

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FOUR COMBI-VAPEUR

CZ2100076_01

De Dietrich



FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.



BV Cert. 6011825

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

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	4
1/ Installation.....	6
2 / Environnement	8
3 / Présentation du four	9
Les commandes et l'afficheur	10
Les accessoires.....	11
Le tiroir de remplissage	12
Premiers réglages - mise en service	13
4 / Les modes de cuisson	14
Mode «Expert»	15
Mode «Expert vapeur»	15
◦ Favoris (cuissons mémorisées)	17
◦ Fonctions de cuisson	18
◦ Séchage	20
Mode «Guide culinaire».....	21
Mode «Combiné vapeur»	21
◦ Liste des plats	22
5 / Réglages.....	25
Verrouillage des commandes.....	26
6 / Minuterie.....	26
7 / Entretien - Nettoyage	27
Surface extérieure	27
Démontage des gradins	27
Nettoyage des vitres intérieures	27
Démontage et remontage de la porte.....	27
Remplacement de la lampe	29
Fonction nettoyage	29
◦ Pyrolyse	29
◦ Vidange du réservoir d'eau	31
◦ Détartrage de la chaudière.....	32
8 / Anomalies et solutions	33
9 / Service Après-Vente.....	34
Relations consommateurs France.....	34
Interventions France.....	34
Essais d'aptitude à la fonction	35

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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



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

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

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



Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de

prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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

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

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

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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



MISE EN GARDE :

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque

de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

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

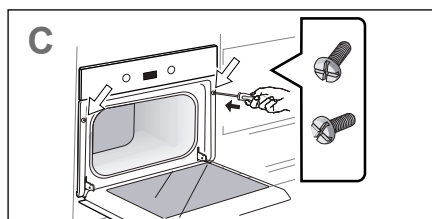
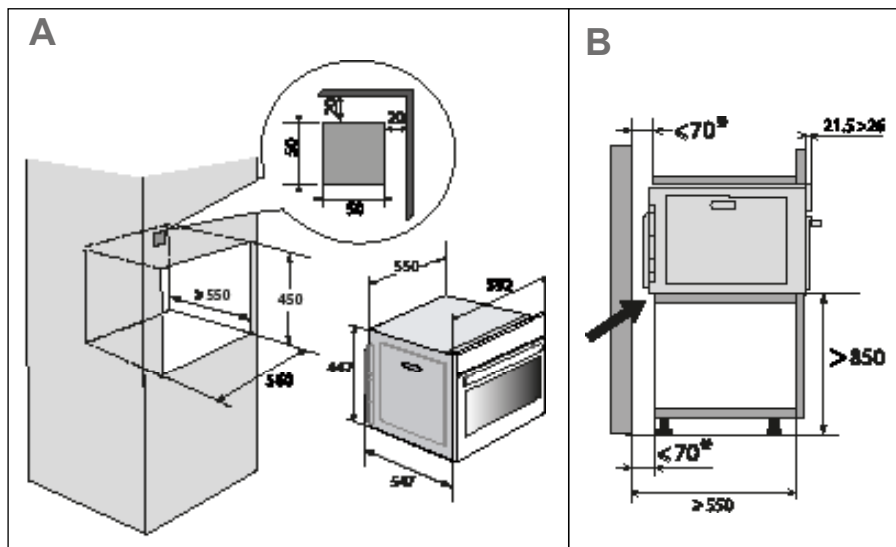
— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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

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

• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT



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

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

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2

heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

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

Pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet (**fig. C**).

• 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 1,5 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.

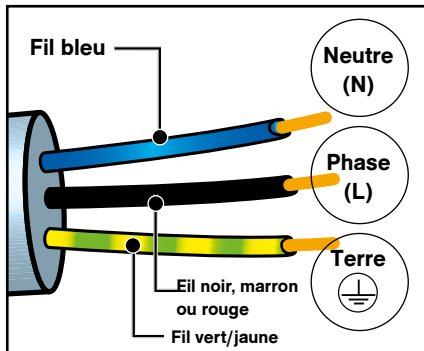
Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



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 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

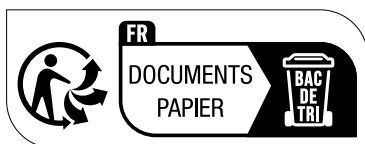
mélangés avec d'autres déchets.

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

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

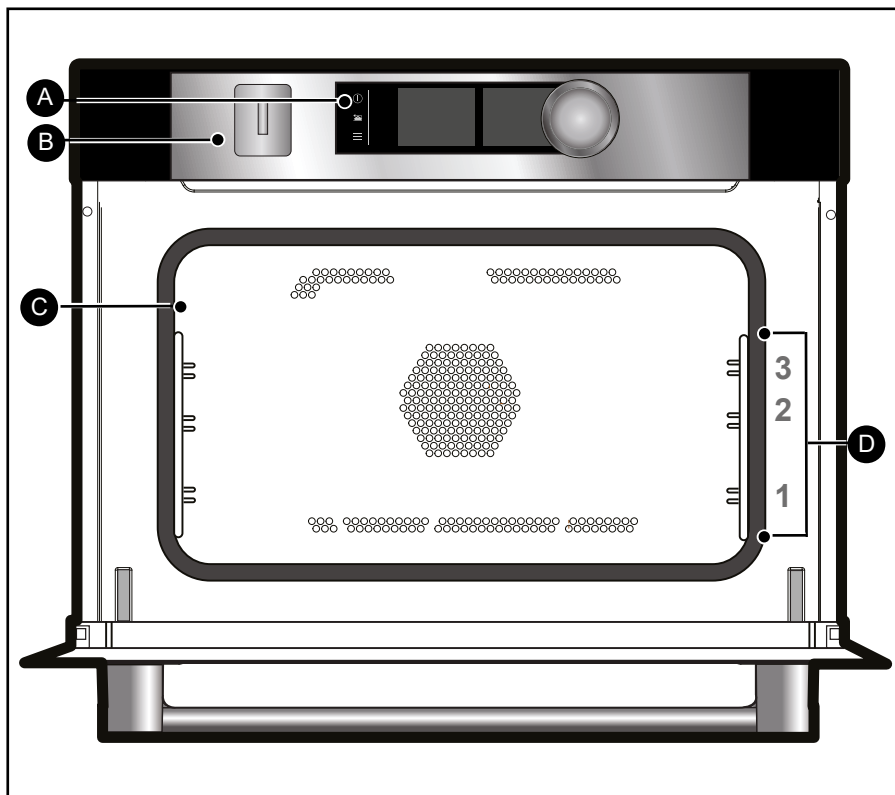
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

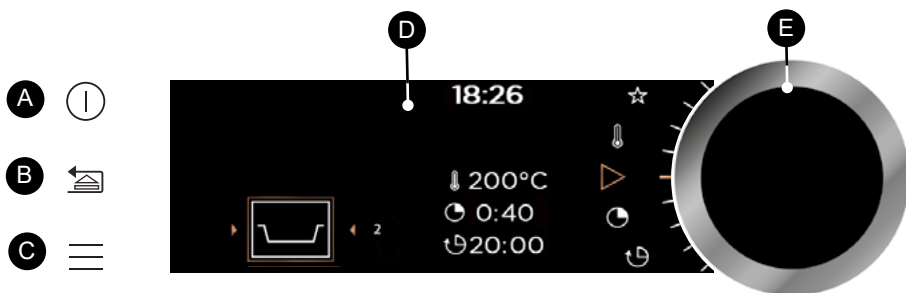
PRESENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commandes
- B** Tiroir de remplissage du réservoir d'eau
- C** Lampe
- D** Grands fils (3 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(appui court) et / ou
Touche ouverture tiroir
(appui long)

C Touche d'accès au MENU
(cuissons, réglages, minuterie,
nettoyage)

D Afficheurs

E Manette rotative avec appui
central (non démontable) :

- permet de choisir les programmes,
d'augmenter ou de diminuer les
valeurs en la tournant.

- Permet de valider chaque action
en appuyant au centre.

SYMBOLES DES AFFICHEURS

 Démarrage de la cuisson

 Arrêt de la cuisson

 Degrés de température

 Durée de cuisson

 Heure de fin de cuisson
(départ différé)

 Vapeur

 Mémorisation de cuissons

 Indicateur de verrouillage
du clavier

 Indicateur de verrouillage
de la porte lors d'une
pyrolyse



Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour
enfournier les plats

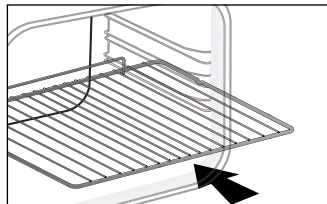
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

- Grille sécurité anti basculement

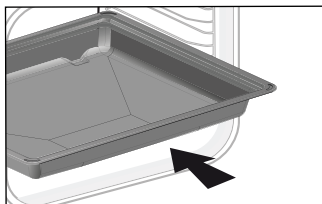
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

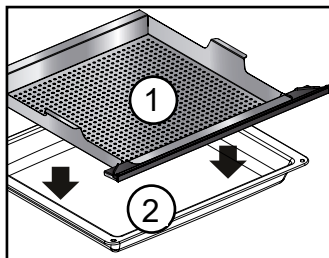
Inséré dans les gradins sous la grille. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Plat support aliment spécial VAPEUR 100%

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

2 - Plat multi usages lèchefrite 45 mm permettant de récupérer l'eau de condensation.



Positionnez le plat inox perforé sur le plat multi usages et insérez-les au gradin du bas niveau 1.



Attention

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

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LE TIROIR DE REMPLISSAGE

Remplissage du réservoir d'eau

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

La contenance du réservoir est de 1 litre.

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

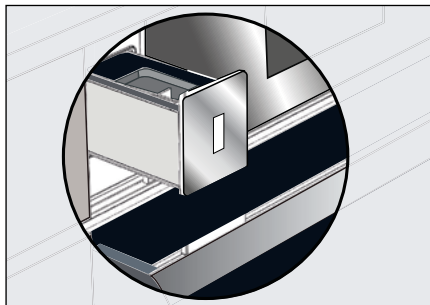
Remplissez le réservoir.

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

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

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

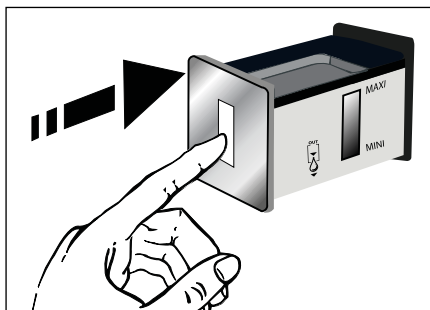
Votre four est prêt à effectuer une cuisson combinée-vapeur.



Conseil

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

Réajustez le niveau si nécessaire.



Attention

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

Attention

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

• 3 PRESENTATION DU FOUR

PREMIERS REGLAGES - MISE EN SERVICE

- Sélectionnez la langue

A la première mise en service ou suite à une coupure de courant, sélectionnez votre langue en tournant la manette puis appuyez pour valider votre choix.

- Réglez l'heure

L'affichage clignote à 12:00.

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

Votre four affiche l'heure.

NB : Pour modifier l'heure à nouveau reportez-vous au chapitre «Réglages».

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

- Démarrage - Menu général

Appuyez sur la touche MENU  pour accéder au menu général lorsque le four n'affiche que l'heure.

Vous arrivez sur le premier mode de cuisson : le mode Expert.

Tournez la manette pour faire défiler les divers programmes :



Pour entrer dans le mode sélectionné, validez en appuyant sur la manette.

Pour revenir en arrière (sauf durant une cuisson), appuyez sur la touche retour  et pour stopper le four, appuyez quelques secondes sur la touche arrêt .

• 4 CUISSON

LES MODES DE CUISSON

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

1



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

2



Sélectionnez le mode **"EXPERT VAPEUR"** pour effectuer une recette dont vous choisirez vous-même le type, la température, le pourcentage de vapeur et la durée de cuisson.

3



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

4



Sélectionnez le mode **"GUIDE CULINAIRE + VAPEUR"** pour une recette classique associée à de la vapeur ou une recette 100% vapeur pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four. Choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés.

• 4 CUISSON



LE MODE «EXPERT»

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

Lorsque le four n'affiche que l'heure, appuyez sur la touche MENU  pour atteindre le menu général puis validez le mode «Expert».

- Tournez la manette pour sélectionner la fonction de cuisson de votre choix parmi la liste ci-dessous puis validez :



Chaleur tournante



Chaleur combinée



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Favoris (permet de mémoriser 3 cuissons)



LE MODE «EXPERT VAPEUR»

Ce mode de cuisson vous permet d'obtenir des cuissons plus moelleuses, plus douces qui préservent le goût. Les aliments ne se dessèchent pas et conservent leur croustillant (en mode combiné).

Vous pouvez régler vous-même tous les paramètres de cuisson ainsi que le pourcentage de vapeur.

Sélectionnez le mode «Expert vapeur» dans le menu général puis validez.

Choisissez ensuite une des fonctions de cuisson proposées parmi la liste ci-dessous puis validez.

- Pour cuisiner uniquement à la vapeur :



Vapeur 100%

- Pour combiner une cuisson classique associée à de la vapeur (mode combiné) :



Traditionnel vapeur



Gril ventilé vapeur



Chaleur tournante vapeur

• 4 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

CUISSON IMMEDIATE

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, le four vous préconise une ou deux hauteurs de gradin.

- Enfourez votre plat au niveau conseillé.
- Appuyez à nouveau sur la manette pour débiter la cuisson. La montée en température démarre immédiatement.

NB : Certains paramètres sont modifiables (en fonction du mode choisi) avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson, pourcentage de vapeur et départ différé) voir chapitres suivants.

MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

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

Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

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

DUREE DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant le symbole durée de cuisson  puis validez.

Entrez la durée de cuisson en tournant la manette puis validez.

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

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



POURCENTAGE DE VAPEUR

(Expert Vapeur uniquement)

Le four vous préconise un pourcentage idéal de vapeur.

Pour le modifier, sélectionnez le symbole vapeur  puis validez.

Entrez le nouveau pourcentage de vapeur en tournant la manette (entre 50 et 100 % en mode vapeur 100% et entre 20 et 80 % en mode combiné) puis validez votre choix.

• 4 CUISSON



(Expert et Expert Vapeur)

CUISSON DEPART DIFFERE

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

-Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.

NB : Vous pouvez lancer une cuisson sans sélectionner de durée ni d'heure de fin. Dans ce cas, lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, stopper la cuisson (voir chapitre «Arrêt d'une cuisson en cours»).

ARRÊT D'UNE CUISSON EN COURS

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

Le four indique un message :

«Souhaitez-vous arrêter la cuisson en cours ?».

Confirmez en sélectionnant «J'accepte» puis validez ou sélectionnez «Je refuse» et validez pour poursuivre la cuisson.



FAVORIS

(mode Expert uniquement)

- Mémorisez une cuisson

La fonction "Favoris" permet de mémoriser 3 recettes du mode "Expert" que vous réalisez fréquemment.

Dans le mode Expert, sélectionnez tout d'abord une cuisson, sa température et sa durée.

Sélectionnez ensuite le symbole  en tournant la manette pour mémoriser cette cuisson puis validez.

L'écran propose alors d'enregistrer ces paramètres dans une mémoire   ou . Choisissez-en une puis validez. Votre cuisson est alors mémorisée. Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

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

Aucun départ différé n'est programmable lors des mémorisations.

- Utilisez une mémoire déjà enregistrée dans la fonction "Favoris"

Allez dans le menu "Expert", validez.

Faites défiler les fonctions jusqu'au symbole «Favoris » en tournant la manette. Validez.

- Sélectionnez une des mémoires déjà enregistrées   ou  et appuyez pour valider.

Le four démarre.

• 4 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSON EXPERT (selon modèle)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur tournante*	190°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
 Chaleur combinée	180°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril ventilé	190°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole ventilée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes.

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



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

• 4 CUISSON

Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Gril variable	4 1 - 4	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. Le gril couvre toute la surface de la grille.
 Maintien au chaud	60°C 35°C - 100°C	Recommandé pour maintenir les préparations au chaud ou pour chauffer les assiettes ; pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof (moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C).
 Décongélation	35°C 35°C - 75°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. Préchauffez puis posez la boule de pain sur un plat au 2ème gradin. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée. Une position PAIN existe également dans le guide culinaire VAPEUR.
 Séchage	80°C 35°C - 80°C	Séquence permettant la déshydratation de certains aliments comme des fruits, légumes, graines, racines, plantes condimentaires et aromatiques. Se référer au tableau spécifique du séchage ci-après.



Conseil économie d'énergie.

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

• 4 CUISSON



FONCTION SECHAGE (mode Expert uniquement)

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

N'utilisez que des aliments frais.
Lavez-les avec soin, égouttez-les et essuyez-les.

Recouvrez la grille de papier sulfurisé et posez les aliments coupés dessus de façon uniforme.

Utilisez le niveau de gradin 1 (si vous avez plusieurs grilles enfournez-les aux gradins 1 et 3).

Retournez les aliments très juteux plusieurs fois lors du séchage. Les valeurs données dans le tableau peuvent varier en fonction du type d'aliment à déshydrater, de sa maturité, de son épaisseur et de son taux d'humidité.

Tableau indicatif pour déshydrater vos aliments

Fruits, légumes et herbes	Température	Durée en heures	Accessoires
Fruits à pépins (en tranches de 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	80°C	5-9	1 ou 2 grilles
Fruits à noyau (prunes)	80°C	8-10	1 ou 2 grilles
Racines comestibles (carottes, panais) râpées, blanchies	80°C	5-8	1 ou 2 grilles
Champignons en lamelles	60°C	8	1 ou 2 grilles
Tomate, mangue, orange, banane	60°C	8	1 ou 2 grilles
Betterave rouge en lamelles	60°C	6	1 ou 2 grilles
Herbes aromatiques	60°C	6	1 ou 2 grilles

• 4 CUISSON



**LE MODE "GUIDE
CULINAIRE"**



**LE MODE "GUIDE
CULINAIRE + VAPEUR"**



COMBINÉ VAPEUR



GUIDE VAPEUR 100%

Ces deux modes sélectionnent pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer. Il s'agit de recettes avec ou sans vapeur associée ou 100% vapeur.

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode «GUIDE CULINAIRE» ou «COMBINE VAPEUR» lorsque vous êtes dans le menu général puis validez.

Le four vous propose plusieurs catégories à l'intérieur desquelles se trouvent de nombreux plats (voir les listes détaillées des plats ci-après) :

- Sélectionnez ensuite la catégorie, exemple «Le volailler» puis validez.

- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «poulet» et validez.

Pour certains aliments le poids (ou la taille) doivent être renseignés.

- Un poids est alors proposé. Entrez le poids et validez ; le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson ainsi que la hauteur de gradin.

- Enfourez votre plat et validez.



Pour certaines recettes un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.

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

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant le symbole fin de cuisson  puis validez.

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, validez deux fois.



Pour les recettes nécessitant un préchauffage, il n'est pas possible d'effectuer de cuisson départ différé.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS SANS VAPEUR (GUIDE CULINAIRE)



LE VOLAILLER

Poulet
Canard
Magrets de canard *



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Rôti de Bœuf
Rôti de Porc
Côtes de veau *



LE POISSONNIER

Saumon
Truite
Bar
Terrine de poisson



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza
Quiche



LE PRIMEUR

Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Pommes de terre entières



LE BOULANGER

Brioche
Pain
Baguettes



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Génoise
Cupcakes
Crème caramel
Cake
Gâteau au yaourt
Meringues
Yaourt
Crumble de fruits
Sablés/Cookies

* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS AVEC VAPEUR ASSOCIÉE (COMBINÉ VAPEUR)



LE VOLAILLER

Poulet
Magrets *
Canard



LE BOUCHER

Agneau
Rôti de porc
Rôti de veau
Filet de porc
Filet de veau



LE POISSONNIER

Poissons cuisinés
Terrine de poisson
Poissons entiers
Saumon cocotte



LE PRIMEUR

Gratin Dauphinois
Légumes farcis
Pommes de terre entières



LE PATISSIER

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Quatre-quarts
Gâteau pommes
Gâteau aux noix
Flan coco



LE BOULANGER

Pain
Baguettes
Pain précuit
Pâte surgelée
Régénérer le pain de la veille



LE TRAITEUR

Lasagnes
Clafoutis
Légumes confits
Pommes de terre
Risotto
Plats frais
Plats surgelés



DECONGELATION

Viande
Poisson
Pains-Gâteaux

* Pour ces plats, un préchauffage est nécessaire avant d'enfourner le plat.



Il est notifié à l'écran de ne pas insérer le plat avant que le four ne soit à température.

Un bip vous indique la fin du préchauffage ; le décompte du temps s'effectue à partir de ce moment là.

Enfournez alors votre plat au niveau de gradin préconisé.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS



100% VAPEUR (GUIDE VAPEUR)



LE PRIMEUR

Chou-fleur
Brocolis
Haricots verts
Carottes en rondelles
Pommes de terre
Petits pois
Poireaux
Courgettes
Potiron
Artichaux
Asperges
Céleris
Courge
Blettes
Epinards
Choux de Bruxelles



LE BOUCHER

Blanc de poulet
Escalopes de dinde
Porc - filet



LE POISSONNIER

Poissons entiers frais
Filets de poisson frais
Moules
Coques
Crevettes
Langoustines



Dans cette fonction une animation vous indique à quel moment vous devez insérer l'accessoire spécial 100% vapeur. Insérez-le au gradin du bas niveau 1.

• 5 REGLAGES



FONCTION REGLAGES

Dans le menu général, sélectionnez la fonction «REGLAGES» en tournant la manette puis validez.

Différents réglages vous sont proposés :
- l'heure, la langue, le son, le mode démo, la gestion de la lampe.

Sélectionnez la fonction désirée en tournant la manette puis validez.
Réglez ensuite vos paramètres et validez-les.



L'heure

Modifiez l'heure ; validez puis modifiez les minutes et validez à nouveau.



La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



Le son

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



Le mode DEMO

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

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

ne chaufferait pas.

Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



La gestion de la lampe

Deux choix de réglage vous sont proposés :

Position ON, la lampe reste allumée durant toutes les cuissons (sauf en fonction ECO).

Position AUTO, la lampe du four s'éteint au bout de 90 secondes lors des cuissons.

Choisissez votre position et validez.



Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à réactiver la lampe en cours de cuisson.

• 5 REGLAGES



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Appuyez simultanément sur les touches retour  et menu  jusqu'à l'affichage du symbole cadenas  à l'écran.

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

NOTA : seule la touche arrêt ① reste active.

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

• 6 MINUTERIE



FONCTION MINUTERIE

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

- Dans le menu général, sélectionnez la fonction «MINUTERIE» en tournant la manette puis validez.

0m00s s'affiche à l'écran.

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

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

NB : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retourner au menu de la minuterie et réglez sur 0m00s. Si vous appuyez sur la manette pendant le compte à rebours, vous stoppez la minuterie.

• 7 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

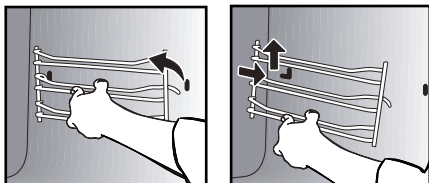
SURFACE EXTERIEURE

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

DEMONTAGE DES GRADINS

Parois latérales avec gradins-fils :

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



LES VITRES INTERIEURES

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

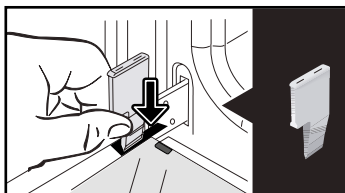


Mise en garde

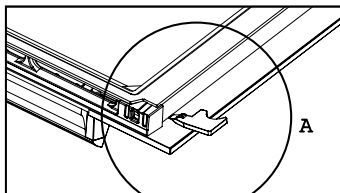
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE

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



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



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



• 7 ENTRETIEN

Retirez le cadre et sa vitre.

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



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

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

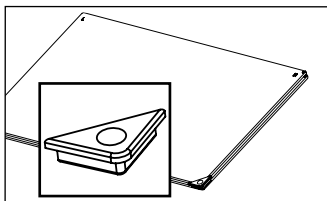
Ne pas immerger la vitre dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponge abrasive. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Après nettoyage, remplacez la 1ère vitre dans la porte.

Repositionnez les 2 butées noires en caoutchouc sur les coins avant de la 2ème.

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

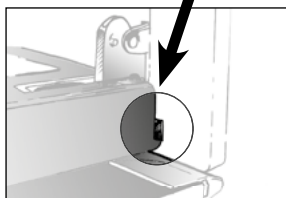
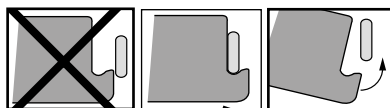


Remplacez votre ensemble cadre de vitres extérieures dans la porte.

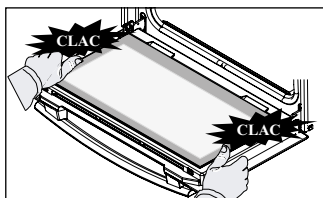
Prenez bien soin de correctement



engager le cadre sous l'ergot à côté de la charnière.



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



Votre appareil est de nouveau opérationnel.

• 7 *ENTRETIEN*



REEMPLACEMENT DE LA LAMPE



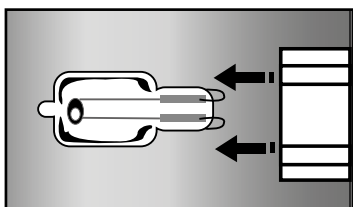
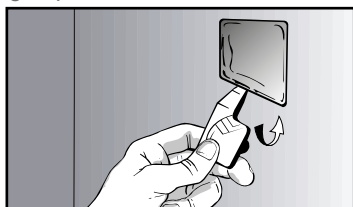
Mise en garde

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

Caractéristiques de l'ampoule.

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

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



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

La lampe est accessible à l'intérieur du four.

Faites levier sur le hublot à l'aide de la cale en plastique afin de le retirer.

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



FONCTION NETTOYAGE (de la cavité)



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

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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

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

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

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

EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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

• 7 *ENTRETIEN*



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



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

NETTOYAGE IMMEDIAT

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

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

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

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

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote.

Une phase de refroidissement a lieu
après chaque pyrolyse et votre four
reste indisponible pendant ce temps.



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

NETTOYAGE AVEC DEPART DIFFERE

Suivre les instructions décrites dans le
paragraphe précédent.

- Sélectionnez le symbole heure de fin
(départ différé)  puis validez.

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

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

Quand votre pyrolyse est terminée,
arrêtez votre four en appuyant sur la
touche ①.

• 7 *ENTRETIEN*



FONCTION VIDANGE (du réservoir d'eau)



Vous devez effectuer une vidange avant chaque cuisson.

Néanmoins la vidange peut être effectuée en dehors des cuissons.

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

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

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

La vidange automatique en fin de cuisson :

A la fin de chaque cuisson avec vapeur, il vous est proposé de vidanger le réservoir. Vous pouvez décider de ne pas faire cette vidange en choisissant «Je refuse» puis validez, sinon choisissez «J'accepte», validez.

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

Le tiroir s'ouvre automatiquement pour la vidange.



Vidange SPEED :

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

Durée de la vidange 20 secondes environ.



Vidange AUTO :

Permet une vidange complète de la chaudière et du réservoir afin d'éviter le phénomène d'eau stagnante. Durée de la vidange 2 à 3 mn environ.

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

Validez en appuyant sur la manette pour commencer la vidange.

L'afficheur indique le temps nécessaire à la vidange.

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

• 7 *ENTRETIEN*



FONCTION DETARTAGE (de la chaudière vapeur)

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

Vous devez effectuer un détartrage régulier de la chaudière.

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

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



Attention

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

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

- Choisissez le cycle «Détartrage» puis validez.

Le tiroir s'ouvre automatiquement.

Procédez étape par étape.

ETAPE 1 : VIDANGE

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

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

ETAPE 2 : NETTOYAGE

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

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

ETAPE 3 : RINÇAGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

ETAPE 4 : VIDANGE

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

- Placez un récipient sous le tiroir et validez.

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

A la fin du cycle le détartrage est alors terminé.

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

• 8 *ANOMALIES ET SOLUTIONS*

- **«Auto Stop» s'affiche.** Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

- **Code défaut commençant par un «F».** Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

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

- **La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible de votre installation. Vérifiez si le four est bien branché.

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

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

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

- **De l'eau se trouve sur la sole du four.** La chaudière est entartrée. Suivre la procédure de DETARTRAGE. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

• 9 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 :

Service fourni par Brandt France, S.A.S.

0 892 02 88 04

Service 0,50 €/min
+ prix appel

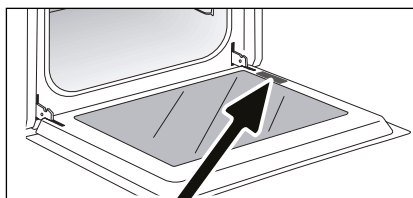
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

NOTA :

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



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

B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel

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

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

FR

CS

NÁVOD PRO UŽIVATELE

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

TROUBA – KONVEKTOMAT

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.



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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

OBSAH

Bezpečnost a důležitá opatření	4
1 / Instalace	6
2 / Životní prostředí	7
3 / Popis trouby.....	9
Ovládací tlačítka a displej	10
Příslušenství	11
Plnicí šoupátko	12
První nastavení – uvedení do provozu	13
4 / Režimy pečení.....	14
Režim „Expert“.....	15
Režim „Parní expert“	15
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti).....	17
◦ Funkce pečení.....	18
◦ Sušení	21
Režim „Kuchařský průvodce“	22
Režim „Konvektomat“	22
◦ Seznam pokrmů	23
5 / Nastavení.....	25
Uzamčení ovládacího panelu	26
6 / Minutka	26
7 / Údržba – Čištění	27
Vnější povrch.....	27
Demontáž vodicích lišt.....	27
Čištění vnitřních ploch skel.....	27
Demontáž a opětovná montáž dvířek.....	27
Výměna žárovky.....	29
Funkce čištění	29
◦ Pyrolýza	29
◦ Vyprázdnění nádrže na vodu	31
◦ Odstraňování vodního kamene kotle	32
8 / Řešení případných problémů	33
9 / Poprodejní servis	34
Test funkční způsobilosti	35

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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



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

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

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



Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo

začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

— Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná.

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

— Tento přístroj je konstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



UPOZORNĚNÍ:

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

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

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

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

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

protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

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



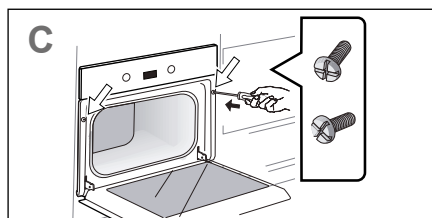
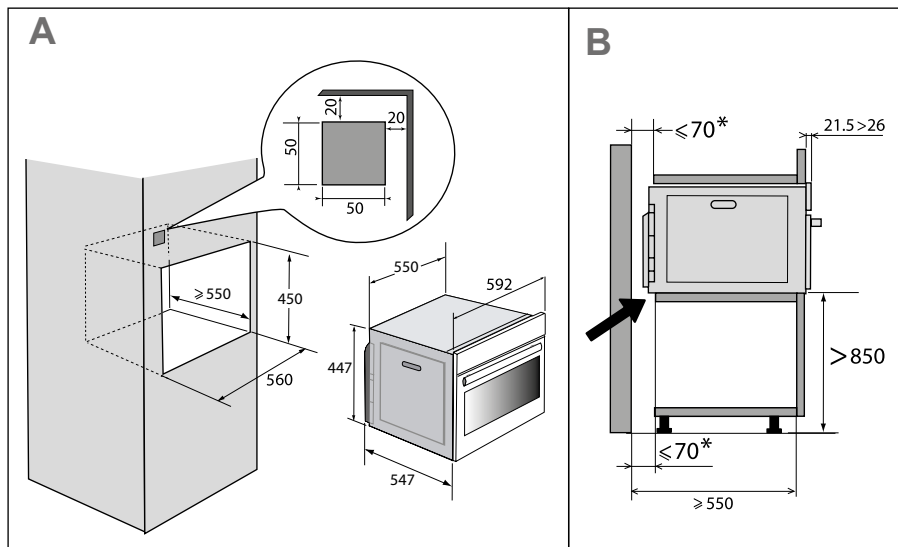
UPOZORNĚNÍ :

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

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky,

• 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.

Troubu umístěte do středu nábytku tak, aby se zajistila minimální vzdálenost 10 mm od sousední skříně. Materiál vestavné skříně musí být odolný vůči teple (nebo mít příslušnou povrchovou úpravu).

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

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

• 1 *INSTALACE*

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI



Upozornění:

Instalaci smí provádět výhradně elektroinstalatér nebo kvalifikovaný technik.

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

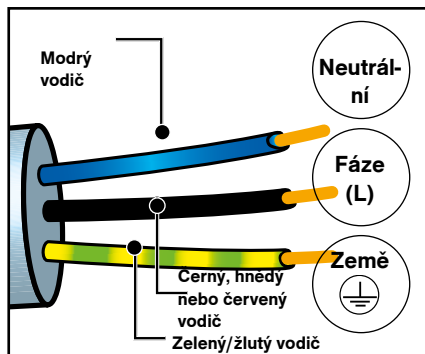
Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo přes vícepólový vypínač v souladu s pravidly instalace.

Zkontrolujte, zda:

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

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

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



Upozornění:

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

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



Upozornění:

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

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

odpadů.

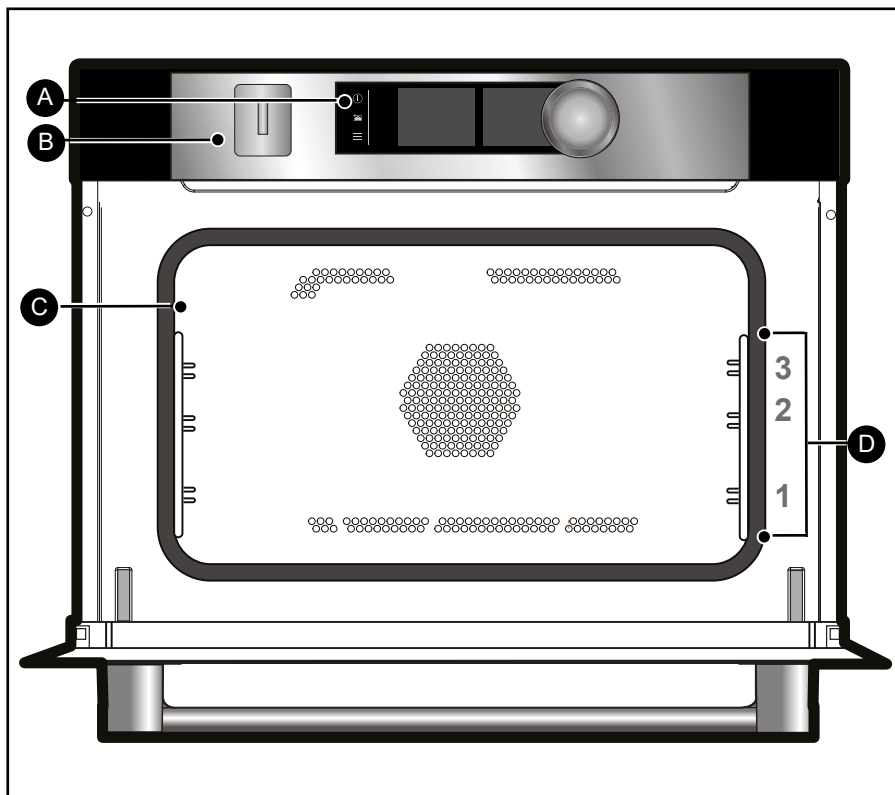
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce, kde zjistíte umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejbliž'e vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

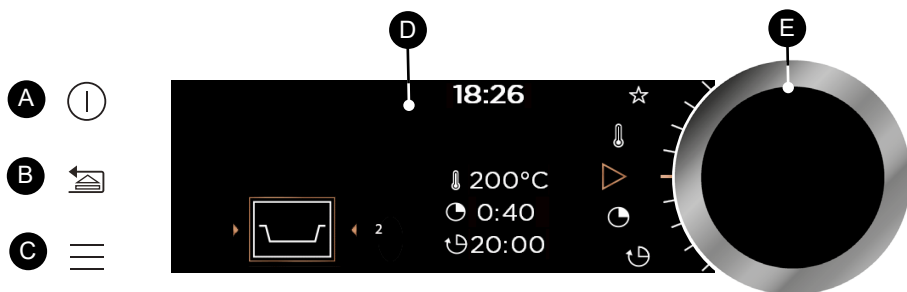
POPIS TROUBY



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

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



- A** Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhý stisk)
- B** Tlačítko pro návrat zpět
(krátké stisknutí) a/nebo
Tlačítko otevření šoupátka
(dlouhé stisknutí)
- C** Tlačítko pro přístup do MENU
(pečení, nastavení, minutka,
čištění)

- D** Displeje
- E** Otočný knoflík s tlačítkem
uprostřed (nelze odmontovat):
- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
 - umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

SYMBOLY NA DISPLEJÍCH



Zahájení pečení



Vypnutí pečení



Teplota



Doba pečení



Čas konce pečení
(odložený start)



Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro
vkládané pokrmy



Pára



Uložení pečení do paměti



Ukazatel uzamčení tlačítek



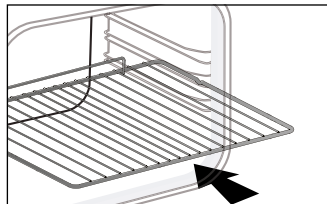
Ukazatel uzamčení dvířek
během pyrolýzy

• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

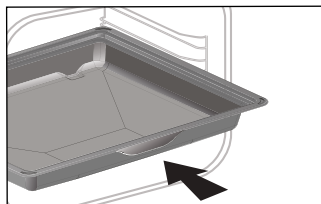
- Rošt s pojistkou proti překlopení

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



- Víceúčelový odkapávací plech 45 mm

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

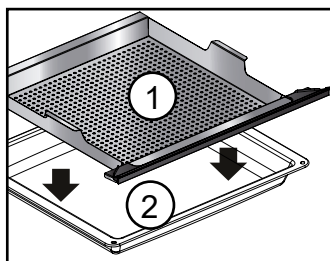


- Speciální plech pod potraviny PÁRA 100%

1- Děrovaný nerezový plech zabraňující kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.

2- Víceúčelový odkapávací plech 45 mm pro zachycení kondenzované vody.

Umístěte děrovaný nerezový plech na víceúčelový plech a zasuňte je do spodní vodicí lišty v úrovni 1.



Důležité upozornění

Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.

• 3 POPIS TROUBY

PLNICÍ ŠOUPÁTKO

.. Plnicí šoupátko nádrže na vodu

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

Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

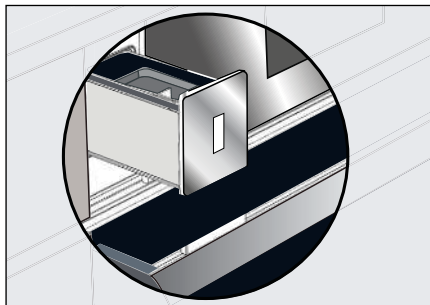
Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

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

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

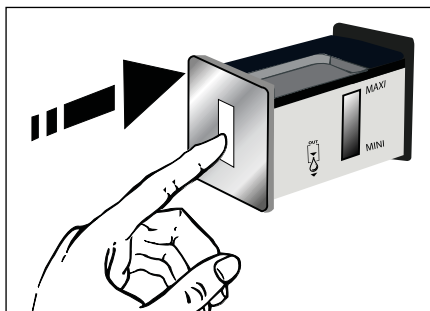
Podle potřeby hladinu upravte.

Důležité upozornění

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.

Důležité upozornění

Před každým pečením vodu vypustěte. Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min. Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.



• 3 POPIS TROUBY

PRVNÍ NASTAVENÍ – UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu nebo po výpadku elektrického proudu vyberte jazyk otáčením knoflíku a stiskem výběr potvrďte.

- Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.

Otáčením knoflíku postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzujte je jeho stiskem.

Nyní trouba zobrazuje čas.

Pozn.: Pro opětovnou úpravu času viz kapitolu „Nastavení“.

 Před prvním použitím trouby přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Místnost musí být dostatečně odvětraná.

- Spuštění - Hlavní menu

Pro přístup k hlavnímu menu, když trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU .

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy:



Požadovaný režim potvrdíte stisknutím otočného knoflíku.

Pro návrat zpět (vyjma během pečení) stiskněte tlačítko pro návrat  a pro vypnutí trouby stiskněte na několik sekund tlačítko vypnutí ①.

• 4 PEČENÍ

REŽIMY PEČENÍ

Podle toho, jak dobře jste obeznámeni se způsobem přípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z těchto režimů:

1



Režim „**EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu a dobu pečení.

2



Režim „**PARNÍ EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu, procento páry a dobu pečení.

3



Režim „**KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE**“ je vhodný pro recept, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberte druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

4



Režim „**KONVEKTOMAT + PÁRA**“ je vhodný pro klasický recept využívající 100% páru, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

• 4 PEČENÍ



REŽIM „EXPERT“

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

Pokud trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU  pro přechod do hlavního menu a poté režim „Expert“ potvrďte.

- V následujícím seznamu si otáčením knoflíku zvolte funkci pečení a stisknutím ji potvrďte:



Pečení s ventilátorem



Kombinované pečení



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



REŽIM „PARNÍ EXPERT“

Tento režim pečení vám umožní dosáhnout měkčích a jemnějších pokrmů, které si zachovají chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci (v režimu konvektomat).

Můžete si sami nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

V hlavním menu vyberte režim „Parní expert“ a potvrďte.

