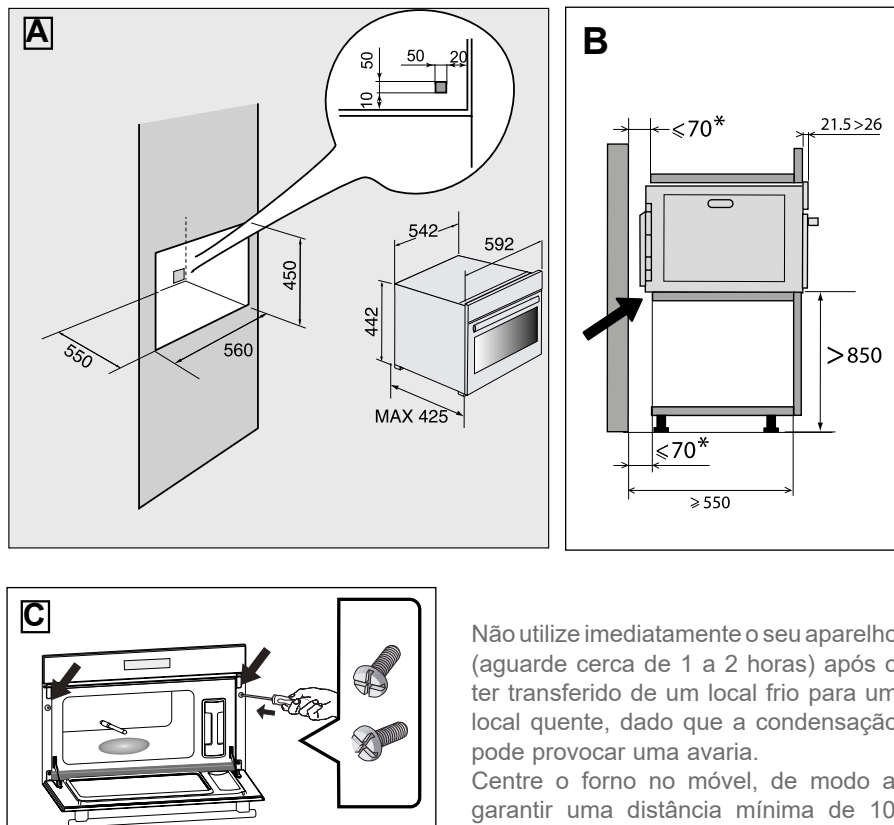
Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afastes as crianças.

• 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 (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (**fig. 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 $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a rutura 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.

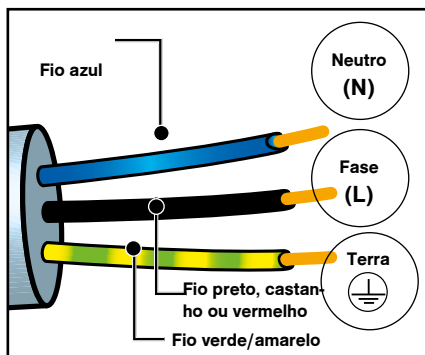
O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

Verifique se:

- A potência da instalação é 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 contactar 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.



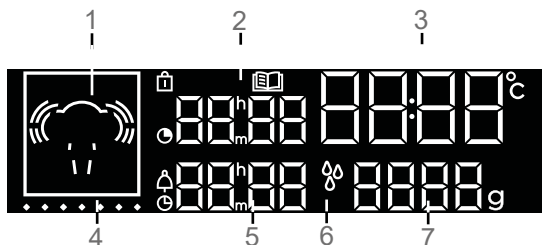
Atenção:

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.

• 2 APRESENTAÇÃO DO FORNO

MÓDULO DE COMANDOS

• VISOR



- 1 Mostrador dos modos de cozedura
- 2 Indicação da duração da cozedura
- 3 Visualização do relógio e da temperatura do forno
- 4 Indicador de aumento da temperatura
- 5 Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura
- 6 Indicador da gestão da água
- 7 Visualização do peso

- Indicador de bloqueio dos comandos
- Indicador da função de «receitas»
- 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



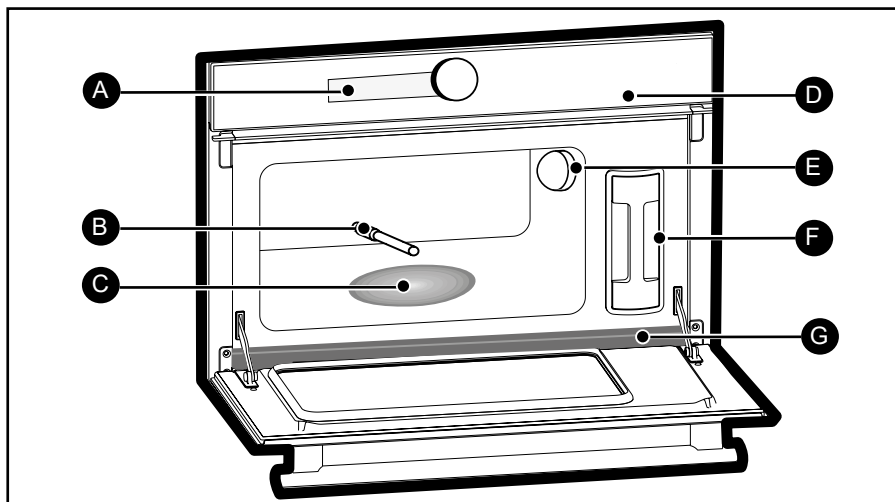
- 1 Ligar/desligar
- 2 Ajuste da temperatura
- 3 Ajuste da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
- 4 Acesso ao menu de configurações

• MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete de empurrar e puxar com um apoio central que permite selecionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

• 2 APRESENTAÇÃO DO FORNO

APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Visor
- B** Tubo de chegada de água
- C** Gerador de vapor
- D** Painel de comandos
- E** Lâmpada
- F** Depósito
- G** Goteira

• 2 APRESENTAÇÃO DO FORNO

OS ACESSÓRIOS

Prato de suporte de alimentos (fig. H).

Prato em inox perfurado para evitar o contacto entre os alimentos e a água de condensação.

Tabuleiro dos condensados (Fig. I)

Tabuleiro em inox para recuperação da água de condensação.



Conselho

Para a cozedura, coloque o tabuleiro da fig. H por cima do tabuleiro da fig. I no sentido inverso, de modo a que não se encaixem.

Para a arrumação, coloque o tabuleiro da fig. H por cima do tabuleiro da fig. I no mesmo sentido, de modo a que se encaixem.

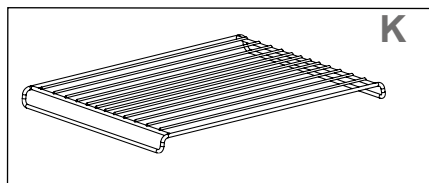
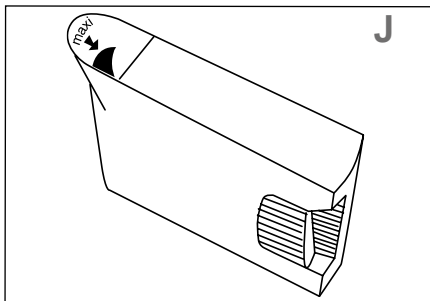
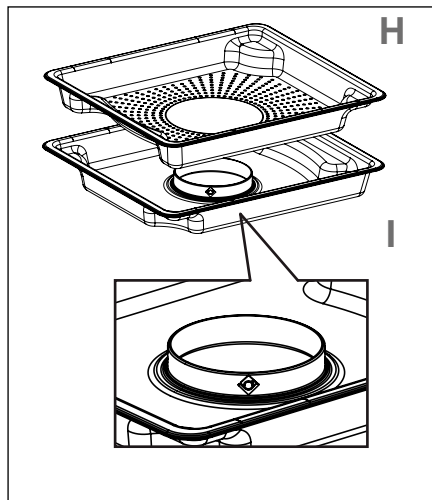
Depósito amovível (Fig. J)

Depósito que permite o abastecimento independente de água para o forno.

A sua capacidade é de cerca de 1 litro (nível máximo).

Grelha (fig. K)

Grelha de suporte amovível em inox: a enfiar obrigatoriamente.



• 3 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 uma cozedura.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões  e  até o símbolo  desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão  para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

Parâmetros instalados por defeito	
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	Modo DEMO: Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.
	Apresentação da hora: Posição ON por defeito: Vê-se SLEEP e o ecrã apaga-se após alguns minutos. Posição OFF: o ecrã fica ligado.

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de configuração a qualquer momento, deve premir .

• 4 COZEDURA

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

A água contida no depósito chega à cavidade por um tubo. Esta água transforma-se em vapor ao entrar em contacto com uma superfície quente, instalada na parte inferior da cavidade:

Trata-se do gerador de vapor.

Não é necessário acrescentar água no tabuleiro de cozedura. Para garantir UMA COZEDURA AUTÊNTICA A VAPOR, este forno está equipado com tabuleiros e grelhas especialmente concebidos para obter uma cozedura perfeita.

UTILIZAÇÃO DO DEPÓSITO

Encha IMPERATIVAMENTE o depósito de água até ao nível máximo antes de cozer. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o COMPLETAMENTE até sentir que está ENGATADO.

GESTÃO DA ÁGUA

Em caso de problemas ligados ao circuito de água durante a cozedura, o indicador da gestão da água pisca e ouve-se um sinal sonoro.

Esta falha deve-se especialmente ao facto de:

- O depósito estar vazio.
- O depósito estar mal encaixado.

Depois de ter verificado estes dois aspetos, a cozedura arranca automaticamente após o fecho da porta.

Atenção

O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Mantenha o aparelho longe de crianças.

• 4 COZEDURA

O forno tem 5 modos de cozedura a vapor:

1 - Modo “Expert” manual :

Temperatura mínima de 55°C e máxima de 100°C

permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

2 - Modo de reaquecimento :

A temperatura recomendada de 95°C

permite ajustar a duração da cozedura.

3 - Modo de descongelação :

A temperatura recomendada de 65°C

permite ajustar a duração da cozedura (consultar o guia de descongelação)

GUIA DE DESCONGELAÇÃO

LEGUMES	Em rolos (espinafres, etc.)	colocados no prato	25 min
	Em bloco	colocados no prato	40/45 min
PEIXE	Trutas (inteiras)	colocadas sobre o prato	30 min
	Tranches de salmão	colocadas no prato, giradas e meio tempo	25 min
	Filetes (protegidos por uma película)	colocados no prato	15/20 min consoante a espessura
	Camarões	colocados sobre o prato	10/12 min
CARNES	Coxas de frango	colocadas no prato, giradas a meio tempo	40/45 min
	Filetes de aves (protegidos por uma película)		25 min
	Salsichas	colocadas no prato	25 min
	Costeletas (porco, vitela, ...)	colocadas no prato, protegidas por uma película, giradas a meio tempo	25/30 min
	Fígado aos cubos (para espetadas)	separar a meio do tempo	55/60 min
FRUTA	Frutos vermelhos em mistura	colocados no prato	15 min
	Compota (maçã, etc.)	protegida por uma película	35/40 min
PASTELARIA	Pastéis	conservados na embalagem, colocados na grelha	15 min
	Napolitanas	conservadas na embalagem, colocados na grelha	15 min

• 4 COZEDURA

4 - Um modo de guia de culinária que inclui 32 receitas: A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

Alimentos	32 receitas
Couve-flor	P 01
Brócolo	P 02
Feijão verde	P 03
Cenouras	P 04
Batatas	P 05
Ervilhas	P 06
Alho-francês	P 07
Espargos	P 08
Espinafre	P 09
Peixe fresco inteiro	P 10
Filete de peixe fresco	P 11 (1)
Camarões e frutos do mar	P 12
Coxas de frango	P 13 (1)
Lombo de porco fumado	P 14 (1)
Escalopes de aves	P 15
Febra de porco inteira	P 16

Alimentos	32 receitas
Salsichas	P 17
médias	P 18 (1)
bem cozidas	P 19 (1)
mal cozidas	P 20 (1)
Arroz basmati	P 21 (2)
Arroz negro	P 22 (2)
Cuscuz	P 23 (2)
Arroz a vapor	P 24 (2)
Arroz carolino	P 25 (2)
Raviolis congelados a vapor	P 26 (1)(2)
Raviolis frescos a vapor	P 27 (1)
Ravioli	P 28 (1)
Esterilização de biberões	P 29 (1)
Esterilização de legumes	P 30 (1)
Esterilização de fruta	P 31 (1)
iogurte	P 32 (1)(2)

(1) Não é possível ajustar o peso nestas receitas

(2) Estas posições não permitem o início retardado

5 - Um modo de memorização “MEMO”:

Permite memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

• 4 COZEDURA



Atenção

Encha IMPERATIVAMENTE o depósito de água até ao nível máximo antes de cozer. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o COMPLETAMENTE até sentir que está ENGATADO.

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.

O forno recomenda uma temperatura e uma duração que podem ser modificadas, consoante o modo de cozedura.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura definida, ouvirá uma série de sons.

PROGRAMAR A TEMPERATURA

Apenas em modo “EXPERT”.

Pressione .

Ajuste a temperatura girando a manete e premindo para confirmar.

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima , para ver piscar a duração da cozedura , podendo assim realizar o ajuste.

Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável

consoante o modo de cozedura selecionado.

A 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.**

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

MODO “GUIA CULINÁRIO”

A função de “GUIA CULINÁRIO” seleciona os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

COZEDURA IMEDIATA

Selecione «Guia Culinário» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».

Há 32 receitas pré-programadas. Consulte a tabela na página 10.

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.

• 4 COZEDURA

O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

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.

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memorização:

No modo Expert, selecione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas :

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura inicia-se, mas tem a possibilidade de fazer um arranque diferido (premir 2 ⌚ vezes , ajustar a hora de fim da cozedura e validar).



Atenção

Após cada cozedura, deve IMPERATIVAMENTE esvaziar o depósito.

• 5 MANUTENÇÃO



Atenção

Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Antes de proceder à desmontagem, deixe o aparelho arrefecer e certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação.

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.

SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

Manutenção dos acessórios

Laváveis na máquina de lavar a loiça ou à mão, com um pouco de detergente. Embeba em água se estiverem muito sujos.

Limpeza da cavidade (após cada cozedura).

Limpe a cavidade com um pano seco depois de o gerador de vapor ter arrefecido, ou então deixe secar a cavidade, mantendo a porta entreaberta.

Limpeza do tubo de chegada de água (1 vez por mês).

Retire o tubo de chegada de água puxando-o para fora.

Remova o tártaro que se encontra eventualmente depositado no interior (com o auxílio de um objeto fino e bicudo, do tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

Limpeza do gerador de vapor (1 vez por mês).

Deite 1/2 copo de vinagre branco de álcool sobre o gerador.

Deixe atuar durante alguns minutos, limpe e enxague com água.

Não use esponjas, detergentes abrasivos em pó ou produtos para o tártaro das máquinas de café.

Limpeza da goteira.

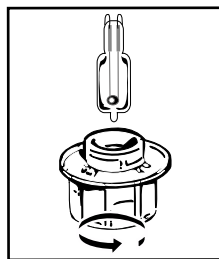
Desmonte a goteira, puxando-a para cima, seque-a com um pano e volte a colocá-la, encaixando-a nos três encaixes previstos para este efeito.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

• 6 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

O visor não acende.

Verifique a alimentação (fusível da sua instalação elétrica).

Há fugas de água ou de vapor ao nível da porta durante a cozedura.

Verifique se a porta está bem fechada.

A lâmpada do forno não funciona.

Verifique se o forno está bem conectado.

O forno não aquece. Verifique se o forno está bem conectado. Verifique se o forno não está em modo “DEMO” (ver menu de acertos).

Contacte o SAV se as anomalias persistirem.

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem.**



• 7 MEIO AMBIENTE

O forno foi concebido considerando o respeito pelo meio ambiente.

Vários materiais deste aparelho têm uma embalagem reciclável. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



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 para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua área de residência.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

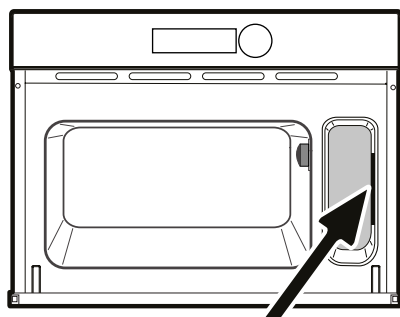
• 8 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando 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.

NOTA:

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.



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

B: Referência comercial
C: Referência de serviço
H: Número de série

TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO TESTES DE VAPOR:
consoante a norma IEC 60350-1 Art. 8

Brócolo	Vapor 100%	500 g	18 min. prato 1 no prato 2
Ervilhas congeladas	Vapor 100%	1000 g	27 min. prato 1 no prato 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ПЕЧЬ-ПАРОВАРКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам
незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается
эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый
предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.

К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные,
высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов
и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции
De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей
кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит
вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



BV/Cert6011825

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 



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ - ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.



Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются. Дети не должны играть с печью. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли

с прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :
Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри печи. Нахождение детей младше 8 лет возле печи допускается только под постоянным наблюдением.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае необходимости

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.



После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу. При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Расположите печь в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное

расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается печь, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

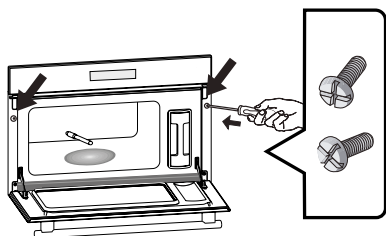
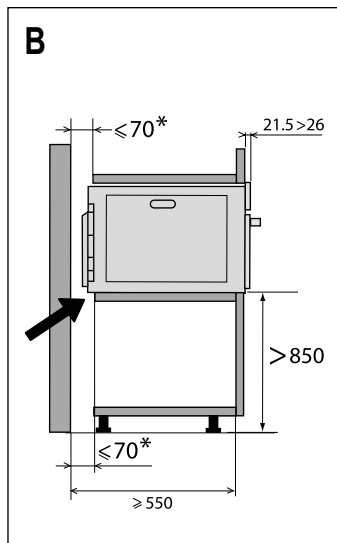
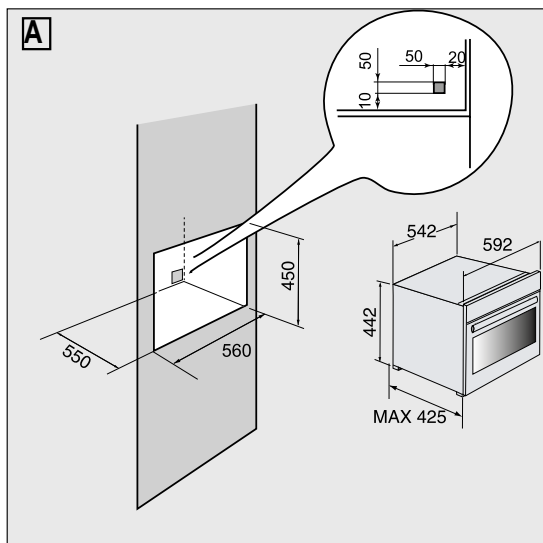
Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

Во время приготовления печь нагревается. При открытии дверцы печи выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ



Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола. Оно может встраиваться в мебель, как показано на схеме монтажа (рис. А).

Внимание! При открытой задней стенке мебели расстояние между стеной и полкой, на которой установлена печь, должно быть не более 70 мм* (рис. В).

После переноса печи из холода в тепло не используйте ее сразу же (подождите приблизительно 1-2 часа), т.к. конденсация может привести к нарушению работы.

Расположите печь в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается печь, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом).

Сделайте отверстие диаметром 2 мм в стенке мебели для предотвращения растрескивания древесины.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей (рис. С).

• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

⚠ Внимание !
Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

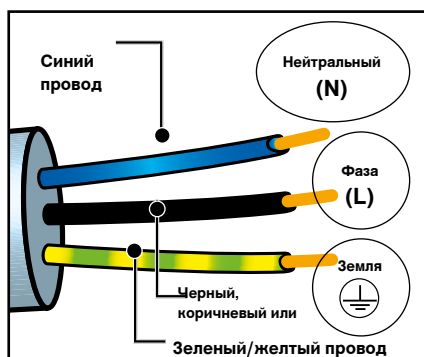
Электрическая безопасность должна быть обеспечена благодаря правильной установке. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как оборудование будет встроено в уже имеющуюся мебель.

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети посредством стандартной розетки CEE 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Проверьте, чтобы:

- установочная мощность была достаточной (220-240 вольт~ 16 ампер).

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения прибора, обратитесь к квалифицированному электрику. Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.