Z níže uvedeného seznamu následně vyberte některou funkci pečení a potvrďte.

- Pro tepelnou úpravu pouze v páře zvolte:



Pára 100%

- Kombinování tradičního pečení s párou (režim konvektomat):



Konvenční pára



Grilování, odvětrávaná pára



Pečení s ventilátorem, pára

• 4 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Jakmile si vyberete a potvrdíte určitou funkci pečení, trouba vám doporučí jednu nebo dvě úrovně.

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.
- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.

Pozn.: Některé parametry lze upravovat (ve funkci zvoleného režimu) před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení, procento páry a odložený start), viz následující kapitoly.

ÚPRAVA TEPLOTY

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu. Tu můžete následujícím způsobem upravit:

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

DOBA PEČENÍ

Můžete zadat dobu pečení pokrmu zvolením symbolu doby pečení  a poté nastavení potvrďte.

Otáčením knoflíku zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrďte.

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



Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.



PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)

Trouba vám doporučí ideální procento páry.

Chcete-li procento změnit, vyberte symbol Pára  a potvrďte.

Zadejte procento páry otáčením knoflíku (50 až 100 % v režimu pára 100% a 20 až 80 % v režimu konvektomat) a poté potvrďte zvolenou hodnotu.

• 4 PEČENÍ



(Expert a Parní expert)

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

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

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení. Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí zpráva:

„Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

Pro vypnutí vyberte „Potvrzuji“ a poté potvrďte, nebo zvolte „Odmítám“ a potvrďte pro pokračování pečení.



OBLÍBENÉ

(pouze režim Expert)

- Uložení nastavení pečení do paměti

Funkce „Oblíbené“ umožňuje uložit do paměti 3 často používané recepty režimu „Expert“.

V režimu Expert zvolte nejprve typ pečení, teplotu a dobu pečení.

Poté otáčením knoflíku zvolte symbol  a pro uložení tohoto programu do paměti volbu potvrďte.

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti   nebo . Zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

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

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- S funkcí „Oblíbené“ používejte program již uložený v paměti.

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením knoflíku procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené “. Potvrďte.

- Zvolte některou z již uložených pamětí   nebo  a stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.

• 4 PEČENÍ



FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Pečení s ventilátorem*	190 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné.
 Kombinované pečení	180 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu.
 K o n v e n č n í pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu.
 EKO*	190 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	190 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Do spodní vodící lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu.

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



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

• 4 PEČENÍ

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro uchování pokrmů v teple nebo pro ohřev talířů; pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku (forma se pokládá na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C).
 Rozmrazování	35 °C 35 °C – 75 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení v 2. úrovni. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku. Poloha CHLÉB existuje pouze v kuchyňském průvodci PÁRA.
 Sušení	80 °C 35 °C–80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.

• 4 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ (pouze režim Expert)

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

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

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny. Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuňte je na lišty na úrovních 1 a 3).

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

Orientační tabulka pro sušení potravin

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

• 4 PEČENÍ



**REŽIM „KUCHAŘSKÝ
PRŮVODCE“**



**REŽIM „KUCHAŘSKÝ
PRŮVODCE + PÁRA“**



KONVEKTOMAT



**PRŮVODCE VAŘENÍ
V PÁŘE 100%**

V těchto dvou režimech za vás trouba vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu. Jedná se o recepty s párou nebo bez ní nebo pouze s párou (100 % pára).

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“ nebo „KONVEKTOMAT“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (viz podrobný seznam pokrmů níže):

- Následně vyberte kategorii, např. „Prodavač“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „kuře“ a výběr potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat hmotnost (nebo velikost).

- Zobrazí se nabídka hmotnosti. Zadejte hmotnost a potvrďte; trouba automaticky vypočte a zobrazí dobu pečení a úroveň vodící lišty.

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.



U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehrát.

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

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení  a potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.



U receptů vyžadujících předehrání nelze nastavit odložený start pečení.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY (KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE)



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Kachna
KACHNÍ PRSA *



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Hovězí pečeně
Vepřová pečeně
Telecí žebra *



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Morčák
Rybí terina



LAHŮDKÁŘ

Lasagne
Pizza
Lotrinský koláč



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
Celé brambory



PEKAŘ

Brioška
Chléb
Bagety



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Koláč
Jogurtová buchta
Sněhové pečivo
Jogurt
Drobenkový ovocný koláč
Sušenky

* U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.



Na displeji se zobrazí informace nevkládat potraviny, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ S PÁROU (KONVEKTOMAT)



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Prsa *
Kachna



ŘEZNÍK

Jehněčí
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Vepřový roštěnec
Telecí svíčková



PRODAVAČ RYB

Vařené ryby
Rybí nákyp
Celé ryby
Losos v tlakovém hrnci



ZELINÁŘ

Zapékané brambory
Nadívaná zelenina
Celé brambory



ČUKRÁŘ

Piškotové těsto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebiček
Košíčky
Piškot
Jablečný koláč
Ořechový koláč
Kokosový nákyp



PEKAŘ

Chléb
Bagety
Předvařený chléb
Zmrazené těsto
Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ

Lazaně
Třešňová bublanina
Kandovaná zelenina
Brambory
Rizoto
Čerstvá jídla
Mražená jídla



ROZMRAZOVÁNÍ

Maso
Ryby
Chleby – dorty

* U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.



Na displeji se zobrazí informace nevkládat potraviny, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



100% PÁRA (PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE)



ZELINÁŘ

Květák
Brokolice
Fazolevé lusky
Mrkev na kolečka
Brambory
Hrášek
Pórek
Cuketa
Tykev
Artyčok
Chřest
Celer
Dýně
Mangold
Špenát
Růžičková kapusta



ŘEZNÍK

Kuřecí prsa
Krůtí řízky
Vepřová panenka



PRODAVAČ RYB

Celé čerstvé ryby
Filety z čerstvých ryb
Slávky jedlé
Mušle
Krevety
Humr



U této funkce vás symbol informuje, kdy máte vložit speciální příslušenství pro 100% páru. Zasuňte ho do spodní vodící lišty v úrovni 1.

• 5 NASTAVENÍ



FUNKCE NASTAVENÍ

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte.

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

- **čas, jazyk, zvuk, režim Demo a ovládání světla.**

Otočným knoflíkem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.



Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Zvukový signál

Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování těchto zvukových signálů zvolte ZAP, v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením VYP a následným potvrzením.



Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim výrobků v obchodě, se trouba nebude ohřívat.

Pro přepnutí trouby do normálního režimu zvolte polohu VYP a potvrďte.



Ovládání světla

Zobrazí se dvě volby nastavení:

Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

Poloha AUTO, světlo se při pečení po 90 sekundách zhasne.

Zvolte polohu a potvrďte.



Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět  nebo tlačítka menu  se opět aktivuje světlo v průběhu pečení.

• 5 *NASTAVENÍ*



UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat a , dokud symbol  z displeje nezmizí.

• 6 *MINUTKA*



FUNKCE MINUTKA

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

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „MINUTKA“ a potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s. Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s. Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný knoflík, minutka se zastaví.

• 7 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

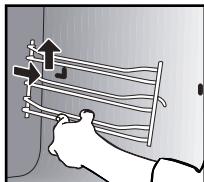
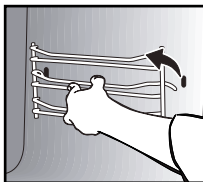
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

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

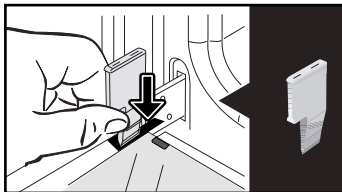


Upozornění

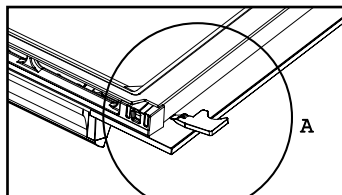
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokuje je pomocí plastové zárazky dodané s troubou v plastovém sáčku.



- Rám se sklem odstraní takto: Vložte další dvě zárazky do míst vyhrazených k tomuto účelu. **A**



Použijte je jako páku k uvolnění rámu se sklem.



• 7 ÚDRŽBA

Vyjměte rám se sklem.

Vyjměte sestavu vnitřních skel dvířek jejich otočením.



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

Vyčistěte sklo jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.

Neponořujte sklo do vody.

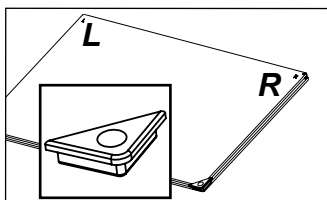
Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drsné houby. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění umístěte 1. sklo zpět do dvířek.

Nasadte zpět 2 černé pryžové zarážky na přední rohy 2. skla a pečlivě sledujte značení na skle:

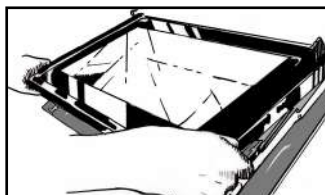
Vlevo nahoře **L**

Vpravo nahoře **R**

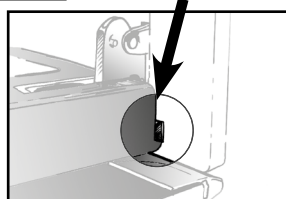
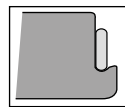
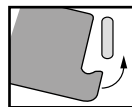
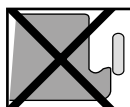


Poté vraťte do dvířek druhé sklo, umístěte ho na první sklo.

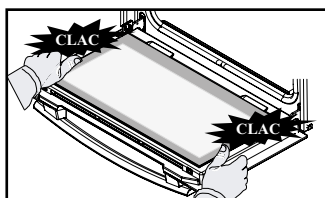
Vraťte do dvířek celý rám s vnějšími skly.



Dbejte na správné zasunutí rámu pod drážku u závěsu.



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



Váš spotřebič je opět provozuschopný.



VÝMĚNA ŽÁROVKY



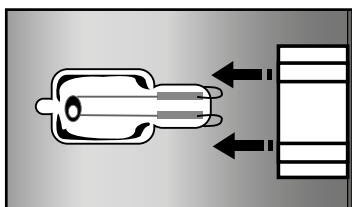
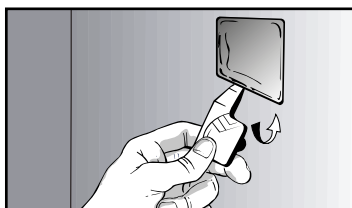
Upozornění

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.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Nejprve odstraňte levou boční vodicí lištu.

Žárovka je přístupná zevnitř trouby.

Vyjměte ochranné sklo použitím plastové zářádky jako páky.

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

- Troubu znovu zapojte do sítě.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ

(vnitřek trouby)



Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečivo, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí čištění pyrolýzou:

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

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

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

• 7 ÚDRŽBA

SPUŠTĚNÍ CYKLU ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

K dispozici jsou dva cykly pyrolýzy. Doby jsou přednastavené a nelze je upravit.



Pyro EKO (1:30 h)

pro čištění umožňující úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ ČIŠTĚNÍ

- V hlavním menu vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.
- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

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

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

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



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

ČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol času konce (odložený start)  a poté potvrďte.

- Nastavte otočným knoflíkem požadovaný čas konce pyrolýzy a dvakrát potvrďte.

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

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ①.

• 7 ÚDRŽBA



FUNKCE VYPRAZDNĚNÍ (nádrže na vodu)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavním menu a potvrďte.

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

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

Automatické vypuštění po pečení:

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

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

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo AUTO a potvrďte.

Šoupátko se automaticky při vypuštění otevře.



Vypuštění **SPEED**:

Pouze v případě, že uživatel chce okamžitě znovu zahájit pečení v páře.

Čas vypuštění je cca 20 sekund.



Vypuštění **AUTO**:

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

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

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



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parního kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle odstraňovat pravidelně.

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

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



Důležité upozornění

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

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

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

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

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

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalijte 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

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

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

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

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

Je zapotřebí druhý proplach; naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod šoupátko nádobu a potvrďte.

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

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

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

• 8 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

- **Zobrazí se „Auto Stop“.** Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.

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

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

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

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

- **Neprobíhá čištění pyrolýzou.**

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

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

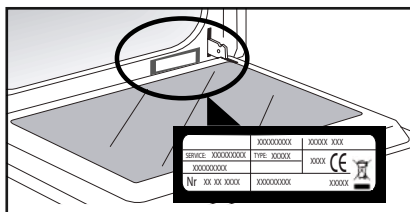
- **Na dně trouby se nachází voda.**

Kotel je zanesený vodním kamenem. Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE. Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení

• 9 POPRODEJNÍ SERVIS

ZÁSAHY

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



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

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

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.

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350:

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

BRUGSANVISNING

KOMBINERET 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 

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhed og vigtige forholdsregler	4
1 / installation	6
2 / Miljø	7
3 / Præsentation af ovnen.....	9
Betjeneringer og display	10
Tilbehør	11
Skuffe til vandpåfyldning.....	12
Første indstillinger - ibrugtagning	13
4 / Tilberedningsfunktioner	14
Funktionen "Program valg"	15
Funktionen "Expert damp"	15
◦ Favoritter (gemte tilberedninger).....	17
◦ Tilberedningsfunktioner	18
◦ Tørring.....	20
Funktionen "Kulinarisk vejledning"	21
Funktionen "Kombineret damp"	21
◦ Liste over retter	22
5 / Indstillinger	25
Låsning af betjeneringerne	26
6 / Minutur	26
7 / Vedligeholdelse - Rengøring	27
Udvendige flader	27
Aftagning af ribberne	27
Rengøring af glaseruderne indvendigt	27
Aftagning og isætning af lågen	27
Udskiftning af pære	29
Funktionen rengøring	29
◦ Pyrolyse	29
◦ Tømning af vandtanken	31
◦ Afkalkning af vandvarmer.....	32
8 / Fejl og afhjælpninger	33
9 / Kundeservice	34
Præstationsprøvning	35

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

Denne brugervejledning kan downloades fra mærkets internetsted.

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



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

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

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



Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningsnettet, enten ved hjælp af en stikforbindelse eller ved at indbygge en afbry-

der i de permanente rørledninger i overensstemmelse med installationsreglerne.

— Efter installation skal stikkontakten være tilgængelig.

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

— Dette apparat er beregnet til madlavning med lukket ovenlåge.

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

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

— Børn bør overvåges for at

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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.

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

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

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



PAS PÅ :

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

— Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller

metalsvampe til rengøring af ovnlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at ruden sprænger.

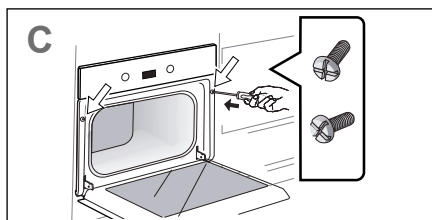
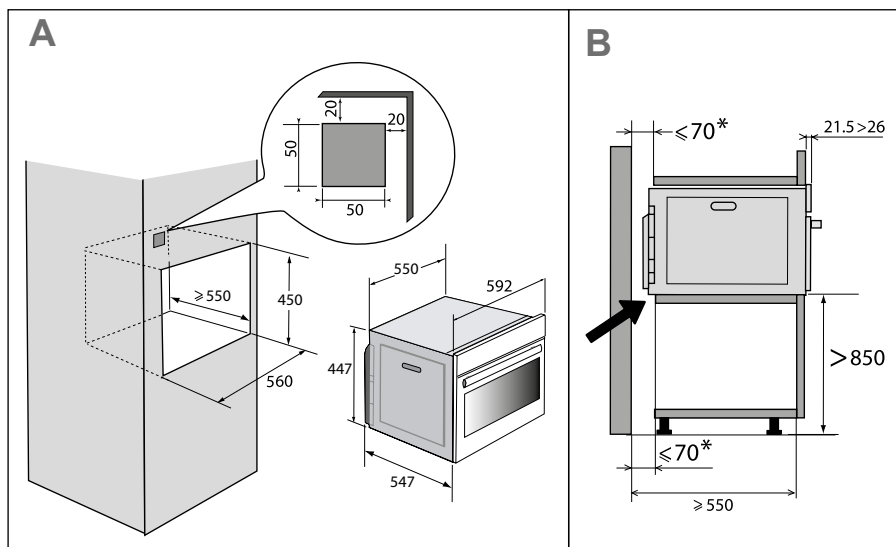
— Der må ikke anvendes damprenseapparat.

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

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

• 1 INSTALLATION

VALG AF PLACERING OG INDBYGNING



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

Forbor et hul med en diameter på 2 mm i møblets væg for at undgå, at træet sprækker.

For større stabilitet skal ovnen fastgøres med 2 skruer gennem de huller, der er forudset til det (**fig. C**).

• 1 INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING



OBS:

Installationen skal udføres af kvalificerede installatører og teknikere.

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

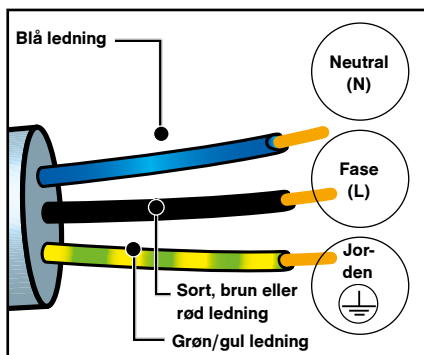
Ovnens skal tilsluttes et standardiseret forsyningskabel med 3 strømførende ledninger på 1.5 mm² (1 fase + 1 N + jord), som forbindes til et ledningsnet 220-240V~ ved hjælp af en stikkontakt i henhold til standard IEC 60083 eller en anordning med flørepolet afbrydelse i overensstemmelse med installationsreglerne.

Kontrollér, at:

- installationens forsyningseffekt er tilstrækkelig (220-240 Volt~ 16 Amp.),

Hvis den elektriske installation i hjemmet skal ændres eller tilpasses for at tilslutte apparatet, skal dette udføres af en kvalificeret elektriker.

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



OBS:

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

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



OBS:

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

• 2 MILJØ

PAS PÅ MILJØET

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

Apparatet indeholder ligeledes flere



genanvendelige materialer.

Dette angives med den illustrerede tegning for at

vise, at brugte apparater ikke



må blandes sammen med

almindeligt husholdningsaffald.

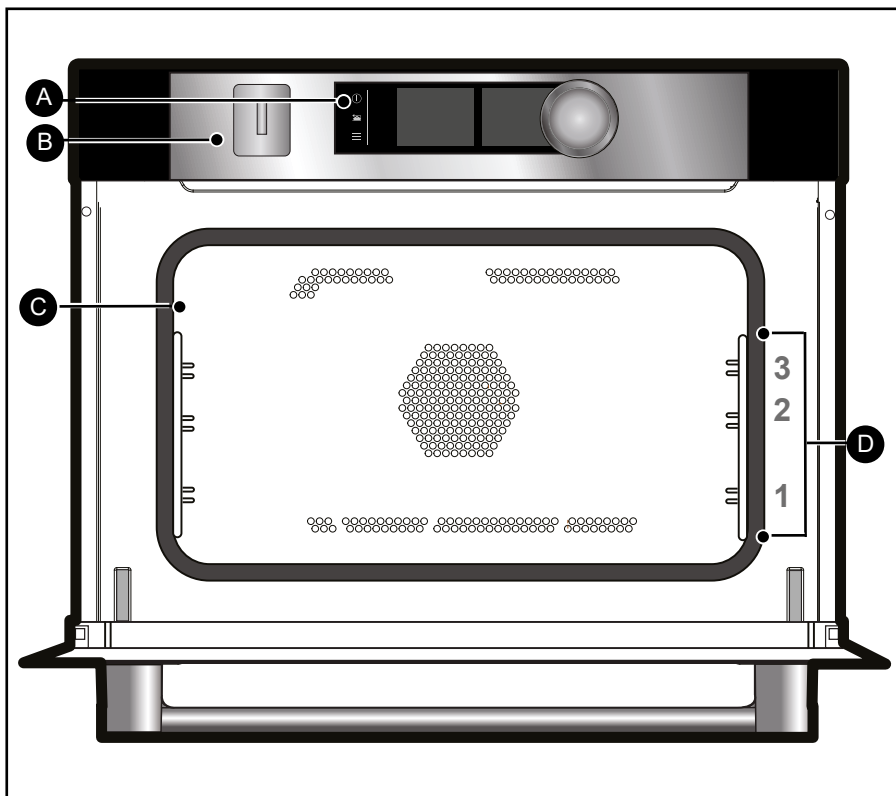
Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

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

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

• 3 PRÆSENTATION AF OVNEN

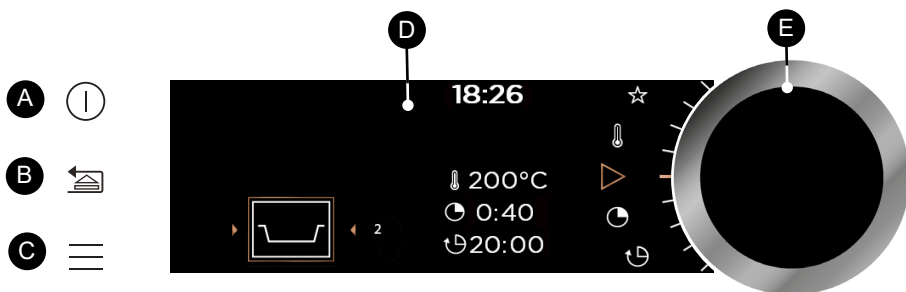
PRÆSENTATION AF OVNEN



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

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

BETJENINGER OG DISPLAY



A Tasten Stop
(langt tryk)

B Tasten Tilbage
(kort tryk) og/eller
Tast til åbning af skuffe
(langt tryk)

C Tasten MENU
(tilberedninger, indstillinger,
minutur, rengøring)

D Displays

E Drejeknap med trykfunktion i midten (kan ikke afmonteres):

- anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.

- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.

DISPLAYETS SYMBOLER

 Start på tilberedning

 Sluk for tilberedning

 Temperatur i grader

 Tilberedningstid

 Klokkeslæt for tilberedningens afslutning (udskudt start)

 Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i ovnen

 Damp

 Registrering i hukommelsen af tilberedninger

 Indikator for spærring af tastatur

 Indikator for spærring af lågen under en pyrolyse

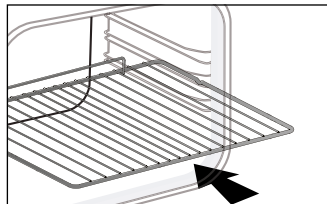
• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (ifølge modellen)

- Sikker rist, der ikke kan vippe

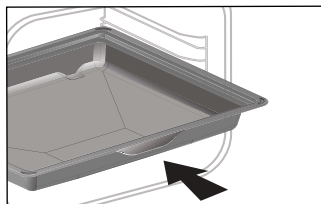
Risten kan anvendes til at stille fad og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

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



- Universalplade, bradepande 45 mm

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

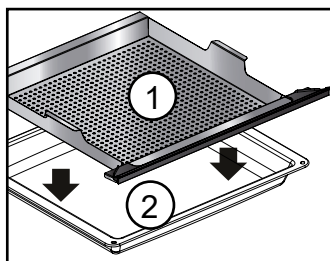


- Særlig plade til tilberedning af mad med 100 % DAMP

1 - Hullet inoxplade så kontakt undgås mellem maden og kondensvandet.

2 - Universalplade, bradepande 45 mm til opsamling af kondensvand.

Sæt den hullede inoxplade på universalpladen, og indsæt dem på ribberne på det lave niveau 1.



Vigtigt

Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

SKUFFE TIL VANDPÅFYLDNING

. Påfyldning af vandtanken

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

Vandtanken kan indeholde 1 liter.

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

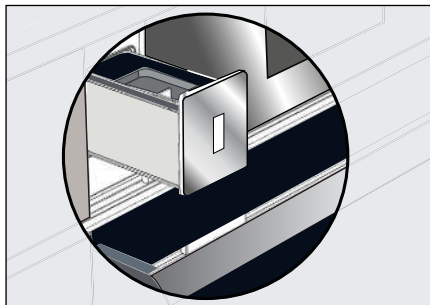
Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

Mærkningen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

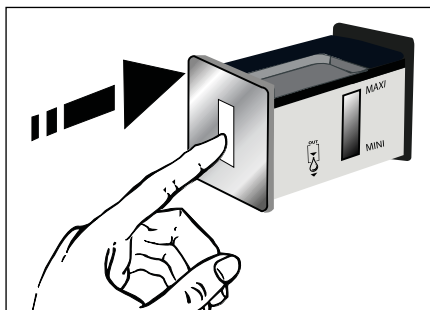
Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



Gode råd

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

Efterfyld om nødvendigt.



Vigtigt

Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.

Vigtigt

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

• 3 PRÆSENTATION AF OVNE

FØRSTE INDSTILLINGER - IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

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

- Indstil klokken

Displayet blinker på 12:00.

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

Ovnen viser klokken.

NB: For at ændre indstillingen af uret skal du gå til kapitlet "Indstillinger".

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

- Start - Generel menu

Tryk på tasten MENU  for at åbne den generelle menu, når ovnen kun viser klokken.

Du kommer til den første tilberedningsfunktion: funktionen Program valg.

Drej på drejeknappen for at gennemgå de forskellige programmer:



Du åbner den valgte funktion ved at trykke på midten af drejeknappen for godkende.

Tryk på tasten Tilbage  for at gå tilbage (undtagen under en tilberedning), og tryk nogle sekunder på tasten Stop for  at stoppe ovnen.

• 4 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Du kan vælge forskellige funktioner i forhold til, hvor godt du kender tilberedningen af din opskrift:

1



Du kan vælge **“PROGRAM VALG”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen og tilberedningstiden.

2



Du kan vælge **“EXPERT DAMP”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen, dampprocenten og tilberedningstiden.

3



Du kan vælge funktionen **“KULINARISK VEJLEDNING”** for en opskrift, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

4



Du kan vælge funktionen **“KULINARISK VEJLEDNING”** for en klassisk opskrift med brug af damp eller en opskrift med 100 % damp, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

• 4 TILBEREDNING



FUNKTIONEN “PROGRAM VALG”

Med denne funktion kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed. Når ovnen kun viser klokken, trykkes på tasten MENU  for at komme til den generelle menu, derefter godkendes funktionen “Program valg”.

- Drej drejeknappen, for at vælge den tilberedningsfunktion på listen, du ønsker, og godkend:



Varmluft



Kombineret varme



Traditionel



Øko tilberedning



Varmluft grill



Ventileret undervarme



Gril med variabel styrke



Holde varm



Optøning



Brød



Tørring



Favoritter (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)



FUNKTIONEN “EKSPERT DAMP”

Med denne tilberedningsfunktion kan du opnå mere blød og mere blid tilberedning, som bevarer smagen. Maden udtørres ikke, og den bevarer sin sprødhed (i kombineret funktion).

Du kan selv indstille alle indstillingerne for tilberedningen inklusive dampprocenten.

- Vælg funktionen “Expert damp”, når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Vælg derefter en af de foreslåede tilberedningsfunktioner på listen herunder, og valider:

- For tilberedning udelukkende med damp:



Damp 100 %

- For at kombinere en klassisk tilberedning med damp (kombineret funktion)



Traditionel damp



Damp +turbo+ grill



Damp + varmluft

• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

ØJEBLIKKEG TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, foreslår ovnen en eller to ribbehøjder.

- Stil retten ind på den anbefalede højde.
- Tryk igen på drejeknappen for at starte tilberedningen. Temperaturstigningen starter straks.

NB: Visse parametre kan ændres (alt efter den valgte funktion) før start af tilberedningen (temperatur, tilberedningsvarighed, dampprocent og udskudt start), se de følgende kapitler.

ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Afhængig af den type tilberedning, du har valgt, anbefaler ovnen en ideel temperatur.

Den kan du ændre på følgende måde:

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

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge symbolet for tilberedningsvarighed , og derefter godkende.

Vælg tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend DEREFTER.

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



Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.



DAMPPROCENT

(kun for Expert damp)

Ovnen anbefaler den ideelle dampprocent.

Hvis du ønsker at ændre den, skal du vælge symbolet for damp  og godkende.

Indtast den nye dampprocent ved at dreje på drejeknappen, (mellem 50 og 100 % i 100 % dampfunktion, og mellem 20 og 80 % i kombineret funktion), og godkend derefter dit valg.

• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Når tilberedningens varighed indstilles, bliver tidspunktet for tilberedningens afslutning automatisk justeret. Du kan ændre tidspunktet for tilberedningens afslutning, hvis ønsker at udskyde tilberedningen.

-Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og godkend.

Godkend to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

NB: Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutningstidspunkt. I så tilfælde skal du stoppe tilberedningen, når du anser, at retten har fået tilstrækkelig tid (se kapitlet "Stop af en igangværende tilberedning").

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Ovnens viser en meddelelse:

"Ønsker du at stoppe programmet?"

Bekræft ved at vælge "Jeg accepterer", og godkend, eller vælge "Jeg accepterer ikke", og godkend for at fortsætte tilberedningen.



FAVORITTER

(kun funktionen Programvalg)

- Gemme en tilberedning

Med funktionen "Favoritter" kan der gemmes 3 retter, som du laver tit, i funktionen "Program valg".

I funktionen program valg, skal du først vælge en tilberedning, derefter dens temperatur og varighed.

Vælg derefter symbolet  ved at dreje på drejeknappen for at gemme denne tilberedning, og godkend derefter.

Displayet foreslå så at gemme disse indstillinger i en hukommelse   eller . Vælg en af dem, og godkend derefter. Din tilberedning er nu gemt. Godkend igen for at starte tilberedningen.

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

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

- Brug af en hukommelse, der allerede er gemt i "Favoritter"

Gå til menuen "Program valg", godkend. Gennemgå funktionerne ved at dreje på drejeknappen, indtil symbolet "Favoritter"  vises. Godkend.

- Vælg en af hukommelserne, der allerede er gemt   eller , og tryk på godkend.

Ovnens starter.

• 4 TILBEREDNING



FUNKTIONER FOR EXPERT TILBEREDNING (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Varmluft*	190 °C 35 °C - 250 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag.
 Kombineret varme	180 °C. 35 °C - 230 °C	Anbefalet til kød, fisk, grøntsager.
 Traditionel	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefalet til kød, fisk, grøntsager.
 ØKO*	190 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt tilberedningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmluft grill	190 °C 100 °C - 250 °C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Ventileret undervarme	180 °C 75 °C - 250 °C	Anbefalet til kød, fisk, grøntsager.

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



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

• 4 TILBEREDNING

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødskeer, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Holde varm	60 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at holde tilberedt mad varm eller til at varme tallerkerne. Til hævnning af dej til brød, boller, kugløf (formen sættes på undervarmen, og 40 °C må ikke overskrides).
 Optøning	35 °C 35 °C - 75 °C	Ideel til sarte retter (frugttærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205 °C 35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og sæt den ind i ovnen på 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet. Der findes også en position for BRØD i den kulinarisk vejledning for DAMP.
 Tørring	80 °C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.



Gode råd til energibesparelse.

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

• 4 TILBEREDNING



TØRRINGSFUNKTION (kun funktionen Programvalg)

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

Brug kun friske madvarer.

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

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

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

Vejledende tabel for tørring af madvarer

Frugt, grøntsager og urter	Temperatur	Varighed i timer	Tilbehør
Frugt med små kerner (i skiver på 3 mm's tykkelse, 200 g pr. rist)	80°C	5-9	1 eller 2 riste
Frugt med en stor kerne (blommer)	80°C	8-10	1 eller 2 riste
Rodfrugter (gulerødder, persillerod) revet, blancheret	80°C	5-8	1 eller 2 riste
Champignon i skiver	60°C	8	1 eller 2 riste
Tomat, mangofrugt, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 riste
Rødbede i skiver	60°C	6	1 eller 2 riste
Krydderurter	60°C	6	1 eller 2 riste

• 4 TILBEREDNING



**FUNKTIONEN
"KULINARISK
VEJLEDNING"**



**FUNKTIONEN
"KULINARISK
VEJLEDNING + DAMP"**



KOMBINERET DAMP



**VEJLEDNING FOR
100 % DAMP**

Disse to funktioner vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes. Det handler om opskrifter med eller uden tilhørende damp eller med 100 % damp.

ØJEBLIKKELEG TILBEREDNING

- Vælg funktionen "KULINARISK VEJLEDNING" eller "KOMBINERET DAMP", når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Ovnen foreslår dig flere forskellige kategorier, hvorunder der findes mange forskellige retter (se detaljeret liste i det følgende):

- Vælg kategorien, f.eks. "Fjerkræshandleren", og godkend derefter.

- Vælg den præcise ret, som du vil tilberede, f.eks. "kylling", og godkend.

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

- I så tilfælde foreslås en vægt. Indfør vægten og godkend. Ovnen beregner automatisk varigheden og viser den sammen med ribbehøjden.

- Sæt retten i ovnen, og godkend.

 **For visse opskrifter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.**

Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilsætte/overrisle med væske.

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

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for afslutning af tilberedningen ved at vælge symbolet for tilberedningens afslutning  og derefter godkende.

Godkend to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

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

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER UDEN DAMP (KULINARISK VEJLEDNING)



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
And
Andebryst *



SLAGTEREN

Rosa lammebov
Oksesteg
Svinesteg
Kalvekotelet *



FISKEHANDLEREN

Laks
Ørred
Havaborre
Fisketerrin



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Pizza
Quiche



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede tomater
Hele kartofler



BAGEREN

Brioche
Brød
Flute



KONDITOREN

Frugttærte
Lagkage
Cup cakes
Karamelcreme
Cake
Yoghurtkage
Marengs
Yoghurt
Frugtkrumbel
Småkager

* For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.



Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER MED DAMP (KOMBINERET DAMP)



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
Andebryst *
And



SLAGTEREN

Lam
Svinesteg
Kalvesteg
Svinefilet
Kalvefilet



FISKEHANDLEREN

Tilberedte fisk
Fisketerrin
Hele fisk
Gryderet med laks



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede grønsager
Hele kartofler



KONDITIONEREN

Lagkage
Flaner/cremer
Cake
Cup cakes
Pund-til-pund kage
Æblekage
Nøddekage
Kokostærte



BAGEREN

Brød
Flute
Forbagt brød
Frossent wienerbrød
Gør brød fra dagen
før lækkert



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Clafoutis
Kandiserede grøntsager
Kartofler
Risotto
Friske retter
Frosne retter



OPTØNING

Kød
Fisk
Brød og kager

* For disse retter er en forvarmning påkrævet, før retten sættes i ovnen.



Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

• 4 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER



100 % DAMP (VEJLEDNING FOR DAMP)



GRØNTHANDLEREN

Blomkål
Broccoli
Grønne bønner
Gulerødder i skiver
Kartofler
Ærter
Porrer
Squash
Græskar
Artiskokker
Asparges
Selleri
Græskar
Sølvbeder
Spinat
Rosenkål



SLAGTEREN

Kyllingebryst
Kalkunfilet
Svinekød, mørbrad



FISKEHANDLEREN

Hele friske fisk
Friske fiskefiletter
Muslinger
Skaldyr
Rejer
Hummere



I denne funktion angiver en animation, hvornår du skal indsætte specialtilbehøret for 100 % damp. Indsættes på den lave niveau 1-ribbe.

• 5 INDSTILLINGER



FUNKTIONEN INDSTILLINGER

I den generelle menu vælger du funktionen “INDSTILLINGER” med drejeknappen, og du godkender derefter.

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

- ur, sprog, lyd, demotilstand, styring af lampen.

Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter. Indstil derefter parametrene, og godkend dem.



Ur

Ændr indstillingen af timer. Godkend, og ændr indstillingen af minutter, og godkend igen.



Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.



Lyden

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



Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

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

For at sætte den tilbage til normal tilstand, sættes indstillingen på positionen OFF, og godkend.



Styring af lampe

Der er to indstillingsmuligheder:

Position ON, lampen forbliver tændt under hele tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion).

Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.

Væg din position, og godkend.



Et enkelt tryk under på tasten Tilbage  eller Menu  er nok til at genaktivere lampen under tilberedningen.

• 5 *INDSTILLINGER*



LÅSNING AF BETJENINGERNE Børnesikring

Tryk samtidigt på tasten Tilbage  og Menu , indtil symbolet for hængelås  vises på skærmen.

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

BEMÆRK: Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

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

• 6 *MINUTUR*



FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

I den generelle menu vælger du funktionen “MINUTUR” med drejeknappen, og du godkender derefter.

0m00s vises på skærmen.

Indstil minuturet ved at dreje på 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 minatur og indstille til 0m00s. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

• 7 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

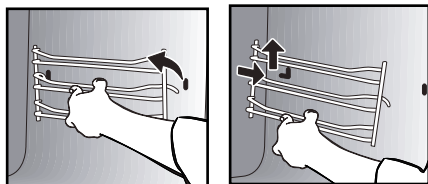
UDVENDIGE FLADER

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

AFTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

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



GLASRUDERNE INDVENDIGT

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

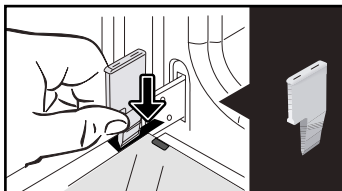


Advarsel

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

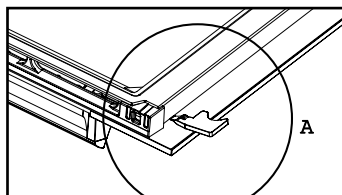
AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

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



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

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

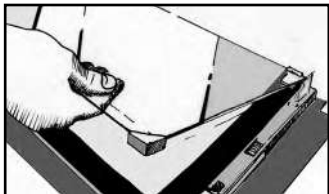


Løft det hele samlet for at afklipse rammen fra ruden.



• 7 VEDLIGEHOLEDSE

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



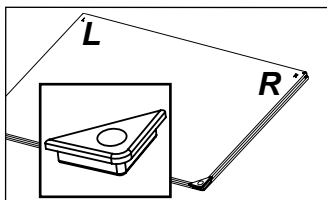
Dette modul består af 2 ruder hvor af det 1. har 2 gummiendestop i de 2 forreste hjørner.

Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel. Ruden må ikke lægges i vand. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke. Efter rengøringen, sættes 1. rude i lågen.

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

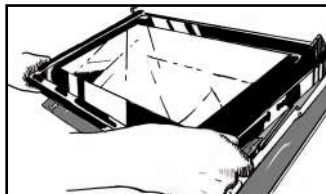
Øverst til venstre: **L**

Øverst til højre: **R**

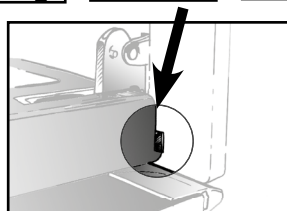
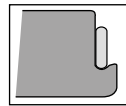
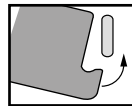


Sæt derefter denne 2. rude i lågen ved at placere det på det første.

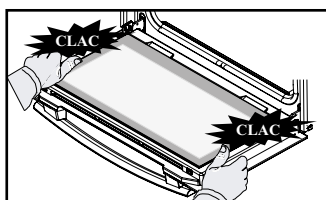
Sæt rammemodul for de udvendige ruder i lågen.



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



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



Nu er apparatet klar til brug igen.

• 7 VEDLIGEHOLDELSE



UDSKIFTNING AF PÆRE



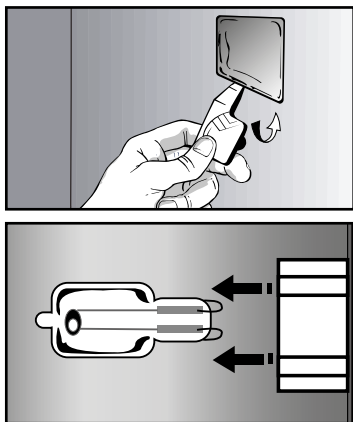
Advarsel

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

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



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

Lampen kan nås fra indvendigt i ovnen. Løft lampeglasset ved brug af plastkilen for at tage lampeglasset ud.

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

Tilslut ovnen igen.



FUNKTIONEN RENGØRING (af ovnrummet)



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

RENSNING MED PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse rensefunktion:

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

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

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

• 7 VEDLIGEHOLDELSE

UDFØR EN RENGØRINGSCYKLUS MED PYROLYSE

To pyrolyse-cykler tilbydes: Varigheden er forudvalgt og kan ikke ændres:



ECO Pyro på 1 time og 30 min.

for en rengøring der bruger mindre energi.



Pyro Turbo: tager 2 timer

for en mere dybdegående ovnrensning.

RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

- Vælg symbolet for sluttidspunkt (udskudt start) , og godkend.

- Indstil det ønskede afslutningstidspunkt for pyrolysen med drejeknappen, og godkend to gange.

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

Når din pyrolyse er færdig, skal du stoppe ovnen og trykke på tasten ①.

ØJEBLIKKEG RENGØRING

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

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

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.

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

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00. En afkølingsfase finder sted efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.



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

• 7 VEDLIGEHOLDELSE



FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)



Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

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

- Vælg cyklussen "Tømning", og valider derefter. Skuffen åbner.

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

Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning:

Ved slutningen af hver tilberedning med damp bliver tømning af tanken foreslået. Du kan selv bestemme, om du vil lave denne tømning ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende, eller vælge "Jeg accepterer", og godkende.

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

Skuffen åbner automatisk for tømningen.



Tømningen HURTIG:

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

Tømningen tager ca. 20 sekunder.



Tømningen AUTO:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet.

Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

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

• 7 *VEDLIGEHOLDELSE*



AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

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

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



Vigtigt

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

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

- Vælg cyklussen "Afkalkning", og valider derefter.

Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

TRIN 1: TØMNING

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

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

TRIN 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

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

TRIN 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

- Cyklussen "Skylning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

TRIN 4: TØMNING

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

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

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

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

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

• 8 FEJL OG AFHJÆLPNINGER

- **“Auto Stop” vises.** Denne funktion afbryder ovnens opvarmning i tilfælde af, at du skulle have glemt det. Sæt ovnen på ARRET (STOP).

- **Fejlkode der begynder med et “F”.**

Ovnen har registreret en forstyrrelse.

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

Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

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

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

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

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

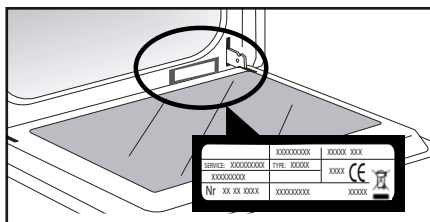
- **Symbolet for “låsning af låge” blinker på displayet.** Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.

- **Der er vand i ovnens undervarme.** Vandvarmeren er tilkalket. Følg fremgangsmåden for AFKALKNING. Kontakt kundeservice hvis fejlen vedvarer.

• 9 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 (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



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

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

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.

**PRÆSTATIONSPRØVNING
IFØLGE IA NORMEN EN 60350:**

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GEBRAUCHSANLEITUNG

KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER

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.



BV Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen	4
1 / Einbau	6
2 / Umwelt	7
3 / Beschreibung des Backofens	9
Bedienelemente und Anzeige.....	10
Zubehör	11
Füll-Schubfach.....	12
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme	13
4 / Garmethoden	14
Funktion „Experte“	15
Funktion „Experte Dampfgaren“	15
◦ Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen).....	17
◦ Garfunktionen.....	18
◦ Trocknen	20
Funktion „Kulinarischer Leitfaden“	21
Funktion „Kombi-Dampfgaren“	21
◦ Liste der Gerichte	22
5 / Einstellungen.....	25
Sperrung der Bedienelemente.....	26
6 / Zeitschaltuhr	26
7 / Pflege - Reinigung	27
Außenfläche	27
Demontage der Einschubleisten.....	27
Reinigung der inneren Scheiben	27
Aus- und Einbau der Tür	27
Austausch der Lampe.....	29
Reinigungsfunktion	29
◦ Pyrolyse	29
◦ Entleeren des Wassertanks	31
◦ Entkalkung des Dampferzeugers	32
8 / Funktionsstörungen und Lösungen	33
9 / Kundendienst.....	34
Eignungsversuche	35

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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



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

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

— Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Um die Stabilität zu erhöhen, das Gerät mit 2 Schrauben durch die dazu vorgesehenen Löcher an den Schutzleisten im Möbel befestigen.



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

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

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

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

die etwaigen Gefahren verstanden haben.

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

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



WARNHINWEIS:

Die zugänglichen Teile des Gerätes können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

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

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

Es ist empfohlen, Kinder fernzuhalten.

— Den Garraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.



WARNHINWEIS :

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

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

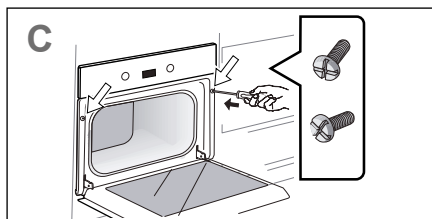
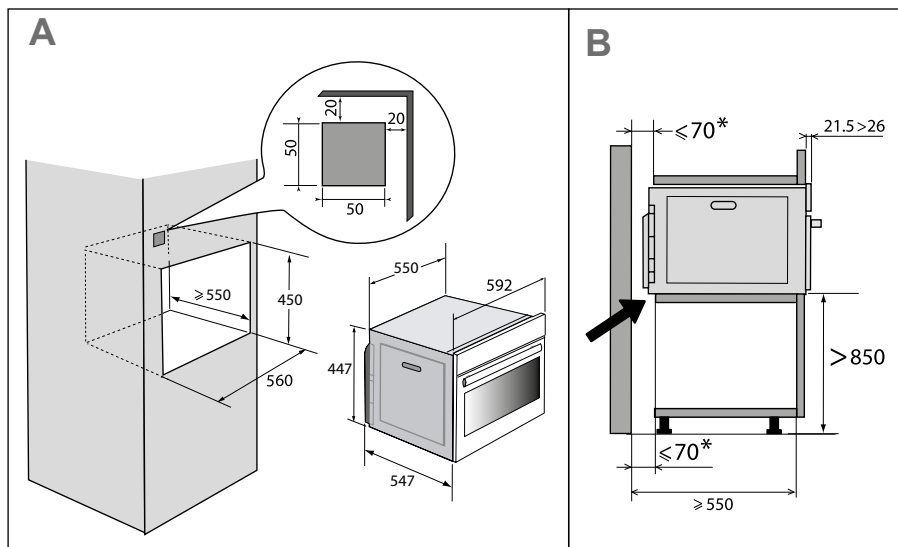
— Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

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

• 1 EINBAU

WAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS 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 Löcher befestigen (**Abb. C**).

• 1 EINBAU

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Achtung :

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

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

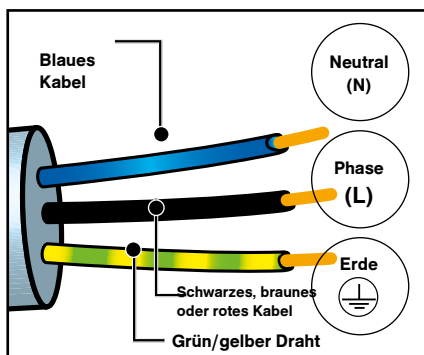
Das Gerät muss mit einem genormten Netzkabel mit 3 Leitern von 1,5 mm² (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, welches über einen nach IEC 60083 genormten Stecker oder eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsanweisungen an das Stromnetz angeschlossen werden muss.

Prüfen ob:

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

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

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



Achtung:

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

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



Achtung:

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

• 2 *UMWELT*

UMWELTSCHUTZ

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



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

dürfen.

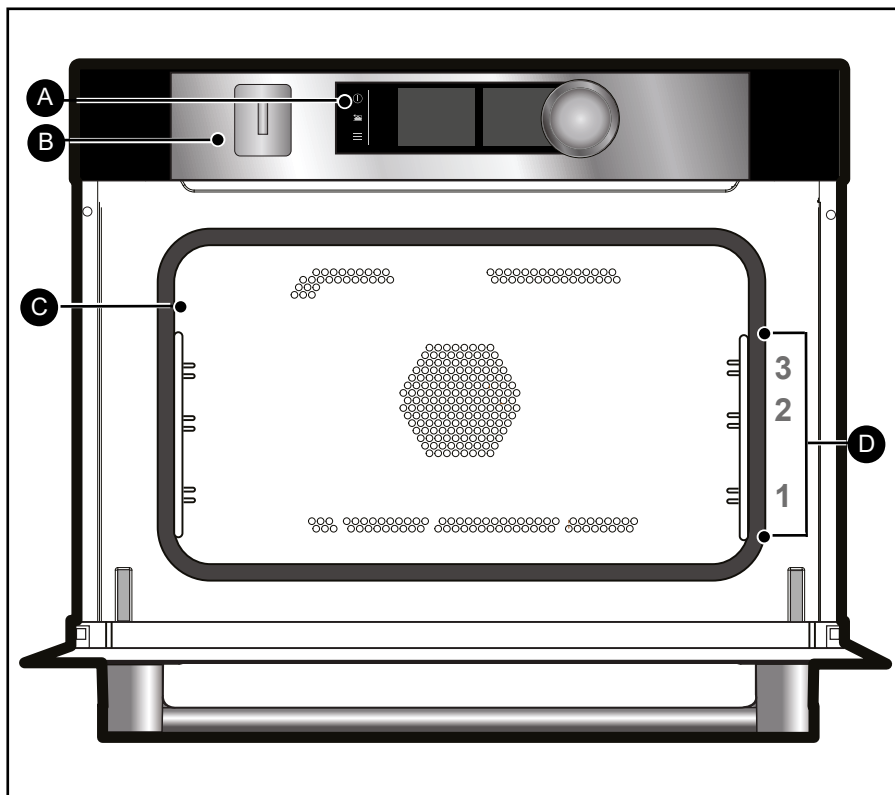
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

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

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 3 *BESCHREIBUNG DES BACKOFENS*

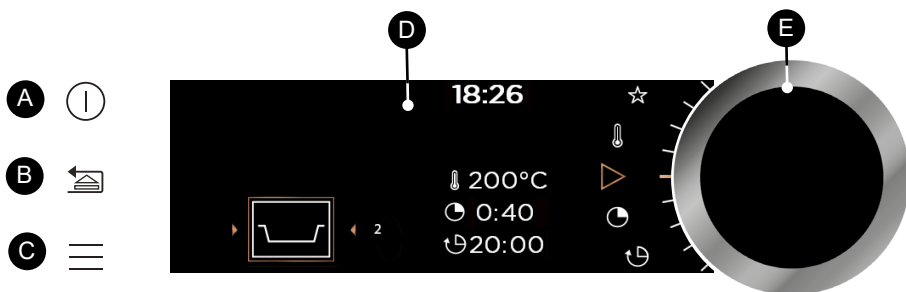
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



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

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A **Ausschalttaste Backofen**
(lange drücken)

B **Taste zurück**
(kurz drücken) und/oder
Öffnungstaste des
Schubfachs
(lange drücken)

C **Taste Zugang MENÜ**
(Gararten, Einstellungen,
Zeitschaltuhr, Reinigung)

D **Anzeigen**

E **Drehhalter für mittig**
ausgeübten Druck (nicht
abnehmbar):

- Programmauswahl, Erhöhen
oder Vermindern der Werte durch
Drehen.

- Bestätigung jeder Aktion durch
mittiges Drücken.

ANZEIGESYMBOLE

 Start des Garvorgangs

 Ausschalten des Garvorgangs

 Temperaturstufen

 Garzeit

 Ende der Garzeit
(Startzeitvorwahl)

 Dampf

 Speicherung der Gararten

 Anzeige Verriegelung der
Tastatur

 Anzeige Verriegelung der Tür
während der Pyrolyse



Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen
zum Einschieben der Bleche

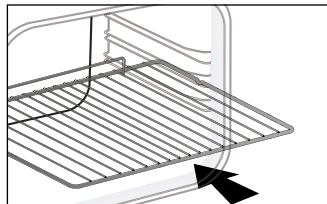
• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZUBEHÖR (je nach Modell)

- Rost mit Kippschutz

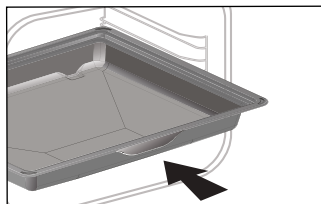
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

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



- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm

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

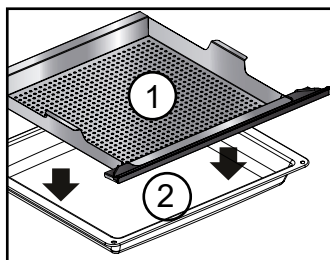


- Lebensmittelschale für DAMPF 100%

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

2 - Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm zum Sammeln des Kondenswassers.

Die perforierte Edelstahlschale auf das Mehrzweckblech legen und in die unterste Einschubleiste 1 schieben.



Achtung

Nur für die Funktion Garen mit 100 % Dampf verwenden. Nicht mit den anderen Garmethoden verwenden. Das Gericht aus dem Backofen nehmen, bevor eine Pyrolyse-Reinigung durchgeführt wird.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

FÜLL-SCHUBFACH

• Füllen des Wassertanks

Vor jedem neuen Dampfgarvorgang füllen Sie den Tank mit Wasser.

Der Tank besitzt ein Fassungsvermögen von 1 Liter.

Zu Beginn des Kombi-Dampfgarvorgangs öffnet sich das Füll-Schubfach automatisch.

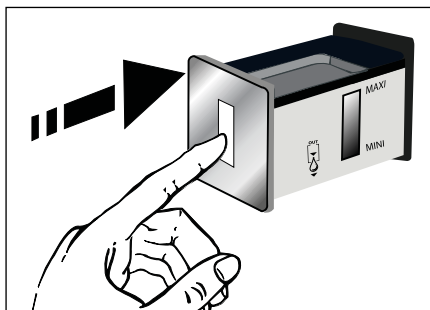
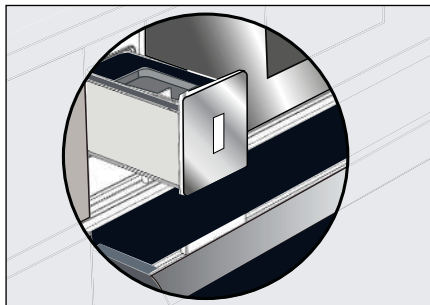
Füllen Sie den Tank.

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

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

Nach der Füllung schieben Sie das Fach zum Schließen von der Hand hinein.

Der Backofen ist jetzt für einen Kombi-Dampfvorgang bereit.



Empfehlung

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

Füllen Sie bei Bedarf nach.



Achtung

Kein enthärtetes und kein demineralisiertes Wasser einfüllen.



Achtung

Führen Sie eine Entleerung vor jedem Garvorgang durch. Die Dauer der automatischen Entleerung beträgt ca. 3 Min. Siehe Kapitel „Pflege - Entleerungsfunktion“.

• 3 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

• Wählen Sie die Sprache aus

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall wählen Sie Ihre Sprache durch Drehen des Bedienschalters aus, dann bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters.

• Einstellung der Uhrzeit

Die Anzeige blinkt auf 12:00.

Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken.

Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

Hinweis: Zum erneuten Ändern der Uhrzeit siehe Kapitel „Einstellungen“.

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

- Start - Allgemeines Menü

Drücken Sie die Taste MENÜ , um Zugang zum allgemeinen Menü zu erhalten, wenn der Backofen nur die Uhrzeit anzeigt.

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen:



Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

Zurück zur letzten Funktion (außer während des Garens) gelangen Sie durch Drücken der Rücktaste  und zum Ausschalten des Backofens drücken Sie die Stopp-Taste  einige Sekunden lang.

• 4 GAREN

GARMETHODEN

Wählen Sie je nach Ihrem Kenntnisstand über das Garen Ihres Gerichts eine der folgenden Funktionen:

1



Wählen Sie die Funktion „**EXPERTE**“ zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur und Gardauer Sie selbst auswählen.

2



Wählen Sie die Funktion „**EXPERTE DAMPFGAREN**“ zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur, Dampfgehalt und Gardauer Sie selbst auswählen.

3



Wählen Sie die Funktion „**KULINARISCHER LEITFADEN**“ zur Zubereitung eines Gerichts, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

4



Wählen Sie die Funktion „**KULINARISCHER LEITFADEN + DAMPF**“ zur Zubereitung eines klassischen Gerichts mit Dampf oder eines Gerichts 100% Dampf, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

• 4 GAREN



FUNKTION „EXPERTE“

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer.

Zeigt der Backofen nur die Uhrzeit an, drücken Sie die MENÜ-Taste , um zum allgemeinen Menü zu gelangen, dann bestätigen Sie die Funktion „Experte“.

- Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garart aus der Liste aus und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters:



Heißluft



Ober- und Unterhitze



Traditionell



Garart Eco



Umluftgrill



Unterhitze + Umluft



Variable Grillfunktion



Warmhalten



Abtauen



Brot



Trocknen



Favoriten (Speicherung von 3 Gararten)



FUNKTION „EXPERTE DAMFGAREN“

Mit dieser Garart können Sie ein weicheres, sanfteres, geschmacks-erhaltendes Garen erreichen. Die Lebensmittel trocknen nicht aus und sie bleiben knusprig (mit der Kombifunktion).

Sie können selbst die Garparameter sowie den Dampfgehalt einstellen.

Wählen Sie die Funktion „Experte Dampfgaren“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Wählen Sie anschließend eine der in der untenstehenden Liste vorgeschlagenen Garfunktionen aus und bestätigen Sie dann.

- Um ausschließlich mit Dampf zu garen:



Dampf 100%

- Um ein klassisches Gericht mit Dampf zu kombinieren (Kombifunktion):



Traditionell mit Dampf



Umluftgrill mit Dampf



Umluft mit Dampf

• 4 GAREN



(Experte und Experte Dampfwaren)

SOFORTIGES GAREN

Wenn Sie Ihre Garfunktion ausgewählt und bestätigt haben, schlägt Ihnen der Backofen eine oder zwei Einschubhöhen vor.

- Schieben Sie Ihr Blech auf der empfohlenen Einschubhöhe ein.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter. Der Temperaturanstieg startet sofort.

Hinweis: Bestimmte Parameter können (je nach gewählter Garfunktion) vor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit, Dampfgehalt und Startzeitvorwahl), siehe Folgekapitel.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach dem bereits gewählten Garmodus.

Diese kann wie folgt verändert werden:

- Wählen Sie das Symbol Temperatur  und bestätigen Sie dann.
- Zum Ändern der Temperatur drehen Sie den Bedienschalter und bestätigen dann Ihre Auswahl.

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl des Gardauersymbols  ein und bestätigen Sie.

Geben Sie durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.

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



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



DAMPFGEHALT

(Nur Experte Dampfwaren)

Das Gerät gibt Ihnen den idealen Dampfgehalt in Prozent vor.

Um ihn zu ändern, wählen Sie das Dampfsymbol  aus und bestätigen Sie.

Geben Sie einen neuen Dampfgehalt ein, indem Sie den Bedienschalter drehen (zwischen 50 und 100 % mit Dampffunktion 100% und zwischen 20 und 80 % mit Kombifunktion), und bestätigen Sie dann Ihre Auswahl.

• 4 GAREN



(Experte und Experte Dampfaren)

STARTZEITVORWAHL GAREN

Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes automatisch aufwärts. Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden.

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende  und bestätigen Sie.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.

Hinweis: Sie können einen Garvorgang ohne Auswahl der Gardauer und des Garzeitendes starten. Wenn nach Ihrem Ermessen das Garzeitendes Ihres Gerichts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs“).

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.

Der Backofen zeigt folgende Meldung an:

„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?“

Bestätigen Sie durch Auswahl von „Ja“ und bestätigen Sie oder wählen Sie „Nein“ und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs.



FAVORITEN

(nur Funktion Experte)

- Garmodus abspeichern

Mit der Funktion „Favoriten“ können Sie 3 Rezepte des Garmodus „Experte“ abspeichern, die Sie häufig zubereiten. Wählen Sie zunächst in der Funktion „Experte“ eine Garart, ihre Temperatur und Gardauer aus.

Speichern Sie dann diese Garart durch Drehen des Bedienschalters  und bestätigen Sie dann.

Sie können diese Parameter auf der Anzeige in einem Speicher   oder  abspeichern. Wählen Sie einen Speicher aus und bestätigen Sie dann. Ihre Garart ist jetzt gespeichert. Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

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

Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen bereits gespeicherten Speicher in der Funktion „Favoriten“ verwenden.

Menü „Experte“ aufrufen, dann bestätigen.

Durch Drehen des Bedienschalters die Funktionen bis zum Symbol „Favoriten“  durchscrollen. Bestätigen.

- Einen der bereits belegten Speicher   oder  auswählen und zur Bestätigung drücken.

Der Backofen geht in Betrieb.

• 4 GAREN



EXPERTE-GARMETHODEN (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	190°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse.
 Ober- und Unterhitze	180°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Umluftgrill	190°C 100°C - 250°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Unterhitze + Umluft	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse.

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



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

• 4 GAREN

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Variable Grillfunktion	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Warm halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen zum Warmhalten von Zubereitungen oder zum Aufwärmen von Tellern sowie für das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Gughupfteig (Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt).
 Abtauen	35°C 35°C - 75°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
 Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf ein Blech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste. Eine Position BROT gibt es auch im kulinarischen Leitfaden DAMPF.
 Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.



Energiespar-Tipp:

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



FUNKTION TROCKNEN (nur Funktion Experte)

Das Trocknen ist eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Dadurch entzieht man den Lebensmitteln ganz oder teilweise das darin enthaltene Wasser. Sie werden konserviert und das mikrobielle Wachstum wird verhindert. Das Trocknen bewahrt die Ernährungseigenschaften der Lebensmittel (Mineralstoffe, Proteine und andere Vitamine). Durch die Verminderung ihres Volumens können die Lebensmittel optimal gelagert werden und nach erneuter Befeuchtung problemlos wiederverwendet werden.

Nur frische Lebensmittel verwenden.

Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen.

Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen.

Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben).

Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel

Obst, Gemüse und Kräuter	Temperatur	Dauer in Stunden	Zubehör
Kernobst (in 3 mm dicken Scheiben, 200 g pro Grillrost)	80°C	5-9	1 oder 2 Grillroste
Steinobst (Pflaumen)	80°C	8-10	1 oder 2 Grillroste
Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken) gerieben, blanchiert	80°C	5-8	1 oder 2 Grillroste
Champignons in Scheiben	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Tomate, Mango, Orange, Banane	60°C	8	1 oder 2 Grillroste
Rote Beete in Scheiben	60°C	6	1 oder 2 Grillroste
Aromatische Kräuter	60°C	6	1 oder 2 Grillroste

• 4 GAREN



FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN“



FUNKTION „KULINARISCHER LEITFADEN + DAMPF“



KOMBI-DAMPFGAREN



LEITFADEN DAMPF 100%

Diese beiden Funktionen wählen die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus. Es handelt sich um Rezepte mit oder ohne Dampf oder 100% Dampf.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Funktion „KULINARISCHER LEITFADEN“ oder „KOMBI-DAMPFGAREN“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien mit zahlreichen Gerichten an (siehe nachfolgende detaillierte Listen der Gerichte):

- Wählen Sie anschließend die Kategorie, zum Beispiel „Der Geflügelhändler“ und bestätigen Sie.

- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Hähnchen“ und bestätigen Sie.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss das Gewicht (oder die Größe) eingegeben werden.

- Ein Gewicht wird vorgeschlagen. Geben Sie das Gewicht ein und bestätigen Sie; der Backofen berechnet und zeigt automatisch die Gardauer und die Einschubebene an.

- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.



Für bestimmte Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden.

Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.

- Der Backofen klingelt und schaltet ab, wenn die Gardauer abgelaufen ist; der Bildschirm zeigt dann an, dass das Essen fertig ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch können Sie die das Garzeitende durch Auswahl des Symbols Garzeitende  verändern, anschließend bestätigen.

Bestätigen Sie zwei Mal Ihre Einstellung des Garzeitendes nach Abschluss der Einstellung.



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

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE OHNE DAMPF (KULINARISCHER LEITFADEN)



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Ente
Entenbrust *



DER METZGER

Lammschulter rosa
Rinderbraten
Schweinebraten
Kalbskotelett *



DER FISCHHÄNDLER

Lachs
Forelle
Wolfsbarsch
Fischterrine



DER CATERER

Lasagne
Pizza
Quiche



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelgratin
Gefüllte Tomaten
Ganze Kartoffeln



DER BÄCKER

Brioche
Brot
Baguettes



DER KONDITOR

Obstkuchen
Biskuitkuchen
Cupcakes
Karamellcreme
Englischer Kuchen
Joghurt-Kuchen
Baisers
Joghurt
Obst-Crumble
Mürbegebäck/Cookies

* Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.



Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE MIT DAMPE (KOMBI-DAMPFGAREN)



DER GEFLÜGELHÄNDLER

Hähnchen
Entenbrustfilets *
Ente



DER METZGER

Lamm
Schweinebraten
Kalbsbraten
Schweinsfilet
Kalbsfilet



DER FISCHHÄNDLER

Fischgerichte
Fischterrine
Ganze Fische
Lachs im Topf



DER GEMÜSEHÄNDLER

Kartoffelauflauf
Gefülltes Gemüse
Ganze Kartoffeln



DER KONDITOR

Biskuitkuchen
Flans / Cremes
Englischer Kuchen
Cupcakes
Sandkuchen
Apfelkuchen
Nusskuchen
Kokos-Flan



DER BÄCKER

Brot
Baguettes
Vorgebackenes Brot
Tiefkühlteig
Brot vom Vortag aufbacken



DER CATERER

Lasagne
Clafoutis
Kandierte Gemüse
Kartoffeln
Risotto
Frische Gerichte
Tiefgekühlte Gerichte



AUFTAUEN

Fleisch
Fisch
Brot - Kuchen

* Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.



Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit.

Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

• 4 GAREN



LISTE DER GERICHTE



100% DAMPF (LEITFADEN DAMPF)



DER GEMÜSEHÄNDLER

Blumenkohl
Brokkoli
Grüne Bohnen
Karotten in Scheiben
Kartoffeln
Erbsen
Lauch
Zucchini
Riesenkürbis
Artischocken
Spargel
Sellerie
Kürbis
Mangold
Spinat
Rosenkohl



DER METZGER

Hähnchenbrust
Putenschnitzel
Schweinefilet



DER FISCHHÄNDLER

Ganze frische Fische
Frische Fischfilets
Miesmuscheln
Herzmuscheln
Garnelen
Scampi



In dieser Funktion wird durch eine Animation angezeigt, wann Sie das Spezialzubehör für 100% Dampf einsetzen müssen. Schieben Sie es in die unterste Einschubleiste 1.

• 5 *EINSTELLUNGEN*



FUNKTION EINSTELLUNGEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann.

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

- Uhrzeit, Sprache, Signalton, Demo-Modus, Bedienung der Lampe.

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie.

Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.



Uhrzeit

Verändern Sie die Uhrzeit; bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen.



Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.



Signalton

Bei der Betätigung der Tasten sendet Ihr Backöfen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.



Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.

Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, heizt der Backofen nicht auf.

Um in den Normalmodus zurückzukehren, drücken Sie OFF und bestätigen Sie.



Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:

Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO).

Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.

Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.



Einfaches Drücken der Rücktasten  oder der Menütaste  genügt, um die Lampe während des Garens erneut zu aktivieren.

• 5 EINSTELLUNGEN



SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

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

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

HINWEIS: Nur die Taste Stopp ① bleibt aktiv

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

• 6 ZEITSCHALTUHR



FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „ZEITSCHALTUHR“ aus und bestätigen Sie dann.

0m00s erscheint auf dem Bildschirm. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die

Rückwärtszählung beginnt.

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

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

Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor.

Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

• 7 PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE:

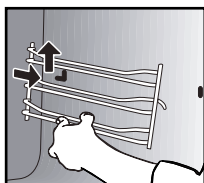
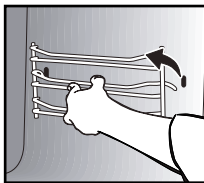
AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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



DIE INNEREN SCHEIBEN

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

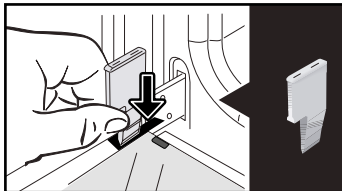


Warnung

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

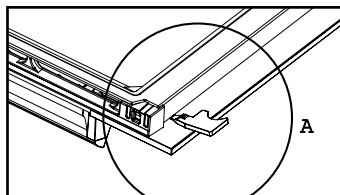
AUS- UND EINBAU DER TÜR

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



Zum Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:

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



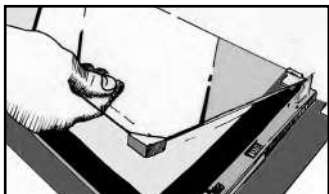
Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen.



• 7 PFLEGE

Den Rahmen mit der Scheibe herausziehen.

Die gesamte Glaseinheit aus dem Türinnern durch Schwenken heraus nehmen.



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

Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.

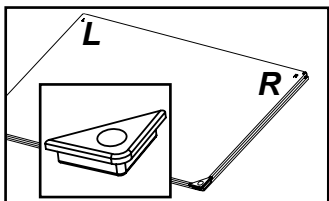
Die Scheibe nicht in Wasser tauchen. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

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

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

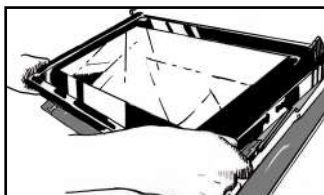
Oben links: **L**

Oben rechts: **R**

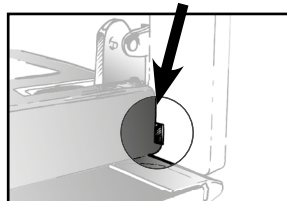
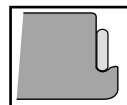
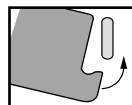


Anschließend diese 2. Scheibe wieder in die Tür einsetzen, indem sie auf die erste Scheibe gelegt wird.

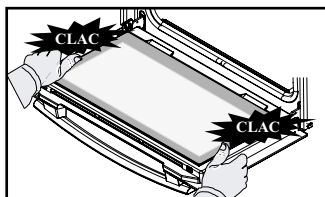
Die aus Rahmen und Außenscheiben bestehende Einheit wieder in die Tür einbauen.



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



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



Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



AUSWECHSELN DER LAMPE

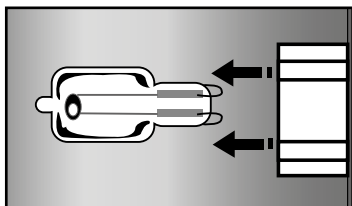
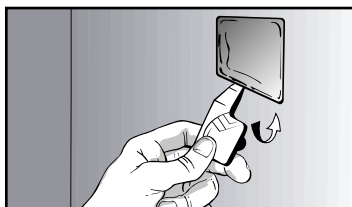


Warnung

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

Techn. Daten der Glühlampe:

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



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

Die Lampe ist im Backofeninnern zugänglich.

Mit dem Plastikkeil unter der Abdeckung ansetzen, um sie abzuheben.

Die Glühlampe austauschen (zum leichteren Herausdrehen einen Gummihandschuh verwenden), die



FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)



Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Bei der Pyrolyse-Reinigung muss unbedingt darauf geachtet werden, alles nicht für die Pyrolyse geeignete Zubehör (Schienensystem, Backblech, verchromtes Rost) und alle Kochgefäße aus dem Backofenraum zu entfernen.

PYROLYSEREINIGUNG

Dieser Backofen ist mit einer Funktion Reinigung durch Pyrolyse ausgerüstet: Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

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

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

• 7 PFLEGE

EINEN PYROLYSEREINIGUNGS- ZYKLUS DURCHFÜHREN

Zwei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist voreingestellt und kann nicht verändert werden:



Pyro ECO: in 1,5 Stunden

Für Reinigung bei gleichzeitigem Energiegewinn



Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h

für die Tiefenreinigung des Garraums

SOFORTREINIGUNG

- Wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. Pyro Turbo und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt.

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

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.

Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

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

REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.

- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl)  auswählen und bestätigen.

- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann zwei Mal bestätigen.

Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.

Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste ① aus.

• 7 PFLEGE



ENTLEERUNGSFUNKTION (des Wassertanks)



Sie müssen vor jedem Garvorgang eine Entleerung durchführen.

Der Tank kann jedoch auch außerhalb der Garzeiten entleert werden.

- Wählen Sie dazu die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den Zyklus „Entleerung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.
- Wählen Sie eine der beiden Entleerungen SPEED oder AUTO aus (siehe nachfolgende Details) und gehen Sie wie bei der automatischen Entleerung am Ende des Garvorgangs vor.

Automatische Entleerung am Ende des Garvorgangs:

Am Ende jedes Garvorgangs mit Dampf wird Ihnen eine Entleerung des Tanks vorgeschlagen.

Sie können sich entscheiden, diese Entleerung nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen, andernfalls wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.

Wählen Sie anschließend eine Entleerung SPEED oder eine Entleerung AUTO aus und bestätigen Sie dann.

Das Schubfach öffnet sich automatisch zwecks Füllung.



Entleerung **SPEED**:

Nur im Fall, in dem der Benutzer sofort einen neuen Dampfvorgang starten möchte.
Entleerungsdauer: ca. 20 Sekunden.



Entleerung **AUTO**:

Vollständige Entleerung des Dampferzeugers und des Tanks, um stehendes Wasser zu vermeiden.
Entleerungsdauer: ca. 2 bis 3 Min.

Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken, um die Entleerung zu starten. Die Anzeige zeigt die benötigte Entleerungsdauer.

Wenn die Entleerung beendet ist, erscheint auf der Anzeige 0 m 0 s. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand.



ENTKALKUNGSFUNKTION (des Dampferzeugers)

Bei der Entkalkung handelt es sich um einen Reinigungszyklus, mit dem Kalkstein vom Dampferzeuger entfernt wird.

Sie müssen den Dampferzeuger regelmäßig entkalken.

Wenn Ihnen der Backofen eine „empfohlene Entkalkung“ vorschlägt, können Sie sich entscheiden, diese nicht auszuführen, indem Sie „Nein“ wählen und bestätigen

Sie können noch 5 Garvorgänge starten, bevor die Funktionen „mit Dampf“ gesperrt werden. Wenn jedoch die Meldung „Entkalkung erforderlich“ erscheint, muss sie unbedingt durchgeführt werden. Wählen Sie „Ja“ und bestätigen Sie.



Achtung

Erscheint die Meldung „Entkalkung erforderlich“ auf dem Display, müssen Sie den Dampferzeuger unbedingt entkalken.

Um eine Entkalkung zu starten, wählen Sie die Funktion „REINIGUNG“ im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

- Wählen Sie den Zyklus „Entkalkung“ aus und bestätigen Sie dann. Das Schubfach wird automatisch geöffnet.

Gehen Sie schrittweise vor.

SCHRITT 1: ENTLEERUNG

- Stellen Sie zum Auffangen des Wassers einen ausreichend großen Behälter (mindestens 1 Liter) unter das Schubfach und bestätigen Sie.

- Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 2: REINIGUNG

- Gießen Sie 110 ml weißer Essig unverdünnt in den Tank.

- Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Der Zyklus „Reinigung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 30 min. Wenn der Zyklus beendet ist, öffnet sich der Tank selbsttätig.

SCHRITT 3: SPÜLUNG

Füllen Sie den Tank mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Spülung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

SCHRITT 4: ENTLEERUNG

Eine zweite Spülung ist erforderlich; füllen Sie den Tank erneut mit Wasser bis zur MAX-Linie.

- Stellen Sie einen Behälter unter das Schubfach und bestätigen Sie.

Der Zyklus „Entleerung“ wird gestartet, die Dauer beträgt 3 min 30 s.

Am Ende des Zyklus ist die Entkalkung abgeschlossen.

Es ertönt ein Signalton. Schließen Sie das Schubfach mit der Hand. Ihr Backofen ist nun wieder betriebsbereit.

• 8 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

- **„Auto Stop“ wird angezeigt.** Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

- **Fehlercode mit Anfangsbuchstabe „F“.** Ihr Herd hat eine Störung festgestellt.

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

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

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

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

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

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

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

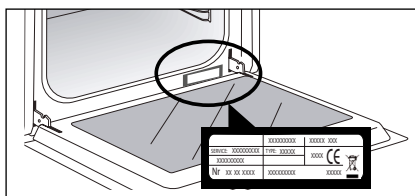
- **Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige.** Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

- **Wasser auf dem Ofenblech.** Der Dampferzeuger ist verkalkt. ENTKALKUNG durchführen. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

• 9 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.



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

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.

B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer

**EIGNUNGSVERSUCHE
GEMÄSS DER NORM EN 60350 :**

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

FR

CS

DA

DE

ΕΛ

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΑΤΜΟΥ



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

η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

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

η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία

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

Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.



BY Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	4
1 / Εγκατάσταση	6
2 / Περιβάλλον	7
3 / Παρουσίαση του φούρνου.....	9
Οι εντολές και η οθόνη	10
Εξαρτήματα	11
Συρτάρι γεμίσματος	12
Αρχικές ρυθμίσεις – έναρξη λειτουργίας.....	13
4 / Τρόποι μαγειρέματος	14
Λειτουργία «Εξπέρ»	15
Λειτουργία «Εξπέρ ατμός»	15
◦ Αγαπημένα (τρόποι μαγειρέματος που έχουν αποθηκευτεί στη μνήμη) ...	17
◦ Λειτουργίες μαγειρέματος	19
◦ Αποξήρανση	20
Λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής».....	21
Λειτουργία «Συνδυασμός ατμού»	21
◦ Λίστα φαγητών.....	22
5 / Ρυθμίσεις.....	25
Κλείδωμα των εντολών.....	26
6 / Χρονοδιακόπτης	26
7 / Καθαρισμός και συντήρηση	27
Εξωτερική επιφάνεια	27
Αποσυναρμολόγηση των ραγών στήριξης	27
Καθαρισμός των εσωτερικών τζαμιών.....	27
Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της πόρτας	27
Αντικατάσταση της λυχνίας.....	29
Λειτουργία καθαρισμού	29
◦ Πυρόλυση	29
◦ Αδειασμα του δοχείου νερού	31
◦ Αφαίρεση αλάτων από τον βραστήρα.....	32
8 / Προβλήματα και λύσεις.....	33
9 / Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών	34
Δοκιμή επίδοσης λειτουργίας.....	35

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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

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

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

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

Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής



τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

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

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

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

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

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

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, ο

φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :



Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.

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

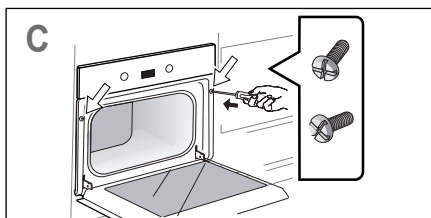
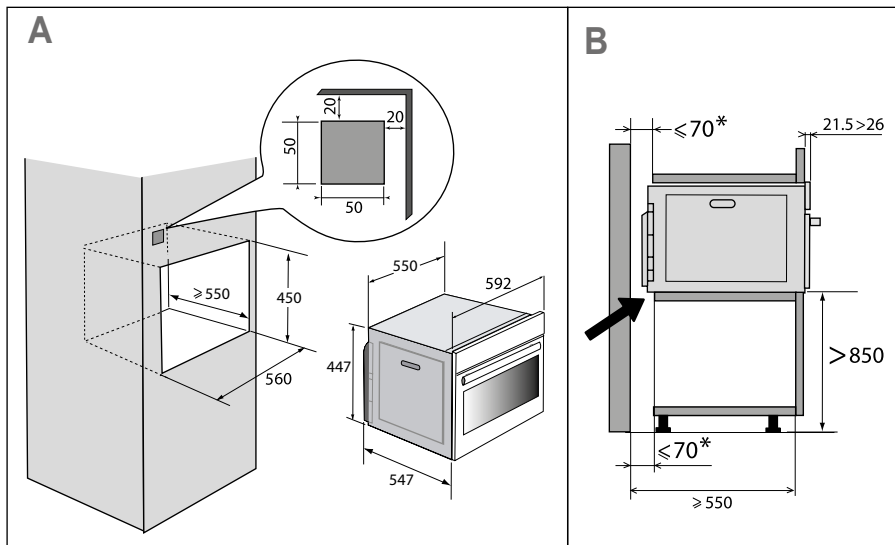
— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

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

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

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



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

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

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αμέσως (περιμένετε 1 έως 2 ώρες) μετά την τοποθέτησή της από κρύο σε ζεστό χώρο, επειδή η συμπίκνωση 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 σπασίμο του ξύλου.

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

• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



Προσοχή:

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.

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

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

Ελέγξτε ότι:

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

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

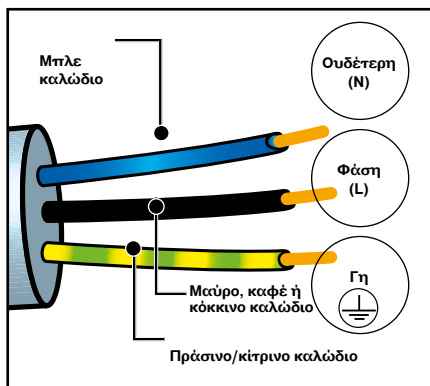
Κατά τις εργασίες συντήρησης, η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο και οι ασφάλειες πρέπει να απομονώνονται ή να αφαιρούνται.



Προσοχή:

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

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



φούρνου.

Προσοχή:

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω τοποθέτησης σε ανύπαρκτη,

• 2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν



τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά.

Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει

ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

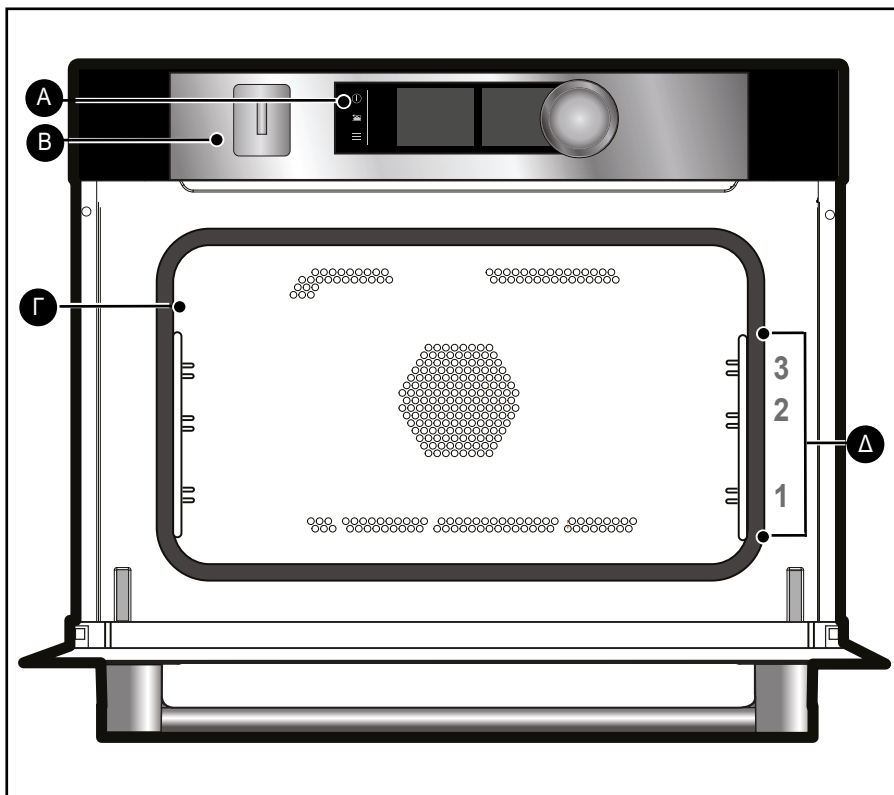
Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

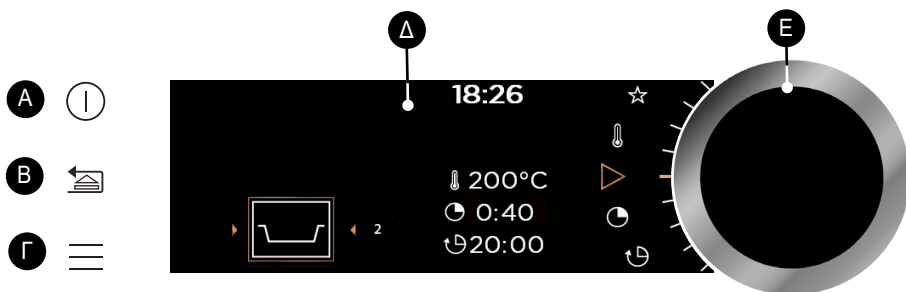
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- Ⓐ Πίνακας χειρισμού
- Ⓑ Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού
- Ⓒ Λυχνία
- Ⓓ Ράγες στήριξης ταψιών (3 διαθέσιμα ύψη)

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΟΙ ΕΝΤΟΛΕΣ ΚΑΙ Η ΟΘΟΝΗ



A Πλήκτρο διακοπής λειτουργίας (παρατεταμένο πάτημα)

B Πλήκτρο επιστροφής (σύντομο πάτημα) ή/και Πλήκτρο Άνοιγμα συρταριού (παρατεταμένο πάτημα)

Γ Πλήκτρο πρόσβασης στο ΜΕΝΟΥ (τρόποι μαγειρέματος, ρυθμίσεις, χρονοδιακόπτης, καθαρισμός)

Δ Οθόνες

E Περιστρεφόμενος διακόπτης με κεντρικό πάτημα (δεν αποσυναρμολογείται):

- Στρέφοντάς τον, επιλέγετε προγράμματα και αυξάνετε ή μειώνετε τις τιμές.

- Πατώντας στο κέντρο, επιβεβαιώνετε κάθε ενέργεια.

ΣΥΜΒΟΛΑ ΣΤΙΣ ΟΘΟΝΕΣ

Έναρξη μαγειρέματος

Διακοπή μαγειρέματος

Βαθμοί θερμοκρασίας

Διάρκεια μαγειρέματος

Ώρα τερματισμού μαγειρέματος (καθυστερημένη έναρξη)



Ένδειξη συνιστώμενου ύψους των ραγών στήριξης για την τοποθέτηση ταψιών στον φούρνο

Ατμός

Αποθήκευση τρόπων μαγειρέματος στη μνήμη

Ένδειξη κλειδώματος των πλήκτρων

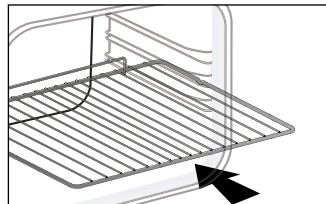
Ένδειξη κλειδώματος της πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης

3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

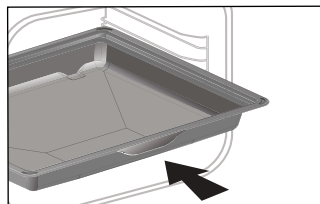
- Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα). Τοποθετήστε το στοπ σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



- Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

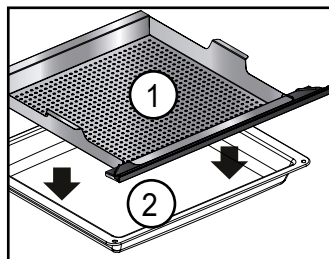
Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



- Ειδικό ταψί στήριξης τροφίμων - ΑΤΜΟΣ 100%

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

2 - Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm - επιτρέπει τη συλλογή των υδρατμών.



Τοποθετήστε το τρυπητό ανοξείδωτο ταψί πάνω στο ταψί πολλαπλών χρήσεων και εισαγάγετέ τα στην κάτω ράγα στήριξης, στο επίπεδο 1.



Προσοχή

Να χρησιμοποιείται μόνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με 100% ατμό. Μη χρησιμοποιείτε σε άλλες λειτουργίες μαγειρέματος. Αφαιρέστε το πιάτο από τον φούρνο πριν τον καθαρισμό με πυρόλυση.

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΥΡΤΑΡΙ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ

– Συρτάρι γεμίσματος δοχείου νερού

Πριν από κάθε νέο μαγείρεμα με ατμό, πρέπει να γεμίζετε το δοχείο με νερό.

Η χωρητικότητα του δοχείου είναι ένα λίτρο. Στην αρχή του μαγειρέματος με συνδυαστική λειτουργία ατμού, το συρτάρι γεμίσματος ανοίγει αυτόματα.

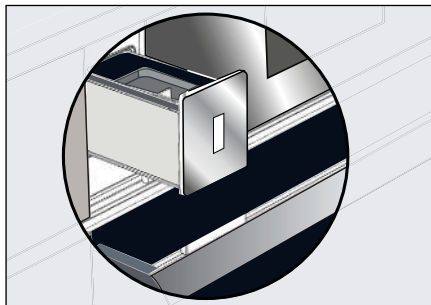
Γεμίστε το δοχείο.

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο έως το ανώτατο επιτρεπτό όριο.

Συμβουλευτείτε την ένδειξη ανώτατου ορίου στη μια πλευρά του συρταριού.

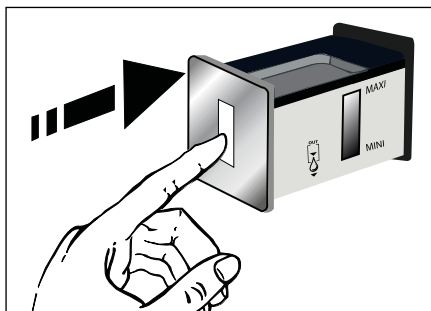
Μετά από αυτές τις ενέργειες, κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι.

Ο φούρνος σας είναι έτοιμος να ψήσει με συνδυαστική χρήση ατμού.



Συμβουλή

Καθώς γεμίζετε το δοχείο, θα χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα για να σταθεροποιηθεί η στάθμη του νερού. Προσαρμόστε την ποσότητα του νερού, εάν χρειαστεί.



Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε αποσταγμένο ούτε απιονισμένο νερό.

Προσοχή

Αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγείρεμα. Η διάρκεια του κύκλου αυτόματου αδειάσματος είναι περίπου τρία λεπτά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Συντήρηση - Λειτουργία αδειάσματος»

• 3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΑΡΧΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ - ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Επιλογή της γλώσσας

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας ή μετά από διακοπή ρεύματος, επιλέξτε τη γλώσσα, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

- Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

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

Ο φούρνος σας εμφανίζει την ώρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε ξανά την ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις».

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

- Έναρξη - Γενικό μενού

Πατήστε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ  για πρόσβαση στο γενικό μενού, όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα.

Φτάνετε στον πρώτο τρόπο μαγειρέματος: στη λειτουργία Εξπέρ.

Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να εμφανιστούν τα διάφορα προγράμματα:



Για να μεταβείτε στην επιλεγμένη λειτουργία, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Για επιστροφή (εφόσον το μαγείρεμα δεν είναι σε εξέλιξη), πατήστε το πλήκτρο επιστροφής  και για να σταματήσετε τον φούρνο, πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας .

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάλογα με το τι γνωρίζετε σχετικά με το μαγείρεμα της συνταγής σας, επιλέξτε μία από τις παρακάτω λειτουργίες:

1



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞΠΕΡ**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος.

2



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΕΞΠΕΡ ΑΤΜΟΣ**» για να εκτελέσετε μια συνταγή, επιλέγοντας μόνοι σας τον τύπο, τη θερμοκρασία, το ποσοστό ατμού και τη διάρκεια μαγειρέματος.

3



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**» εάν πρόκειται για συνταγή για την οποία χρειάζεστε βοήθεια από τον φούρνο. Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

4



Επιλέξτε τη λειτουργία «**ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ + ΑΤΜΟΣ**» για μια κλασική συνταγή που θέλετε να συνδυάσετε με ατμό ή για μια συνταγή όπου θα χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά ατμό για την οποία θα χρειαστείτε βοήθεια από τον φούρνο. Επιλέξτε απλώς το είδος του τροφίμου και το βάρος του και ο φούρνος θα επιλέξει τις πλέον κατάλληλες παραμέτρους.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ»

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε μόνοι σας όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος: θερμοκρασία, τύπο μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει μόνο την ώρα, πατήστε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ  για να φτάσετε στο γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε τη λειτουργία «Εξπέρ».

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να επιλέξετε από την παρακάτω λίστα τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Θερμός αέρα



Συνδυαστική θερμότητα



Κλασικό



Μαγείρεμα Eco



Γκριλ με αέρα



Κάτω επιφάνεια με αέρα



Μεταβαλλόμενο γκριλ



Διατήρηση θερμότητας



Ξεπάγωμα



Ψωμί



Αποξήρανση



Αγαπημένα (επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 τρόπων μαγειρέματος)



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΕΞΠΕΡ ΑΤΜΟΣ»

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος σας επιτρέπει να δημιουργείτε πιο αφράτα και πιο απαλά ψημένα φαγητά, διατηρώντας όλη τη γεύση. Τα φαγητά δεν ξεραίνονται και διατηρούν την τραγανή υφή τους (στη λειτουργία συνδυασμού).

Μπορείτε να ρυθμίσετε εσείς όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος, καθώς και το ποσοστό ατμού.

Επιλέξτε τη λειτουργία «Εξπέρ Ατμός» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στη συνέχεια, επιλέξτε μια από τις προτεινόμενες λειτουργίες μαγειρέματος από την παρακάτω λίστα και επιβεβαιώστε.

- Για μαγείρεμα μόνο με ατμό:



Ατμός 100%

- Για να συνδυάσετε κλασικό μαγείρεμα και μαγείρεμα στον ατμό (λειτουργία συνδυασμού):



Κλασικός ατμός



Γκριλ με ατμό και αέρα



Θερμός αέρα με ατμό

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τη λειτουργία μαγειρέματος, ο φούρνος σας προτείνει μία ή δύο θέσεις (σε διαφορετικό ύψος) για τη ράγα στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.
- Πατήστε πάλι τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες παράμετροι μπορούν να τροποποιηθούν (ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία), προτού ξεκινήσει το μαγείρεμα (θερμοκρασία, διάρκεια μαγειρέματος, ποσοστό ατμού και καθυστερημένη έναρξη) – βλ. παρακάτω ενότητες.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει, ο φούρνος σας προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος.

Για να την αλλάξετε, κάντε τα εξής:

- Επιλέξτε το σύμβολο της θερμοκρασίας  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.
- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος για το φαγητό σας, επιλέγοντας το σύμβολο της διάρκειας μαγειρέματος  στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Εισαγάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

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



Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.



ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΜΟΥ

(αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ Ατμός)

Ο φούρνος προεπιλέγει το ιδανικό ποσοστό ατμού.

Για να το τροποποιήσετε, επιλέξτε το σύμβολο του ατμού  και επιβεβαιώστε.

Επιλέξτε το νέο ποσοστό ατμού στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη (από 50 έως 100 % στη λειτουργία ατμού 100% και από 20 έως 80 % στη λειτουργία συνδυασμού) και μετά επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



(Εξπέρ και Εξπέρ Ατμός)

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Αφού ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αυξάνει αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, εάν επιθυμείτε να καθυστερήσει.

-Επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να επιλέξετε ούτε διάρκεια ούτε ώρα τερματισμού. Σε αυτή την περίπτωση, μόλις θεωρήσετε ότι έχει συμπληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται για το φαγητό που ετοιμάζετε, σταματήστε το μαγείρεμα (βλ. ενότητα «Διακοπή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος»).

ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Ο φούρνος εμφανίζει ένα μήνυμα:

«Θέλετε να διακόψετε το μαγείρεμα ενώ είναι σε εξέλιξη;».

Επιβεβαιώστε επιλέγοντας «Δέχομαι» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε ή επιλέξτε «Αρνούμαι» και επιβεβαιώστε, για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

(αποκλειστικά στη λειτουργία Εξπέρ)

- Αποθήκευση ενός τρόπου μαγειρέματος στη μνήμη

Η λειτουργία «Αγαπημένα» επιτρέπει την αποθήκευση στη μνήμη 3 συνταγών της λειτουργίας «Εξπέρ» που εκτελείτε συχνά.

Στη λειτουργία Εξπέρ, επιλέξτε πρώτα τρόπο μαγειρέματος, θερμοκρασία και διάρκεια.

Στη συνέχεια, επιλέξτε το σύμβολο  στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, για να αποθηκευτεί αυτός ο τρόπος μαγειρέματος στη μνήμη και επιβεβαιώστε.

Τότε, στην οθόνη προτείνεται η καταχώριση αυτών των παραμέτρων στη μνήμη   ή . Επιλέξτε μία από αυτές και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε. Ο τρόπος μαγειρέματος αποθηκεύεται στη μνήμη. Επιβεβαιώστε και πάλι για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί και οι 3 μνήμες, τυχόν νέα αποθήκευση εγγραφής στη μνήμη θα αντικαταστήσει την προηγούμενη.

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

- Χρησιμοποιήστε μια μνήμη που έχει ήδη καταχωριστεί στη λειτουργία «Αγαπημένα».

Μεταβείτε στο μενού «Εξπέρ», επιβεβαιώστε. Εμφανίστε τις λειτουργίες έως ότου φτάσετε στο σύμβολο «Αγαπημένα », στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε μία από τις μνήμες που έχουν ήδη καταχωριστεί   ή  και πατήστε για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



1 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΕΞΠΕΡ (ανάλογα με το μοντέλο)



Προθερμαίνετε τον φούρνο άδειο πριν από κάθε μαγείρεμα.

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Θερμός αέρας*	190°C 35°C - 250°C	Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά το άσπρο κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά.
 Συνδυαστική θερμότητα	180°C 35°C - 230°C	Συνιστάται για κρέας, ψάρι, λαχανικά.
 Κλασικό	200°C 35°C - 275°C	Συνιστάται για κρέας, ψάρι, λαχανικά.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος. Σε αυτό το πρόγραμμα, το μαγείρεμα μπορεί να γίνει χωρίς προθέρμανση.
 Γκριλ με αέρα	190°C 100°C - 250°C	Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές. Τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών στην κάτω ράγα στήριξης. Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να τσιγαρίζετε και να ψήνετε καλά κρέας όπως μπουτία και μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.
 Κάτω επιφάνεια με αέρα	180°C 75°C - 250°C	Συνιστάται για κρέας, ψάρι, λαχανικά.

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



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

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Θέση	Συνιστώμενη θερμοκρασία (°C) ελάχ. - μέγ.	Χρήση
 Μεταβαλλόμενο γκριλ	4 1 - 4	Συνιστάται για να ψήνετε μπριζόλες, λουκάνικα, φέτες ψωμί, γαρίδες στη σχάρα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Το γκριλ καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας.
 Διατήρηση της θερμότητας	60°C 35°C - 100°C	Συνιστάται για να διατηρούνται ζεστά τα φαγητά ή για θέρμανση των πιάτων, για το φούσκωμα της ζύμης για ψωμί, μπριός, κέικ (κουγκλόφ) (η φόρμα τοποθετείται στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C).
 Ξεπάγωμα	35°C 35°C - 75°C	Ιδανική για ευαίσθητα τρόφιμα (τάρτες φρούτων, με κρέμα κ.λπ.). Το ξεπάγωμα κρεάτων, μικρών ψωμιών κ.λπ. γίνεται στους 50°C (τα κρέατα τοποθετούνται στη σχάρα με ένα ταψί από κάτω για να συλλέγονται τα υγρά).
 Ψωμί	205°C 35°C - 220°C	Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Προθερμάνετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το καρβέλι στο ταψί, στη 2η ράγα στήριξης. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδωπήμένη κόρα. Υπάρχει θέση ΨΩΜΙ και στον οδηγό μαγειρικής ΑΤΜΟΣ.
 Αποξήρανση	80°C 35°C - 80°C	Πρόγραμμα που επιτρέπει την αφυδάτωση ορισμένων τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, σπόροι, ρίζες, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά. Ανατρέξτε στον παρακάτω ειδικό πίνακα για την αποξήρανση.



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας.

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

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ (αποκλειστικά στη λειτουργία Εξέπρ)

Η αποξήρανση είναι μια από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης των τροφίμων. Στόχος είναι η αφαίρεση όλου ή μέρους του νερού που υπάρχει στα τρόφιμα, προκειμένου να διατηρηθούν και να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων. Με την αποξήρανση, διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων (μεταλλικά στοιχεία, πρωτεΐνες και άλλες βιταμίνες). Επιτρέπει τη βέλτιστη αποθήκευση των τροφίμων, χάρη στη μείωση του όγκου τους, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ευκολία μόλις ενυδατωθούν ξανά.

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Πλύνετε τα προσεκτικά, στραγγίστε τα και σκουπίστε τα.

Καλύψτε τη σχάρα με φύλλο λαδόκολλας και τοποθετήστε επάνω ομοιόμορφα τα τρόφιμα, κομμένα.

Όσον αφορά τη ράγα στήριξης, χρησιμοποιήστε το 1ο επίπεδο (εάν έχετε πολλές σχάρες, τοποθετήστε τις στις ράγες στήριξης 1 και 3).

Γυρίστε τα πολύ ζουμερά τρόφιμα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης. Οι τιμές που αναγράφονται στον πίνακα ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του τροφίμου που θα αποξηραθεί, την ωριμότητα, την πυκνότητα και το ποσοστό υγρασίας του.

Ενδεικτικός πίνακας για την αποξήρανση των τροφίμων

Φρούτα, λαχανικά και μυρωδικά	Θερμοκρασία	Διάρκεια σε ώρες	Εξαρτήματα
Φρούτα με κουκούτσια (σε κομμάτια πάχους 3 mm, 200 g ανά σχάρα)	80°C	5-9	1 ή 2 σχάρες
Φρούτα με κουκούτσι (δαμάσκηνα)	80°C	8-10	1 ή 2 σχάρες
Τριμμένες βρώσιμες ρίζες (καρότα, παστινάκια) που έχουν ζεματιστεί	80°C	5-8	1 ή 2 σχάρες
Μανιτάρια σε λωρίδες	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Ντομάτα, μάνγκο, πορτοκάλι, μπανάνα	60°C	8	1 ή 2 σχάρες
Κόκκινα παντζάρια σε λωρίδες	60°C	6	1 ή 2 σχάρες
Μυρωδικά	60°C	6	1 ή 2 σχάρες

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ + ΑΤΜΟΣ»



ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΑΤΜΟΥ



ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΑΤΜΟ 100%

Αυτές οι δύο λειτουργίες επιλέγουν για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου που ετοιμάζετε. Πρόκειται για συνταγές με ή χωρίς χρήση ατμού ή με αποκλειστική χρήση ατμού.

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ» ή «ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΤΜΟΥ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ο φούρνος σας προτείνει πολλές κατηγορίες, οι οποίες περιλαμβάνουν πολλά φαγητά (βλ. παρακάτω την αναλυτική λίστα με τα φαγητά):

- Επιλέξτε κατηγορία, π.χ. «Πουλερικά» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε συγκεκριμένα το πιάτο που θέλετε να ετοιμάσετε, π.χ. «κοτόπουλο» και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Για ορισμένα τρόφιμα, πρέπει να παρέχετε το βάρος (ή το μέγεθος).

- Προτείνεται ένα βάρος. Εισαγάγετε το βάρος και επιβεβαιώστε. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα και θα εμφανίσει τη διάρκεια μαγειρέματος, καθώς και το ύψος των ραγών στήριξης.

- Βάλτε το ταψί στον φούρνο και επιβεβαιώστε.



Για ορισμένες συνταγές, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.

Μπορείτε να ανοίξετε τον φούρνο για να περιχύσετε το φαγητό με ζωμό οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Ο φούρνος ηχεί και σβήνει μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια μαγειρέματος και η οθόνη υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Εάν θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα τερματισμού του μαγειρέματος: επιλέξτε το σύμβολο του τερματισμού μαγειρέματος  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.



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

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΑΤΜΟ (ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ)



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο
Πάπια
Φιλέτο στήθους πάπιας *



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ωμος αρνιού μέτρια ψημένο
Ψητό βοδινό
Ψητό χοιρινό
Μοσχαρίσιες μπριζόλες *



ΨΑΡΙΚΑ

Σολωμός
Πέστροφα
Λαυράκι
Τερίνα ψαριού



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζάνια
Πίτσα
Κις



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν
Ντομάτες γεμιστές
Πατάτες με τη φλούδα



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Μπριός
Ψωμί
Μπαγκέτες



ΓΛΥΚΑ

Τάρτα φρούτων
Αφράτο κέικ
Κατκέικ
Κρέμα καραμελέ
Κέικ
Κέικ με γιαούρτι
Μαρέγκες
Γιαούρτι
Κράμπλ φρούτων
Σαμπλέ/Μπισκότα

* Για αυτά τα φαγητά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.



Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΤΜΟ (ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΤΜΟΥ))



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Κοτόπουλο
Φιλέτο στήθους πάπιας*
Πάπια



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Αρνί
Ψητό χοιρινό
Ψητό μοσχαράκι
Χοιρινό φιλέτο
Φιλέτο μοσχάρι



ΨΑΡΙΚΑ

Ψάρια μαγειρευτά
Τερίνα ψαριού
Ολόκληρα ψάρια
Σολομός σε χύτρα



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες ογκρατέν
Γεμιστά λαχανικά
Πατάτες με τη φλούδα



ΓΛΥΚΑ

Αφράτο κέικ
Κρέμες
Κέικ
Καπκέικ
Κέικ κατρ-καρ
Μηλόπιτα
Καρυδόπιτα
Κρέμα καρύδας



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ψωμί
Μπαγκέτες
Προψημένο ψωμί
Κατεψυγμένη ζύμη
Φρεσκάρισμα του ψωμιού της
προηγούμενης ημέρας



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΕΣ

Λαζάνια
Κλαφουτί
Λαχανικά κονφί
Πατάτες
Ριζότο
Φρέσκα πιάτα
Κατεψυγμένα πιάτα



ΑΠΟΨΥΞΗ

Κρέας
Ψάρι
Ψωμί-Γλυκά

* Για αυτά τα φαγητά, χρειάζεται προθέρμανση πριν βάλετε το φαγητό στον φούρνο.



Στην οθόνη υποδεικνύεται ότι δεν πρέπει να βάλετε το φαγητό στον φούρνο προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ένας χαρακτηριστικός ήχος υποδεικνύει ότι η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Τότε ξεκινά και η αντίστροφη μέτρηση.

Βάλτε το φαγητό σας στον φούρνο, στο συνιστώμενο επίπεδο.

• 4 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ



100% ΑΤΜΟΣ (ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΑΤΜΟ)



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Κουνουπίδι
Μπρόκολο
Πράσινα φασολάκια
Καρότα σε ροδέλες
Πατάτες
Αρακάς
Αρακάς
Κολοκυθάκια
Κολοκύθα κόκκινη
Αγκινάρες
Σπαράγγια
Σέλερι
Κολοκύθι πράσινο
Σέσκουλα
Σπανάκι
Λαχανάκια Βρυξελλών



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Στήθος κοτόπουλο
Σνίτσελ γαλοπούλας
Χοιρινό, φιλέτο



ΨΑΡΙΚΑ

Ολόκληρα ψάρια νωπά
Φιλέτα νωπού ψαριού
Μύδια
Κυδώνια
Γαρίδες
Καραβίδες



Σε αυτή τη λειτουργία, μια κινούμενη εικόνα υποδεικνύει τη στιγμή που πρέπει να εισαγάγετε το ειδικό εξάρτημα για μαγείρεμα 100% σε ατμό. Εισαγάγετέ το στη ράγα στήριξη του 1ου επιπέδου.

• 5 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις:

- την ώρα, τη γλώσσα, τον ήχο, τη λειτουργία επίδειξης και τη ρύθμιση της λυχνίας.

Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία, στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Ρυθμίστε τις παραμέτρους και επιβεβαιώστε τις.



Ωρα

Αλλάξτε την ώρα, επιβεβαιώστε, αλλάξτε τα λεπτά και επιβεβαιώστε ξανά.



Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα σας και επιβεβαιώστε.



Ήχος

Το πάτημα των πλήκτρων συνοδεύεται από ηχητικά σήματα. Επιλέξτε ON για να ακούγονται τα ηχητικά σήματα ή επιλέξτε OFF για να απενεργοποιηθούν και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.



Λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ

Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος στην κανονική λειτουργία θέρμανσης.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (θέση ON), λειτουργία για την παρουσίαση των προϊόντων στο κατάστημα, ο φούρνος δεν θα θερμαίνει.

Για να τεθεί σε κανονική λειτουργία, επιλέξτε τη θέση OFF και επιβεβαιώστε.



Ρύθμιση της λυχνίας

Υπάρχουν δύο επιλογές ρύθμισης:

Θέση ON, η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ECO).

Θέση AUTO, η λυχνία του φούρνου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Επιλέξτε τη θέση που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε.



Ένα απλό πάτημα των πλήκτρων επιστροφής  ή στο μενού  αρκεί για να επανενεργοποιηθεί η λυχνία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

• 5 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιστροφής  και μενού έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο του λουκέτου  στην οθόνη.

Το κλείδωμα των εντολών είναι προσβάσιμο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μόνο το πλήκτρο διακοπής λειτουργίας  παραμένει ενεργοποιημένο.

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

• 6 ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

- Από το γενικό μενού, επιλέξτε τη λειτουργία «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ», στρέφοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη, και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0m00s. 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 0m00s.

Εάν πατήσετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, θα σταματήσει τον χρονοδιακόπτη.

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

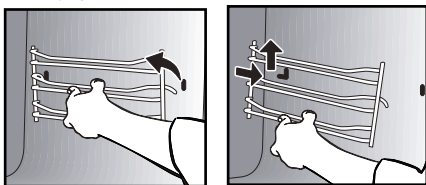
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΡΑΓΩΝ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πλαϊνά τοιχώματα με ράγες στήριξης ταψιών:

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



ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΤΖΑΜΙΑ

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

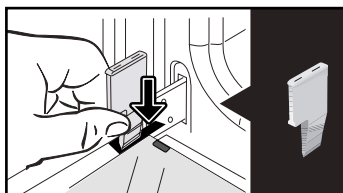


Προειδοποίηση

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

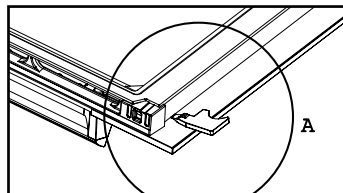
ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

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



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

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



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



• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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



Το συγκρότημα αποτελείται από 2 τζάμια, εκ των οποίων το 1ο διαθέτει 2 στοπ από καουτσούκ στις 2 εμπρός γωνίες.

Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

Μην βυθίζετε το τζάμι σε νερό.

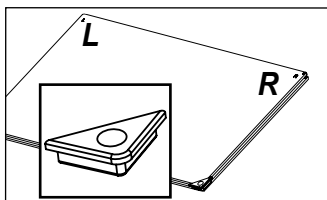
Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές κρέμες καθαρισμού ή συρμάτινα σφουγγάρια. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε με πανί χωρίς χνούδι.

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το πρώτο τζάμι στην πόρτα.

Τοποθετήστε τα δύο μαύρα στοπ από καουτσούκ στις γωνίες πριν τοποθετήσετε το 2ο τζάμι, ελέγχοντας τις ενδείξεις πάνω στο τζάμι:

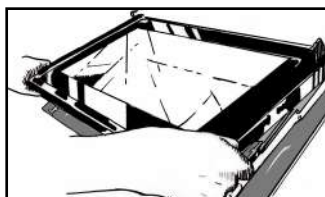
επάνω αριστερά: **L**

επάνω δεξιά: **R**

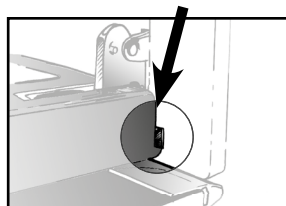
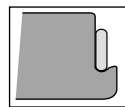
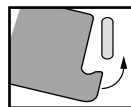
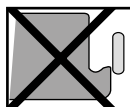


Στη συνέχεια τοποθετήστε το δεύτερο τζάμι στην πόρτα, πάνω από το πρώτο.

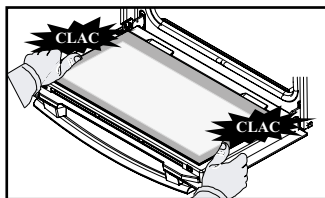
Επανατοποθετήστε το συγκρότημα του πλαισίου με τα εξωτερικά τζάμια στην πόρτα.



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



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



Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ



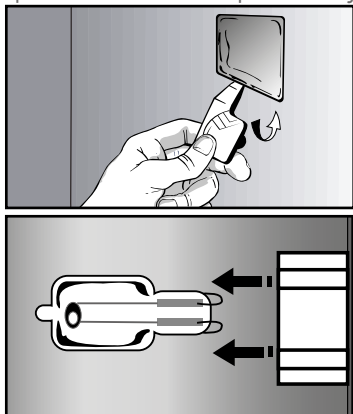
Προειδοποίηση

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

Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

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

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη



λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Αρχικά αποσυναρμολογήστε την αριστερή πλαϊνή ράγα στήριξης.

Η λυχνία είναι προσπελάσιμη στο εσωτερικό του φούρνου.

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

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

Συνδέστε πάλι το φούρνο σας.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (του θαλάμου)



Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης του φούρνου πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, είναι πολύ σημαντικό να αφαιρούνται από το φούρνο όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι συμβατά με τη λειτουργία της πυρόλυσης (συρόμενες ράγες, ταψιά ζαχαροπλαστικής, επιχρωμιωμένες σχάρες) καθώς και όλα τα σκεύη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αυτός ο φούρνος διαθέτει λειτουργία καθαρισμού με πυρόλυση:

Η πυρόλυση είναι ένας κύκλος θέρμανσης του θαλάμου του φούρνου σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, ο οποίος εξαλείφει όλους τους λεκέδες που προκαλούνται από πιτσιλίσματα ή ξεχειλίσμα φαγητών.

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

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

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΕ ΕΝΑΝ ΚΥΚΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο κύκλους πυρόλυσης. Η διάρκειά τους είναι προεπιλεγμένη και δεν μπορεί να αλλάξει:



Pyro ECO: σε 1 ώρα και 30 λεπτά

Για καθαρισμό που επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας.



Pyro Turbo: σε 2 ώρες

Για καθαρισμό σε βάθος του θαλάμου του φούρνου.

ΑΜΕΣΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον πιο κατάλληλο κύκλο αυτοκαθαρισμού (π.χ. Pyro Turbo) και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

Η πυρόλυση ξεκινά. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μετά την επιβεβαίωση.

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

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

Μετά από κάθε πυρόλυση, ακολουθεί μια φάση κρυώματος, κατά την οποία ο φούρνος σας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

- Επιλέξτε το σύμβολο της ώρας τερματισμού (καθυστερημένη έναρξη)  και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα τερματισμού της πυρόλυσης με τον περιστρεφόμενο διακόπτη και, στη συνέχεια, πατήστε δυο φορές για επιβεβαίωση.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο φούρνος τίθεται σε κατάσταση αναμονής και η έναρξη της πυρόλυσης καθυστερεί, έτσι ώστε να ολοκληρωθεί την προγραμματισμένη ώρα τερματισμού.

Όταν ολοκληρωθεί η πυρόλυση, θέστε εκτός λειτουργίας τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο .

• 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ (του δοχείου νερού)



Πρέπει να αδειάζετε το νερό πριν από κάθε μαγειρέμα.

Ωστόσο, το άδειασμα μπορεί να πραγματοποιηθεί και ανεξάρτητα από τα μαγειρέματα.

Επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Άδειασμα» και επιβεβαιώστε. Το συρτάρι ανοίγει.

- Επιλέξτε μία από τις δύο επιλογές αδειάσματος, SPEED (γρήγορο) ή AUTO (αυτόματο) (βλ. λεπτομέρειες στη συνέχεια) και συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο που γίνεται και το αυτόματο άδειασμα στο τέλος του μαγειρέματος.

Αυτόματο άδειασμα στο τέλος του ψησίματος:

Στο τέλος κάθε μαγειρέματος με ατμό, συνιστάται να αδειάζετε το δοχείο νερού.

Μπορείτε να επιλέξετε να μην κάνετε το συγκεκριμένο άδειασμα, επιλέγοντας «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε, ή «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε.

Έπειτα επιλέξτε άδειασμα SPEED ή άδειασμα AUTO και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα για να το αδειάσετε.



Άδειασμα **SPEED**:

Μόνο στην περίπτωση που ο χρήστης επιθυμεί να χρησιμοποιήσει και πάλι άμεσα τη λειτουργία ατμού.

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 20 δευτερόλεπτα.



Άδειασμα **AUTO**:

Επιτρέπει το πλήρες άδειασμα του βραστήρα και του δοχείου νερού, προκειμένου να αποφευχθούν τα «στάσιμα νερά».

Διάρκεια του αδειάσματος: περίπου 2 έως 3 δευτερόλεπτα.

Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό.

Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ξεκινήσει το άδειασμα.

Η ένδειξη στην οθόνη υποδεικνύει τον απαιτούμενο χρόνο για το άδειασμα.

Αφού ολοκληρωθεί το άδειασμα, η οθόνη δείχνει 0 λεπτά 0 δευτ. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντας με το χέρι.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ (του βραστήρα ατμού)

Η αφαίρεση αλάτων είναι ένας κύκλος καθαρισμού που απομακρύνει τα άλατα από τον βραστήρα.

Πρέπει να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον βραστήρα.

Όταν ο φούρνος εμφανίζει την ένδειξη «συνιστάται αφαίρεση αλάτων» μπορείτε να αποφασίσετε να μην την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Αρνούμαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Θα έχετε την ευκαιρία να εκτελέσετε 5 ακόμα μαγειρέματα με τη δυνατότητα να εκτελέσετε τις λειτουργίες «με ατμό». Μετά από αυτό, εάν εμφανιστεί το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει οπωσδήποτε να την εκτελέσετε, να επιλέξετε «Δέχομαι» και να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.



Προσοχή

Όταν η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «υποχρεωτική αφαίρεση αλάτων», πρέπει να εκτελέσετε άμεσα αφαίρεση των αλάτων του βραστήρα.

Για να εκτελέσετε αφαίρεση αλάτων, επιλέξτε τη λειτουργία «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» από το γενικό μενού και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε.

- Επιλέξτε τον κύκλο «Αφαίρεση αλάτων» και επιβεβαιώστε.

Το συρτάρι ανοίγει αυτόματα.

Ακολουθήστε τα βήματα με τη σειρά:

ΒΗΜΑ 1: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

- Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο σκεύος (χωρητικότητας τουλάχιστον 1 λίτρου) κάτω από το συρτάρι, προκειμένου να συλλέξετε το νερό και επιβεβαιώστε.

- Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διάρκει 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΒΗΜΑ 2: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ρίξτε 110 ml καθαρό λευκό ξίδι μέσα στο δοχείο.

- Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο κύκλος «Καθαρισμός» ξεκινά και διαρκεί 30 λεπτά. Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το δοχείο ανοίγει αυτόματα.

ΒΗΜΑ 3: ΞΕΒΓΑΛΜΑ

Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Ξέβγαλμα» ξεκινά. Διάρκει 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΒΗΜΑ 4: ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Ένα δεύτερο ξέβγαλμα είναι απαραίτητο, οπότε γεμίστε και πάλι το δοχείο μέχρι την ένδειξη MAX (μέγιστο).

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το συρτάρι και επιβεβαιώστε.

Ο κύκλος «Άδειασμα» ξεκινά. Διάρκει 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

Ο κύκλος αφαίρεσης αλάτων έχει πλέον ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ξανακλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το με το χέρι. Ο φούρνος σας είναι και πάλι έτοιμος για χρήση.

• 8 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

- **Εμφανίζεται η ένδειξη «Auto Stop» (Αυτόματο σταμάτημα).** Αυτή η λειτουργία σταματά τη θέρμανση του φούρνου, σε περίπτωση που τον ξεχάσετε αναμμένο. Θέστε τον φούρνο ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

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

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

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

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

- **Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.** Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια της εγκατάστασής σας.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

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

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

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

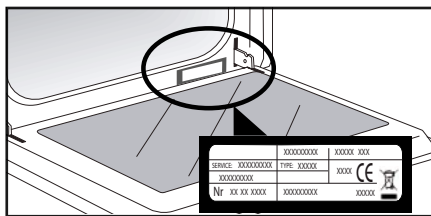
- **Υπάρχει νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.**

Ο βραστήρας έχει συγκεντρώσει άλατα. Ακολουθήστε τη διαδικασία ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

• 9 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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



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

B: Εμπορικός κωδικός

C: Κωδικός σέρβις

H: Σειριακός αριθμός

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.

ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΛΑ, EN 60350:

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

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

USER GUIDE

COMBI-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 

CONTENTS

Safety and important precautions	4
1 / Installation	6
2 / Environment	7
3 / Description of the oven.....	9
The controls and display.....	10
The accessories	11
The refill tray.....	12
Initial settings - using the oven for the first time	13
4 / The cooking modes.....	14
“Expert” mode.....	15
“Expert steam” mode	15
◦ Favourites (saved cooking programmes).....	17
◦ Cooking functions.....	18
◦ Drying	20
“Cooking guide” mode	21
“Combined steam” mode	23
◦ List of dishes	24
5 / Settings	25
Locking the controls	26
6 / Minute Minder	26
7 / Maintenance - Cleaning	27
External surface.....	27
Removing the shelf runners.....	27
Cleaning the inner glass.....	27
Removing and putting back the door.....	27
Replacing the light bulb	29
Cleaning function.....	29
◦ Pyrolysis.....	29
◦ Emptying the water tank.....	31
◦ Descaling the boiler.....	32
8 / Anomalies and solutions	33
9 / After-Sales Service	34
Suitability for the function	35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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



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

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

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



It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a

switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

— The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

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

— Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



WARNING:

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

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

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

It is advisable to keep children away from the appliance.

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

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

— Do not use a steam cleaner.

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

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



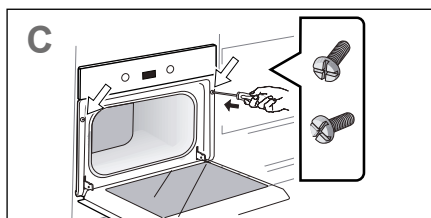
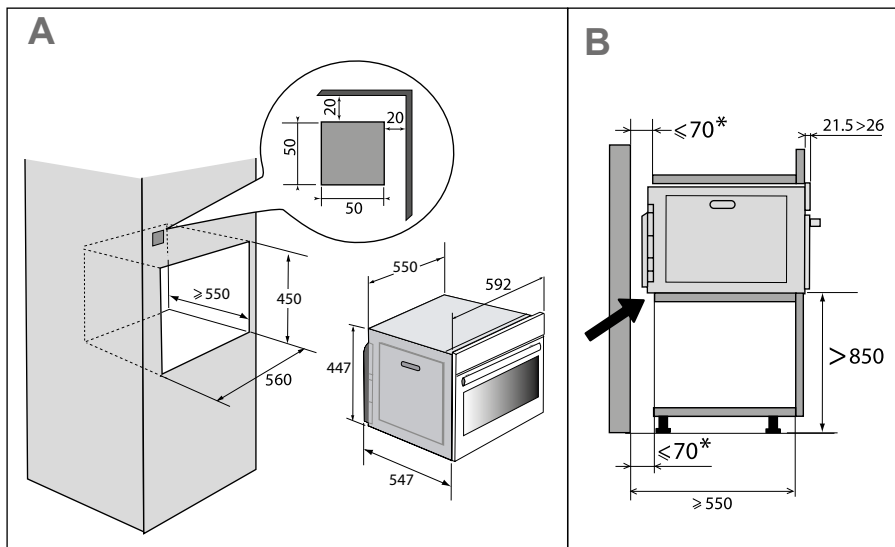
WARNING :

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

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND BUILDING IN



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

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

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

cause a malfunction.

Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material).

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

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

• 1 INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION



Warning:

Installation should only be performed by installers and qualified technicians.

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

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

Check that:

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

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

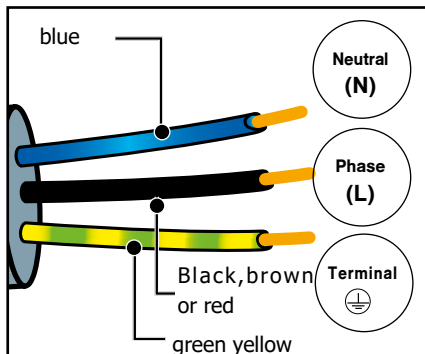
During maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.



Caution:

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

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



Caution:

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

• 2 ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

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



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

waste.