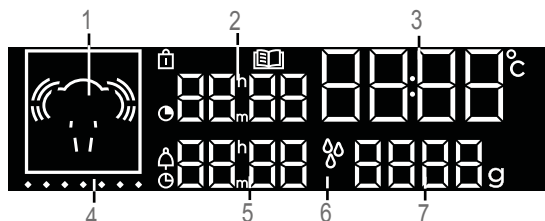
⚠ Внимание!
Заземляющий провод (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к заземлению установки.
Если печь ведет себя необычно, отключите аппарат или удалите соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

⚠ 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 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ДИСПЛЕЙ



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Отображение продолжительности приготовления
- 3 Отображение времени и температуры печи
- 4 Индикатор повышения температуры
- 5 Отображение таймера и времени окончания приготовления
- 6 Отображение отсутствие воды
- 7 Отображение веса

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Готовые рецепты»
- Индикатор продолжительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления



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.

КНОПКИ



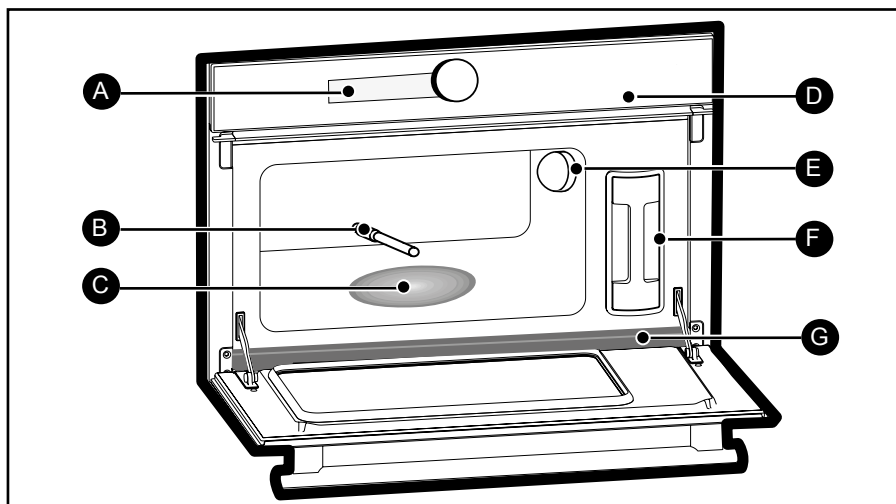
- 1 Работа / останов
- 2 Настройка температуры
- 3 Настройка времени, продолжительности и окончания приготовления, таймера
- 4 Доступ к МЕНЮ настроек

РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

• 2 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



- A Дисплей
- B Трубка для поступления воды
- C Генератор пара
- D Панель управления
- E Лампочка
- F Резервуар
- G Лоток

• 2 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Блюдо для продукта (рис. Н).

Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсационной водой.

Блюдо для конденсата (рис. I)

Блюдо из нержавеющей стали, позволяющее собирать конденсационную воду.



Рекомендация

Для приготовления поставьте блюдо (рис. Н) на блюдо (рис. I) в противоположном направлении, чтобы они не вкладывались друг в друга.

При хранении поставьте блюдо (рис. Н) на блюдо (рис. I) в одном направлении, чтобы они вкладывались друг в друга.

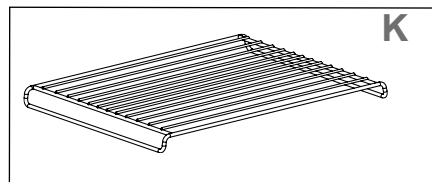
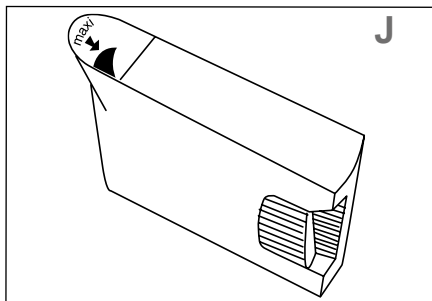
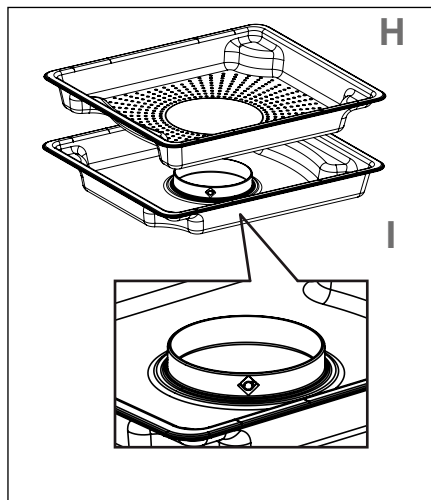
Съемный резервуар (рис. J)

Резервуар, обеспечивающий поступление воды в вашу печь независимым способом.

Его вместительность около 1 литра (макс. уровень).

Решетка (рис. K)

Съемная решетка-подставка из нержавеющей стали: ставить в печь в обязательном порядке.



• 3 НАСТРОЙКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При включении на дисплее мигает 12:00. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения выбора. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку . 0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет. По истечении продолжительности приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ -

Защита от детей

Нажмите одновременно на кнопки  и  до отображения символа  на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время останова 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 вашей печи:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , чтобы войти в меню настроек.

Установленные параметры по умолчанию	
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100%.
	ДЕМО-режим: Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваша печь была в состоянии готовности для работы.
	Показ времени Положение ON по умолчанию. Вывесывается SLEEP, и дисплей гаснет через несколько минут. Положение OFF : дисплей продолжает гореть

См. таблицу ниже:

При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Содержащаяся в резервуаре вода поступает по трубке в камеру. Эта вода преобразуется в пар при контакте с горячей поверхностью, находящейся в нижней части камеры, речь идет о генераторе пара.

Нет необходимости в добавлении воды на блюдо для приготовления. Для обеспечения ПРАВИЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ для вашей печи предлагается посуда, специально разработанная для отличного приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА

Перед приготовлением В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ наполните резервуар водой до максимального уровня. Установите резервуар на свое место, вставляя его ДО КОНЦА, пока не почувствуете ПРОХОЖДЕНИЕ ВЫЕМКИ.

КОНТРОЛЬ ВОДЫ

В случае возникновения проблемы с водоснабжением в процессе приготовления появится индикатор «отсутствие воды» и раздастся звуковой сигнал.

Данная неполадка связана в частности с такими причинами:

- резервуар пустой;
- резервуар плохо вставлен.

После проверки этих двух моментов приготовление запускается после закрытия дверцы автоматически.



Внимание!

Во время приготовления печь нагревается. При открытии дверцы печи выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В вашей печи имеется 5 режимов приготовления на пару:

1 - Режим “Специалист” в ручном режиме  :

Минимальная температура 55°C, максимальная — 100°C

позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру и продолжительность приготовления.

2 - Режим Разогрев  :

Рекомендуемая температура 95°C

позволяет вам самим настраивать продолжительность приготовления.

3 - Режим Разморозка  :

Рекомендуемая температура 65°C

позволяет вам самим настраивать продолжительность приготовления (см. инструкции по разморозке).

ИНСТРУКЦИИ ПО РАЗМОРОЗКЕ

ОВОЩИ	В галетах (шпинат и т.д.)	выложены на блюдо	25 мин
	Целиком	выложены на блюдо	40/45 мин
РЫБА	Форель (целиком)	выложена на блюдо	30 мин
	Стейк из лосося	выложен на блюдо, перевернуть на половине времени	25 мин
	Филе (закрыто пленкой)	выложено на блюдо	15/20 мин в зависимости от толщины
	Креветки	выложены на блюдо	10/12 мин
МЯСО	Куриные ножки	выложены на блюдо, перевернуть на половине времени	40/45 мин
	Грудка домашней птицы (закрыта пленкой)		25 мин
	Сосиски/колбаски	выложены на блюдо	25 мин
	Отбивные (свинина, телятина и т.д.)	выложены на блюдо, закрыты пленкой; перевернуть на половине времени	25/30 мин
	Кубики из печенки (для шашлыка)	разделить на середине времени	55/60 мин
ФРУКТЫ	Смесь из красных ягод	выложена на блюдо	15 мин
	Пюре (яблоки и т.д.)	закрыто пленкой	35/40 мин
ВЫПЕЧКА	Пончики	в своей упаковке, выложены на решетку	15 мин
	Пан-о-шоколя	в своей упаковке, выложены на решетку	15 мин

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4 - Режим «Кулинарная книга», включающий 32 рецепта: Функция «Готовые рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

Продукты	32 рецепта
Цветная капуста	P 01
Брокколи	P 02
Стручковая фасоль	P 03
Морковь	P 04
Картофель	P 05
Горошек	P 06
Лук-порей	P 07
Спаржа	P 08
Шпинат	P 09
Свежая рыба целиком	P 10
Филе свежей рыбы	P 11 (1)
Креветки и морепродукты	P 12
Куриные ножки	P 13 (1)
Копченая корейка	P 14 (1)
Эскалоп из домашней птицы	P 15
Филе свинина целиком	P 16

Продукты	32 рецепта
Сосиски/колбаски	P 17
Сильной готовности	P 18 (1)
Средней готовности	P 19 (1)
Слабой готовности	P 20 (1)
Рис басмати	P 21 (2)
Черный рис	P 22 (2)
Кускус	P 23 (2)
Рис на пару	P 24 (2)
Клейкий рис	P 25 (2)
Замороженные равиоли на пару	P 26 (1)(2)
Свежие равиоли на пару	P 27 (1)
Вареники с творожной начинкой	P 28 (1)
Стерилизация бутылочек	P 29 (1)
Стерилизация овощей	P 30 (1)
Стерилизация фруктов	P 31 (1)
Йогурт	P 32 (1)(2)

(1) Для этих рецептов установка веса не производится.

(2) Эти позиции не позволяют отложить начало

5 - Режим запоминания «ПАМЯТЬ»: Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Внимание!

Перед приготовлением В **ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ** наполните резервуар водой до максимального уровня. Установите резервуар на свое место, вставляя его **ДО КОНЦА**, пока не почувствуете **ПРОХОЖДЕНИЕ ВЫЕМКИ**.

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 свой выбор. Ваша печь рекомендует вам температуру и продолжительность, изменяющуюся в зависимости от приготовления.

После этого печь начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда печь разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

Исключительно для режима «СПЕЦИАЛИСТ». Нажмите на

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на продолжительность приготовления мигает, настройка возможна. Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваша печь оснащена функцией «Умный помощник» (SMART ASSIST), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

РЕЖИМ «КУЛИНАРНАЯ КНИГА»

Функция «КУЛИНАРНАЯ КНИГА» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите на экране «Кулинарная книга» с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ и «Книга» появляется на экране.