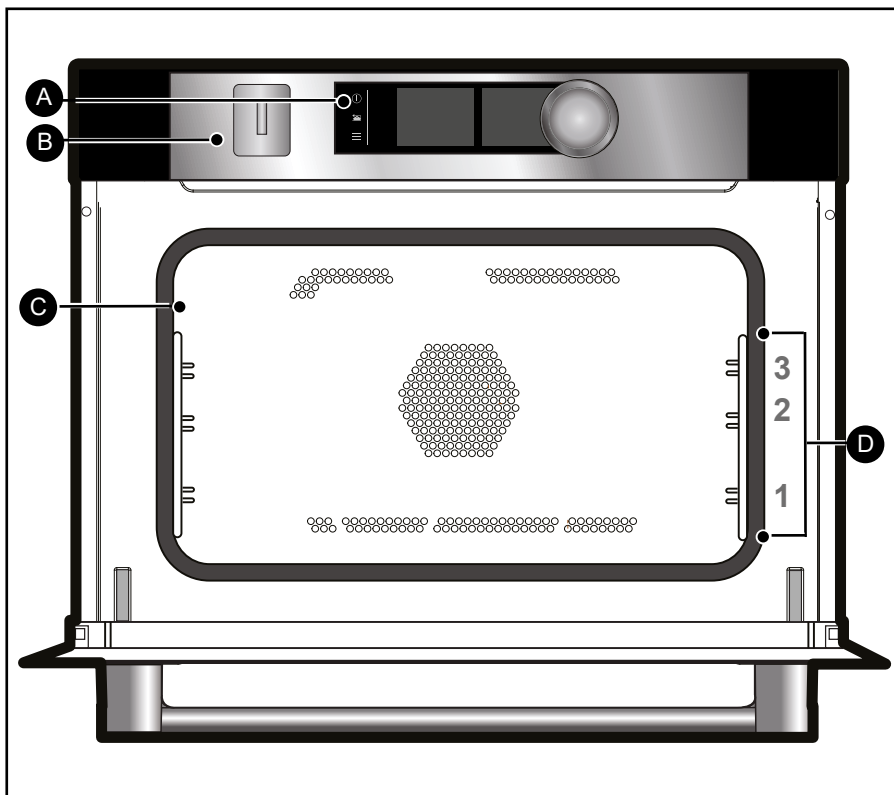
This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment.

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

Thank you for co-operation in protecting the environment.

• 3 *DESCRIPTION OF THE OVEN*

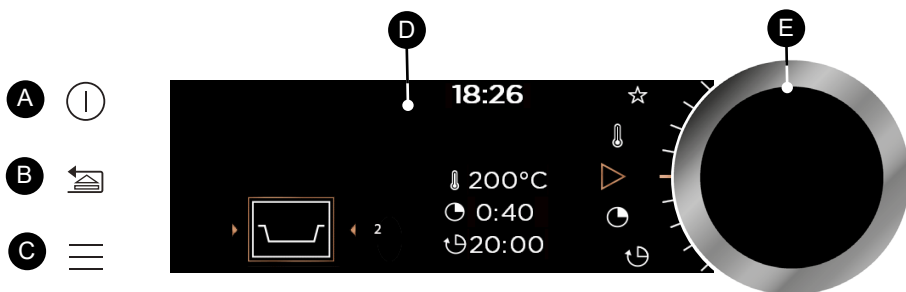
DESCRIPTION OF THE OVEN



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

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



- A Oven off touch control**
(press and hold)
- B Go back touch control**
(press and release) and / or
Tray open key
(press and hold)
- C MENU access touch control**
(cooking, settings, minute
minder, cleaning)

- D Displays**
- E Rotating knob with central button**
(cannot be removed):
 - Choose programmes, increase or
reduce values by turning it.
 - Validate each action by pressing
the centre.

DISPLAY SYMBOLS

 Start a cooking programme

 Stop a cooking programme

 Temperature degrees

 Cooking time

 Cooking end time
(delayed start function)

 Recommended shelf height indicator
for placing dishes

 Steam

 Saved cooking
programmes

 Keypad locked indicator

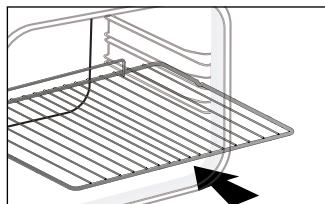
 Door locked indicator
during pyrolysis

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (depending on model)

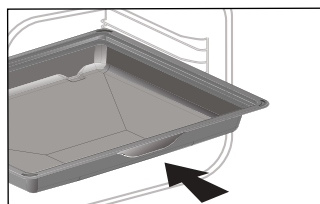
- Anti-tip safety rack

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



- Multi-purpose tray, drip tray 45 mm

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

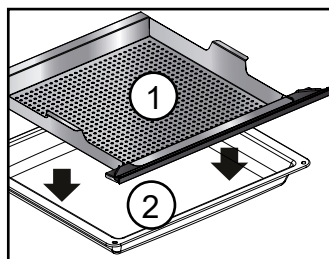


- Special food dish 100% STEAM

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

2 - Multi-purpose tray, drip tray 45 mm for the recovery of condensation water.

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



Caution

Use only for the 100% steam cooking function. Do not use with the other cooking modes. Take the dish out of the oven before beginning pyrolytic cleaning.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

The refill tray

. Refilling the water tank

Before steam cooking at any time, empty the tank.

The tank volume is 1 litre.

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

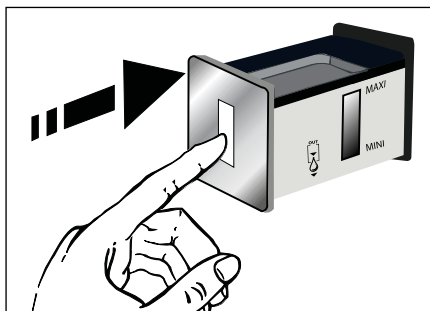
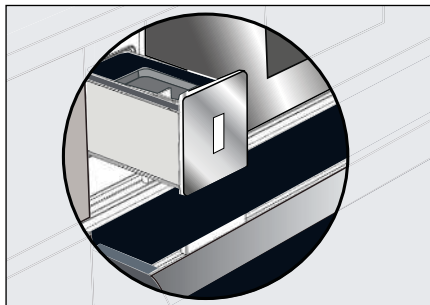
Fill the tank.

Ensure that the tank is filled to its maximum level.

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

After doing this, manually push the tray shut.

Your oven is now ready for combination steam cooking.



Tip

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



Caution

Do not use softened or demineralised water.



Caution:

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

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

INITIAL SETTINGS - USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Select the language

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

- Set the time

The displays flashes 12:00.

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

Your oven displays the time.

Note: To modify the time again, refer to the "Settings" chapter.

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

- Starting - General menu

Press the MENU key  to access the general menu when the oven only displays the time.

You will access the first cooking mode: Expert mode.

Turn the knob to scroll through the different programmes:



To enter the selected mode, validate by pressing the knob.

To go back (except during cooking), press the back key  and to stop the oven, press the stop key  for a few seconds.

• 4 COOKING

THE COOKING MODES

Select one of the following modes according to your experience in cooking your recipe:

1



Select **“EXPERT”** mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature and the cooking time yourself.

2



Select the **“EXPERT STEAM”** mode for a recipe for which you will select the type of cooking, the temperature, the percentage of steam and the cooking time.

3



Select the **“COOKING GUIDE”** mode for a recipe for which you need assistance from the oven. Simply choose the type of food, enter its weight, and the oven will select the most suitable parameters.

4



Select the **“COOKING GUIDE + STEAM”** mode for a traditional recipe associated with steam or a 100% steam dish for which you need assistance from the oven. Simply select the type of food proposed and its weight and the oven will select the most suitable parameters.

• 4 COOKING



“EXPERT” MODE

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

When the oven is only displaying the time, press the MENU key  to access the general menu then confirm the “Expert” mode.

- Turn the control knob until you get to the cooking function of your choose, then confirm:



Fan cooking



Combined heat



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Favourites (enables 3 cooking programmes to be saved)



“EXPERT STEAM” MODE

This cooking mode enables you to obtain more tender and gentler cooking that preserves the flavours. It prevents food from drying up and preserves crispiness (in combined mode).

This function lets you set all the cooking parameters including the percentage of steam.

- Select the “EXPERT STEAM” mode in the general menu and confirm.

Select one of the cooking functions offered among the list below and confirm.

- To cook with steam only:



Steam 100%

- To combine normal cooking with steam (combined mode):



Traditional steam



Grill ventilated + steam



Circulating heat + steam

• 4 COOKING



(Expert and Expert Steam)

IMMEDIATE COOKING

Once you have selected and validated your cooking function, the oven will recommend one or two shelf heights.

- Place your dish in the oven at the recommended level.
- Press the control knob again to start cooking. The temperature starts to increase at once.

Note: Certain parameters may be modified (depending on the mode selected) before cooking starts (temperature, cooking time, percentage of steam and delayed start); see the following chapters.

CHANGING THE TEMPERATURE

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

This can be adjusted as follows:

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

COOKING TIME

You can enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol  and confirming.

Enter the cooking time by turning the control knob then confirm.

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



The time starts to count down as soon as the cooking temperature is reached.



STEAM PERCENTAGE

(Expert Steam only)

The oven suggests an ideal steam percentage.

To modify this, select the steam symbol  and confirm.

Enter the new steam percentage by turning the knob (between 50 and 100% in steam mode and between 20 and 80% in combined mode) and confirm your selection.

• 4 COOKING



(Expert and Expert Steam)

DELAYED START

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

-Select the cooking end symbol  and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.

Note: You may start cooking without selecting a duration or end time. In this case, when you feel that you have cooked your dish for long enough, stop cooking (see the “Stopping cooking in progress” chapter).

STOPPING COOKING IN PROGRESS

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

The oven displays a message:

“Do you want to stop the cooking in progress?”.

Confirm by selecting “I agree” then validate or select “I refuse” and validate to continue cooking.



FAVOURITES

(Expert mode only)

- Memorise a cooking

The “Favourites” function lets you save 3 recipes in “Expert” mode that you make frequently.

In Expert mode, first of all select a cooking, its temperature and its time. Then select the  symbol by turning the control knob to memorise this cooking, then confirm.

The screen then suggests saving these parameters in a memory   or . Choose one then confirm. Your cooking is then memorised.

Confirm again to start cooking.

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

A delayed start cannot be programmed for memorisations.

- Use a memory that is already saved in the “Favourites” function

Go to the “Expert” menu and confirm. Scroll through the functions to the “Favourites” function by turning the control knob. Confirm.

- Select one of the memories already saved   or  and press to confirm.

The oven starts.

• 4 COOKING



EXPERT COOKING FUNCTIONS (depending on model)



Pre-heat your oven empty before cooking.

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Fan oven*	190°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.
 Combined heat	180°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish and vegetables.
 Traditional	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish and vegetables.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Grill ventilated	190°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Bottom heat ventilated	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish and vegetables.

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



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

• 4 COOKING

Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Variable grill	4 1 - 4	Recommended for grilling cutlets, sausages, toasting bread and prawns placed on the grill. Cooking is done by the upper element. The grill covers the entire shelf surface.
 Keep warm	60°C 35°C - 100°C	Recommended to keep dishes warm or warm plates; to raise dough for bread, brioche, kügelhopf, etc. (with mould on the bottom, not exceeding 40°C).
 Defrost	35°C 35°C - 75°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Pre-heat, then place the ball of dough on a baking sheet on the 2nd shelf support. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust. A BREAD setting also exists in the STEAM cooking guide.
 Drying	80°C 35°C - 80°C	Sequence to dehydrate certain food such as fruits, vegetables, seeds, roots, seasoning plants and herbs. Refer to the specific drying table below.



Advice on how to save energy

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

• 4 COOKING



DRYING FUNCTION (Expert mode only)

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

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3).

Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

Guide table to dehydrate your food

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 3 mm slices, 200 g per grill pan)	80°C	5-9	1 or 2 grill pans
Fruits with stones (plums)	80°C	8-10	1 or 2 grill pans
Edible roots (carrots, parsnips), grated and blanched	80°C	5-8	1 or 2 grill pans
Sliced mushrooms	60°C	8	1 or 2 grill pans
Tomato, mango, orange, banana	60°C	8	1 or 2 grill pans
Sliced red beetroot	60°C	6	1 or 2 grill pans
Herbs	60°C	6	1 or 2 grill pans

• 4 COOKING



“COOKING GUIDE” MODE



“COOKING GUIDE + STEAM” MODE



COMBINED STEAM



STEAM 100% GUIDE

These two modes select for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared. These are recipes with or without any steam associated or with 100% steam.

IMMEDIATE COOKING

- Select the “COOKING GUIDE” or “COMBINED STEAM” modes when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a wide range of dishes (see detailed list below):

- Select the category, example “The poulterer”, then confirm.

- Choose the specific dish to be prepared, for example “chicken”, and confirm.

The weight (or size) must be entered for certain food.

- A weight is then suggested. Enter the weight and confirm; the oven will automatically calculate and display the cooking time and the shelf height.

- Place your dish in the oven and confirm.

For certain recipes the oven must be



warmed up before you place your disk in it.

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

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

DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the cooking end symbol  and confirming.

Once you have set the cooking end time, confirm twice.



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

• 4 COOKING



LIST OF DISHES WITHOUT STEAM (COOKING GUIDE)



THE POULTERER

Chicken
Duck
Duck breast *



THE BUTCHER

Rare shoulder of lamb
Roast beef.
Roast pork
Veal rib *



THE FISHMONGER

Salmon
Trout
Bass
Fish terrine



THE CATERER

Lasagne
Pizza
Quiche



THE GREENGROCER

Potato gratin
Stuffed tomatoes
Jacket potatoes



THE BAKER

Brioche
Bread
Baguettes



THE PASTRY COOK

Fruit pie
Sponge cake
Cupcakes
Crème caramel
Cake
Yoghurt cake
Meringues
Yoghurt
Fruit crumble
Biscuits/cookies

* For these dishes, the oven must be warmed up before you place your disk in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

• 4 COOKING



LIST OF DISHES WITH STEAM ASSOCIATED (COMBINED STEAM)



THE POULTERER

Chicken
Duck breast *
Duck



THE BUTCHER

Lamb
Roast pork
Roast veal
Pork fillet
Veal fillet



THE FISHMONGER

Cooked fish
Fish terrine
Whole fish
Salmon casserole



THE GREENGROCER

Potatoes au gratin
Stuffed vegetables
Jacket potatoes



THE PASTRY COOK

Sponge cake
Flans / creams
Cake
Cupcakes
Pound cake
Apple cake
Nut cake
Coco flan



THE BAKER

Bread
Baguettes
Pre-cooked bread
Frozen dough
Regenerate yesterday's bread



THE CATERER

Lasagne
Clafoutis
Vegetable confit
Potatoes
Risotto
Fresh meals
Frozen meals



DEFROSTING

Meat
Fish
Bread-Cakes

* For these dishes, the oven must be warmed up before you place your dish in it.



The screen tells you not to insert your dish until the oven has reached its temperature.

A beep sounds to let you know that warm-up is complete; the time starts counting down from this point.

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

• 4 COOKING



LIST OF DISHES



100% STEAM (STEAM GUIDE)



THE GREENGROCER

Cauliflower
Broccoli
Green beans
Sliced carrots
Potatoes
Peas
Leeks
Courgettes
Pumpkin
Artichokes
Asparagus
Celery
Squash
Chard
Spinach
Brussels sprouts



THE BUTCHER

Chicken breast
Turkey scallop
Pork - fillet



THE FISHMONGER

Whole fresh fish
Fresh fish fillets
Mussels
Cockles
Shrimp
Langoustines



In this function, a display indicates at which time you must insert the special 100% steam accessory. Inset it on the 1st level shelf runnet at the bottom.

• 5 *SETTINGS*



SETTINGS FUNCTIONS

In the general menu, select the “SETTINGS” function by turning the control knob and confirm.

Different settings are proposed:

- time, language, sound, demo mode and lamp management.

Select the function you want by turning the control knob and then confirm. Then set your parameters and confirm them.



Time

Modify the time; validate then modify the minutes and validate again.



Language

Choose your language and confirm.



Sound

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



DEMO mode

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

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

To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



Lamp management

Two setting options are proposed:

Position ON, the light stays on throughout cooking (except in ECO mode).

Position AUTO, the oven light turns off after 90 seconds when cooking.

Choose your position and confirm.



Press the back  or menu  keys once to reactivate the light during cooking.

• 5 *SETTINGS*



LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

Press the back  and menu  keys at the same time until the padlock symbol  displays on the screen.

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

NOTE: only the stop key  remains active.

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

• 6 *MINUTE MINDER*



MINUTE MINDER FUNCTION

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

In the general menu, select the “MINUTE MINDER” function by turning the control knob and confirm.

00:00 is displayed on the screen.

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

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

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

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

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

• 7 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

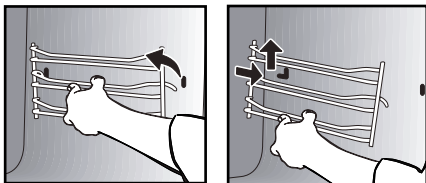
EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

Side liners with shelf runners:

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



CLEANING THE INNER GLASS

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

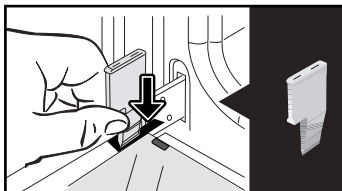


Warning

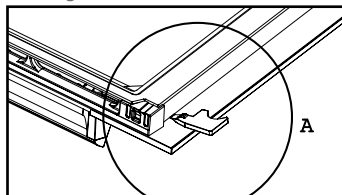
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

REMOVING AND PUTTING BACK THE DOOR

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



To remove the frame and glass assembly, proceed as follows: Insert the two other red stops in the slots designed for this. **A**



Lever the assembly to detach the frame and the glass.



• 7 CARE

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



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

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

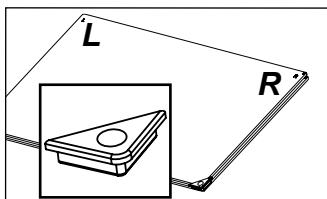
Do not soak the glass panel in water.
Do not use abrasive creams or scouring sponges. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

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

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

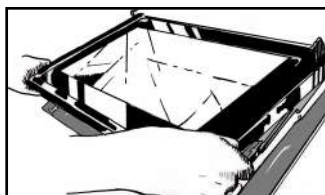
Top left: **L**

Top right: **R**

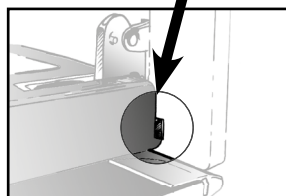
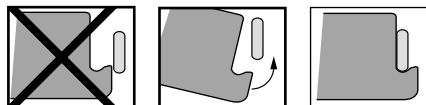


Then replace the door and the 2nd pane, positioning it onto the first.

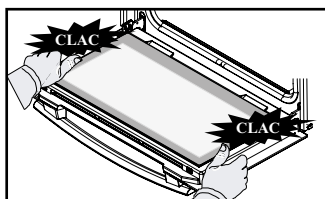
Place the external glass frame assembly back in the door.



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



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



Your appliance is now ready for use again.



REPLACING THE LIGHT BULB

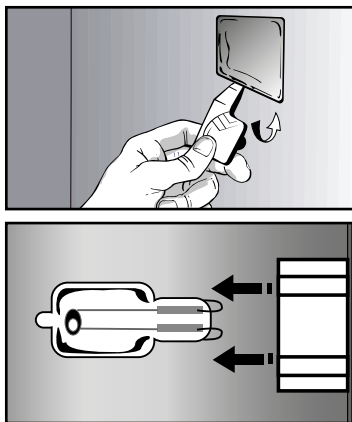


Warning

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

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. This product contains a light source of energy efficiency class G.



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

The bulb is accessible inside the oven. Use the plastic stop as a lever to remove the glass.

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

Plug your oven back in.



“CLEANING” FUNCTION (the cavity)



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

PYROLYSIS CLEANING

This oven is equipped with a pyrolysis cleaning function:

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

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

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

• 7 CARE

PROGRAMMING A PYROLYSIS CLEANING CYCLE

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



Pyro ECO: in 1h30

for cleaning to save energy.



Turbo Pyro: in 2:00

for more in-depth cleaning of the inside of the oven.

IMMEDIATE CLEANING

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

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

The pyrolysis cycle begins. The time starts to count down immediately it is set. During pyrolysis, the symbol  displays in the programmer to indicate that the door is locked.

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

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

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

SELF CLEANING WITH DELAYED START

Follow the instructions described in the previous section.

- Select the end time symbol (delayed start)  and confirm.

- Set the pyrolysis end time you want with the control knob and confirm twice. After these steps, the oven switches to standby and the start of pyrolysis is delayed so that it finishes at the programmed time.

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

• 7 CARE



EMPTYING FUNCTION (water tank)



Empty the tank every time before cooking.

Emptying may also be carried out when not cooking.

- To do so, select the "CLEANING" function when you are in the general menu then confirm.
- Select the "Emptying" cycle and confirm. The tray opens.
- Select one of the 2 emptying modes, SPEED or AUTO (see detail below) and proceed in the same way as an automatic emptying cycle once finished cooking.

Automatic emptying after cooking:

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

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

Select a SPEED or AUTO emptying cycle and confirm.

The tray will open automatically to be emptied.



SPEED emptying:

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

Emptying time: approximately 20 seconds.



AUTO emptying:

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

Emptying time: approximately 2 to 3 minutes.

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

Confirm by pressing the knob to start emptying.

The emptying time displays on the screen.

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



DESCALING FUNCTION (steam boiler)

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

You must regularly descale the boiler. When the oven suggests “descaling recommended” you may decide not to do it by selecting “I refuse” and confirm. You will be able to cook 5 more times before the “combination steam” functions are no longer effective. However, if the message “descaling compulsory” appears, you must descale the boiler and select “I accept” and confirm.



Caution:
When the display indicates “Descaling compulsory”, you must imperatively descale the boiler.

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

- Select the “Descale” cycle and confirm. The tray opens automatically.

Proceed step by step.

PHASE 1: EMPTYING

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

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

PHASE 2: CLEANING

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

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

PHASE 3: RINSING

Fill the tank with water to the MAX level.

- Place a container underneath the tray and confirm.
- The “Rinsing” cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

PHASE 4: EMPTYING

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

- Place a container underneath the tray and confirm.
- The “Emptying” cycle starts and lasts for 3 min 30 s.

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

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

• 8 *ANOMALIES AND SOLUTIONS*

- **“Auto Stop” displays.** This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- **Default code starting with “F”.** Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to “DEMO” mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.** Replace your installation's bulb or fuse. Check that the oven is correctly connected.

- **The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** Verify that the door is locked. Call the Customer Services Department if the problem persists.

- **The “door locking” symbol flashes in the display.** Door locking fault. Contact the Customer Services Department.

- **There is water on the floor of the oven.**

- The boiler is scaled. Follow the DESCALING procedure. If the fault persists, call the After-Sales Service.

**FUNCTIONAL SUITABILITY TESTS IN ACCORDANCE
WITH EN 60350:**

Test	Cooking sequence	T°C	Shelf position	Time	Observations
Cookies (8.4.1)	Convection	165	2	18-20 min	Pastry tray
	Tradition	200	2	20-23 min	Lissium pastry tray
	Convection	165	3 / 1	22-25 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Small Pastries (8.4.2)	Convection	165	2	22-25 min	Pastry tray
	Convection	160	3 / 1	22 min	Preheated oven: -Pastry tray -Enamel plate
Savoy sponge (8.5.1)	Convection	170	1	35-40 min	Preheated oven, mould on the grid + 5 min in switched off oven without preheating
	Tradition	175	1	45 min	2 levels, (not applicable)
Apple tart (8.5.2)	Combined	180	1	50-55 min	20 cm mould on the grid
	Convection	180	3 / 1	50-55 min	Preheated oven: -Enamel plate on 1st level
Surface grill (9.1)	High grill	P4	2	2-3 min	Preheat 5 minutes Bread on grid with the door closed

**"Domestic Electric Oven - Product Fiche
As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204"**

Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOR7580*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	94,4
Energy Efficiency Class	A
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,68kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,01kWh
Number of cavities	1
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	40l
European Union eco-label	

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

HORNO DE VAPOR COMBINADO

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

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	4
1 / Instalación	6
2 / Medio ambiente	7
3 / Presentación del horno.....	9
Los mandos y la pantalla	10
Los accesorios.....	11
El cajón de llenado	12
Primeros ajustes - Puesta en servicio	13
4 / Los modos de cocción.....	14
Modo «Experto»	15
Modo «Experto vapor»	15
◦ Favoritos (cocciones memorizadas)	17
◦ Funciones de cocción	18
◦ Secado	20
Modo «Guía culinaria»	21
Modo «Combinado vapor»	21
◦ Lista de platos	22
5 / Ajustes.....	25
Bloqueo de los mandos	26
6 / Avisador	26
7 / Mantenimiento y limpieza	27
Superficie exterior.....	27
Desmontaje de los niveles.....	27
Limpieza de los cristales interiores.....	27
Desmontaje y montaje de la puerta.....	27
Sustitución de la bombilla.....	29
Función limpieza.....	29
◦ Pirólisis.....	29
◦ Vaciado del depósito de agua.....	31
◦ Desincrustación de la caldera	32
8 / Anomalías y soluciones.....	33
9 / Servicio técnico.....	34
Test de aptitud para la función	35

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO. Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

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

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.



El aparato se debe poder desconectar de la

red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

— Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

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



ADVERTENCIA:

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

— Antes de proceder a la limpieza con función pirólisis del horno, retire todos los accesorios y elimine las salpicaduras importantes.

— Durante una limpieza, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal.

Se recomienda alejar a los niños.

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



ADVERTENCIA :

Para evitar cualquier riesgo de electrocución, asegúrese de que el aparato

esté desconectado de la alimentación antes de cambiar la bombilla. Realice la intervención cuando el aparato se haya enfriado. Para desatornillar el plafón y la bombilla, utilice un guante de goma que facilitará el desmontaje.

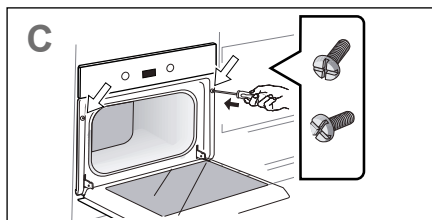
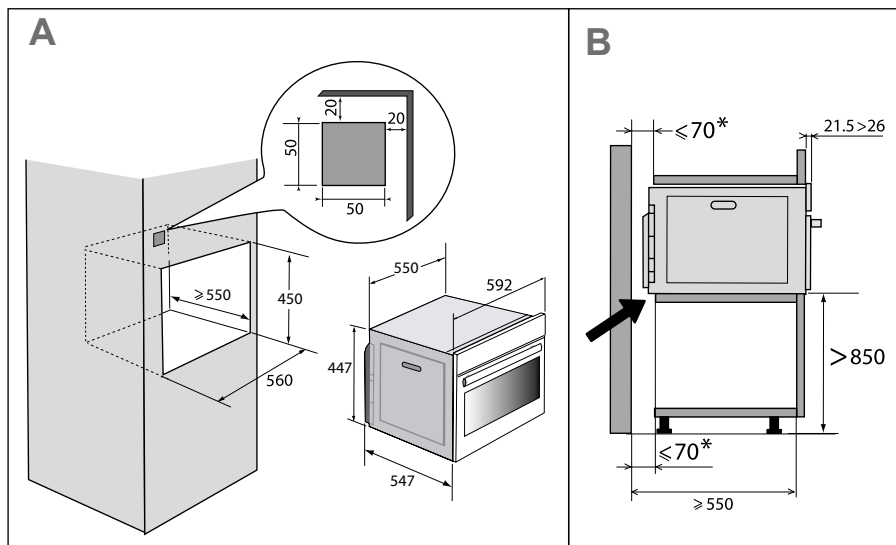
— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.
— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

No modifique las características de este aparato; hacerlo representaría un peligro para usted.

No utilice el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.

• 1 *INSTALACIÓN*

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo. Este aparato puede instalarse en una columna tal como se indica en el esquema de instalación (**fig. A**).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo* (**fig. B**).

No utilice inmediatamente el aparato (espere 1 o 2 horas) después de haberlo

trasladado de un lugar frío a un lugar caliente, ya que la condensación podría provocar un mal funcionamiento.

Centre el horno en el mueble de manera que quede una distancia mínima de 10 mm con el mueble vecino. El material del mueble de encastre debe resistir al calor (o tener un revestimiento de dicho material).

Efectúe un orificio de $\varnothing 2$ 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 estar garantizada con un empotramiento correcto. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm² (1 F + 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.

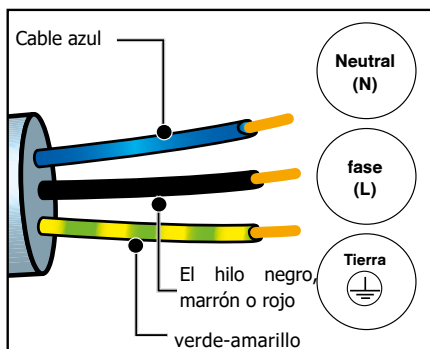
Al efectuar las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles cortados o quitados.



Atención:

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación.

Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.



Atención:

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.

• 2 *MEDIO AMBIENTE*

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no

deben mezclarse con otros residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

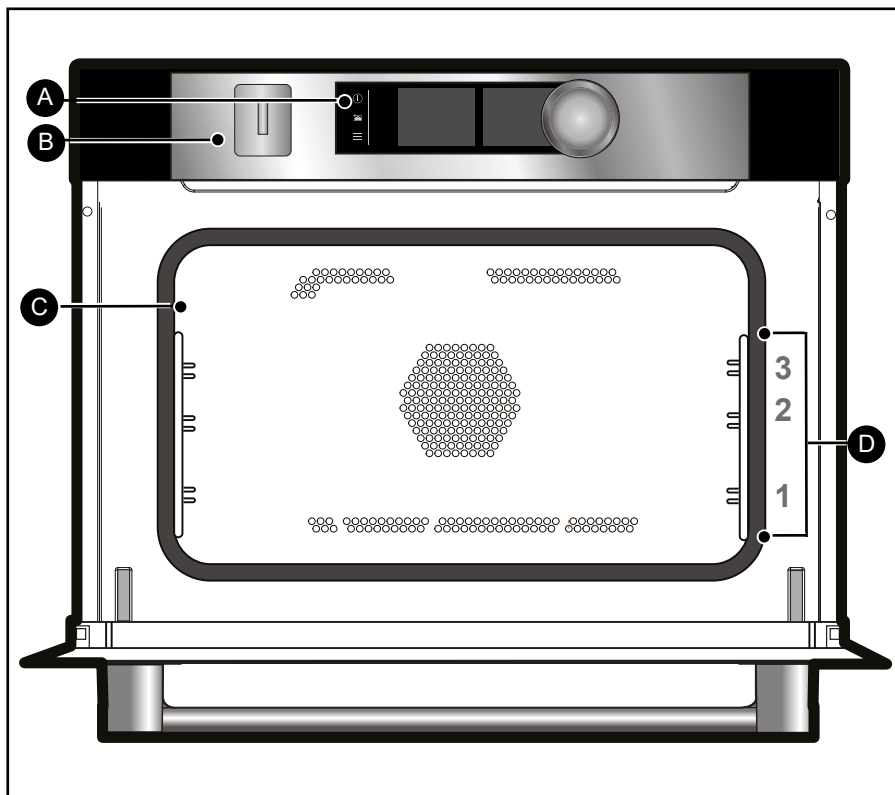
ENVASES



- Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

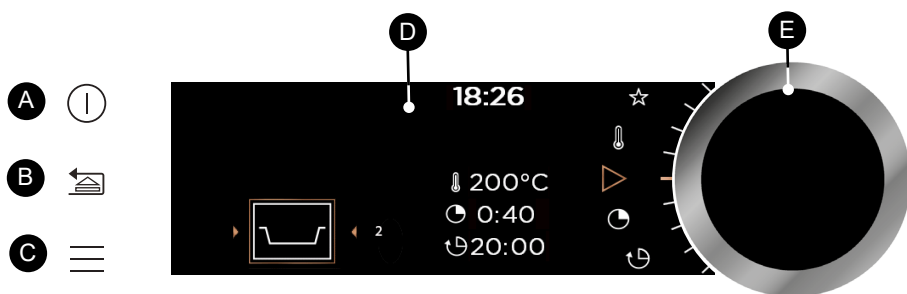
PRESENTACIÓN DEL HORNO



- A** Panel de control
- B** Cajón de llenado del depósito de agua
- C** Luz
- D** Niveles (3 alturas disponibles)

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LOS MANDOS Y LA PANTALLA



- A** Botón parada de horno
(pulsación larga)
- B** Botón para retroceder
(pulsación breve) y/o
Tecla de apertura del cajón
(pulsación larga)
- C** Botón de acceso al **MENÚ**
(cocciones, ajustes, avisador,
limpieza)

- D** Pantalla
- E** Mando giratorio con pulsación
central (no desmontable):
- permite seleccionar los programas,
aumentar o reducir los valores
 - permite validar cada acción
pulsando en el centro

SÍMBOLOS DE LA PANTALLA



Inicio de cocción



Parada de cocción



Grados de temperatura



Tiempo de cocción



Hora de fin de cocción
(inicio diferido)



Vapor



Memorización de cocciones



Indicador de bloqueo del
teclado



Indicador de bloqueo de la
puerta durante una pirólisis



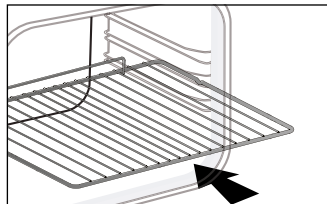
Indicador de alturas recomendadas de los niveles
para cocinar

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

LES ACCESORIOS (según el modelo)

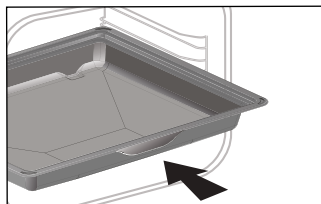
- Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. También se puede utilizar para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima). Introduzca la empuñadura antivuelco hacia el fondo del horno.



- Bandeja multiusos, grasera 45 mm

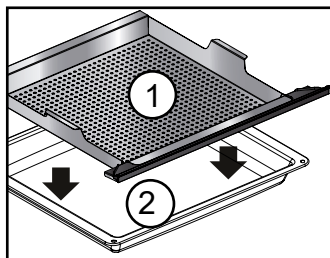
Se inserta en los niveles por debajo de la parrilla con el asa hacia la puerta del horno. Recoge los jugos y grasas de los asados; también se puede utilizar llena de agua hasta la mitad para cocciones al baño maría.



- Bandeja soporte alimento especial VAPOR 100 %

1 - Fuente de acero inoxidable perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.

2 - Bandeja multiusos, grasera 45 mm para recuperar el agua de condensación.



Coloque la bandeja perforada de acero inoxidable sobre la bandeja multiuso e introdúzcalas en el nivel inferior (nivel 1).



Atención

Utilizar únicamente con la función de cocción 100% al vapor. No utilizar en los otros modos de cocción. Sacar la bandeja del horno antes de realizar una limpieza por pirólisis.

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

EL CAJÓN DE LLENADO

. Llenado del depósito de agua

Antes de cada cocción al vapor, se debe llenar el depósito de agua.

La capacidad del depósito es de 1 litro.

Al comenzar la cocción combinada al vapor, el cajón de llenado se abre automáticamente.

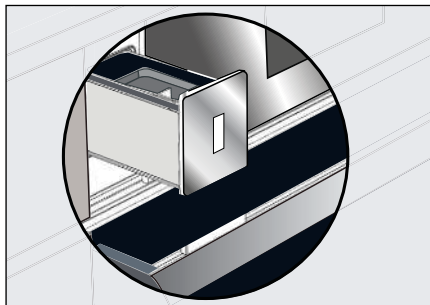
Llene el depósito.

Asegúrese de que el depósito quede lleno hasta el nivel máximo.

Para ello, fíjese en la marca de nivel máximo visible en el lateral del cajón.

A continuación, vuelva a cerrar el cajón presionándolo con la mano.

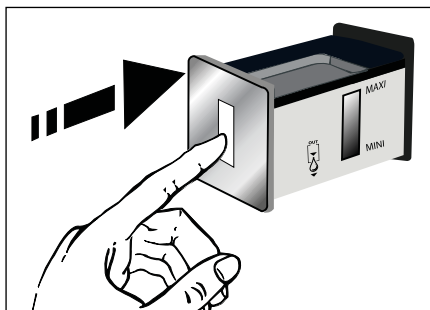
El horno está listo para realizar una cocción combinada al vapor.



Consejo

Al llenar el depósito, hay que dejar unos segundos para que el nivel de agua se estabilice.

Reajuste el nivel si es necesario.



Atención

No use agua ablandada ni destilada.

Atención

Efectúe un vaciado antes de cada cocción. La duración del ciclo de vaciado automático es de unos 3 minutos. Ver capítulo «Mantenimiento - Función de vaciado».

• 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

PRIMEROS AJUSTES - PUESTA EN SERVICIO

- Seleccione el idioma

En la primera puesta en servicio o tras un corte de electricidad, seleccione el idioma girando el mando y pulse para confirmar.

- Ajuste la hora

En la pantalla parpadea 12:00.

Ajuste sucesivamente horas y minutos girando el mando y presionando para confirmarlos.

El horno indica la hora.

Nota: para volver a cambiar la hora, vea el capítulo «Ajustes».

 **Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo en vacío durante unos 30 minutos a máxima temperatura. Asegúrese de que la habitación está suficientemente aireada.**

- Inicio - Menú general

Pulse el botón MENÚ  para acceder al menú general cuando el horno solo indica la hora.

Aparece el primer modo de cocción: el modo Experto.

Gire el mando para ver los distintos programas :



Para acceder al modo seleccionado, valide presionando la rueda.

Para volver atrás (excepto durante una cocción), pulse el botón retorno  y pare el horno pulsando unos segundos el botón de parada .

• 4 COCCIÓN

LOS MODOS DE COCCIÓN

Según el grado de conocimiento que tenga sobre la cocción de la receta, seleccione uno de los siguientes modos:

1



El modo **«EXPERTO»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción.

2



Seleccione el modo **«EXPERTO VAPOR»** para una receta de la que usted mismo selecciona el tipo de cocción, la temperatura, el porcentaje de vapor y el tiempo de cocción.

3



Seleccione el modo **«GUÍA CULINARIA»** para una receta para la que necesita la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

4



Seleccione el modo **«GUÍA CULINARIA + VAPOR»** para una receta clásica asociada a la función vapor o una receta 100 % vapor para la que necesite la ayuda del horno. Seleccione simplemente el tipo de alimento propuesto y su peso y el horno se ocupará de seleccionar los parámetros más adecuados.

• 4 COCCIÓN



EL MODO «EXPERTO»

Este modo le permite ajustar usted mismo todos los parámetros de cocción: temperatura, tipo de cocción y tiempo de cocción.

Cuando el horno solo indique la hora, pulse el botón MENU ≡ para obtener el menú general y luego valide el modo «Experto».

- Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada de la lista siguiente y valide:



Calor giratorio



Calor combinado



Tradicional



Cocción Eco



Grill ventilado



Solera ventilada



Grill variable



Mantener caliente



Descongelación



Pan



Secado



Favoritos (permite memorizar 3 cocciones)



EL MODO «EXPERTO VAPOR»

Este modo de cocción también permite obtener la cocción más suave y esponjosa que preserve el sabor de los alimentos. Así la comida no se seca y se mantiene crujiente (modo combinado).

Como en el modo Experto, puede configurar usted mismo todos los parámetros de cocción y el porcentaje de vapor.

Seleccione el modo «Experto vapor» en el menú general y valide.

A continuación, elija una de las funciones de cocción de la siguiente lista y valide.

- Para cocinar únicamente con vapor:



Vapor 100 %

- Para combinar una cocción clásica con vapor (modo combinado):



Tradicional vapor



Grill ventilado vapor



Calor giratorio vapor

• 4 COCCIÓN



(Experto y Experto vapor)

COCCIÓN INMEDIATA

Una vez que haya seleccionado y validado su cocción, el horno le recomendará uno o dos niveles para cocinar.

- Introduzca el plato en el nivel de altura recomendado.

- Pulse de nuevo la rueda para iniciar la cocción. El aumento de temperatura comenzará inmediatamente.

Nota: algunos parámetros se pueden modificar (en función del modo seleccionado) antes de lanzar la cocción (temperatura, tiempo de cocción, porcentaje de vapor e inicio diferido). Ver capítulos siguientes.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Según el tipo de cocción que haya seleccionado, el horno le recomendará la temperatura de cocción ideal.

Puede modificarla de la siguiente forma:

- Seleccione el símbolo temperatura  y valide.
- Gire el mando para modificar la temperatura y valide.

TIEMPO DE COCCIÓN

Puede introducir la duración de cocción del plato seleccionando el símbolo de tiempo de cocción  y valide.

Introduzca el tiempo de cocción pulsando la rueda y valide.

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



La cuenta atrás se inicia inmediatamente una vez alcanzada la temperatura de cocción.



PORCENTAJE DE VAPOR

(solo modo Experto vapor)

El horno recomienda un porcentaje de vapor idóneo.

Para modificarlo, seleccione el símbolo vapor  y valide.

Introduzca el nuevo porcentaje de vapor girando el mando (entre 50 y 100 % en modo vapor 100 % y entre 20 y 80 % en modo combinado) y valide.

• 4 COCCIÓN



(modo Experto y Experto vapor)

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Al ajustar el tiempo de cocción, la hora de final de cocción aumenta automáticamente. Puede modificar la hora de finalización de la cocción si quiere lanzarla en modo diferido.

- Seleccione el símbolo de fin de cocción



y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.

Nota: puede lanzar una cocción sin seleccionar el tiempo ni la hora de fin. En este caso, cuando estime suficiente el tiempo de cocción de su plato, pare la cocción (ver capítulo «Parar una cocción en curso»).

PARAR UNA COCCIÓN EN CURSO

Para parar una cocción en curso, pulse la rueda.

El horno muestra un mensaje:

«¿Parar la cocción en curso?».

Confirme seleccionando «Acepto» y valide o seleccione «No acepto» y valide.



FAVORITOS

(solo modo Experto)

- Memorice la cocción.

La función «Favoritos» permite memorizar 3 recetas del modo «Experto» que suele cocinar.

En el modo «Experto», seleccione primero una cocción, su temperatura y el tiempo de cocción.

Luego seleccione el símbolo  girando el mando para memorizar esta cocción y valide.

La pantalla propone entonces guardar estos parámetros en una memoria 

 o . Elija una de ellas y valide. La cocción está memorizada.

Valide 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.

- Utilice una cocción grabada en la función «Favoritos»

Vaya al menú «Experto» y valide.

Gire el mando y haga desfilar las funciones hasta el símbolo «Favoritos» . Valide.

- Seleccione una de las memorias ya registradas   o  y pulse para validar.

El horno se pondrá en marcha.

• 4 COCCIÓN



MODOS DE COCCIÓN EXPERTO (según el modelo)



Precaliente el horno en vacío antes de cualquier cocción.

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Calor giratorio*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para conservar la ternura de la carne blanca, el pescado y las verduras.
 Calor combinado	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de la cocción. En esta secuencia, la cocción puede efectuarse sin precalentamiento.
 Grill ventilado	190°C 100°C - 250°C	Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados. Coloque la grasera en el nivel inferior. Recomendado para todas las aves o asados hechos, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero, chuletas de buey. Para que las piezas de pescado queden jugosas y tiernas.
 Solera ventilada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, pescado, legumbres.

*Modo de cocción efectuado siguiendo las indicaciones de la norma EN 60350-1: 2016 para demostrar el cumplimiento de las exigencias de etiquetado energético de la normativa europea UE/65/2014.



No coloque papel de aluminio directamente en contacto con la solera, el calor acumulado podría provocar un deterioro del esmalte.

• 4 COCCIÓN

Posición	T°C recomendada mín. - máx.	Utilización
 Grill variable	4 1 - 4	Recomendado para asar chuletitas, salchichas, rebanadas de pan y langostinos a la parrilla. La cocción se efectúa con el elemento superior. El grill cubre toda la superficie de la parrilla.
 Mantener caliente	60°C 35°C - 100°C	Se recomienda para mantener calientes los platos preparados o para calentarlos; para levantar pan, brioche, kouglof (molde sobre la solera, no superior a 40°C).
 Descongelación	35°C 35°C - 75°C	Ideal para alimentos delicados (pastel de frutas, pastel de nata...). La descongelación de carnes, panecillos, etc. se efectúa a 50°C (carne colocadas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recuperar el jugo).
 Pan	205°C 35°C - 220°C	Secuencia recomendada para la cocción del pan. Tras el precalentamiento, coloque la bola de pan en una bandeja en el 2.º nivel. No olvide colocar un cuenco con agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada. La guía culinaria de VAPOR ofrece asimismo la posición PAN.
 Secado	80°C 35°C - 80°C	Secuencia que permite la deshidratación de ciertos alimentos, como frutas, verduras, semillas, raíces, condimentos y plantas aromáticas. Consulte la siguiente tabla específica de secado.



Consejo de ahorro de energía.

Evite abrir la puerta durante la cocción para prevenir la pérdida de calor.

• 4 COCCIÓN



FUNCIÓN DE SECADO (solo modo Experto)

El secado es uno de los métodos más antiguos para la conservación de alimentos. Se trata de retirar toda o parte del agua presente en los alimentos con el fin de conservar los alimentos e impedir la proliferación de microbios. El secado conserva las cualidades nutricionales de los alimentos (minerales, proteínas y vitaminas). Permite un almacenamiento óptimo de los alimentos gracias a la reducción de su volumen y ofrece una facilidad de uso una vez rehidratados.

Utilice únicamente alimentos frescos.

Lávelos cuidadosamente, escúrralos y séquelos.

Cubra la parrilla con papel sulfurizado y deposite sobre él los alimentos cortados de manera uniforme.

Utilice el nivel 1 (si tiene varias parrillas, colóquelas en los niveles 1 y 3).

Dé la vuelta a los alimentos más jugosos varias veces durante el secado. Los valores dados en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento a deshidratar, de su madurez, de su grosor y de su grado de humedad.

Tabla indicativa para deshidratar sus alimentos

Frutas, verduras y hierbas	Temperatura	Tiempo en horas	Accesorios
Frutas con pepitas (en lonchas de 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	80°C	5-9	1 o 2 parrillas
Frutas con hueso (ciruelas)	80°C	8-10	1 o 2 parrillas
Raíces comestibles (zanahorias, chirivías) ralladas, peladas	80°C	5-8	1 o 2 parrillas
Setas en láminas	60°C	8	1 o 2 parrillas
Tomate, mango, naranja, plátano	60°C	8	1 o 2 parrillas
Remolacha roja en láminas	60°C	6	1 o 2 parrillas
Hierbas aromáticas	60°C	6	1 o 2 parrillas

• 4 COCCIÓN



**EL MODO «GUÍA
CULINARIA»**



**EL MODO «GUÍA
CULINARIA + VAPOR»**



COMBINADA AL VAPOR



GUÍA VAPOR 100 %

Estos dos modos seleccionan para usted los parámetros de cocción adecuados en función del alimento que vaya a preparar. Se trata de recetas con o sin vapor asociado o 100 % vapor.

COCCIÓN INMEDIATA

- Seleccione el modo «GUÍA CULINARIA» o «COMBINADO VAPOR» cuando esté en el menú general y valide.

El horno ofrece varias categorías con muchos platos distintos (ver lista detallada a continuación):

- Seleccione, por ejemplo, la categoría «El pollero» y valide.

- Seleccione el plato que quiera preparar, por ejemplo, «pollo» y valide.

Para algunos alimentos hay que introducir el peso (o tamaño).

- Ahora hay que completar el peso. Introduzca el peso y valide; el horno hará el cálculo automáticamente e indicará el tiempo de cocción y la altura de nivel ideal.

- Introduzca el plato en el horno y valide.



Para algunas recetas, hay que precalentar el horno antes de introducir el plato.

Puede abrir el horno para regar su plato en cualquier momento de la cocción.

- El horno suena y se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción; la pantalla indica que el plato está listo.

COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Si lo desea, puede modificar la hora de fin de cocción. Seleccione el símbolo fin cocción  y valide.

Una vez seleccionada la hora de fin de cocción, valide dos veces.



Para las recetas que necesiten precalentar el horno no se puede utilizar la cocción con inicio diferido.

• 4 *COCCIÓN*



LISTA DE PLATOS SIN VAPOR (GUÍA CULINARIA)



EL POLLERO

Pollo
Pato
Magret de pato *



EL CARNICERO

Paletilla de cordero poco hecha
Asado de buey
Asado de cerdo
Costillas de ternera *



EL PESCATERO

Salmón
Trucha
Lubina
Terrina de pescado



EL TRAITEUR

Lasaña
Pizza
Quiche



EL FRUTERO

Gratinado de patatas
Tomates rellenos
Patatas rellenas



EL PANADERO

Brioche
Pan
Baguette



EL PASTELERO

Pastel de frutas
Bizcocho genovés
Cupcakes
Flanes
Pastel
Pastel de yogur
Merengues
Yogur
Crumble de frutas
Pastas y cookies

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiendo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

• 4 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS CON VAPOR (COMBINADO VAPOR)



EL POLLERO

Pollo
Magret *
Pato



EL CARNICERO

Cordero
Asado de cerdo
Ternera asada
Solomillo de cerdo
Filete de ternera



EL PESCATERO

Guisos de pescado
Pastel de pescado
Pescados enteros
Salmón en cazuela



EL FRUTERO

Patatas gratinadas
Verduras rellenas
Patatas rellenas



EL PASTELERO

Bizcocho genovés
Flanes/Cremas
Pastel
Cupcakes
Bizcocho
Pastel de manzana
Pastel de nueces
Flan de coco



EL PANADERO

Pan
Baguette
Pan precocinado
Pan congelado
Recuperar el pan del día anterior



EL TRAITEUR

Lasaña
Tarta de cerezas
Verduras confitadas
Patatas
Risotto
Platos frescos
Platos congelados



DESCONGELACIÓN

Carne
Pescado
Pan-Pasteles

* Para estos platos, hay que precalentar el horno.



Aparece un mensaje en pantalla advirtiéndolo de no introducir el plato hasta que el horno está a la temperatura adecuada.

Una vez precalentado el horno, meta el plato; comienza entonces la cuenta atrás.

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

• 4 COCCIÓN



LISTA DE PLATOS



100 % VAPOR (GUÍA VAPOR)



EL FRUTERO

Coliflor
Brócolis
Judías verdes
Zanahorias cortadas
en rodajas
Patatas
Guisantes
Puerros
Calabacín
Calabaza
Alcachofas
Espárragos
Apio
Calabaza
Acelgas
Espinacas
Coles de Bruselas



EL CARNICERO

Pechuga de pollo
Escalopes de pavo
Solomillo de cerdo



EL PESCATERO

Pescados enteros frescos
Filetes de pescado frescos
Mejillones
Berberechos
Gambas
Cigalas



En esta función, una animación le indica cuándo debe introducir el accesorio especial de vapor 100 %. Introdúzcalo en el nivel inferior (nivel 1).

• 5 AJUSTES



FUNCIÓN AJUSTES

Desde el menú general, seleccione la función AJUSTES girando la rueda y valide.

Tiene varios ajustes disponibles:

- hora, idioma, sonido, modo demo, ajustes de luz.

Seleccione la función deseada girando la rueda y valide.

Ajuste los parámetros y valide.



Hora

Modifique la hora, valide, modifique los minutos y vuelva a validar.



Idioma

Seleccione el idioma y valide.



Sonido

Al pulsar los botones el horno emite sonidos. Para mantenerlos, seleccione ON. Para silenciarlos, seleccione OFF y valide.



El modo DEMO

Por defecto, el horno está configurado en modo normal de calentamiento.

Si está activado en modo DEMO (posición ON), modo de presentación de los productos en tienda, el horno no calentaría.

Para activar el modo normal, seleccione OFF y valide.



Ajustes luz

Tiene dos ajustes disponibles:

Posición ON, la luz permanece encendida durante todas las cocciones (excepto en el modo ECO).

Posición AUTO, la luz del horno se apaga tras 90 segundos durante la cocción.

Seleccione la posición y valide.



Al pulsar el botón retorno  o menú  se puede activar la luz durante la cocción en caso necesario.

• 5 AJUSTES



BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad niños

Pulse simultáneamente los botones retorno  y menú  hasta que aparezca el símbolo del candado  en la pantalla.

El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: solo permanece activo el botón de parada .

Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente el botón retorno  y menú  hasta que desaparezca el símbolo de candado  de la pantalla.

• 6 AVISADOR



FUNCIÓN AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

- Desde el menú general, seleccione la función AVISADOR girando la rueda y valide.

Aparece en pantalla 0m00s.

Ajuste el avisador girando la rueda y pulse para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

Nota: se puede modificar o anular la programación del avisador en cualquier momento.

Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 0m00s.

Si pulsa la rueda durante la cuenta atrás, parará el avisador.

• 7 MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

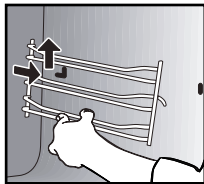
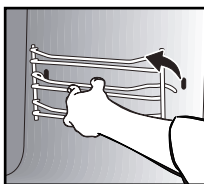
SUPERFICIE EXTERIOR

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

DESMONTAJE DE LOS NIVELES

Paredes laterales con niveles:

Levante la parte delantera del nivel, empújelo y haga salir el gancho delantero de su alojamiento. A continuación, tire despacio del nivel hasta sacar los ganchos traseros de sus alojamientos. Retire los 2 niveles.



LOS CRISTALES INTERIORES

Para limpiar los cristales interiores desmonte la puerta. Antes de desmontar los cristales, retire el exceso de grasa del cristal interior con un paño suave y lavavajillas líquido.

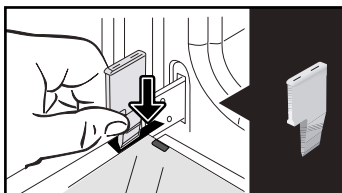


Advertencia

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

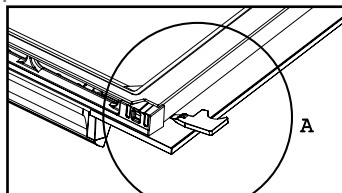
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

Abra la puerta por completo y bloquéela con una de las cuñas de plástico incluidas en la bolsa de plástico de su aparato.



Para quitar el conjunto marco y cristal, proceda como sigue:

Introduzca los otros dos topes rojos en los emplazamientos **A** previstos para ello.



Haga palanca en el conjunto para soltar el marco y el cristal.



• 7 MANTENIMIENTO

Quite el marco y el cristal.
Saque los cristales interiores de la puerta haciéndolos girar.



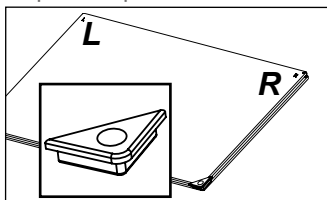
Este conjunto está formado por 2 cristales; el primero tiene 2 topes de goma en las 2 esquinas delanteras.

Limpie el cristal con una esponja suave y un producto líquido lavavajillas.
No sumerja el cristal en el agua.
No utilice cremas abrasivas ni estropajos. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un trapo que no suelte pelusa.

Una vez limpio, vuelva a colocar el primer cristal en la puerta.

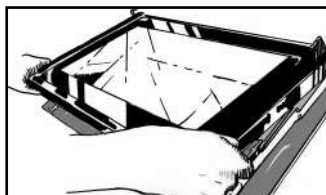
Coloque de nuevo los 2 topes de goma negros en las esquinas delanteras del segundo cristal, teniendo cuidado de que en el cristal se lea:

en la parte superior izquierda: **L**
en la parte superior derecha: **R**

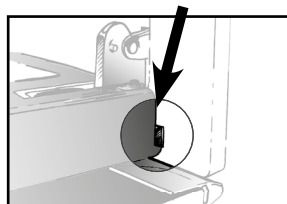
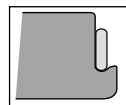
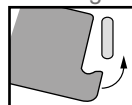


Ponga después este segundo cristal en la puerta, colocándolo sobre el primero.

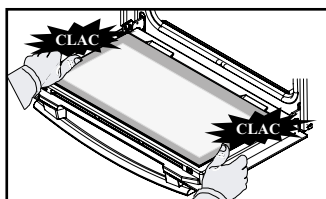
Vuelva a colocar el conjunto marco exterior de los cristales en la puerta.



Introduzca bien el marco en el gancho situado junto a la bisagra.



Enganche el marco apretándolo contra la puerta. No presione solo el marco.



El aparato ya está nuevamente operativo.

• 7 MANTENIMIENTO



AJUSTES LUZ

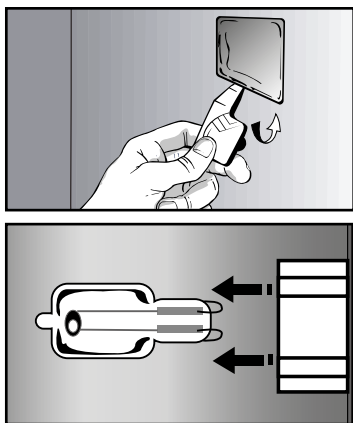


Advertencia

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

Características de la bombilla:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Puede cambiar la bombilla usted mismo cuando deje de funcionar. Desmonte primero el panel de varillas lateral izquierdo.

La lámpara está en el interior del horno. Haga palanca sobre el plafón con la cuña de plástico para quitarlo.

Cambie la bombilla (utilice un guante de goma que le facilitará el desmontaje) y vuelva a enganchar el plafón y conecte de nuevo el horno.

Conecte de nuevo el horno.



FUNCIÓN LIMPIEZA (del interior)



Retire los accesorios y los niveles del horno antes de iniciar una limpieza por pirólisis. Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen del interior del horno todos los accesorios no aptos para pirólisis (como guías telescópicas, bandeja pastelera, rejillas cromadas), así como todos los recipientes.

LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno está equipado con una función de limpieza por pirólisis:

La pirólisis es un ciclo de calentamiento del interior del horno a una temperatura muy alta que permite eliminar toda la suciedad debida a salpicaduras o desbordamientos.

Antes de proceder a una limpieza pirolítica de su horno, elimine las acumulaciones de grasa importantes que se hayan podido producir. Retire el exceso de grasa de la puerta con una esponja húmeda.

Como medida de seguridad, la operación de limpieza únicamente se efectúa tras el bloqueo automático de la puerta (será imposible desbloquearla).

• 7 MANTENIMIENTO

EFFECTUAR UN CICLO DE LIMPIEZA POR PIRÓLISIS

Este horno ofrece dos ciclos de pirólisis. Las duraciones están predefinidas y no son modificables.



Pyro ECO: en 1h30

para una limpieza con la que se ahorra energía.



Pyro Turbo: 2 horas

Para una limpieza más profunda del interior del horno.

LIMPIEZA INMEDIATA

- Seleccione el modo «LIMPIEZA» cuando esté en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo de autolimpieza más adecuado, por ejemplo, Turbo Pyro y valide.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta atrás se inicia inmediatamente tras la validación.

Durante la pirólisis, el símbolo  en el programador indica que la puerta está bloqueada.

Al final de la pirólisis, parpadeará 0:00.

Después de cada pirólisis interviene una fase de enfriamiento 30 minutos durante la cual el horno no está disponible.

 Cuando el horno esté frío, use un paño húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno está limpio y listo para volver a cocinar.

LIMPIEZA CON INICIO DIFERIDO

Siga las instrucciones descritas en el apartado anterior.

- Seleccione el símbolo fin cocción (inicio diferido)  y valide.

- Ajuste con la rueda la hora de fin de pirólisis que quiera y valide dos veces.

Al cabo de unos segundos, el horno se pone en modo «espera» y el inicio de la pirólisis queda pospuesto para que finalice a la hora de fin programada.

Una vez terminada la pirólisis, pare el horno pulsando el botón ①.

• 7 MANTENIMIENTO



FUNCIÓN VACIADO (del depósito de agua)



Efectúe un vaciado antes de cada cocción.

El vaciado puede realizarse siempre que no se esté efectuando la cocción.

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.

- Seleccione el ciclo «Vaciado» y valide. El cajón se abrirá.

- Seleccione uno de los 2 vaciados, **SPEED** o **AUTO** (ver detalle a continuación) y proceda del mismo modo que para un vaciado automático después de la cocción.

El vaciado automático al finalizar la cocción:

Al terminar cada cocción combinada con vapor, se le preguntará si quiere vaciar el depósito.

Puede rechazarlo seleccionando «No acepto» y validando, o bien, si acepta, seleccione «Acepto» y valide.

Seleccione a continuación el vaciado **SPEED** (rápido) o un vaciado **AUTO** (automático) y valide.

El cajón se abre automáticamente para el vaciado.



Vaciado **SPEED**:

solo para realizar inmediatamente otra cocción al vapor.

El vaciado dura unos 20 segundos.



Vaciado **AUTO**:

permite vaciar totalmente la caldera y el depósito para evitar que se estanque el agua.

El vaciado dura de 2 a 3 minutos.

Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua.

Valide pulsando la rueda para iniciar el vaciado.

La pantalla indica el tiempo necesario para el vaciado.

Una vez completado el vaciado, la pantalla muestra 0 m 0 s. Cierre manualmente el cajón.

• 7 *MANTENIMIENTO*



FUNCIÓN DESINCRUSTACIÓN (de la caldera de vapor)

La desincrustación es un ciclo de limpieza que elimina los restos de cal de la caldera.

Desincruste regularmente la caldera. Cuando el horno propone una «desincrustación recomendada» puede optar por no hacerlo seleccionando «No acepto» y validando. Puede lanzar hasta 5 cocciones antes de que las funciones «con vapor» dejen de estar disponibles. Sin embargo, si aparece el mensaje «desincrustación obligatoria», es obligatorio y hay que seleccionar «Acepto» y validar.



Atención

Cuando la pantalla indique «Desincrustación obligatoria», deberá realizar imperativamente la desincrustación de la caldera.

Para ello, seleccione la función «LIMPIEZA» en el menú general y valide.
- Seleccione el ciclo «Desincrustación» y valide.
El cajón se abrirá automáticamente.

Proceda paso a paso.

FASE 1: VACIADO

- Coloque un recipiente suficientemente grande (mínimo 1 litro) bajo el cajón para recuperar el agua y valide.
- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.

FASE 2: LIMPIEZA

- Vierta 110 ml de vinagre blanco sin diluir en el depósito.
- Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. Comienza el ciclo de «Limpieza», que dura 30 minutos. Al final del ciclo, el depósito se abre automáticamente.

FASE 3: ACLARADO

- Llene de agua el depósito hasta el nivel MÁX.
- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.
 - Arranca el ciclo «Aclarado», que dura 3 min 30 s.

FASE 4: VACIADO

- Se debe realizar un segundo aclarado; llene de nuevo el depósito con agua hasta el nivel MÁX.
- Coloque un recipiente bajo el cajón y valide.
- Arranca el ciclo «Vaciado», que dura 3 min 30 s.
- Al final del ciclo se completa la desincrustación.
- Suena un pitido. Vuelva a cerrar el cajón de forma manual. El horno ya está nuevamente operativo.

• 8 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

- **Aparece el indicador de parada automática «Auto Stop».** Esta función corta el calentamiento del horno en caso de olvido. Ponga el horno en PARADA.

- **El código de fallo comienza por «F».**

El horno ha detectado una anomalía.

Apague el horno durante 30 minutos.

Si el fallo persiste, corte la alimentación durante al menos un minuto.

Si el fallo persiste, contacte con el servicio posventa.

- **El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté estropeado. Compruebe que el horno esté en modo «DEMO» (ver menú Ajustes).

- **La lámpara del horno no funciona.**

Cambie la bombilla o el fusible.

Compruebe que el horno esté bien enchufado.

- **El ventilador de enfriamiento sigue funcionando al parar el horno.** Es normal, puede seguir funcionando hasta una hora como máximo tras la cocción para ventilar el horno. Si se alarga más de una hora, contacte con el servicio posventa.

- **La limpieza por pirólisis no se realiza.**

Compruebe el cierre de la puerta. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.

- **El símbolo de «bloqueo de puerta» parpadea en la pantalla.** Fallo del bloqueo de la puerta. Contacte con el servicio posventa.

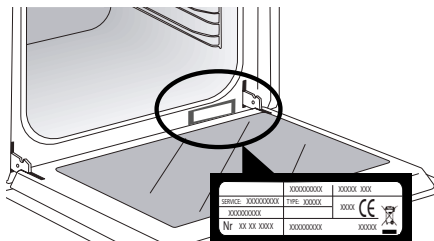
- **Hay agua en la parte baja del horno.**

Hay incrustaciones en la caldera. Siga el procedimiento de DESINCRUSTACIÓN. Si el problema persiste, contacte con el servicio posventa.

• 9 *SERVICIO TÉCNICO*

INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.



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

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

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.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente los datos del aparato, le aconsejamos que los anote aquí.

**PRUEBAS DE APTITUD PARA LA FUNCIÓN
SEGÚN LA NORMA EN 60350:**

Prueba	Secuencia de cocción	T°C	Nivel de altura	Tiempo	Observaciones
Pastas de té (8.4.1)	Calor giratorio	165	2	18-20 min	Placa de pastelería
	Tradición	200	2	20-23 min	Placa de pastelería Lissium
	Calor giratorio	165	3 / 1	22-25 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
Pastelillos (8.4.2)	Calor giratorio	165	2	22-25 min	Placa de pastelería
	Calor giratorio	160	3 / 1	22 min	Horno precalentado: - Placa de pastelería - Bandeja esmaltada
Bizcocho esponjoso (8.5.1)	Calor giratorio	170	1	35-40 min	Horno precalentado, molde sobre parrilla + 5 min en horno apagado sin precalentamiento
	Tradición	175	1	45 min	2 niveles (no aplicable)
Pastel de manzana (8.5.2)	Combinado	180	1	50-55 min	Molde 20 cm sobre parrilla
	Calor giratorio	180	3 / 1	50-55 min	Horno precalentado: - Bandeja esmaltada 1.er nivel
Superficie grill (9.1)	Grill fuerte	P4	2	2-3 min	Precalentamiento 5 min Pan sobre parrilla Puerta cerrada

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

HÖYRY-YHDISTELMÄUUNI

KÄYTTÖOHJE

FI

HYVÄ ASIAKAS!

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

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

Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!

Kiitämme luottamuksestanne!



BVCert6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuus ja tärkeät varotoimet	4
1 / Asennus	6
2 / Ympäristö	7
3 / Uunin yleiskuvaus	9
Ohjauspainikkeet ja näyttö	10
Lisävarusteet	11
Täyttölaatikko	12
Alkuasetukset - käyttöönotto	13
4 / Kypsennystilat	14
"Ohjelmavalinta"-tila	15
"Ohjelmavalinta Höyrytys" -tila	15
◦ Suosikit (muistiin tallennetut kypsennystilat)	17
◦ Kypsennystoiminnot	18
◦ Kuivaus	20
"Valmistusopas"-tila	20
"Yhdistetty höyrytys" -tila	21
◦ Ruokalajilista	22
5 / Asetukset	25
Ohjauspainikkeiden lukitseminen	26
6 / Munakello	26
7 / Huoltotoimet - Puhdistus	27
Ulkopinnat	27
Peltitasoristikoiden irrottaminen	27
Uunin sisäpuolen lasin puhdistaminen	27
Luukun irrottaminen ja asentaminen	27
Valon vaihtaminen	29
Puhdistustoiminto	29
◦ Pyrolyysi	29
◦ Vesisäiliön tyhjennys	31
◦ Höyrykattilan kalkinpoisto	32
8 / Vianmääritys ja korjaus	33
9 / Huolto- ja varaosapalvelu	34
Toimintojen soveltuvuustestit	35

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA. LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.

Tämän käyttöohjeen voi ladata merkin Internet-sivuilta.

Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.



Tämä laite on asennettava yli 850 mm korkeudelle lattiatasosta.

— Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentamisen 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 kestäväällä materiaalilla). Tasapainon takaamiseksi, kiinnitä uuni kalusteeseen kahdella ruuvilla, tähän tarkoitukseen varattujen reikien kautta.



Laite tulee pystyä kytkemään irti sähköver-

kosta käyttämällä joko pistoketta tai virrankatkaisinta, joka on asennettu kiinteään johtojärjestelmään asennusohjeiden mukaisesti.

— Pistokkeeseen tulee olla pääsy laitteen asentamisen jälkeen.

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

— Tämä laite on suunniteltu ruokien kypsentämiseen luukun ollessa suljettuna.

— Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sel-laiset 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 turval-lisesti ja ymmärtävät sen

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

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

— Ennen pyrolyysipuhdistusta, poista uunista kaikki lisätarvikkeet ja poista isommat roiskeet.

— Pyrolyysipuhdistuksen aikana pinnat tulevat normaalia kuumemmiksi.

Lapset on hyvä pitää loitolla.

— Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdistustoimia varten.



VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty irti verkkovirrasta ennen lampun vaihtamista, jotta vältät sähköiskun. Vaihda lamppu

vasta kun laite on jäähtynyt. Käytä kumikäsineitä irrottaessasi lamppua tai suojakupua, se helpottaa toimenpidettä.

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

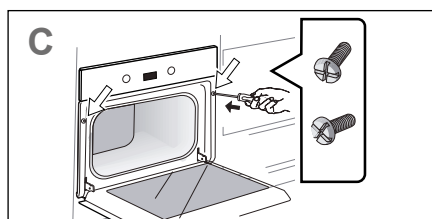
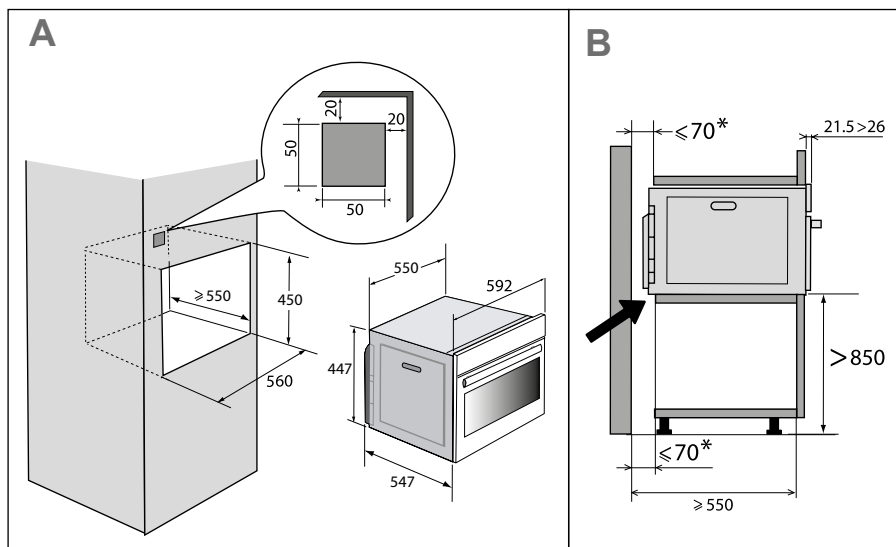
— Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.

Älä tee muutoksia laitteen ominaisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.

Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspaikkana.

• 1 ASENNUS

ASENNUSPAIKAN JA KALUSTEASENNUKSEN VALINTA



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 $\varnothing 2$ 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) virtajohtodolla 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.

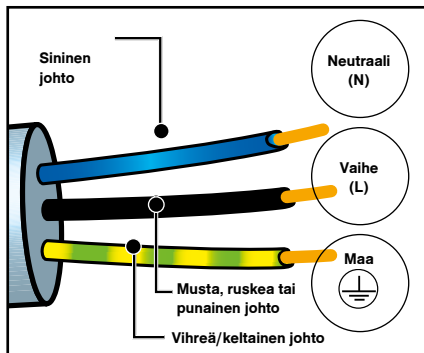
Laite on irrotettava virtalähteestä ennen huoltotoita ja virta on katkaistava sulakkeista tai sulakkeet on irrotettava.



Varoitus:

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

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



Varoitus:

Vastuamme ei kata vahingotapauksia, jotka johtuvat siitä, että maajohtinta ei ole kytketty maahan tai vialliseen taikka väärään maaliitântään.

• 2 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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



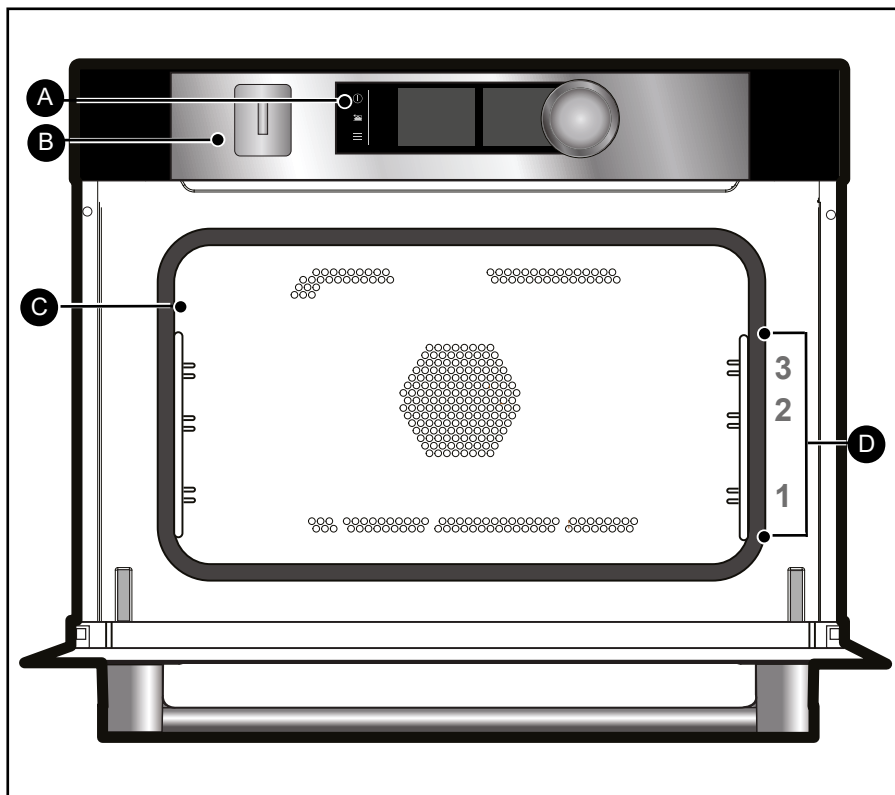
■ Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

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

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

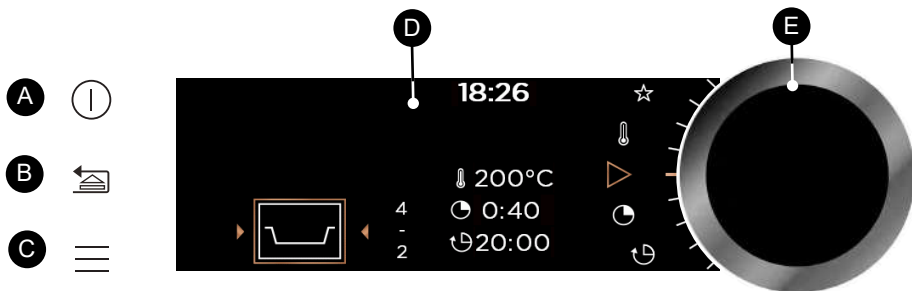
UUNIN YLEISKUVAUS



- A Ohjauspaneeli
- B Vesisäiliön täyttölaatikko
- C Valo
- D Peltitasoristikot (3 korkeutta käytettävissä)

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



A Pysäytyspainike
(paina pitkään)

B Paluupainike
(paina lyhyesti) ja/tai
Laatikon avauspainike
(paina pitkään)

C **VALIKKO-painike**
(kypsennystoiminnot, asetukset, munakello, puhdistus)

D Näyttölaitteet

E Painikkeella varustettu valintakiekko (ei irrottavissa) :

- Kiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.

- Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.

NÄYTÖN SYMBOLIT

Aloita kypsennys

Lopeta kypsennys

Lämpötila asteina

Kypsennyksen kesto aika

Kypsennyksen lopetus aika
(ajastettu käyttö)

Höyry

Kypsennysten tallennus

Painikkeiden lukituksen
ilmais in

Luukun lukituksen ilmais in
pyrolyysipuhdistuksen
aikana



Suosittelujen peltitasojen ilmais in ruokia varten

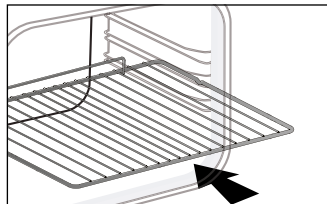
• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

- Kaatumisen estävä turvaritilä

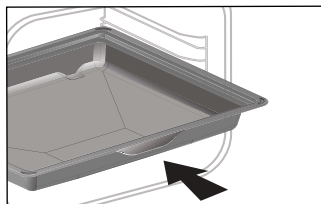
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-aineet asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



- Syvä paistopelti, monikäyttöinen, 45 mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.

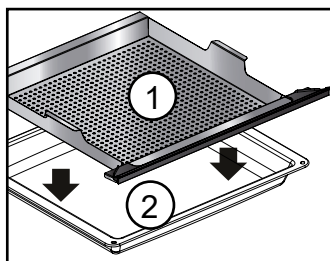


- Erityinen 100 % HÖYRY -toiminnolla valmistettavien ruoka-aineiden tukipelti

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

2 - Syvä paistopelti, monikäyttöinen 45 mm

jonka avulla tiivistynyt vesi voidaan poistaa.



Aseta rei'itetty ruostumaton teräspelti monikäyttöisen pellin päälle ja aseta ne matalalle peltitasolle 1.



Varoitus

Käytettävä vain 100 % höyryn ruoanlaitto toiminnossa. Älä käytä muissa ruoanlaitto tiloissa. Poista taso uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

TÄYTTÖLAATIKKO

. Vesisäiliön täyttö

Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä.

Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdistelmäkypsennyksen alussa täyttölaatikko aukeaa automaattisesti.

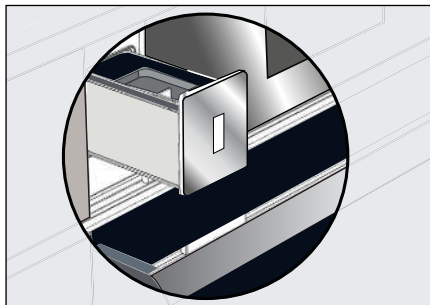
Täytä säiliö.

Tarkista, että säiliön on täytetty maksimitasoonsa.

Voit käyttää apunasi laatikon sivussa olevaa maksimitason mittaviivaa.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

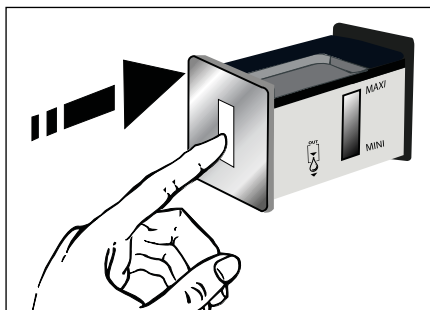
Uuni on valmis höyry-yhdistelmäkypsennykseen.



Vinkki

Säiliön täytön aikana vesitason tasaantumiseksi menee muutama sekunti.

Lisää vettä tarvittaessa.



Varoitus

Älä käytä pehmennettyä tai tislattua vettä.

Varoitus

Tyhjennä säiliö ennen jokaista kypsennystä. Automaattinen tyhjennysjakso kestää noin 3 minuuttia. Katso lisätietoja kappaleesta ”Huoltotoimet - Tyhjennystoiminto”.

• 3 UUNIN YLEISKUVAUS

ALKUASETUKSET KÄYTTÖNOTTO

- Valitse kieli

Uunin ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen on valittava kieli kääntämällä valintakiekkoa. Vahvasta valinta painamalla valintakiekkoa.

- Aseta kellonaika

Näytössä vilkkuu 12:00.

Aseta vuoronperään tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvistamalla valinta valintakiekkoa painamalla.

Uuni näyttää nyt kellonaikaa.

HUOMIO: Vaihtaaksesi kellonaikaa katso kappale "Asetukset".

 Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

- Käynnistäminen - Päävalikko

Siirry päävalikkoon painamalla painiketta VALIKKO  uunin näytössä pelkästään aikaa.

Näin pääset ensimmäiseen kypsennys-tilaan: Ohjelmavalinta-tila.

Käännä valintakiekkoa selataksesi ohjelmia :



Paina valintakiekkoa siirtyäksesi valit-
tuun ohjelmaan.

Voit siirtyä valikossa taaksepäin (paitsi
kypsennyksen aikana) painamalla
paluupainiketta  ja voit pysäyttää
uunin toiminnan painamalla muutaman
sekunnin ajan pysäytyspainiketta ①.

• 4 KYPSENNYS

KYPSENNYSTILAT

Valitse kypsennystilat valmistusohjeessa annettujen tietojen mukaisesti:

1



Valitse
"OHJELMAVALINTA"
-tila valitaksesi

kypsennystyyppin, lämpötilan ja kestoajan.

2



Valitse
"OHJELMAVALINTA
HÖYRYTYS" -tila

valmistaaksesi reseptin, jonka kypsennystyyppin, lämpötilan, höyryprosentin ja kestoajan valitset itse.

3



Valitse
"VALMISTUSOPAS",

kun haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse ehdotettu ruoka-aine ja sen paino. Uuni valitsee puolestasi sopivimmat asetukset.

4



Valitse «**VALMISTUSOPAS**
+ **HÖYRY**» valmistaaksesi
perinteisen reseptin

yhdistettynä höyryvalmistukseen tai 100 % höyryllä valmistetun reseptin, jolle uuni auttaa sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsennyksen sopivat muuttajat.

• 4 KYPSENNYS



"OHJELMAVALINTA"-TILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika.

Uunin näyttäessä pelkästään aikaa paina VALIKKO  siirtyäksesi päävalikkoon, valitse sitten "Ohjelmavalinta".

- Valitse sopiva kypsennystoiminto kääntämällä valintakiekkoa alla olevasta listasta ja vahvista valinta painamalla:



Kiertoilma



Kiertoilma + perinteinen



Perinteinen



Perinteinen eko



Grilli + puhallin



Alalämpö + puhallin



Vaihteleva grilli



Lämpimänä pito



Sulatus



Leipä



Kuivaus



Suosikit (tallennusmahdollisuus 3 kypsennystilalle)



"OHJELMAVALINTA HÖYRYTYS"-TILA

Tässä tilassa valmistaa kuohkeammat ja täyteläisemmät reseptit, jotka säilyttävät herkullisen makunsa. Ruoka-aineet eivät kuivu ja säilyttävät rapeutensa (yhdistetyssä tilassa).

Voit säätää itse kaikki kypsennysasetukset ja höyryprosentin.

Valitse «Ohjelmavalinta höyrytys» -tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Valitse sitten yksi alla olevassa listassa ehdotetuista kypsennystoiminnoista ja vahvista valinta.