Предварительно запрограммированы 32 рецепта. См. таблицу на стр. 10.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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 выбор.

Печь автоматически рассчитает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работать.

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на ⏸ и отобразив новое время окончания приготовления, когда печь начала работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Печь останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ :

Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, но у вас есть возможность выполнить приготовление с отложенным началом (2 раза нажмите на ⏸, настройка времени окончания приготовления и подтверждение) .



Внимание!

После каждого приготовления В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ опустошайте резервуар.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

- Запрограммировать программу:

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните ручку до «ПРОГР 1». Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.

Во время запоминания не программируется действие с отложенным началом.



Внимание!

Для выполнения очистки внутренней камеры печь необходимо выключить.

Перед тем как приступить к снятию, дайте ей остыть и убедитесь, что она отключена от сети питания.



Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может трескаться.

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

Уход за принадлежностями

Мыть в посудомоечной машине или вручную с небольшим количеством моющего средства. Замочить, если они слишком грязные.

Очистка камеры

(после каждого приготовления).

Вытрите камеру сухой тканью после остывания генератора пара или же дайте камере высохнуть, оставив дверцу открытой.

Очистка трубки для поступления воды

(1 раз в месяц).

Вытащите трубку для поступления воды, открутив ее.

Снимите отложения накипи, которые возможно появились внутри (с помощью тонкого и острого предмета типа тонкой шпильки или вязальной спицы).

Очистка генератора пара

(1 раз в месяц).

Залейте генератор 1/2 стакана белого спиртового уксуса.

Оставьте на несколько минут, прочистите и сполосните водой.

Не используйте губку, абразивный порошок или средство для удаления накипи в кофеварках,

Очистка лотка

Извлеките данный лоток, потянув его вверх, высушите и установите на место с помощью предусмотренных для этого трех выемок.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

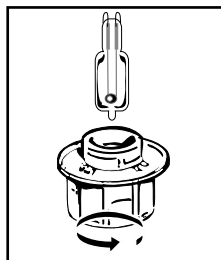


Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник.

Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

• 6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Ваш дисплей не загорается.

Проверьте питание (предохранитель вашей установки).

Во время приготовления утечка воды или пара на уровне дверцы.

Проверьте, чтобы дверца вашей печи была хорошо закрыта.

Лампочка печи не светится. Проверьте правильность подключения печи.

Печь не греет. Проверьте правильность подключения печи. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность осталась.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При необходимости проведения ремонта всегда требуйте установки только **сертифицированных оригинальных запасных частей.**



• 7 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Печь разработана с учетом бережного отношения к окружающей среде.

Многие материалы данного прибора, в том числе упаковка, подлежат повторной переработке. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, переработка вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования. Обратитесь в

мэрию или к продавцу для получения информации о ближайших к вам пунктах приема вышедших из строя приборов.

Благодарим вас за содействие в охране окружающей среды.

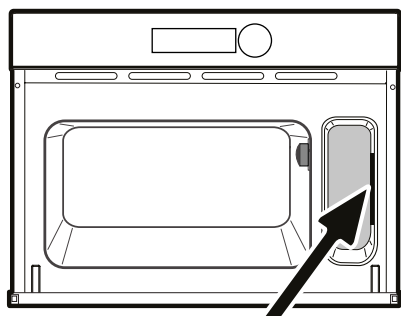
• 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашей печи должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашей печи, во время звонка сообщите ее идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

ПРИМЕЧАНИЕ:

С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование.



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

B: Коммерческие реквизиты
C: Эксплуатационные данные
H: Номер серии

**ТЕСТ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПРОВЕРКА ПАРА:
по стандарту CEI 60350-1 Ст. 8**

Брокколи	пар 100%	500 g	18 мин, блюдо 1 в блюде 2
Замороженный горошек	пар 100%	1000 g	27 мин, блюдо 1 в блюде 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA

SV

RÚRA S PAROU

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 kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



BVCert6011825

Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasný a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

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.



Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, ak sú pod dohľadom alebo boli predtým poučené o bezpečnom používaní zariadenia a sú si vedomé súvisiacich rizík. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú robiť deti bez dozoru.

- Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

UPOZORNENIE: Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom.

- Nepoužívajte čistiace zariadenie na paru.
- Na čistenie sklenených

dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.



UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštalačnými

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

predpismi.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

– Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

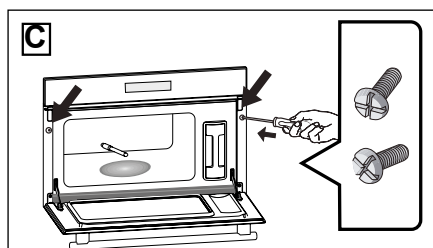
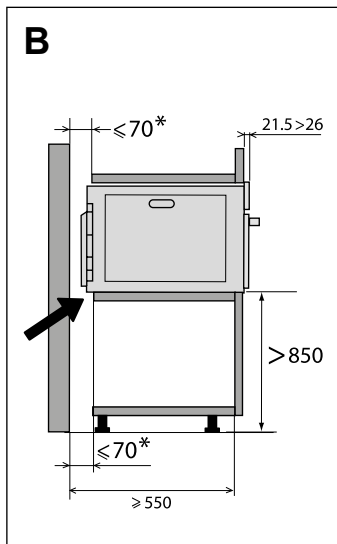
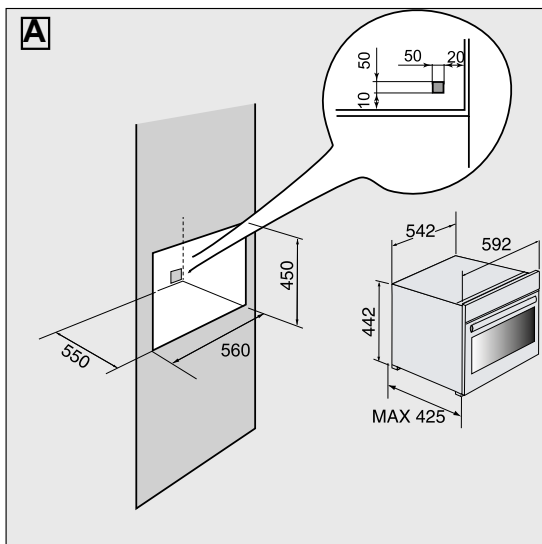
Tento prístroj je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

– Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para uniká po otvorení dverí zariadenia. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti.

• 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).

Prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva.

Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite 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 mm² (1 f +
1 N + uzemnenie), ktoré sa musia
pripojiť na sieť pomocou normalizovanej
zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým
odpojovacím zariadením v súlade
s platnými inštalačnými predpismi.

Skontrolujte, či:

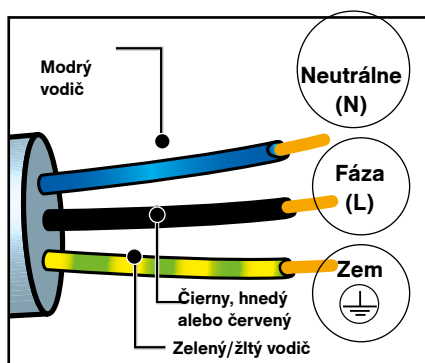
– napájanie zariadenia je dostatočné
(220 – 240 V ~ 16 A),

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 vykazuje niekoľko odchýlok,
odpojte zariadenie alebo vyberte
poistku zodpovedajúcu napájacíemu
káblu rúry.

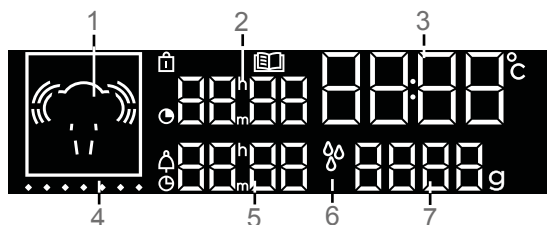


⚠ Upozornenie:
Naša záruka sa nevzťahuje
na prípad nehody alebo incidentu,
ktoré boli spôsobené nepoužitím
uzemnenia, chybného alebo
nesprávneho uzemnenia.

• 2 POPIS RÚRY

OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ



- 1 Obrazovka režimov pečenia
- 2 Zobrazenie trvania pečenia
- 3 Zobrazenie času a teploty rúry
- 4 Ukazovateľ teploty
- 5 Zobrazenie minút a hodín do konca pečenia
- 6 Indikátorom vodného hospodárstva
- 7 Zobrazenie hmotnosti

- Ukazovateľ zamknutia ovládacích prvkov
- Ukazovateľ funkcie „Recepty“
- Ukazovateľ trvania varenia
- Ukazovateľ času
- Ukazovateľ konca varenia

Poznámka:
Displej sa po zobrazení času do niekoľkých minút predvolene vypne bez zásahu používateľa. Túto funkciu môžete zmeniť pomocou funkcie „zobrazenie času“ v menu nastavenia.

TLAČIDLÁ



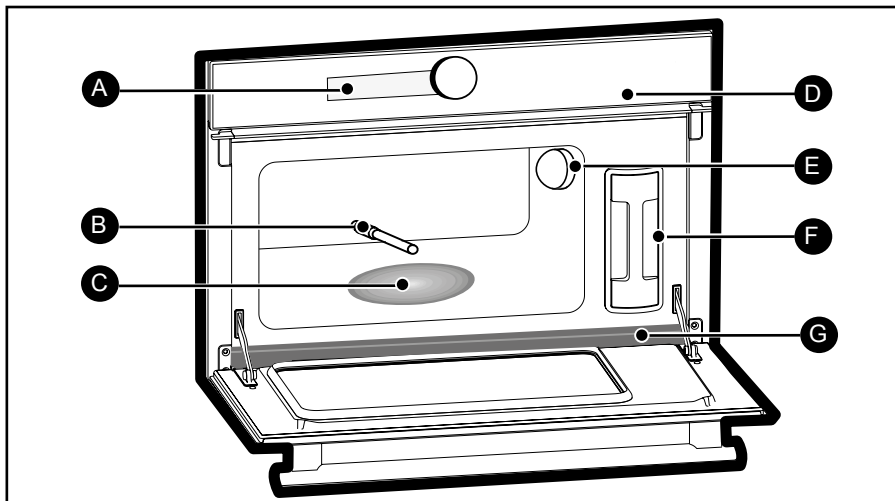
- 1 Zapnutie/vypnutie
- 2 Nastavenie teploty
- 3 Nastavenie času, trvania a konca pečenia, časovača
- 4 Prístup do MENU nastavení

OVLÁDANIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

K dispozícii je otočný ovládač „push-pull“, ktorý umožňuje vyberať programy, zvyšovať alebo znižovať hodnoty a potvrdiť výber.