- Ruoan valmistus vain höyryllä:



100 % Höyry

- Perinteisen ruoanvalmistuksen yhdistäminen höyryyn (yhdistetty tila):



Höyrytys Perinteinen



Höyrytys Grilli + Puhallin



Höyrytys Kiertoilma

• 4 KYPSENENNYYS



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

PIKATOIMINTO

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoimintosi, uuni ehdottaa sinulle yksi tai kaksi peltitason korkeutta.

- Aseta pelti suositellulle paistotasolle.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen. Lämpötila alkaa nousta välittömästi.

HUOMIO: Jotkut valinnat ovat muokattavissa (valitun tilan mukaan) ennen kypsennyksen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kestoaja, höyryprosentti ja ajastettu aloitus). Katso seuraavat kappaleet.

LÄMPÖTILAN VALINTA

Riippuen valitusta kypsennystyyppistä voit myös säätää uunin lämpötilaa. Lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla:

- Valitse symboli lämpötila  ja vahvista valinta.
- Aseta lämpötila valintakiekkoon kääntämällä ja vahvista valinta.

KYPSENENNYKSEN KESTOAIKA

Voit asettaa kypsennyksen kestoajan ruualle sopivaksi valitsemalla symbolin kypsennyksen kestoajaksi  ja vahvista valinta.

Valitse kestoaja valintakiekkoon kääntämällä ja vahvista valinta.

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

 **Toiminnon kestoaja alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.**



HÖYRYPROSENTTI

(Vain Ohjelmavalinta Höyrytys)

Uuni ehdottaa sinulle ihanteellista höyryprosenttia.

Muokkaa sitä valitsemalla höyrysymboli  ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (50 ja 100 % välillä höyrytilassa ja 20 ja 80 % välillä yhdistetyssä tilassa) kääntämällä valintakiekkoon ja vahvista valinta.

• 4 KYPSENNYS



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Asettaessasi kypsennyksen kestoä pättymisäikä säätty automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen pättymisäikää.

- Valitse kypsennyksen pättymisäikä symboli ja hyväksy valinta.

Kun olet valinnut pättymisäikä, hyväksy valinta kahdesti.

HUOMIO: Voit myös aloittaa uunin käytön valitsematta toiminta-äikää tai pättymisäikää. Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kap-pale "Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen").

MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekköä.

Uunissa näkyy seuraava viesti:

"Haluatko pysäyttää käynnissä olevan valmistuksen?"

Hyväksy valitsemalla "Hyväksy" ja vahvista valinta tai valitse "Älä hyväksy" ja hyväksy valinta jatkaaksesi toimintaa.



SUOSIKIT
(vain Ohjelmavalinta-tila)

- Valmistustavan tallentaminen

"Suosikit"-toiminto mahdollistaa 3 usein käytetyn reseptin tallentamisen "Ohjelmavalinta"-tilassa.

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa ensin sopiva kypsennystila, lämpötila ja tilan kestoäikä.

Tallenna sitten nämä toimintoasetukset valitsemalla valintakiekköä kääntäen symbolin ja vahvistamalla valinnan.

Näyttö ehdottaa asetusten tallentamista muistiin tai . Valitse yksi näistä ja vahvista valinta. Valmistustapa on nyt tallennettu.

Voit aloittaa toiminnon vahvistamalla valinnan uudelleen.

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

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

- Käytä jotakin "Suosikit"-valikkoon tallennetuista ohjelmista.

Siirry "Ohjelmavalinta"-valikkoon ja vahvista valinta.

Siirry valikossa kohtaan "Suosikit ". Valintakiekköä kääntämällä. Vahvista.

- Valitse yksi muistiin tallennetuista valmistustavoista tai ja vahvista valinta painamalla valintakiekköä.

Uuni aloittaa toiminnan.

• 4 KYPSENNYS



OHJELMAVALINTA-KYPSENNYSTOIMINNOT (riippuen mallista)



Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Kierto- ilma	190 °C 35 °C - 250 °C	Suosittelaa valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeiden säilyttämiseen.
 Kiertoilma + perinteinen	180 °C 35 °C - 230 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille.
 Perinteinen	200 °C 35 °C - 275 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille.
 EKO*	190 °C 35 °C - 275 °C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentyminen voidaan suorittaa ilman esilämmitystä.
 Grilli puhallin +	190 °C 100 °C - 250 °C	Siipikarjan liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
 Alalämpö puhallin +	180 °C 75 °C - 250 °C	Suosittelaa lihalle, kalalle, vihanneksille.

*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.



Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä nouseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

• 4 KYPSENNYS

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Vaihteleva grilli	4 1 - 4	Suositellaan rutille asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentaminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko rutilän alan.
 Lämpimänä pito	60 °C 35 °C - 100 °C	Suositellaan ruokien lämpimänä pidon tai lautasten lämmittämiseen: leipä-, pulla- ja kuivakakkutaikin kohottamiseen (vuoka asetettuna uunin pohjaan, lämpötila ei saa olla yli 40 °C).
 Sulatus	35 °C 35 °C - 75 °C	Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50°C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle rutilälle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 Leipä	205 °C 35 °C - 220 °C	Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Anna uunin lämmetä ja aseta leipävuoka astiaan 2. peltitasolle. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea. LEIPÄ-asento löytyy myös HÖYRY-valmistusoppaasta.
 Kuivaus	80 °C 35 °C - 80 °C	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.



Energiansäästöohje

Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

• 4 KYPSENNYS



KUIVAUS

(vain Ohjelmavalinta-tila)

Kuivattaminen on yksi vanhimmista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineista kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikasvuston syntymisen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaen samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita
Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.
Peitä rutilä pergamenttipaperilla ja aseta

leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia rutilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3). Käännä mehuja ruoka-aineita useamman kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyypistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / rutilä)	80 °C	5-9	1 tai 2 rutilää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80 °C	8-10	1 tai 2 rutilää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kaltattuina	80 °C	5-8	1 tai 2 rutilää
Sienet viipaleina	60 °C	8	1 tai 2 rutilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 rutilää
Punajuuri viipaleina	60 °C	6	1 tai 2 rutilää
Yrttikasvit	60 °C	6	1 tai 2 rutilää

• 4 KYPSENNYS



“VALMISTUSOPAS”-TILA



“VALMISTUSOPAS + HÖYRY”-TILA



YHDISTETTY HÖYRYTYS



100 % HÖYRYOPAS

Nämä kaksi toimintatilaa valitsevat sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Se tarkoittaa sekä höyryllä tai ilman höyryä tai 100 % höyrytoiminnolla valmistettavia reseptejä.

PIKATOIMINTO

- Valitse «VALMISTUSOPAS» tai «YHDISTETTY HÖYRYTYS» päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni antaa valita sopivan monesta eri ryhmästä, jotka kaikki sisältävät useita eri ruokalajeja (Katso alla oleva ruokalajilista)

- Valitse ryhmä, esim. "Linnunliha / riista", ja vahvista valinta.

- Valitse sitten ruokalaji, esim. "Broileri" ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan painon (tai koon) tietyille ruokalajeille.

- Uuni ehdottaa painoa. Aseta paino ja vahvista valinta; uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan sekä peltitason.

- Laita ruoka-aineet uuniin ja vahvista valinta.



Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.

Voit avata uunin toiminnan aikana milloin vain kostuttaaksesi ruokaa.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.

MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa valitsemalla symbolin kypsennyksen päättymisaika  vahvistamalla valinnan.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta kahdesti.



Jos resepti vaatii esilämmitysaikaa, päättymisajan muuttaminen ei ole mahdollista.

• 4 KYPSENNYS



RUOKALAJILUETTELO ILMAN HÖYRYÄ (VALMISTUSOPAS)



LINNUNLIHA / RIISTA

broileri
ankka
ankanrinta *



LIHA

Lampaanlapa
Naudanpaisti
Porsaanpaisti
Vasikankyljykset *



KALA

Lohi
Taimen
Meriahven
Kalaterriini



RAVINTOLARUOAT

Lasagne
Pitsa
Quiche



KASVIKSET

Perunagratiini
Täytetyt tomaatit
Uniperunat



LEIPÄ

Pulla
Leipä
Patongit



LEIVONNAISET

Makeat piiraat
Sienikakut
Kuppikakut
Paahtovanukas
Kakut
Jugurttikakut
Marengit
Jugurtti
Hedelmä|Crumble
Keksit|pikkuleivät

* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suositellulle peltitasolle.

• 4 KYPSENNYS



RUOKALAJILUETTELO HÖYRYLLÄ YHDISTETTYNÄ (YHDISTETTY HÖYRYTYS)



LINNUNLIHA / RIISTA

broileri
ankanrinta *
ankka



LIHA

Lammas
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Porsaan sisäfile
Vasikanfile



KALA

Paistettu kala
Kalaterrini
Kokonainen kala
Lohilaatikko



KASVIKSET

Perunagratiiini
Täytetyt vihannekset
Uniperunat



LEIVONNAISET

Sienikakut
Vanukkaat / kermakakut
Kakut
Kuppikakut
Hiekkakakut
Omenatornut
Saksanpähkinäkakku
Kookosvanukas



LEIPÄ

Leipä
Patongit
Esipaistettu leipä
Pakastetaikina
Leivän tuoreuttaminen



RAVINTOLARUOAT

Lasagne
Hedelmäpiiras
Kasvikset
Perunat
Risotto
Tuoreroaat
Pakasteruoat



SULATUS

Liha
Kala
Leipä ja leivonnaiset

* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suosittelulle peltitasolle.

• 4 KYPSENNYS



RUOKALAJILUETTELO



100 % HÖYRY (HÖYRYTYSOPAS)



KASVIKSET

Kukkakaali
Parsakaali
Vihreät pavut
Viipaloidut porkkanat
Perunat
Herneet
Purjosipuli
Kesäkurpitsa
Kurpitsa
Artisokka
Parsa
Selleri
Mysikurpitsa
Lehtimangoldi
Pinaatti
Ruusukaali



LIHA

Broilerinrinta
Kalkkunanrinta
Porsaasiisäfile



KALA

Kokonainen tuore kala
Tuoreet kalafileet
Sinisimpukat
Simpukat
Katkaravut
Jättikatkaravun pyrstöt



Tässä toiminnossa graafinen animaatio näyttää, milloin sinun on laitettava erityinen 100 % höyrytarvike. Sijoita se matalalle peltitasolle 1.

• 5 ASETUKSET



ASETUKSET-TOIMINTO

- Valitse valintakiekolla päävalikossa «ASETUKSET» ja vahvista valinta.

Voit muokata erilaisia asetuksia:

- **kello, kieli, ääni, demo-tila ja valon hallinta.**

- **Valitse valintakytkimellä toiminto ja vahvista valinta.**

Aseta sopiva arvo ja vahvista valinta.



Kello

Aseta tunnit ja vahvista valinta, aseta sitten minuutit ja vahvista valinta.



Kieli

Valitse kieli ja vahvista valinta.



Ääni

Uuni antaa äänimerkin painikkeita painettaessa. Jos haluat kuulla äänimerkin, valitse ON, jos et halua kuulla äänimerkkiä, valitse OFF ja vahvista sitten valinta.



DEMO-tila

Perusasetuksissaan uuni on asetettu toimimaan normaalikypsennystilassa.

Jos DEMO-tila on otettu käyttöön (asetus ON), joka on tarkoitettu uunin esittelyyn myymälässä, uunin kuuminus on kytketty pois toiminnasta.

Vaihtaaksesi tilan normaaliksi, vaihda asetus OFF-tilaan ja vahvista valinta.



Valon hallinta

Käytettävissä on kaksi valintaa:

Asetuksella ON valo on toiminnassa aika, kun uuni on toiminnassa (paitsi ECO-toiminnassa).

Asetuksella AUTO valo sammuu 90 sekunnin kuluttua uunin käynnistymisestä.

Valitse sopiva asetus ja vahvista valinta.



Painamalla paluu- tai valikko-painiketta ≡ voit käynnistää valon kypsennyksen aikana.

• 5 ASETUKSET



OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

Lapsilukko

Paina samanaikaisesti paluu-  ja valikkopainiketta  ja pidä painettuna, kunnes lukkosymboli  ilmestyy näyttöön.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

HUOMAA: vain virtapainike on käytettävissä ①.

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluu-  ja valikkopainiketta , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.

• 6 MUNAKELLO



MUNAKELLOTOIMINTO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

- Valitse päävalikosta "MUNAKELLO" kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Näyttöön ilmestyy teksti 0m00s.

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 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

• 7 HUOLTOTOIMET

PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

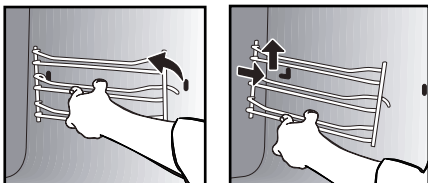
ULKOPINNAT

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

PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin, työnnä ristikkoo ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestä. Vedä sitten ristikkoo itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota tällä tavalla molemmat ristikot.



UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

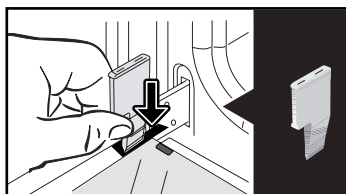


Varoitus:

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

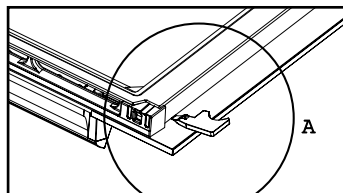
LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.



Poista sekä kehys että lasi seuraavalla tavalla:

Aseta kaksi muuta pidäkettä niille tarkoitettuihin paikkoihin **A**.



Nosta kokonaisuutta kehyksen ja lasin irrottamiseksi.



• 7 HUOLTOTOIMET

Poista kehys ja lasi.

Poista luukun sisälasit kääntämällä niitä.



Sisälasikokonaisuus koostuu kahdesta lasista, joista yhden etukulmissa on kaksi kumipidikettä.

Puhdista lasi pehmeällä pesusienellä ja astianpesuaineella.

Älä upota lasia veteen.

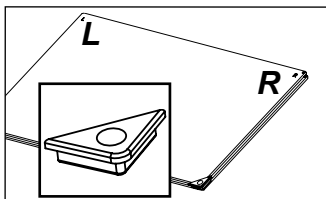
Älä käytä hankausvoiteita tai hankaavaa pesusientä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Puhdistuksen jälkeen aseta ensimmäinen lasi takaisin luukkuun.

Aseta kaksi kumipidikettä paikoilleen toisen lasin etukulmiin varmistamalla, että lasissa näkyy merkinnät:

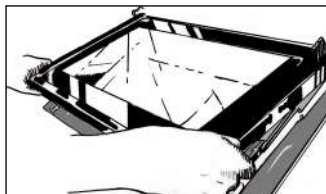
Vasemmassa yläkulmassa: **L**

Oikeassa yläkulmassa: **R**

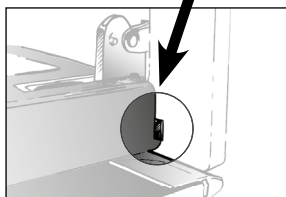
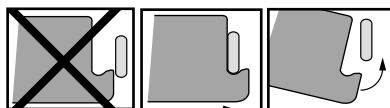


Aseta sitten toinen lasi luukkuun ensimmäisen lasin päälle.

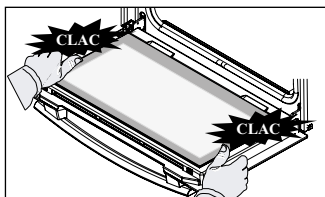
Aseta ulkolasikehys luukkuun.



Tarkista, että asetat kehys oikein saranan vieressä olevan vasteen alle.



Napsauta kehys paikoilleen puristamalla sitä luukkuun vasten. Älä paina pelkkää kehystä.



Laite on jälleen toimintavalmis.

• 7 HUOLTOTOIMET



VALON VAIHTAMINEN



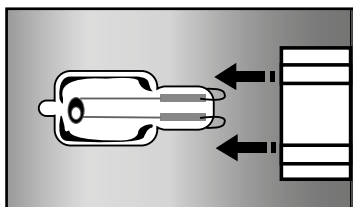
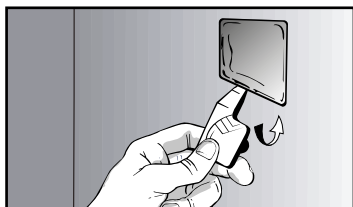
Varoitus:

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

Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.



Voit vaihtaa toimimattoman valon itse. Pura ensin vasen sivupeltitaso.

Valo on uunin sisäpuolella.

Nosta ikkunaa muovikiilan avulla ja poista se.

Vaihda lamppu (käytä kumihanskoja, jotka helpottavat irrottamista) ja nap-sauta ikkuna takaisin paikoilleen.

Kytke uuni takaisin päälle.



PUHDISTUSTOIMINTO

(uunin sisäosa)



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeää, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, leivinpelti, kromatut ritilät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu pyrolyysipuhdistuksella:

Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.

Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

TEE PYROLYYSIPUHDISTUSJAKSO

Uuni on varustettu kahdella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määriteltyjä kestoajoja ei voi muuttaa:



Ekopyro: 1h30

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.

• 7 HUOLTOTOIMET



Turbopyro: 2 tuntia

Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.

PIKAPUHDISTUS

- Valitse päävalikosta «PUHDISTUS» ja vahvista valinta.

- Valitsesopiva puhdistusohjelma, esim. Turbopyro, ja vahvista valinta. Pyrolyysitoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä. Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu.

Pyrolyysipuhdistuksen päätyttyä näytöllä vilkkuu 0:00.

Pyrolyysipuhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähtyä, jona aikana uunia ei voi käyttää.



Uunin jäähtyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.

PUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse toiminnon päättymisajan symboli  ja vahvista valinta.

- Aseta sopiva pyrolyysin päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta kahdesti.

Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ①.

• 7 HUOLTOTOIMET



TYHJENNYSTOIMINTO (vesisäiliö)



Muista tyhjentää säiliö ennen jokaista kypsennystä.

Tyhjennyksen voi myös tehdä kypsennysten ulkopuolella.

Tee se valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Tyhjennys"-jakso ja vahvista valinta. Laatikko aukeaa.

- Valitse yksi kahdesta tyhjennyksestä, PIKA tai AUTOMAATTINEN (katso lisätietoja alta) ja tee samalla tavalla kuin automaattisessa tyhjennyksessä kypsennyksen lopussa.

Automaattinen tyhjennys kypsennyksen lopussa:

Kunkin höyrytoiminnolla tehdyn kypsennyksen jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voit päättää olla tekemättä tyhjennystä valitsemalla "Älä hyväksy" ja vahvistamalla valinnan, tai voit valita «Hyväksy" ja vahvista valinta.

Valitse sen jälkeen PIKA- tai AUTOMAATTINEN-tyhjennystila ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti tyhjennystä varten.



PIKA-tyhjennys:

Vain siinä tapauksessa, kun käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypsennyksen välittömästi.

Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.



AUTOMAATTINEN tyhjennys:

Tyhjentää höyrykattilan ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää seisomaan laitteeseen.

Tyhjennys kestää noin 2-3 minuuttia.

Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi.

Vahvista ja aloita tyhjennys painamalla valintakiekkoa.

Näytössä näkyy tyhjennykseen tarvittava aika.

Kun tyhjennys on päättynyt, näytössä näkyy 0m 0s. Sulje laatikko manuaalisesti.

• 7 HUOLTOTOIMET



KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila)

Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kalkin höyrykattilasta.

Höyrykattilalle on tehtävä säännöllinen kalkinpoisto.

Kun uuni ehdottaa «Kalkinpoisto suositeltavaa!», voit päättää olla tekemättä sitä valitsemalla «Älä hyväksy» ja vahvista valinta.

Voit tehdä vielä 5 kypsennystä ennen kuin «höyryllä» tehtävät toiminnot lakkaavat toimimasta. Kun näytössä näkyy viesti «Kalkinpoisto pakollinen!», kalkinpoisto on pakko tehdä. Valitse «Hyväksy» ja vahvista valinta.



Varoitus

Kun näytössä näkyy «Kalkinpoisto pakollinen!», sinun on tehtävä höyrykattilalle välittömästi kalkinpoisto.

Käynnistä kalkinpoisto valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Kalkinpoisto"-jakso ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti.

Suorita kalkinpoisto vaihe kerrallaan.

VAIHE 1: TYHJENNYS

- Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vahvista.

- "Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

VAIHE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.

- Sulje laatikko manuaalisesti. "Puhdistus"-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

VAIHE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

- "Huuhtelu"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

VAIHE 4: TYHJENNYS

Toinen huuhtelu on tarvittavaa: täytä säiliö uudelleen vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

"Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

Jakson lopussa kalkinpoisto päättyy.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Sulje laatikko manuaalisesti. Uuni on jälleen käyttövalmis.

• 8 *VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS*

”Auto-Stop” näkyy näytössä. Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.

- Näytöllä näkyy kirjaimella ”F” alkava vikakoodi. Uuni on havainnut toimintahäiriön.

Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- Uuni ei lämpene. Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”DEMO”-tilaan (katso asetukset-valikko).

Uunin valo ei toimi. Vaihda asennuksen lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät.

- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen. Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pidempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

- Pyrolyysipuhdistus ei toimi. Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

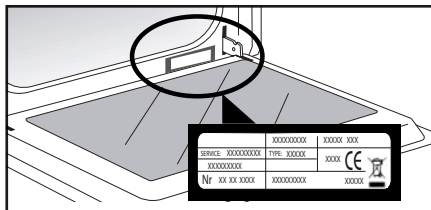
- ”Luukun lukitus” -symboli vilkkuu näytöllä. Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

- Uunin pohjalla on vettä. Höyrykattilassa on kalkkia. Noudata KALKINPOISTO-jakson vaiheita. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

• 9 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

KORJAUSTOIMET RANSKASSA

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



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

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

HUOMAUTUS:

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

TOIMINTATESTAUS IA-NORMIN MUKAISESTI EN 60350:

Testi	Kypsen- nysjakso	T°C	Pelti- taso	Aika	Huomiot
Keksit (8.4.1)	Kiertoilma	165	2	18-20 min	Leivinpelti
	Perinteinen	200	2	20-23 min	Leivinpelti lissium
	Kiertoilma	165	3 / 1	22-25 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
Pikkuleivät (8.4.2)	Kiertoilma	165	2	22-25 min	Leivinpelti
	Kiertoilma	160	3 / 1	22 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
Savoien kakku (8.5.1)	Kiertoilma	170	1	35-40 min	Esilämmitetty uuni, vuoka ritilällä + 5 min. sammutetus- sa uunissa ilman esilämmitystä
	Perinteinen	175	1	45 min	2 tasoa (Ei käytössä)
Omenatortut (8.5.2)	Yhdistetty	180	1	50-55 min	Vuoka 20 cm ritilällä
	Kiertoilma	180	3 / 1	50-55 min	Esilämmitetty uuni: -Emaloitu vuoka ensimmäisellä peltitasolla
Ritilän pinta (9.1)	Voimakas grilli	P4	2	2-3 min	Esilämmitys 5 min Leipä ritilällä Luukku kiinni

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

FORNO A VAPORE COMBI

MANUALE D'USO

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche.

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

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

più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione

condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.



L'etichetta "Origine France Garantie" garantisce al consumatore la tracciabilità di un prodotto fornendo un'indicazione chiara e obiettiva della fonte. Il marchio DE DIETRICH è orgoglioso di apporre questa etichetta sui prodotti delle nostre fabbriche francesi con sede a Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

SOMMARIO

Sicurezza e precauzioni importanti	4
1 / Installazione	6
2 / Ambiente	7
3 / Presentazione del forno.....	9
I comandi e il display	10
Gli accessori	11
Il cassetto di riempimento.....	12
Prime regolazioni - messa in servizio	13
4 / Le modalità di cottura	14
Modalità "Esperto"	15
Modalità "Vapore: esperto"	16
◦ Preferiti (cotture memorizzate).....	17
◦ Funzioni di cottura.....	20
◦ Funzione Essiccazione	22
Modalità "Guida culinaria"	23
Modalità "Vapore combinato"	23
◦ Lista dei piatti	24
5 / Regolazioni	25
Blocco dei comandi	26
6 / Timer.....	26
7 / Pulizia - Manutenzione	27
Superficie esterna.....	27
Smontaggio dei ripiani	27
Pulizia dei vetri interni.....	27
Smontaggio e rimontaggio della porta.....	27
Sostituzione della lampada.....	29
Funzione pulizia.....	29
◦ Pirolisi.....	29
◦ Svuotamento del serbatoio dell'acqua	31
◦ Decalcificazione della caldaia	32
8 / Anomalie e soluzioni.....	33
9 / Servizio post-vendita	34
Test di idoneità alla funzione	35

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

È possibile scaricare le istruzioni per l'uso sul sito Internet del marchio.

Alla consegna dell'apparecchio, estrarlo immediatamente dall'imballaggio. Verificarne le condizioni generali. Scrivere le eventuali riserve sul modulo di consegna, una copia del quale dovrà essere conservata.



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

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

— Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con questo materiale). Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti attraverso gli appositi fori.



Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione

sia con una spina, sia incorporando un interruttore nelle canalizzazioni fisse, conformemente alle regole d'installazione.

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

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

— Questo apparecchio è stato ideato per cuocere le pietanze con la porta chiusa.

— Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza né conoscenze se sono sorvegliati o sono stati previamente istruiti al suo utilizzo in modo sicuro e ne hanno capito i possibili rischi.

— I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere ese-

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

guita da bambini privi di sorveglianza.

— Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.



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

— Prima di effettuare la pulizia pirolitica del forno, togliere tutti gli accessori ed eliminare lo sporco più grosso.

— Durante la funzione di pulizia, le superfici possono diventare più calde rispetto al normale funzionamento.

È opportuno tenere lontani i bambini.

— Per qualsiasi intervento di pulizia nel vano del forno, quest'ultimo deve essere spento.



AVVERTENZA: Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente elettrica prima di sostituire la lampada per evitare qualunque rischio di scossa elettrica. Eseguire l'opera-

zione solo con il forno freddo. Per svitare la ghiera e la lampada, utilizzare un guanto di gomma che faciliterà lo smontaggio.

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

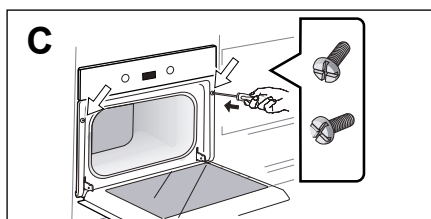
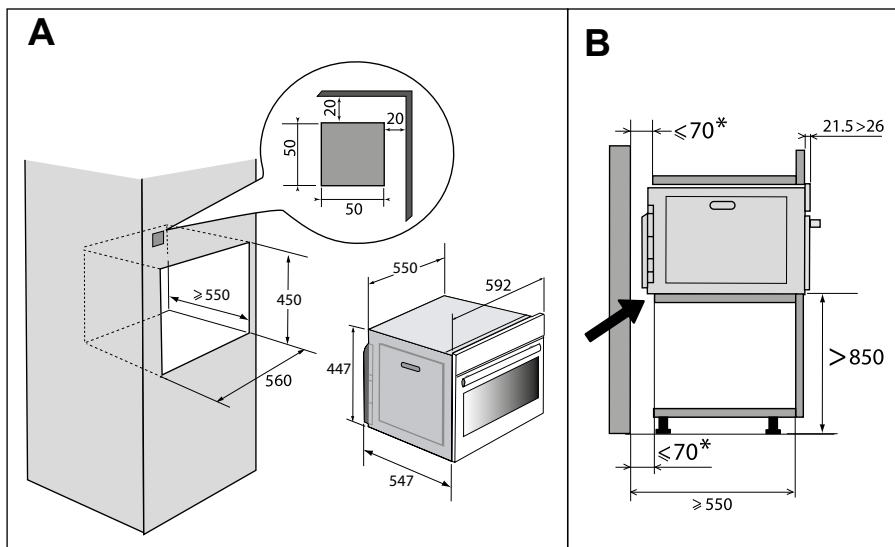
— Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

Non modificare le caratteristiche dell'apparecchio, questo rappresenterebbe un pericolo per sé stessi.

Non utilizzare il forno come dispensa per collocarvi degli oggetti dopo l'uso.

• 1 INSTALLAZIONE

SCELTA DELLA COLLOCAZIONE E INCASSO



Questo apparecchio deve essere installato a più di 850 mm dal suolo. L'apparecchio può essere installato a colonna, come mostrato nello schema di installazione (**fig. A**).

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

Non utilizzare immediatamente l'apparecchio (aspettare circa da 1 a 2 ore) dopo averlo trasferito da un

luogo freddo verso un luogo caldo, perché la condensa può provocare un malfunzionamento.

Centrare il forno nel mobile in modo da garantire una distanza minima di 10 mm dal mobile vicino. Il materiale del mobile da incasso deve resistere al calore (o essere rivestito con un materiale resistente al calore).

Preforare un foro di $\varnothing 3$ mm nella parete del mobile per evitare che il legno si spacchi.

Per una maggiore stabilità fissare il forno nel mobile con 2 viti passanti attraverso gli appositi fori (**fig. C**).

• 1 INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO



Attenzione:

L'installazione deve essere eseguita da installatori e tecnici qualificati.

La sicurezza elettrica deve essere garantita da un incasso corretto. Il collegamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile.

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

Verificare che:

- la potenza dell'impianto sia sufficiente (220-240 Volt~ 16 Ampere),

Se l'impianto elettrico della propria abitazione richiede una modifica per il collegamento dell'apparecchio, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

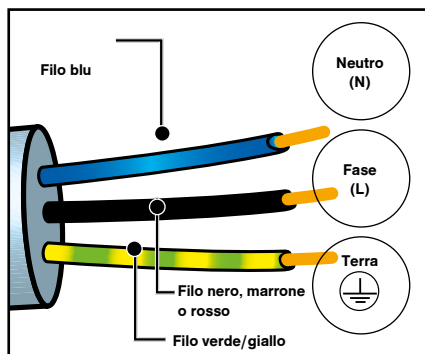
Durante le operazioni di manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.



Attenzione:

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

Se il forno presenta una anomalia, scollegare l'apparecchio o rimuovere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.



Attenzione:

Non saremo ritenuti responsabili in caso di incidente causato dalla mancanza di collegamento alla terra, o da un collegamento difettoso e non idoneo.

• 2 *AMBIENTE*

TUTELA DELL'AMBIENTE

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



comune.

Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili.

L'apparecchio porta questo  logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono

essere smaltiti con i rifiuti urbani.

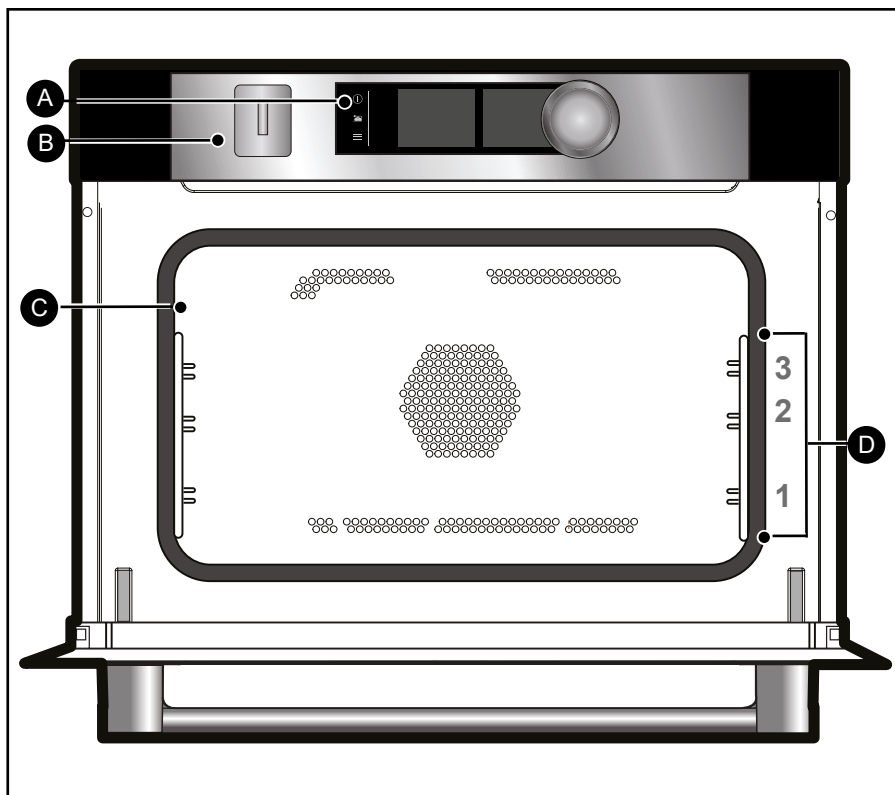
Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

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

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

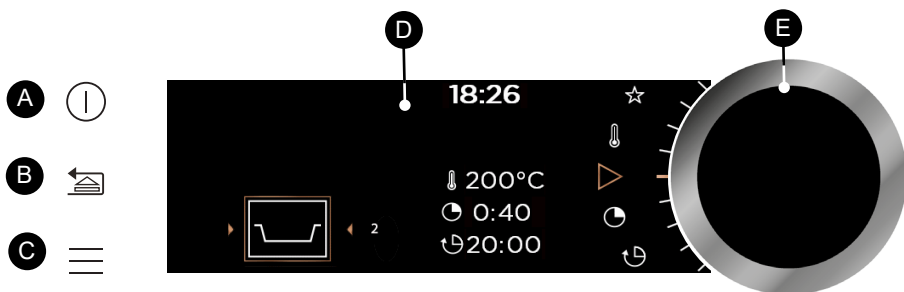
PRESENTAZIONE DEL FORNO



- A** Pannello dei comandi
- B** Cassetto di riempimento del serbatoio dell'acqua
- C** Lampada
- D** Supporti ripiani (3 altezze disponibili)

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

I COMANDI E IL DISPLAY



A Tasto spegnimento del forno
(pressione lunga)

B Tasto indietro
(pressione breve) e/o
Tasto apertura cassetto
(pressione lunga)

C Tasto di accesso al MENU
(cotture, regolazioni, timer,
pulizia)

D Display

E Manopola rotativa con pulsante
centrale (non smontabile):

- permette di scegliere i programmi,
di aumentare o diminuire i valori
ruotandola.

- permette di convalidare ogni
azione premendo al centro.

SIMBOLI DEI DISPLAY

 Avvio della cottura

 Arresto della cottura

 Gradi di temperatura

 Durata di cottura

 Ora di fine cottura
(partenza differita)

 Vapore

 Memorizzazione di cottura

 Indicatore del blocco
della tastiera

 Indicatore di blocco
della porta durante una
pirolisi



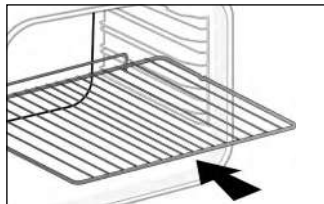
Indicatore dell'altezza dei ripiani raccomandata per
informare le teglie

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

GLI ACCESSORI (secondo il modello)

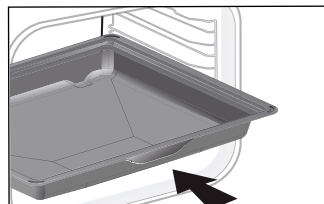
- Griglia di sicurezza antiribaltamento

La griglia può essere utilizzata per sostenere tutti i piatti e gli stampi degli alimenti da cuocere o da gratinare. Può essere utilizzata per le grigliate (da mettere direttamente sopra). Posizionare l'arresto antiribaltamento verso il fondo del forno.



- Teglia multiuso, leccarda 45 mm.

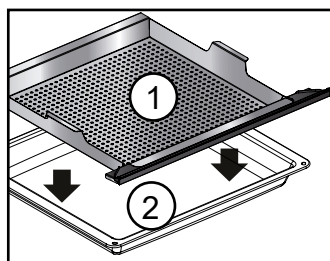
Inserita nei ripiani sotto la griglia, maniglia verso la porta del forno. Raccoglie il succo e il grasso delle grigliate. Se viene riempita d'acqua fino a metà, può essere usata per le cotture a bagnomaria.



- Teglia supporto alimento speciale 100% VAPORE

1 - Teglia inox perforata che evita il contatto tra gli alimenti e l'acqua di condensa.

2 - Teglia multiuso leccarda 45 mm che permette di recuperare l'acqua di condensa.



Posizionare la teglia inox perforata sulla teglia multiuso e inserirle nel ripiano inferiore livello 1.



Attenzione

Utilizzare unicamente per la funzione cottura 100% vapore. Non usare per le altre modalità di cottura. Estrarre il piatto dal forno prima di effettuare una pulizia mediante pirolisi.

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

IL CASSETTO DI RIEMPIMENTO

- Riempimento del serbatoio dell'acqua

Prima di ogni nuova cottura al vapore, riempire di acqua il serbatoio.

La capacità del serbatoio è di 1 litro.

All'inizio della cottura combinata al vapore, il cassetto di riempimento si apre automaticamente.

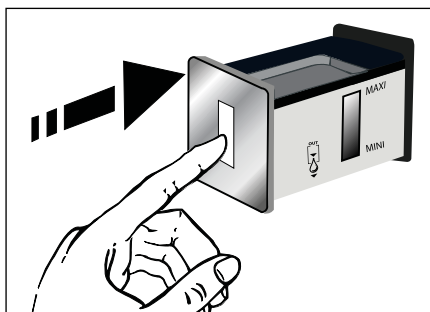
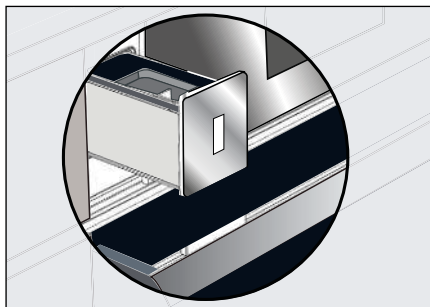
Riempire il serbatoio.

Assicurarsi che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

A tal fine, aiutarsi con il segno del livello massimo visibile su un lato del cassetto.

Dopo queste azioni richiudere il cassetto spingendolo manualmente.

Il forno è pronto per effettuare una cottura combinata al vapore.



Consiglio

Al momento del riempimento del serbatoio, la stabilizzazione del livello dell'acqua necessita di qualche secondo.

Regolare il livello se necessario.

Attenzione

Non utilizzare acqua addolcita o demineralizzata.

Attenzione

Effettuare uno scarico prima di ogni cottura. La durata del ciclo di scarico automatico è di circa 3 min. Leggere il capitolo "Manutenzione - Funzione scarico".

• 3 PRESENTAZIONE DEL FORNO

PRIME REGOLAZIONI - MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare la lingua

Alla prima messa in servizio, o in seguito a un'interruzione di corrente, selezionare la lingua ruotando la manopola, poi premere per convalidare le scelta.

- Regolare l'ora

Il display lampeggia 12.00.

Successivamente regolare ora e minuti ruotando la manopola, poi premere per convalidare.

Il forno visualizza l'ora.

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

NB: Per modificare nuovamente l'ora, consultare il capitolo "Regolazioni".

 **Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Accertarsi che la stanza sia sufficientemente aerata.**

- Avvio - Menu generale

Premere il tasto MENU  per accedere al menu generale quando il forno visualizza solo l'ora.

Si accederà alla prima modalità di cottura: la modalità Esperto.

Ruotare la manopola per far scorrere i diversi programmi :



Per accedere alla modalità selezionata, convalidare premendo la manopola.

Per tornare indietro (non durante una cottura), premere il tasto indietro  e per fermare il forno, premere per qualche secondo il tasto di spegnimento .

• 4 COTTURA

LE MODALITÀ DI COTTURA

A seconda del grado di conoscenze rispetto alla cottura della propria ricetta, selezionare una delle seguenti modalità:

1



Selezionare la modalità **“ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura e la durata di cottura..

2



Selezionare la modalità **“VAPORE: ESPERTO”** per effettuare una ricetta della quale verranno scelti autonomamente il tipo, la temperatura, la percentuale di vapore e la durata di cottura.

3



Selezionare la modalità **«GUIDA CULINARIA»** per una ricetta per la quale si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

4



Selezionare la modalità **“GUIDA CULINARIA + VAPORE”** per una ricetta classica associata al vapore o per una ricetta 100% vapore per la quale si necessita dell'assistenza del forno. Scegliere semplicemente il tipo di alimento proposto e il peso, il forno si occupa di selezionare i parametri più adatti.

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “ESPERTO”

Questa modalità permette di regolare autonomamente tutti i parametri di cottura: temperatura, tipo di cottura, durata di cottura.

Quando il forno visualizza unicamente l'ora, premere il tasto MENU  per accedere al menu generale, poi convalidare la modalità “Esperto”.

- Ruotare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata nella lista qui sotto, poi convalidare.



Termoventilazione



Calore combinato



Tradizionale



Cottura Eco



Grill ventilato



Suola ventilata



Grill variabile



Mantenimento al caldo



Scongellamento



Pane



Essiccazione



Preferiti (permette di memorizzare 3 cotture)



LA MODALITÀ “VAPORE: ESPERTO”

Questa modalità di cottura permette di ottenere cotture più tenere e delicate che preservano il gusto. Gli alimenti non si asciugano e conservano la loro croccantezza (in modalità combinato).

È possibile regolare autonomamente tutti i parametri di cottura e la percentuale di vapore.

Selezionare la modalità “Vapore: esperto” nel menu generale poi confermare.

Scegliere poi una delle funzioni di cottura proposte nella lista qui sotto e confermare.

- Per cucinare solo al vapore:



100% vapore

- Per combinare una cottura classica associata al vapore (modalità combinata):



Tradizionale ventilato



Vap. + turbogrill



Vap. + ventilata

• 4 COTTURA



(Modalità Esperto e Vapore: esperto)

COTTURA IMMEDIATA

Quando viene selezionata e convalidata la funzione di cottura scelta, esempio: Suola ventilata, il forno raccomanda una o due altezze per il ripiano.