• 2 POPIS RÚRY

POPIS RÚRY



- A** Displej
- B** Rúrka pre prívod vody
- C** Parný generátor
- D** Ovládací panel
- E** Svetlo
- F** Nádrž
- G** Žliabok

• 2 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO

Špeciálny držiak na misy na potraviny (obr. H).

Dierovaná misa z nehrdzavejúcej ocele na zabránenie kontaktu medzi potravinami a vyzrážanou vodou.

Misa na kondenzát (obr. I)

Misa z nehrdzavejúcej ocele, ktorá umožňuje zbierať vyzrážanú vodu.

• Vymeniteľná nádrž (obr. J)

Nádrž umožňuje doplniť nezávisle do rúry vodu.

Jej kapacita je približne 1 liter (maximálna hladina).

• Mriežka (obr. K)

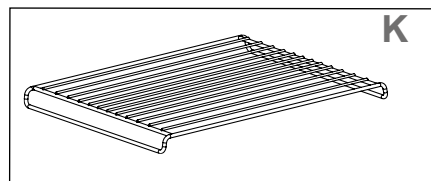
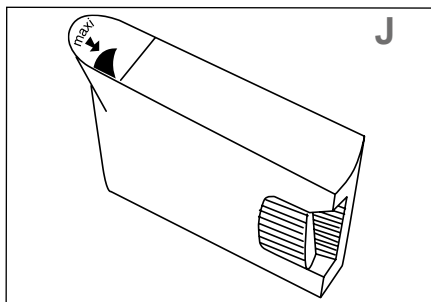
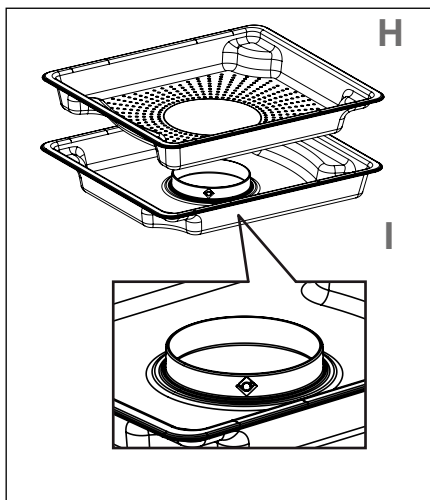
Podkladová mriežka z nehrdzavejúcej ocele: musí sa vložiť.



Odporúčania

Pri pečení vložte misu obr. H na misu obr. I v opačnom smere tak, aby do seba nezapadli.

Pri odkladaní vložte misu obr. H na misu obr. I v tom istom smere tak, aby do seba zapadli.



• 3 NASTAVENIA

NASTAVENIE ČASU (obr. A)

Pri zapnutí displeja bliká 12:00. Nastavte čas otáčaním ovládača a potom ho potvrdte zatlačením. V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

ZMENA ČASU (obr. B)

Stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd, až kým nezabliká čas. Upravte nastavenie času otáčaním ovládača a potvrdte ho zatlačením.

ČASOVAČ (obr. C)

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúry.

Stlačte tlačidlo .

Zabliká 0:00. Nastavte časovač otáčaním ovládača a potvrdte ho stlačením tlačidla. Spustí sa odpočítavanie. Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať.

Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00.

ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV – detská poistka (obr. D)

Súčasne stlačte tlačidlá  a  kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol . Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: Počas varenia zostane aktívne len tlačidlo .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá  a , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol .

MENU NASTAVENIA (obr. E)

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:

Nainštalované parametre v predvolenom nastavení	
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky. Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky.
	Kontrast: Percento jasu displeja je nastavené na 10 zo 100 %.
	Režim DEMO: Aktivujte/deaktivujte režim „DEMO“; ukážkový režim používaný na výstave. Deaktivujte ho, aby ste mohli uviesť rúru do prevádzky.
	Zobrazenie času: Predvolená pozícia ON: Zobrazí sa správa SLEEP a displej sa o niekoľko minút vypne. Pozícia OFF: displej zostane zapnutý.

Na zmenu rôznych parametrov v prípade potreby otočte ovládač a potom ho stlačte na potvrdenie.

Na výber menu nastavení môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo .

• 4 VARENIE

PRINCÍP FUNGOVANIA

Voda nachádzajúca sa v nádrži prejde do vnútra hadicou. Táto voda sa zmení na paru po kontakte s horúcim povrchom v spodnej časti otvoru:

to je parný generátor.

Nie je potrebné dopĺňať vodu do misy na pečenie. Na zabezpečenie SKUTOČNEJ PARY PRI PEČENÍ je rúra vybavená špeciálnou panvicou určenou pre dokonalé pečenie.

POUŽÍVANIE NÁDRŽE

Pred pečením je NEVYHNUTNÉ naplniť nádržku vodou na maximálnu úroveň. Vložte späť nádržku na jej miesto zapojením spodnej časti, kým neucítite ZACVAKNUTIE.

ÚDRŽBA VODY

Ak sa počas pečenia vyskytne problém s okruhom vody, zobrazí sa indikátor a ozve sa pípnutie.

Táto chyba sa týka najmä:

- prázdnej nádržky,
- zle založenej nádržky.

Po skontrolovaní týchto dvoch bodov sa pečenie znova spustí po zatvorení dvierok.

Upozornenie

Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para uniká po otvorení dverí zariadenia. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti.

• 4 PEČENIE

Vaša rúra má 5 režimov pečenia na pare:

1 – Režim „Expert“ manuálny :

Minimálna 55 °C a maximálna 100 °C teplota

vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, trvanie pečenia.

3 – Režim rozmrazovania :

Odporúčaná teplota 65 °C

vám samým umožňuje nastaviť trvanie pečenia (pozrite si sprievodcu rozmrazovaním)

2 – Režim prihrievania :

Odporúčaná teplota 95 °C

vám samým umožňuje nastaviť trvanie pečenia.

SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

ZELENINA	Vo valčekoch (špenát...)	položte na misu	25 min
	V bloku	položte na misu	40/45 min
RYBY	Pstruh (celý)	položte na misu	30 min.
	Grilovaný losos	položte na misu, otočte v polovici času	25 min
	Filety (chránené fóliou)	položte na misu	15/20 min podľa hrúbky
	Krevety	položte na misu	10/12 min
MÄSO	Kuracie stehná	položte na misu, otočte v polovici času	40/45 min
	Kuracie prsia (chránené fóliou)		25 min
	Klobásy/párky/saláma	položte na misu	25 min
	Kotlety (bravčové, hovädzie...)	položte na misu, chráňte fóliou, otočte v polovici času	25/30 min
	Kocky na pečenie (na ražni)	v polovici oddeľte	55/60 min
OVOCIE	Zmes červených plodov	položte na misu	15 min
	Kompót (jablká...)	chráňte fóliou	35/40 min
PEČIVO	Lievance	uchovávajúte v obale, položte na mriežku	15 min
	Čokoládové pečivo	uchovávajúte v obale, položte na mriežku	15 min

• 4 PEČENIE

4 – Režim kulinársky sprievodca
zahŕňa 32 receptov: Funkcia „Recepty“
za vás vyberie vhodné parametre pečenia
v závislosti od potraviny, ktorú chcete
pripravovať, a jej hmotnosti.

Potraviny	32 receptov
Kel kučeravý	P 01
Brokolica	P 02
Zelená fazuľa	P 30
mrkva	P 04
zemiaky	P 05
Záhradný hrach	P 06
Pór	P 07
Špargľa	P 08
Špenát	P 09
Celé čerstvé ryby	P 10
Čerstvé rybie filé	P 11 (1)
Krevety a morské plody	P 12
Kuracie stehná	P 13 (1)
Údená bravčová panenka	P 14 (1)
Hydinové rezne	P 15
Celá bravčová panenka	P 16

Potraviny	32 receptov
Klobásky/párky/saláma	P 17
Uvarený na tvrdo	P 18 (1)
Uvarená stredne	P 19 (1)
Uvarená na mätko	P 20 (1)
Ryža basmati	P 21 (2)
Čierna ryža	P 22 (2)
Kuskus	P 23 (2)
Dusená ryža	P 24 (2)
Lepkáva ryža	P 25 (2)
Mrazené ravioli na pare	P 26 (1)(2)
Čerstvé ravioli na pare	P 27 (1)
Ravioli	P 28 (1)
Sterilizácia fliaš	P 29 (1)
Sterilizácia zelenina	P 30 (1)
Sterilizácia ovocia	P 31 (1)
Jogurt	P 32 (1)(2)

(1) U týchto receptov nie je možné vykonávať žiadne úpravy hmotnosti

(2) Telo polohy neumožňujú oneskorený štart

5 – Režim ukladania do pamäte „MEMO“:

Do pamäte môžete uložiť tri programy
varenia podľa vlastného výberu, ktoré
môžete použiť neskôr.

• 4 PEČENIE



Upozornenie

Pred pečením je **NEVYHNUTNÉ** naplniť nádržku vodou ma maximálnu úroveň. Vložte späť nádržku na jej miesto zapojením spodnej časti, kým neucítite **ZACVAKNUTIE**.

OKAMŽITÉ VARENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.

Otočte gombík, až kým nedosiahnete požadovanú funkciu varenia podľa vášho výberu a potom ju potvrdíte.

Rúra vám odporučí regulovateľnú teplotu a trvanie v závislosti od režimu pečenia.

Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

NAPROGRAMOVANIE TEPLoty

Len v režime „EXPERT“.

Stlačte tlačidlo .

Nastavte teplotu otáčaním ovládača a potom ho potvrdíte jeho zatlačením.

NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Vykonajte okamžité varenie a potom stlačte tlačidlo , trvanie varenia  zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia.

Otočte ovládač a nastavte trvanie varenia. Stlačením voľbu potvrdíte.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.

Čas varenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách.

Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.

ONESKORENÝ ČAS PEČENIA

Postupujte ako pri naprogramovanom

trvaní. Po nastavení trvania varenia stlačte tlačidlo . Obrazovka zabliká.

Nastavte koniec času varenia otáčaním ovládača.

Koniec varenia sa zaregistruje automaticky po niekoľkých sekundách. Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.

REŽIM „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“

Funkcia „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“ za vás vyberie vhodné parametre varenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE

Vyberte možnosť „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“ na obrazovke otočením tlačidla a potom ju potvrdíte.

Na obrazovke sa zobrazí symbol  a „Pomocník“.

Naprogramovaných je 32 receptov. Pozrite si tabuľku na strane 10.

Rozbaľte možnosti potravín otočením ovládača a stlačením potvrdíte svoj výber. Navrhovaná hmotnosť bliká na obrazovke. Nastavte skutočnú hmotnosť svojich potravín otočením ovládača

• 4 PEČENIE

a stlačením ju potvrdíte.

Rúra automaticky vypočíta ideálne trvanie pečenia, zobrazí ho a okamžite spustí.

Ak chcete, môžete upraviť čas skončenia pečenia stlačením tlačidla ☹ a zobrazením nového času skončenia pečenia v prípade odloženia.

Svoj výber potvrdíte stlačením tlačidla.

Rúra sa zastaví a spustí sa neskôr, aby sa pečenie skončilo v požadovanom čase.

ULOŽTE TYP PEČENIA DO PAMÄTE

Do pamäte môžete uložiť tri programy varenia podľa vlastného výberu, ktoré môžete použiť neskôr.

– Naprogramujte pamäť:

V režime Expert vyberte pečenie, teplotu a trvanie a potom zatlačte na ovládač, až kým sa nedostanete na možnosť „MEM 1“. Vyberte jednu z troch pamätí otočením ovládača a potvrdením na uloženie do pamäte. Znova potvrdíte na začatie varenia.

Poznámka: Ak sú tieto tri pamäte zaregistrované, nové možnosti pamäte nahradia tie staré.

Počas ukladania do pamäte nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Vyberte jednu z troch možností pamäte, ktoré sú už zaregistrované (obr. F):

Otočte ovládač, na možnosť MEMO a potom ju overte. Rozbaľte možnosti pamäte pomocou ovládača a potvrdíte svoj výber. Spustí sa pečenie, no môžete odložiť štart (2 stlačenia tlačidla ☹, nastavenie času skončenia pečenia a overenie).



Upozornenie

Po každom pečení je NEVYHNUTNÉ vyprázdniť nádržku.

• 5 ÚDRŽBA



Upozornenie

V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra musí byť rúra vypnutá. Pred demontážou nechajte rúru vychladnúť a uistite sa, že spotrebič je odpojený od zdroja napájania.



Upozornenie:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

Údržba príslušenstva

Možno umývať v umývačke riadu alebo ručne s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Ak sú veľmi znečistené, namočte ich.

Čistenie vnútra rúry (po každom pečení).

Utrite vnútro rúry suchou handričkou vychladení parného generátora alebo vnútro nechajte vysušiť s otvorenými dverami.

Čistenie rúrky na prívod vody (raz za mesiac).

Odstráňte hadicu na prívod vody odskrutkovaním.

Odstráňte vodný kameň, ktorý sa mohol prípadne nahromadiť vnútri (pomocou tenkého špicatého predmetu alebo ihly).

Čistenie parného generátora (raz za mesiac).

Na generátor nalejte 1/2 pohára s bielym octom.

Nechajte postáť niekoľko minút, vyčistite

ho a opláchnite vodou.

Nepoužívajte špongiu alebo brúsne prášky na odstraňovanie usadeniny.

Čistenie žliabka

Odmontujte žliabok vytiahnutím nahor, utrite ho a vložte naspäť pomocou troch uvedených drážok, ktoré slúžia na tento účel.

VÝMENA SVETLA

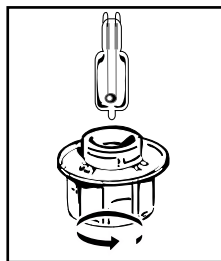


Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

• 6 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Displej sa nezapne

Skontrolujte napájanie (elektrická poistka).

Počas pečenia cez dvierka uniká voda alebo vodná para.

Skontrolujte, či sú dvierka rúry dobre zatvorené.

Osvetlenie rúry nefunguje. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

Ak problémy pretrvávajú, obráťte sa na popredajný servis.

ORIGINÁLNE DIELY

Pri údržbe používajte výlučne **certifikované originálne náhradné diely.**



• 7 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Rúra je navrhnutá s ohľadom na životné prostredie.

Mnohé materiály tohto zariadenia, z ktorých sú vyrobené obaly, sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



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. Obráťte sa na váš obecný

úrad alebo vášho predajcu, kde vám odporučia najbližšie zberné dvory pre použité zariadenia.

Ďakujeme vám za spoluprácu pri ochrane životného prostredia.

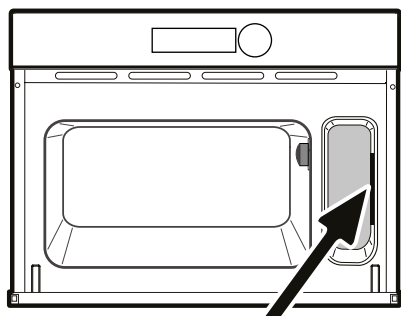
• 8 POPREDAJNÝ SERVIS

INTERVENCIE

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.

POZNÁMKA:

Na účely neustáleho zlepšovania našich výrobkov si vyhradzuje právo vykonávať akékoľvek zmeny ich technických vlastností, funkcií alebo estetických vlastností v závislosti od vývoja techniky.



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

B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

TESTY VHODNOSTI NA DANÝ ÚČEL TEST PARY:
podľa normy IEC 60350-1 čl. 8

Brokolica	para 100 %	500 g	18 min. misa 2 v mise 2
Zelený hrášok mrazený	para 100 %	1000 g	27 min. misa 2 v mise 2

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ANVÄNDARHANDLEDNING

ÅNGTILLAGNING

SV

KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer

produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.



BVCert.6011825

Etiketten «Origine France Garantie» säkerställer konsumenten att produkten kan spåras genom att ge en tydlig och objektiv källa. DE DIETRICH-varumärket är stolt över

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGGRANT OCH FÖRVARA FÖR KOMMANDE ANVÄNDNINGAR.

Den här bruksanvisningen går att hämta på märkets webbplats.



Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av person med begränsad fysisk, känslomässig eller intellektuell förmåga och av person som saknar erfarenhet eller kunskap, då sådan person står under tillsyn eller i förväg fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstått vilka risker han eller hon löper. Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn som står utan tillsyn.

— Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

WARNING: apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen. Barn under åtta års ålder ska håll-

las på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Använd inga rengöringsapparater som använder ånga.

— Använd inget skurpulver eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.



WARNING: Se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan lampan byts för att undvika all risk för stötar. Utför bytet när apparaten väl svalnat. För att skruva loss lampglaset och lampan, använd en gummihandske för att underlätta demonteringen.



Det måste gå att komma åt kontakten efter att apparaten har installerats.

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Det skall vara möjligt att koppla ifrån apparaten från nätuttaget, antingen via en stickkontakt, eller genom att montera en strömbrytare på de fasta ledningskanalerna, i enlighet med vedertagna installationsregler.

Jordledningen (grön/gul) ska vara ansluten till apparatens kopplingsplint eller till installationens jord.

— Om strömskabeln är skadad, skall den ersättas av tillverkaren, dess efterservice eller av någon med likvärdig kompetens för att undvika all fara.

— Centra ugnen i möbeln så att ett mellanrum på minst 10 mm skiljer den från närmaste möbel. Materialet i inbyggnadsmöbeln ska vara värmebeständigt (eller vara klätt i sådant material). Fäst ugnen i möbeln med två skruvar i härför avsedda hål för högre stabilitet.

— Denna apparat skall installeras minst 850 mm över golvnivån.

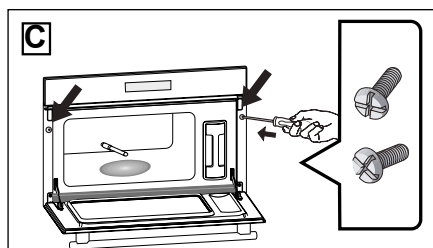
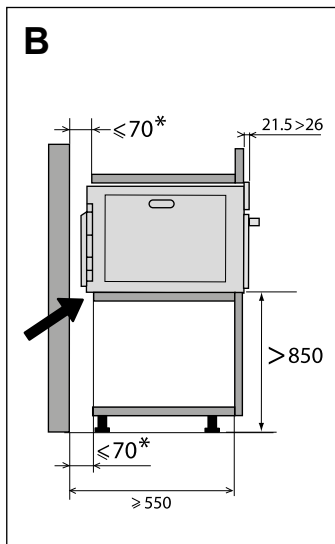
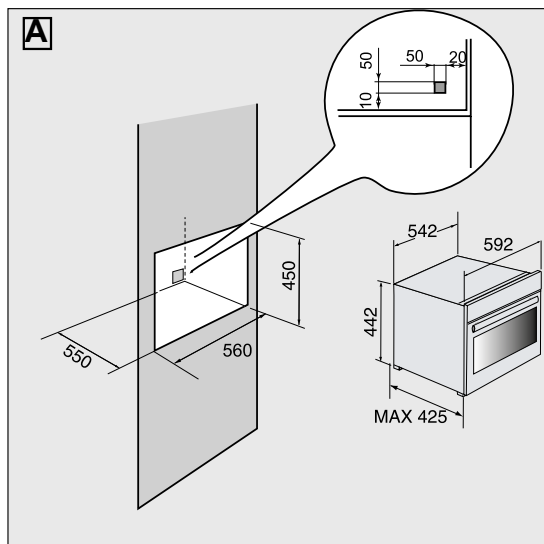
— För att undvika

överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

Under tillagning blir apparaten varm. Varm ånga tränger ut när du öppnar apparatens lucka. Håll på avstånd från barn.

• 1 INSTALLATION

VÄLJA PLATS OCH INBYGGNAD



Denna apparatska installeras minst 850 mm från golvet. Den kan installeras på höjden, enligt vad som anges på installationsritningen (**Fig. A**).

Observera: är botten på möbeln öppen får mellanrummet mellan väggen och den bänk ugnen står på vara högst 70 mm* (**Fig. B**).

Använd inte apparaten omedelbart (vänta c:a 1-2 timmar) efter att ha flyttat den från ett kallt utrymme till ett varmt,

eftersom kondensen kan orsaka en felfunktion.

Centrera ugnen i möbeln så att den garanterat är minst 10 mm från närmaste möbel i närheten. Materialet i inbyggdamsmöbeln ska vara värmetåligt (eller vara klätt med sådant material).

Förborra ett hål med Ø 2 mm i möbels vägg för att undvika att virket spricker.

Uppnå högre stabilitet genom att fästa ugnen i möbeln med två skruvar genom de hål som är särskilt avsedda för detta (**Fig. C**).

• 1 INSTALLATION

ELANSLUTNING



Observera:

Installationen får endast göras av behöriga installatörer och tekniker.

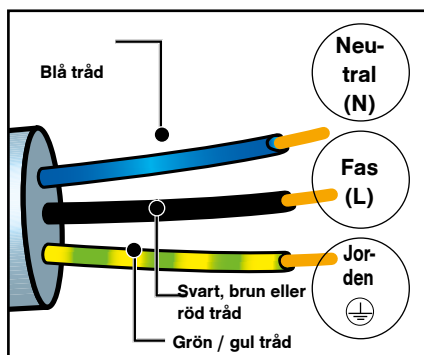
Elsäkerheten måste garanteras genom en korrekt inbyggnad. Elanslutning ska göras innan apparaten sätts på plats i möbeln.

Ugnen ska anslutas via en standard matningskabel med tre ledare med 1,5 mm² (1 fas + 1 Neutral + jord), som ska anslutas till elnätet via ett standard eluttag CEI 60083 eller en anordning med enpolig brytare enligt installationsbestämmelserna.

Kontrollera följande:

- installationens effekt måste vara tillräcklig (220-240 V~ 16 A),

Kontakta en behörig elektriker om elsystemet i din bostad kräver en ändring av anslutningen av din apparat. Vid underhållsarbete ska apparaten var fränkopplad elnätet och säkringarna frånsagna eller urtagna.



Observera:

Jordningsledningen (grön-gul) är ansluten till apparatens plint  och ska anslutas till installationens jordning.

Dra ur sladden till apparaten eller ta bort relevant säkring från ugnens matning om den på något sätt uppträder onormalt.



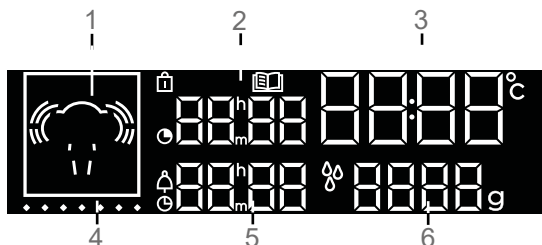
Observera:

vi kan inte hållas ansvariga för olyckshändelse eller incident som orsakas av att jordning saknas, är behäftad med fel eller inte är rätt gjord.

• 2 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGEPANEL

DISPLAY



- 1 Visning av tillagningslägen
- 2 Visning av tillagningstid
- 3 Visning av klocka och ugnstemperatur
- 4 Indikering av temperaturstegring
- 5 Visning av minuter för avslutad tillagning
- 6 Indikering av vattenhantering
- 7 Visning av vikt

- Indikering för låsning av reglage
- Indikering av "Tillagningsguide"
- Indikering av tillagningstid
- Indikering för minuter
- Indikering av avslutad tillagning

Anmärkning:
Som standard släcks skärmen efter några minuter om användaren inte gör något efter visning av tiden. Denna funktion kan ändras med funktionen "tidsvisning" i inställningsmenyn.

KNAPPAR



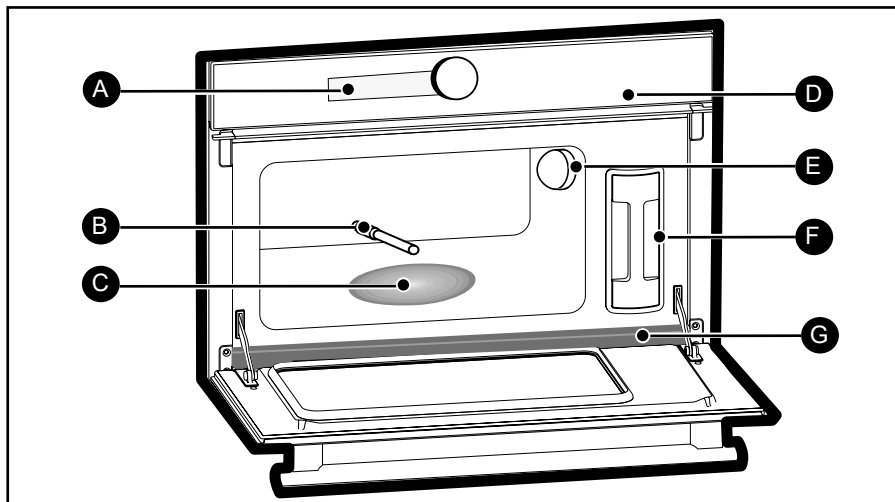
- 1 Start/Stopp
- 2 Temperaturinställning
- 3 Ställa in tiden, tid för avslutad tillagning, minuter
- 4 Åtkomst till inställningsmeny

INSTÄLLNINGSVRED

Det är ett vred med "push-pull"-knapp i mitten för att välja program, höja eller sänka värden och bekräfta dem.

• 2 PRESENTATION AV UGNEN

PRESENTATION AV UGNEN



- A Skärm
- B Slang för vattenanslutning
- C Ånggenerator
- D Reglagepanel
- E Lampa
- F Behållare
- G Ingång

• 2 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR

Plåt med särskilt stödgaller (fig. H).

Perforerad plåt i rostfritt stål för att undvika kontakt mellan livsmedel och kondensation.

Kondensplåt (fig.I)

Plåt i rostfritt stål samlar upp vattenånga.



Råd

För tillagning, placera plåten fig.H på plåten fig.I i motsatt riktning så att de inte placeras i varandra.

För förvaring, placera plåten fig.H på plåten fig.I i samma riktning så att de placeras i varandra.

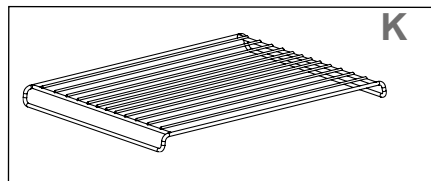
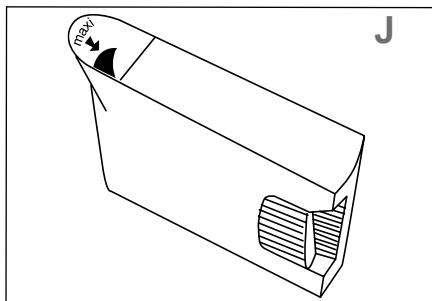
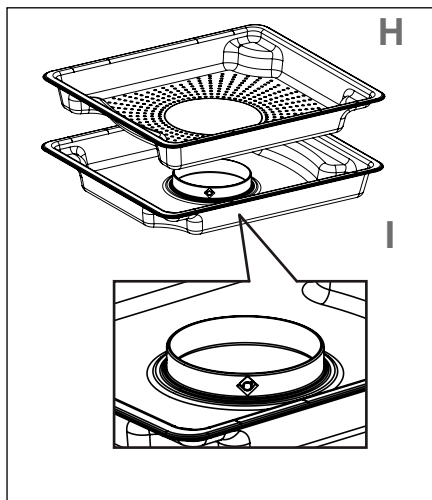
Borttagbar behållare (fig.J)

Behållare för oberoende vattentillförsel till din ugn.

Den rymmer cirka 1 liter (maxnivå).

Galler (fig.K)

Löstagbart stödgaller i rostfritt stål: måste placeras i ugnen.



• 3 *INSTÄLLNINGAR*

INSTÄLLNING AV TID

Vid påslagning blinkar 12:00 på skärmen. Ställ in tiden genom att vrida på ratten och bekräfta.

Vid strömavbrott blinkar tiden.

STÄLLA IN TIDEN

Tryck på knappen  några sekunder till dess att tiden blinkar. Ställ in tiden genom att vrida på ratten och tryck för att bekräfta.

MINUTUR

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

Tryck på knappen .

0:00 blinkar. Ställ in minuturet genom att vrida på ratten och trycka för att bekräfta – nedräkningen börjar.

När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

OBS: Minuturets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

För att avbryta, återgå till minuturets meny och reglera till 00:00.

LÅSTNING AV REGLAGE Barnsäkerhet

Tryck samtidigt på knapparna  och  till dess att symbolen  visas på skärmen. Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

OBS: endast knappen  förblir aktiv under tillagning.

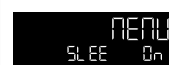
För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på knapparna  och  till dess att symbolen  försvinner från skärmen.

INSTÄLLNINGSMENY

Du kan ändra inställningarna för din ugn. lampa, kontrast, ljud och demonstrationsläge.

För detta ändamål trycker du några sekunder på knappen  för att komma åt inställningsmenyn.

Se nedanstående tabell :

Parametrar som installerats som standard	
	Ljud - signaler: Position PÅ, aktiva ljud. Position AV, inga ljud.
	Kontrast: Displaysens ljusstyrka kan justeras mellan 10 och 100 %.
	DEMO-läge: Aktivera/inaktivera "DEMO"-läget; demonstrationsläge som används vid exponering. Inaktivera det för att sätta ugnen i drift.
	Visning av tid: Läge ON som standard; SLEEP visas och skärmen släcks efter några minuter. Läge OFF: skärmen förblir på.

För att modifiera de olika parametrarna vid behov, vrid på ratten och tryck för att bekräfta.

För att när som helst avsluta inställningsmenyn ska du trycka på .

• 4 TILLAGNING

ANVÄNDNINGS PRINCIP

Vattnet i behållaren hamnar i utrymmet via en slang. Vattnet omvandlas till ånga vid kontakt med varma ytor som placerats i utrymmets nedre del:

det är ånggeneratorn.

Det är inte nödvändigt att tillsätta vatten i tillagningsplåten. För att garantera EN RIKTIG ÅNGTILLAGNING, har din ugn utrustats med ett särskilt kärl för perfekt tillagning.

ANVÄNDA BEHÅLLAREN

Vattenbehållaren måste OBLIGATORISKT fyllas på till maxnivå innan tillagning. Sätt tillbaka behållaren i sin springa och för in den LÄNGST IN till dess att du känner att den FLYTTATS ETT HACK.

VATTENHANTERING

Vid problem med vattenkretsen under tillagning, visas indikering av vattenhantering och ett pip hörs.

Detta fel beror i huvudsak på:

- en tom behållare.
- en dåligt infogad behållare.

Efter att ha kontrollerat dessa två punkter, startar tillagningen automatiskt efter att luckan stängts.



Observera

Under tillagning blir apparaten varm. Varm ånga tränger ut när du öppnar apparatens lucka. Håll på avstånd från barn.

• 4 TILLAGNING

Din ugn har 5 lägen för tillagning med ånga:

1 - Läget "Programval" manuell :
Temperatur minst 55°C högst 100°C

för att du själv ska kunna ställa in värdena för tillagningen: temperatur och tillagningstid.

3 - Läget Upptining :

Rekommenderad temperatur 65°C

För att du själv ska kunna reglera tillagningstiden (se upptiningsguide).

2 - Läget uppvärmning :

Rekommenderad temperatur 95°C

För att du själv ska kunna reglera tillagningstiden.

UPPTININGSGUIDE

Grönsaker	I bitar (spenat)	Placerade på fat	25 min
	I block	Placerade på fat	40/45 min
Fisk	Öring (hela)	Placerade på fat	30 min
	Laxfjärilar	Placerade på fat, vändes efter halva tiden	25 min
	Filéer (skyddade av en film)	Placerade på fat	15/20 min beroende på tjocklek
	Räkor	Placerade på fat	10/12 min
Kött	Kycklinglår	Placerade på fat, vändes efter halva tiden	40/45 min
	Kycklingbröst (skyddade av en film)		25 min
	Korv	Placerade på fat	25 min
	Kotletter (fläsk, kalv)	Placerade på fat, skyddade av en film, vändes efter halva tiden	25/30 min
	Leverkuber (för grillspett)	Separeras efter halva tiden	55/60 min
Frukt	Blandade röda bär	Placerade på fat	15 min
	Kompott (äpple)	Skyddade av en film	35/40 min
Bakverk	Munkar	Gräddas i emballage, placeras på galler	15 min
	Pains au chocolat	Gräddas i emballage, placeras på galler	15 min

• 4 TILLAGNING

4 - Läget "Tillagningsguide" innehåller 32 recept:

väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger.

Livsmedel	32 Recept
Blomkål	P 01
Broccoli	P 02
Gröna bönor	P 03
Morötter	P 04
Potatis	P 05
Ärtor	P 06
Purjolök	P 07
Sparris	P 08
Spenat	P 09
Hel färsk fisk	P 10
Färsk fiskfile	P 11 (1)
Räkor och skaldjur	P 12
Kycklinglår	P 13 (1)
Rökt sidfläsk	P 14 (1)
Kotlett av fågel	P 15
Hel fläskfile	P 16

Livsmedel	32 Recept
Korv	P 17
Hårdkokt ägg	P 18 (1)
Löskokt ägg	P 19 (1)
Kokt ägg	P 20 (1)
Basmatiris	P 21 (2)
Svart ris	P 22 (2)
Couscous	P 23 (2)
Ängkokt ris	P 24 (2)
Klibbigt ris	P 25 (2)
Frys ravioli ånga	P 26 (1)(2)
Färsk ravioli ånga	P 27 (1)
Ravioli	P 28 (1)
Sterilisering av nappflaskor	P 29 (1)
Sterilisering av grönsaker	P 30 (1)
Sterilisering av frukt	P 31 (1)
Yoghurt	P 32 (1)(2)

(1) Ingen viktreglering är möjlig för dessa recept.

(2) Dessa positioner tillåter inte tillagning med fördröjd start.

5 - Spara tillagningar "MEMO" :

Du kan spara tre valfria tillagningsprogram som sedan kan användas.

• 4 TILLAGNING



Observera

Vattenbehållaren måste **OBLIGATORISKT** fyllas på till maxnivå innan tillagning. Sätt tillbaka behållaren i sin springa och för in den **LÄNGST IN** till dess att du känner att den **FLYT-TATS ETT HACK**.

OMEDELBAR TILLAGNING

Programverket ska bara visa tiden. Det ska inte blinka.

Vrid på ratten tills du uppnår önskad tillagningsfunktion och tryck sedan för att bekräfta.

Din ugn rekommenderar en temperatur och en tillagningstid som kan ändras, beroende på tillagningssätt.

Ugnen blir varm och temperaturindikeringen blinkar. En rad ljudsignaler hörs när ugnen uppnått angiven temperatur.

PROGRAMMERA TEMPERATUR

Endast i läget "PROGRAMVAL".

Tryck på

Ställ in temperaturen genom att vrida på ratten och trycka på ratten för att bekräfta.

PROGRAMMERA VARAKTIGHET

Utför en omedelbar tillagning och tryck sedan på , tillagningstid blinkar för att ange att inställning är möjlig.

Vrid på vredet för att ställa in varaktighet för tillagningen. Tryck för att bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

Tillagningstiden sparas automatiskt efter några sekunder. **Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.**

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Gör som vid en programmerad varaktighet. Tryck på knappen efter att du ställt in tillagningstiden. Displayen blinkar för att reglera tiden för slutet av tillagningen genom att vrida på vredet.

Tiden för avslutad tillagning sparas automatiskt efter några sekunder. Displayen med tiden för avslutad tillagning slutar blinka.

LÄGET "TILLAGNINGSGUIDE"

Läget TILLAGNINGSGUIDE väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas och hur mycket det väger.

OMEDELBAR TILLAGNING

Välj "Tillagningsguide" på skärmen genom att vrida på ratten och bekräfta.

Symbolen visas och "guide" visas på skärmen.

32 recept är förprogrammerade. Se tabellen på sidan 10.

Bläddra mellan minnena med vredet och tryck för att bekräfta ett av dem.

Ett förslag på vikt blinkar på skärmen.

• 4 TILLAGNING

Ange den faktiska vikten för ditt livsmedel genom att vrida på ratten och bekräfta ditt val.

Ugnen beräknar automatiskt den idealiska tillagningstiden och visar den, startar den omedelbart.

Om du så vill, kan du ändra tillagningstid genom att trycka på knappen ⌚ och visa den nya tiden i slutet av tillagningen då ugnen har startat.

Bekräfta genom att trycka på vredet.

Ugnen stängs av och slås senare på för att slutföra tillagningen på önskad tidpunkt.

Tillagningen startar, men du har möjlighet att ställa in en fördröjd start (2 tryck på ⌚ , inställning av tid för avslutad tillagning och validering).



Observera

Efter varje tillagning MÅSTE behållaren tömmas.

SPARA EN TILLAGNING

Du kan spara tre valfria tillagningsprogram som sedan kan användas.

- Programmera ett minne :

I läget Programval, välj en tillagning, dess temperatur och dess varaktighet och tryck sedan på vredet till dess att du får upp "MEM 1". Välj ett av tre minnen genom att vrida på vredet och bekräfta för att spara. Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Om tre minnen har sparats, ersätter varje nytt minne det föregående.

Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

- Välj ett av minnena där tillagningar har sparats :

Vrid ratten och gå till MEMO för att sedan validera. Bläddra mellan minnena med vredet och bekräfta ett av dem.

• 5 UNDERHÅLL



Observera

Ugnen vara avstängd när du rengör ugnsutrymmet.

Låt ugnen svalna helt och koppla ifrån den från elnätet innan du monterar isär något.



Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

Underhåll av tillbehör

Kan diskas i diskmaskin eller för hand, med lite diskmedel. Lägg dem i blöt vid svår smuts.

Rengöra utrymmet (efter varje tillagning).

Torka utrymmet med en torr trasa efter nedkylning av ånggeneratoren eller låt utrymmet torka med halvöppen lucka.

Rengöring av slang för vattenanslutning (1 gång i månaden).

Avlägsna slangen för vattenanslutning genom att skruva loss den.

Avlägsna eventuella kalkavlagringar på insidan (med hjälp av ett spetsigt föremål som t.ex. ett grillspett eller en sticka).

Rengöring av ånggenerator (1 gång i månaden).

Häll 1/2 glas vit alkoholvinäger på generatoren.

Låt verka några minuter, rengör och

skölj med vatten.

Använd inte svamp eller frätande pulver, avkalkningsmedel för kaffebryggare.

Rengöra listen.

Avlägsna listen genom att dra den uppåt, torka av den och sätt tillbaka den på plats med hjälp av de tre springorna för detta ändamål.

BYTA UGNSLAMPA

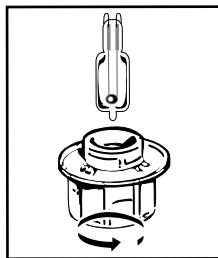


Viktigt

Undvik eventuell risk för elstöt genom att se till att apparatens strömkabel är fränkopplad innan du byter lampa. Utför bytet när apparaten har svalnat.

Glödlampans specifikationer:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Använd en gummihandske när du ska skruva loss lampglas och lampa så går det lättare. Sätt i den nya lampan och sätt tillbaka lampglaset.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.

• 6 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Din skärm tänds inte.

Kontrollera strömtillförseln (säkring).

Vatten- eller ångläckage i luckan under tillagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd.

Ugnslampan fungerar inte. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

Ugnen värms inte. Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

ORIGINALDELAR

Kräv vid serviceåtgärder att endast certifierade originalreservdelar används.



Kontakt kundtjänst om felet kvarstår.

• 7 MILJÖ

RESPEKTERA MILJÖN

Materialet i emballaget till denna apparat kan återvinnas. Medverka till att det återvinns och bidra på så sätt till att skydda miljön, genom att lämna det i här för avsedd kommunal container.

Apparaten innehåller också mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp för att ange att en uttjänt apparat inte får blandas med annat avfall.

Den återvinning av apparater tillverkaren anordnar sker därmed på bästa sätt, enligt EU-direktiv 2002/96/EG om

elektrisk eller elektronisk utrustning.



Vänd dig till din kommun eller till din återförsäljare för information om vilket uppsamlingsställe för uttjänta apparater som befinner sig närmast din bostad.

Tack för att du medverkar till att skydda miljön.

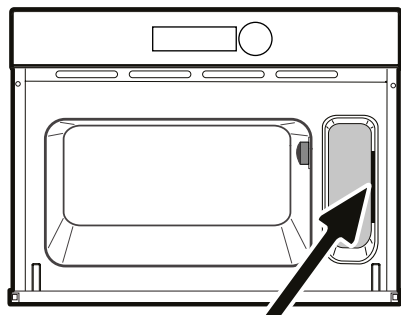
• 8 KUNDSERVICE

ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.

OBS!

• Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.



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

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

FUNKTIONSPRÖVNING
ÅNGTEST :enligt IEC 60350-1 Art. 8

Broccoli	ånga 100 %	500 g	18 min fat 1 i fat 2
Frusna gröna ärtor	ånga 100 %	1000 g	27 min fat 1 i fat 2