- Infornare il piatto al livello consigliato.
- Premere nuovamente la manopola per avviare la cottura. L'aumento della temperatura inizia immediatamente.

NB: Alcuni parametri sono modificabili prima del lancio della cottura (temperatura, durata di cottura e partenza differita), vedere capitoli seguenti.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

In funzione del tipo di cottura selezionata, il forno raccomanda la temperatura di cottura ideale.

Questa può essere modificata nel seguente modo:

- Selezionare il simbolo temperatura  poi convalidare.
- Ruotare la manopola per modificare la temperatura, poi convalidare la propria scelta.

DURATA DI COTTURA

È possibile inserire la durata di cottura del proprio piatto selezionando il simbolo durata di cottura , poi convalidare.

Inserire la durata di cottura ruotando la

manopola, poi convalidare.

Il forno è dotato della funzione "SMART ASSIST" che durante la programmazione di durata suggerirà una durata di cottura modificabile in funzione della modalità di cottura scelta.

Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente non appena la temperatura di cottura viene raggiunta.



PERCENTUALE DI VAPORE

(Solo Vapore: esperto)

Per le cotture combinate il forno consiglia una percentuale ideale di vapore.

Per modificarla selezionare il simbolo vapore  poi confermare.

Inserire la nuova percentuale di vapore ruotando la manopola (tra il 50 e il 100% in modalità vapore 100% e tra il 20 e l'80% in modalità combinata) poi confermare la scelta.

• 4 COTTURA



(Modalità Esperto e Vapore: esperto)

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Quando si regola la durata di cottura, l'ora di fine cottura aumenta automaticamente. È possibile modificare l'ora di fine cottura se si desidera che questa sia differita.

- Selezionare il simbolo di fine cottura  e convalidare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, convalidare.

NB: È possibile lanciare una cottura senza selezionare la durata o l'ora di fine cottura. In questo caso, quando sarà stato stimato il tempo di cottura sufficiente per il proprio piatto, fermare la cottura (vedere capitolo "Arresto di una cottura in corso").

ARRESTO DI UNA COTTURA IN CORSO

Per fermare una cottura in corso, premere la manopola.

Il forno visualizza un messaggio:

"Si desidera arrestare la cottura in corso?".

Confermare selezionando "Accetto" poi convalidare, o selezionare "Rifiuto" e convalidare per proseguire la cottura.



PREFERITI
(in modalità Esperto)

- Memorizzare una cottura

La funzione "Preferiti" permette di memorizzare 3 ricette della modalità "Esperto" che vengono realizzate frequentemente.

Nella modalità Esperto, selezionare innanzitutto una cottura, la temperatura e la durata.

Poi selezionare il simbolo  ruotando la manopola per memorizzare la cottura e poi convalidare.

Lo schermo propone allora di registrare questi parametri in una memoria   o . Sceglierne una e poi convalidare. La cottura viene memorizzata. Convalidare nuovamente per avviare la cottura.

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

Nessuna partenza differita è programmabile durante le memorizzazioni.

- Utilizzare una memoria già registrata nella funzione "Preferiti"

Andare nel menu "Esperto" e convalidare.

Far scorrere le funzioni fino al simbolo "Preferiti"  ruotando la manopola.

- Selezionare una delle memorie già registrate   o  e premere per convalidare. Il forno si avvia.

• 4 COTTURA



FUNZIONI DI COTTURA (a seconda del modello)



Preriscaldare il forno a vuoto prima di qualsiasi cottura.

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Calore *	190°C 35°C - 250°C	Raccomandato per mantenere le carni bianche, il pesce e le verdure teneri.
 Calore combinato	180°C 35°C - 230°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure.
 Tradizionale	200°C 35°C - 275°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Questa posizione permette di risparmiare energia conservando le qualità di cottura. In questa sequenza le cotture possono essere effettuate senza preriscaldamento.
 Grill ventilato	190°C 100°C - 250°C	Pollame e arrostiti succulenti e croccanti su tutti i lati. Inserire la leccarda nel ripiano inferiore. Raccomandato per il pollame e gli arrostiti, per una cottura veloce e completa di cosce e costate di manzo. Per mantenere umide le bistecche di pesce.
 Suola ventilata	180°C 75°C - 250°C	Raccomandato per carne, pesce e verdure.

*Modalità di cottura realizzata conformemente alle prescrizioni della norma EN 60350-1: 2016 per mostrare la conformità ai requisiti di etichettatura energetica del regolamento europeo UE/65/2014.



Non mettere mai la carta stagnola direttamente a contatto con la suola del forno: il calore accumulato potrebbe deteriorare lo smalto.

• 4 COTTURA

Posizione	T°C raccomandata min - max	Utilizzo
 Grill variabile	4 1 - 4	Raccomandato per grigliare costolette, salsicce, fette di pane, gamberi messi sulla griglia. La cottura viene effettuata dall'elemento superiore. Il grill copre tutta la superficie della griglia.
 Mantenimento al caldo	60°C 35°C - 100°C	Raccomandato per mantenere le preparazioni al caldo o per riscaldare i piatti; per far lievitare la pasta del pane e per brioche, kouglof (stampo poggiato sulla suola senza superare i 40 °C).
 Scongelamento	35°C 30°C - 50°C	Ideale per gli alimenti delicati (torte di frutta, alla crema...). Lo scongelamento delle carni, panini, etc. viene fatto a 50 °C (carne messe sulla griglia con una teglia sotto per recuperare il succo).
 Pane	205°C 35°C - 220°C	Sequenza raccomandata per la cottura del pane. Preriscaldare poi posare la pagnotta su una teglia al 2° ripiano. Non dimenticare di mettere un pirottino di acqua sulla suola per ottenere una crosta croccante e dorata. Esiste anche una posizione PANE nella guida culinaria VAPORE.
 Essiccazione	80°C 35°C - 80°C	Sequenza che permette la disidratazione di alcuni alimenti, come frutta, verdura, semi, radici, piante da condimento e aromatiche. Vedere la tabella specifica di essiccazione qui sotto.



Consiglio per risparmiare energia.

Evitare di aprire la porta durante la cottura per non disperdere calore.

• 4 COTTURA



FUNZIONE ESSICCAZIONE

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. L'obiettivo è rimuovere totalmente o parzialmente l'acqua presente negli alimenti al fine di conservarli e di impedire lo sviluppo microbico. L'essiccazione preserva le qualità nutrizionali degli alimenti (minerali, proteine e altre vitamine). Permette uno stoccaggio ottimale degli alimenti grazie alla riduzione del loro volume e offre un'elevata facilità di impiego quando sono disidratati.

Usare solo alimenti freschi.

Lavarli con cura, sgocciolarli e asciugarli.

Ricoprire la griglia con carta da forno e posizionare su questa in maniera uniforme gli alimenti tagliati.

Usare il livello di ripiano 1 (se sono presenti diverse griglie, infornarle sui ripiani 1 e 3).

Girare gli alimenti molto succosi diverse volte durante l'essiccazione. I valori indicati nella tabella possono variare in funzione del tipo di alimento da disidratare, dalla maturità, dallo spessore e dal tasso di umidità.

Tabella indicativa per disidratare gli alimenti

Frutta, verdura ed erbe	Temperatura	Durata in ore	Accessori
Frutta a semi (in fette da 3 mm di spessore, 200 g per griglia)	80°C	5-9	1 o 2 griglie
Frutta a nocciolo (prugne)	80°C	8-10	1 o 2 griglie
Radici commestibili (carote, pastinaca) tritate, sbollentate	80°C	5-8	1 o 2 griglie
Funghi a fettine	60°C	8	1 o 2 griglie
Pomodoro, mango, arancia, banana	60°C	8	1 o 2 griglie
Barbabietola rossa a fettine	60°C	6	1 o 2 griglie
Erbe aromatiche	60°C	6	1 o 2 griglie

• 4 COTTURA



LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA”



LA MODALITÀ “GUIDA CULINARIA + VAPORE”



VAPORE COMBINATO



GUIDA 100% VAPORE

Queste due modalità selezionano i parametri di cottura appropriati in funzione dell'alimento da preparare. Si tratta di ricette con o senza vapore associato o 100% vapore.

COTTURA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità “GUIDA CULINARIA” o “VAPORE COMBINATO” nel menu generale poi confermare.

Il forno propone diverse categorie, all'interno delle quali si trovano numerosi piatti (vedere le liste dettagliate dei piatti qui sotto):

- Selezionare la categoria, per esempio “Il pollivendolo”, poi confermare.

- Scegliere il piatto specifico da preparare, per esempio “pollo” e confermare.

Per alcuni alimenti deve essere inserito il peso (o la dimensione).

- Viene proposto un peso. Inserire il peso e confermare; il forno calcolerà automaticamente e visualizzerà la durata di cottura, così come l'altezza del ripiano.

- Infornare il piatto e confermare.



Per alcune ricette è necessario un preriscaldamento prima di infornare il piatto.

È possibile aprire il forno per irrorare il piatto in qualsiasi momento della cottura.

- Il forno suona e si arresta quando la durata di cottura è terminata; lo schermo indica che il piatto è pronto.

COTTURA CON PARTENZA DIFFERITA

Se si desidera, è possibile modificare l'ora di fine cottura selezionando il simbolo fine cottura poi confermare.

Quando l'ora di fine cottura è stata regolata, confermare due volte.



Per le ricette che necessitano un preriscaldamento non è possibile effettuare una cottura con partenza differita.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI SENZA VAPORE GUIDA CULINARIA



IL POLLIVENDOLO

Pollo
Anatra
Petto d'anatra *



IL MACELLAIO

Spalla di agnello
Maiale arrosto
Arrosto di manzo
Arrosto di maiale
Costata di vitello



IL PESCIVENDOLO

Salmone
Trota
Branzino
Terrina di pesce



GASTRONOMIA

Lasagne
Pizza
Quiche



IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate
Pomodori ripieni
Patate intere



IL PANETTIERE

Brioche
Pane
Baguette



IL PASTICCIERE

Torta di frutta
Torta genovese
Cupcake
Crème caramel
Torte
Torta allo yogurt
Meringhe
Yogurt
Crumble di frutta
Biscotti

*** è necessario un preriscaldamento prima di infornare questi piatti.**



Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI CON VAPORE ASSOCIATO (VAPORE COMBINATO)



IL POLLIVENDOLO

Pollo
Petti *
Anatra



IL MACELLAIO

Agnello
Maiale arrosto
Arrosto di vitello
Filetto di maiale
Vitello filetto



IL PESCIVENDOLO

Pesce cotto
Terrina di pesce
Pesce intero
Salmonе in teglia



IL FRUTTIVENDOLO

Gratin di patate
Verdure farcite
Patate intere



IL PASTICCERE

Torta genovese
Flan/creme
Torte
Cupcake
Quattro-quarti
Torta di mele
Torta di noci
Flan al cocco



IL PANETTIERE

Pane
Baguette
Pane precotto
Pasta surgelata
Rigenerare il pane del giorno



GASTRONOMIA

Lasagne
Torta di verdure
Verdure farcite
Patate
Risotto
Piatti freschi
Cibi surgelati



SCONGELAMENTO

Carne
Pesce
Pane-dolc

*** è necessario un preriscaldamento
prima di infornare questi piatti.**

 Viene notificato sullo schermo di non inserire il piatto prima che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura.

Un bip indica la fine del preriscaldamento; il conteggio del tempo viene effettuato a partire da questo momento.

Infornare il piatto al livello del ripiano raccomandato.

prima

• 4 COTTURA



LISTA DEI PIATTI



GUIDA 100% VAPORE



IL FRUTTIVENDOLO

Cavolfiori
Broccoli
Fagiolini
Carote a rondelle
Patate
Piselli
Porri
Zucchine
Zucca gigante
Carciofi
Asparagi
Sedano
Zucca
Biete
Spinaci
Cavoletti di Bruxelles



IL MACELLAIO

Petti di pollo
Scaloppine di tacchino
Filetto di maiale



IL PESCIVENDOLO

Pesce intero fresco
Filetti di pesce fresco
Cozze
Vongole
Gamberetti
Scampi



Con questa funzione un'animazione indica in che momento è necessario inserire l'accessorio speciale 100% vapore. Inserirlo nel ripiano inferiore livello 1.

• 5 *REGOLAZIONI*



FUNZIONE REGOLAZIONI

Nel menu generale, selezionare la funzione “REGOLAZIONI” ruotando la manopola, poi convalidare.

Vengono proposte differenti regolazioni:
- l'ora, la lingua, il suono, la modalità demo, la gestione della lampada.

Selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola, poi convalidare. Poi regolare i parametri e convalidarli.



L'ora

Modificare l'ora; convalidare poi modificare i minuti e convalidare di nuovo.



La lingua

Scegliere la lingua e poi convalidare.



Il suono

All'utilizzo dei tasti, il forno emette suoni. Per conservare questo suono, scegliere ON, altrimenti scegliere OFF per disattivarlo, poi convalidare.



La modalità DEMO

Il forno è configurato in maniera predefinita in modalità normale di riscaldamento.

Nel caso in cui venisse attivato in modalità DEMO (posizione ON), modalità di presentazione del prodotto in negozio, il forno non riscalderebbe.

Per riportarlo in modalità normale, posizionarsi su OFF e convalidare.



La gestione della lampada

Sono proposte due scelte di regolazione: Posizione ON, la lampada resta accesa durante tutte le cotture (salvo in funzione ECO).

Posizione AUTO, la lampada del forno si spegne dopo 90 secondi durante la cottura.

Scegliere la posizione e convalidare.



Una pressione semplice sui tasti indietro  o menu  è sufficiente a ristabilire la luminosità del display e ad attivare la lampada durante la cottura se necessario.

• 5 *REGOLAZIONI*



BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini

Premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  viene visualizzato sul display.

Il blocco dei comandi è accessibile durante la cottura o allo spegnimento del forno.

NOTA: solo il tasto di spegnimento ① resta attivo.

Per sbloccare i comandi, premere contemporaneamente i tasti indietro  e menu  fino a quando il simbolo del lucchetto  scompare dal display.

• 6 *TIMER*



FUNZIONE TIMER

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

- Nel menu generale, selezionare la funzione "TIMER" ruotando la manopola, poi convalidare.

Sullo schermo compare 0m00s.

Regolare il timer ruotando la manopola e premere per convalidare, il conto alla rovescia inizia.

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

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

Per annullare, tornare al menu del timer e regolare su 00m00s.

Se si preme la manopola durante il conto alla rovescia, il timer si arresta.

• 7 *MANUTENZIONE*

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE:

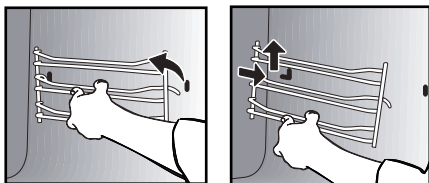
SUPERFICIE ESTERNA

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

SMONTAGGIO DEI RIPIANI

Pareti laterali con supporti ripiani:

Sollevare la parte anteriore del supporto ripiani verso l'alto e spingere l'insieme del ripiano, estrarre il gancio anteriore dal suo alloggiamento. Tirare piano l'insieme del ripiano verso di sé per estrarre i ganci posteriori dal loro alloggiamento. Rimuovere i 2 ripiani.



I VETRI INTERNI

Per pulire i vetri interni, smontare la porta. Prima di smontare i vetri, rimuovere con un panno morbido e detersivo per stoviglie l'eccesso di grasso sul vetro interno.

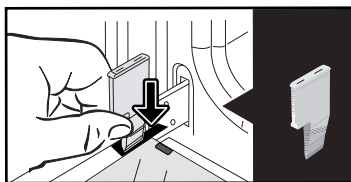


Avvertenza

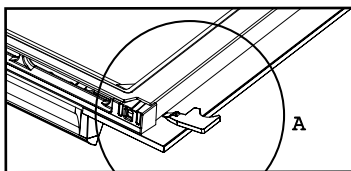
Non utilizzare prodotti abrasivi per lucidare, spugne abrasive o metalliche per pulire il vetro della porta del forno, in quanto la superficie potrebbe essere scalfita e provocare l'esplosione del vetro.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

Aprire completamente la porta e bloccarla con uno degli spessori in plastica forniti nella busta di plastica dell'apparecchio.



Per rimuovere l'insieme cornice e vetro, procedere in questo modo:
Inserire gli altri due arresti nelle apposite sedi.



Fare leva sull'insieme per sganciare la cornice e il vetro.



• 7 MANUTENZIONE

Rimuovere la cornice e il vetro.
Rimuovere l'insieme dei vetri interni della porta facendoli ruotare.



Questo insieme è composto da 2 vetri di cui il primo possiede 2 arresti in gomma sui 2 angoli anteriori.

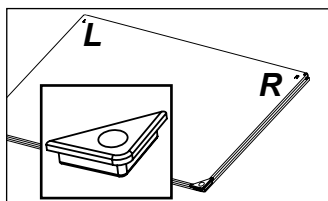
Pulire il vetro con una spugna morbida e un po' di detersivo per stoviglie.
Non immergere il vetro nell'acqua.
Non usare creme per lucidare o spugne abrasive. Sciacquare sotto l'acqua corrente e asciugare con un panno senza pelucchi.

Dopo la pulizia, rimettere il primo vetro nella porta.

Riposizionare i 2 arresti neri in gomma sugli angoli anteriori del 2° vetro facendo attenzione che sul vetro sia indicato:

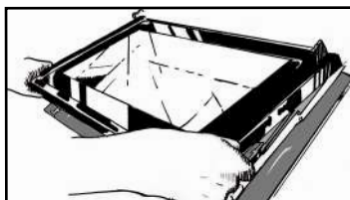
In alto a sinistra: **L**

In alto a destra: **R**

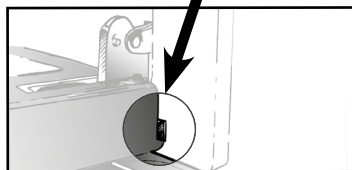
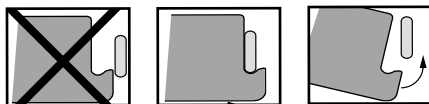


Rimettere nella porta il 2° vetro posizionandolo sul primo.

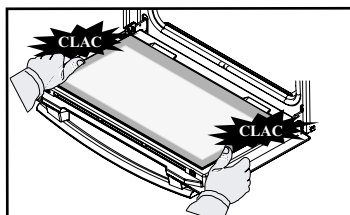
Rimettere l'insieme cornice dei vetri esterni nella porta.



Fare attenzione a inserire correttamente la cornice sotto il perno a lato della cerniera.



Fissare la cornice serrandola con la porta. Non premere solo sulla cornice.



L'apparecchio è di nuovo pronto per funzionare.

• 7 *MANUTENZIONE*



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

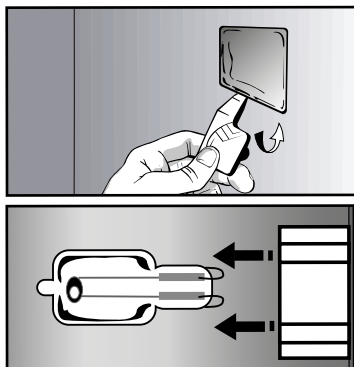


Avvertenza

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

Caratteristiche della lampada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.



È possibile sostituire autonomamente la lampada quando smette di funzionare. Smontare innanzitutto il ripiano laterale sinistro.

La lampada è accessibile all'interno del forno.

Fare leva sul coperchio con l'aiuto dello spessore in plastica per rimuoverlo.

Sostituire la lampada (utilizzare un guanto in gomma che faciliterà lo smontaggio) poi fissare nuovamente coperchio.

Ricollegare il forno alla corrente elettrica.



FUNZIONE PULIZIA (della cavità)



Rimuovere gli accessori e i ripiani del forno prima di avviare una pulizia mediante pirolisi. Durante la pulizia mediante pirolisi, è molto importante che tutti gli accessori incompatibili con una pirolisi siano rimossi dal forno (guide scorrevoli, piastra per i dolci, griglie cromate), nonché tutti i recipienti.

PULIZIA AUTOMATICA TRAMITE PIROLISI

Questo forno è dotato di una funzione di pulizia automatica tramite pirolisi:

La pirolisi è un ciclo di riscaldamento della cavità del forno ad altissima temperatura, che consente di eliminare tutto lo sporco proveniente dagli schizzi o dalla fuoriuscita degli alimenti.

Prima di procedere a una pulizia mediante pirolisi del forno, rimuovere le eventuali fuoriuscite. Rimuovere l'eccesso di grasso sulla porta con una spugna umida.

Per motivi di sicurezza, l'operazione di pulizia avviene solo previo bloccaggio automatico della porta, poi diventa impossibile sbloccare la porta.

EFFETTUARE UN CICLO DI PULIZIA PER PIROLISI

Vengono proposti due cicli di pirolisi. Le durate sono preselezionate e non modificabili:

• 7 *MANUTENZIONE*



Pyro Eco: in 1h30

Per una pulizia che permette un risparmio di energia.



Pyro Turbo: in 2h00

per una pulizia più in profondità della cavità del forno.

PULIZIA AUTOMATICA IMMEDIATA

- Selezionare la modalità "PULIZIA" nel menu generale poi convalidare.
- Scegliere il ciclo di pulizia automatica più adatto, per esempio Pyro Turbo, poi convalidare.

La pirolisi inizia. Il conteggio della durata viene effettuato immediatamente dopo la convalida.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore per indicare che la porta è bloccata.

Alla fine della pirolisi, lampeggia 0:00. Dopo ogni pirolisi viene effettuata una fase di raffreddamento di 30 minuti, durante i quali il forno non è disponibile.



Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere bianca. Il forno è pulito ed è di nuovo possibile utilizzarlo per effettuare una cottura di propria scelta.

PULIZIA AUTOMATICA CON PARTENZA DIFFERITA

Seguire le istruzioni descritte nei paragrafi precedenti.

- Selezionare il simbolo ora di fine (partenza differita)  poi convalidare.
- Regolare l'ora desiderata di fine pirolisi con la manopola, poi convalidare. Dopo qualche secondo, il forno si mette in stand-by e l'inizio della pirolisi è differito affinché termini all'ora di fine programmata.

Quando la pirolisi è terminata, spegnere il forno premendo il pulsante ①.

• 7 *MANUTENZIONE*



FUNZIONE SCARICO (del serbatoio d'acqua)



È necessario effettuare uno scarico prima di ogni cottura.

Lo scarico può essere effettuato al di fuori delle cotture.

A tal fine, selezionare la modalità “PULIZIA” nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo “Scarico” e confermare. Il cassetto si apre.
- Scegliere uno dei 2 scarichi, VELOCITÀ o AUTO (vedere dettagli di seguito) e procedere allo stesso modo di uno scarico automatico a fine cottura.

Lo scarico automatico a fine cottura:

Alla fine di ogni cottura al vapore viene proposto lo scarico del serbatoio.

È possibile decidere di non effettuare lo scarico scegliendo “Rifiuto” e confermando, oppure di effettuarlo scegliendo “Accetto” e confermando.

Selezionare uno scarico VELOCITÀ o uno scarico AUTO poi confermare.

Il cassetto si apre automaticamente per lo scarico.



Scarico VELOCITÀ:

Unicamente nel caso in cui l'utilizzatore desideri rilanciare immediatamente una cottura al vapore. Durata dello scarico 20 secondi circa.



Scarico AUTO:

Permette uno scarico completo della caldaia e del serbatoio per evitare il fenomeno dell'acqua stagnante. Durata dello scarico da 2 a 3 minuti circa.

Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno di 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua.

Confermare premendo la manopola per cominciare lo scarico.

Il display indica il tempo necessario allo scarico.

Quando è terminato lo scarico, il display indica 0 m 0 s. Richiudere manualmente il cassetto.

• 7 *MANUTENZIONE*



FUNZIONE DECALCIFICAZIONE (della caldaia vapore)

La decalcificazione è un ciclo di pulizia che elimina il calcare dalla caldaia.

È necessario effettuare una decalcificazione regolare della caldaia. Quando il forno indica una “decalcificazione consigliata” è possibile decidere di non effettuarla scegliendo “Rifiuto” e confermando.

Sarà possibile lanciare ancora 5 cotture prima che le funzioni “con vapore” non possano più essere effettuate. Tuttavia, se appare il messaggio “decalcificazione obbligatoria” è indispensabile effettuarla scegliendo “Accetto” e confermando.



Attenzione

Quando il display indica “decalcificazione obbligatoria” è indispensabile procedere alla decalcificazione della caldaia.

Per lanciare una decalcificazione selezionare la modalità “PULIZIA” nel menu generale poi confermare.

- Scegliere il ciclo “Decalcificazione” e confermare.

Il cassetto si apre automaticamente.

Procedere fase per fase.

FASE 1: SCARICO

- Posizionare un recipiente sufficientemente grande (almeno 1 litro) sotto il cassetto per recuperare l'acqua e confermare.

- Il ciclo “Scarico” inizia, la durata è di 3 min 30 s.

FASE 2 : PULIZIA

- Versare 110 ml di aceto bianco puro nel serbatoio.

- Richiudere il cassetto manualmente. Il ciclo “Pulizia” inizia, la durata è di 30 min. Alla fine del ciclo il serbatoio si apre automaticamente.

FASE 3: RISCIAQUO

Riempire il serbatoio di acqua fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di “Risciacquo” inizia. La durata è di 3 min 30 s.

FASE 4: SCARICO

È necessario un secondo risciacquo; riempire nuovamente di acqua il serbatoio fino al livello MAX.

- Posizionare un recipiente sotto il cassetto e confermare.

Il ciclo di “Scarico” inizia. La durata è di 3 min 30 s.

Alla fine del ciclo la decalcificazione è terminata.

Viene emesso un segnale acustico. Richiudere il cassetto manualmente. Il forno è di nuovo disponibile.

• 8 *ANOMALIE E SOLUZIONI*

- Appare "AS" (sistema Auto Stop).

Questa funzione interrompe il riscaldamento del forno in caso di dimenticanza. Mettere il forno su SPENTO.

- Codice guasto che comincia per "F". Il forno ha rilevato un'anomalia.

Spegnere il forno per 30 minuti. Se il guasto è ancora presente, interrompere l'alimentazione per almeno un minuto.

Se il guasto persiste, contattare il servizio post-vendita.

- Il forno non riscalda. Verificare che il forno sia correttamente collegato o che il fusibile del proprio impianto non sia fuori servizio. Verificare che il forno non sia regolato in modalità "DEMO" (vedere menu regolazioni).

- La lampada del forno non funziona.

Sostituire la lampada o il fusibile del proprio impianto.

Verificare che il forno sia correttamente collegato.

- La ventola di raffreddamento continua a girare dopo lo spegnimento del forno.

È normale, può funzionare fino a un'ora al massimo dopo la cottura, per ventilare il forno. Dopo un'ora, contattare il Servizio post-vendita.

- La pulizia mediante pirolisi non si avvia. Controllare la chiusura della porta. Rivolgersi al Servizio post-vendita se il guasto persiste.

Il simbolo "blocco porta" lampeggia sul display. Difetto nella chiusura della porta, rivolgersi al Servizio post-vendita.

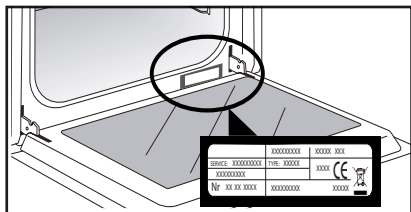
- È presente acqua sulla suola del forno.

La caldaia è intasata dal calcare. Seguire la procedura di DECALCIFICAZIONE. Se il guasto persiste, rivolgersi al Servizio post-vendita.

• 8 SERVIZIO POST-VENDITA

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



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

B: Riferimento commerciale

C: Riferimento servizio

H: Numero di serie

NOTA:

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli qui.

TEST DI IDONEITÀ ALLA FUNZIONE SECONDO LA NORMA CEI 60350

Test	Modalità di cottura	T°C	Livelli	Durata	Osservazioni
Biscotti sablé (8.4.1)	Calore	165	2	18-20 min	Piatto di pasticceria
	Tradizionale	200	2	20-23 min	Piatto di pasticceria
	Calore	165	3 / 1	22-25 min	Forno preriscaldato: -Piatto di pasticceria -Piatto smaltato
Piccole torte (8.4.2)	Calore	165	2	22-25 min	Piatto di pasticceria
	Calore	160	3 / 1	22 min	Forno preriscaldato: -Piatto di pasticceria -Piatto smaltato
Dolci morbidi senza grassi (8.5.1)	Calore	170	1	35-40 min	Forno preriscaldato, teglia su griglia + 5 minuti in forno senza preriscaldamento
	Tradizionale	175	1	45 min	2 livelli (non applicabile)
Torta alle mele (8.5.2)	Calore combinato	180	1	50-55 min	Stampo da 20 cm sulla griglia
	Calore	180	3 / 1	50-55 min	Forno preriscaldato: Piatto smaltato livello 1
Superficie gratinata (9.1)	Grill forte	P4	2	2-3 min	Preriscaldamento 5 minuti Pane su una griglia Porta chiusa

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

GECOMBINEERDE STOOMOVEN

GEBRUIKSGIDS

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.



BVCert 6011825

Het label "Origine France Garantie" verzekert de consument de traceerbaarheid van een product door een duidelijke en objectieve bronvermelding te geven. Het merk DE DIETRICH brengt dit label met trots aan op producten van onze Franse fabrieken in Orléans en Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	4
1 / Installatie	6
2 / Milieu	7
3 / Voorstelling van de oven.....	9
De bedieningsknoppen en het display.....	10
De accessoires.....	11
De vullade.....	12
Eerste instellingen - Ingebruikname	13
4 / De bereidingswijzen	14
“Expert” modus.....	15
Modus “Stoomexpert”	15
◦ Favorieten (bereidingen in geheugen)	17
◦ Bakfuncties.....	18
◦ Drogen	20
Modus “Kookgids”.....	21
Modus “Gecombineerd stoom”	21
◦ Lijst met gerechten.....	22
5 / Instellingen.....	25
Bedieningsslot	26
6 / Timer.....	26
7 / Onderhoud - Schoonmaken	27
Buitenoppervlak.....	27
Demontage van de niveauhouders.....	27
Reiniging van de binnenkant van de ruiten	27
Demontage en hermontage van de deur.....	27
Vervanging van de lamp.....	29
Reinigingsfunctie	29
◦ Pyrolyse	29
◦ Legen van het reservoir	31
◦ De ketel ontkalken.....	32
8 / Storingen en oplossingen	33
9 / Servicedienst	34
Bekwaamheid voor de functie	35

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES ZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Pak na ontvangst het apparaat uit of laat dit onmiddellijk uitpakken. Controleer het algemeen aanzicht. Laat eventuele opmerkingen noteren op de vrachtbrief waarvan u een kopie bewaart.



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden.

— Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst, om oververhitting te voorkomen.

— Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel eraan. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten.



Het apparaat moet van het elektriciteitsnet kunnen worden afgekoppeld,

door middel van een stekker in het stopcontact of door een schakelaar te installeren op de vaste voedingsleidingen, volgens de installatieregels.

— Het stopcontact moet na de installatie goed bereikbaar zijn.

— Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

— Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met gesloten deur.

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

— Kinderen mogen niet met

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden

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



WAARSCHUWING:

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

— Verwijder alle accessoires en grote spatten, voordat u de pyrolyse reiniging van uw oven start.

— In de reinigingsmodus kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens het normale gebruik.

Het is raadzaam om kinderen weg te houden.

— Voor alle reiniging van de oven, moet de oven uitgeschakeld zijn.



WAARSCHUWING :

Verzekert u ervan dat het apparaat van het elektriciteitsnet

is afgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om elk elektrocutiegevaar te vermijden. Wacht tot het apparaat afgekoeld is. Gebruik een rubberen handschoen om het losschroeven van het vensterkapje en het lampje te vereenvoudigen.

— Gebruik geen schurende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak van het glas beschadigen en doen barsten.

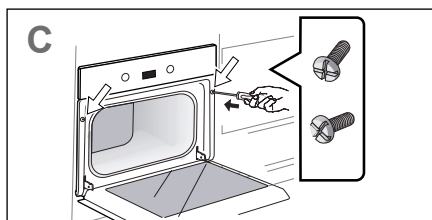
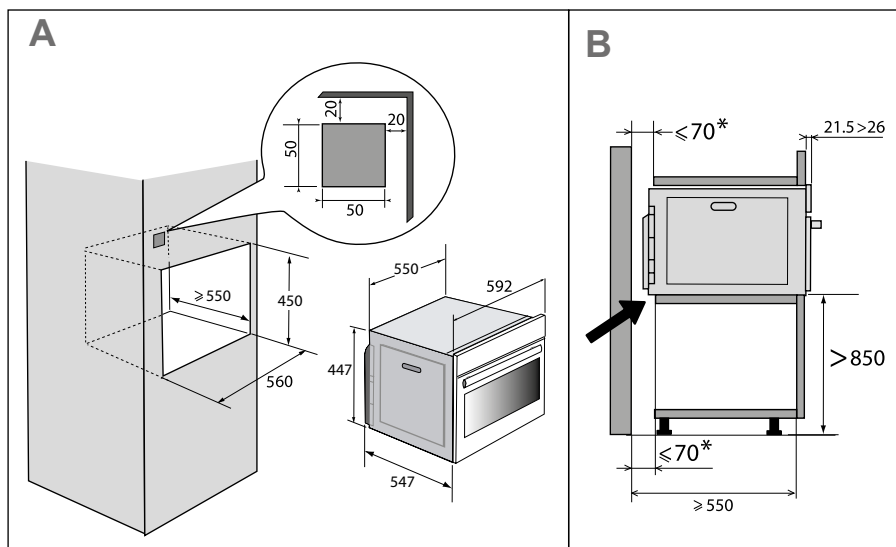
— Gebruik geen stoomreiniger.

Wijzig de eigenschappen van dit apparaat niet, dit kan gevaarlijk voor u zijn.

Gebruik uw oven niet als voorraadmast of opslag na gebruik.

• 1 INSTALLATIE

KEUZE VAN HET PLAATSEN EN INBOUW



Dit apparaat moet op meer dan 850 mm van de grond geïnstalleerd worden. Het kan in kolom geïnstalleerd worden zoals aangegeven op het installatieschema (fig. A).

Let op: als de bodem van een meubel open is, moet de ruimte tussen de muur en de plank waarop de oven staat, maximaal 70 mm* zijn (fig. B).

Gebruik uw apparaat niet onmiddellijk (wacht 1 tot 2 uur) na het van een koude ruimte naar een warme ruimte gebracht te hebben, want door de condens kan er

een storing optreden.

Centreer de oven in het meubel en bewaar daarbij een afstand van minstens 10 mm tot het meubel ernaast. Het materiaal van het inbouwmeubel moet warmtebestendig zijn (of bekleed zijn met dergelijk materiaal). Boor een gat van Ø 2 mm voor in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout barst.

Bevestig de oven voor meer stabiliteit in het meubel met behulp van 2 schroeven door de daartoe voorziene gaten (fig. C).

• 1 INSTALLATIE

ELEKTRISCHE AANSLUITING



Let op:

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installateurs en monteurs.

De elektrische aansluiting moet verzekerd worden door een correcte inbouw. De elektrische aansluiting moet verwezenlijkt worden voordat het apparaat in het meubel geplaatst wordt. De oven moet worden aangesloten met een standaard voedingskabel met 3 geleiders van 1,5 mm² (1 fase + 1 N + aarding) die moeten worden aangesloten op het netwerk via een stopcontact conform met de IEC 60083-norm of een meerpole 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.

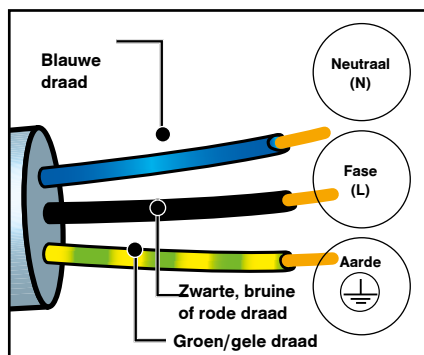
Bij onderhoudsverrichtingen moet het toestel afgekoppeld worden van het elektriciteitsnet, moeten de zekeringen afgekoppeld of verwijderd worden.



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 verwijderd u de zekering die met de lijn overeenkomt waarop de oven is aangesloten.



Let op:

Onze verantwoordelijkheid zal niet worden geclaimd in het geval van een ongeval of incident als gevolg van een onbestaande, defecte of onjuiste aarding.

• 2 *MILIEU*

RESPECT VOOR HET MILIEU

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden

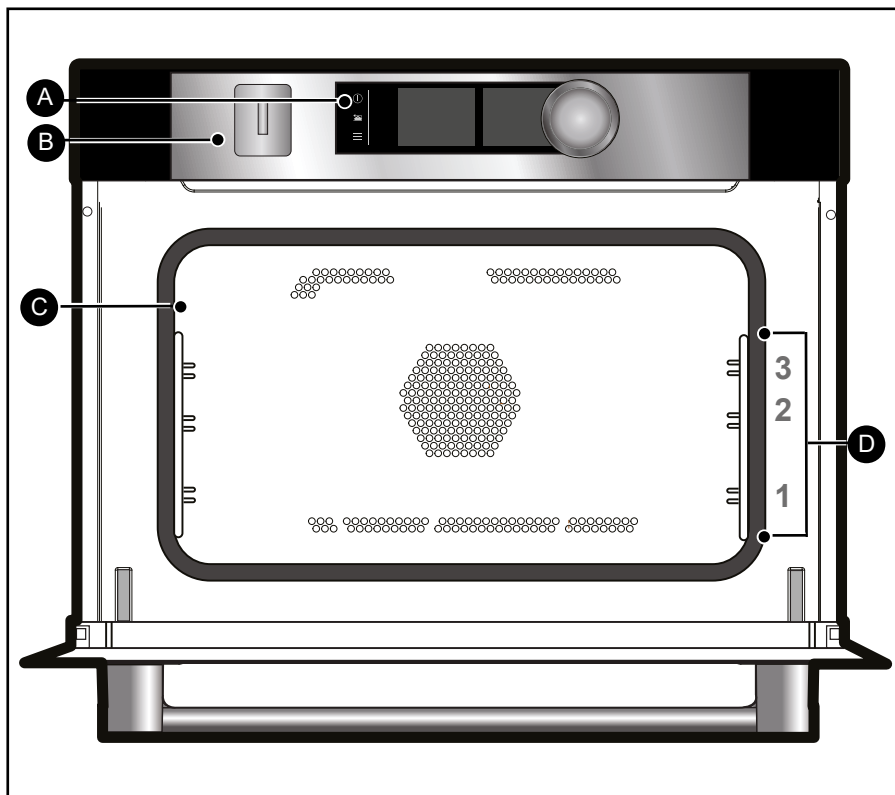
gescheiden.

De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

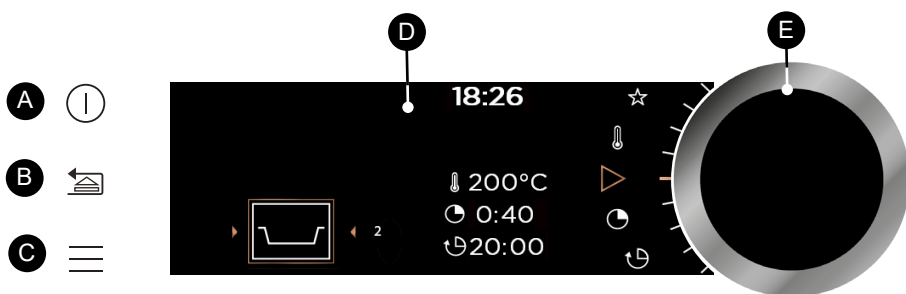
VOORSTELLING VAN DE OVEN



- A** Bedieningsstrook
- B** Vullade van het waterreservoir
- C** Lamp
- D** Niveauhouders (3 hoogtes beschikbaar)

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE BEDIENINGSKNOPPEN EN HET DISPLAY



A Stoptoets van de oven
(lange druk)

B Terugkeertoets
(Druk kort) en / of
Openingstoets van lade
(lange druk)

C Toegangstoets tot MENU
(bakken, instellen, timer,
schoonmaken)

D Displays

E Draaknop met drukzone in het
midden (niet demonteerbaar):

- voor het kiezen van de
programma's of het verhogen of
verlagen van de waarden, door hier
aan te draaien.

- Voor het valideren van iedere
handeling door in het midden te
drukken.

SYMBOLEN VAN DE DISPLAYS

 Starten van het bakken

 Stoppen van het bakken

 Temperatuurgraden

 Baktijd

 Eindtijd
(uitgestelde start)



Indicator aanbevolen roosterhoogte voor het in de
oven zetten van de gerechten

 Stoom

 Registratie bakwijzen in het
geheugen

 Indicator vergrendeling van
het toetsenbord

 Indicator vergrendeling van
de deur tijdens een pyrolyse

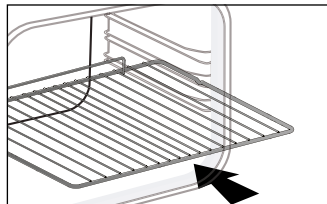
• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE ACCESSOIRES (volgens het model)

- Rooster met kantelbeveiliging

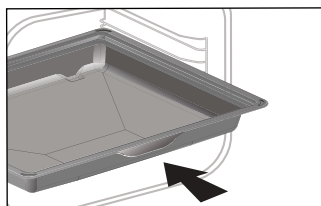
Het rooster kan gebruikt worden om alle borden en vormen met te bakken of te gratineren voedingswaren op te zetten. Het zal voor gegrilde gerechten gebruikt worden (die er rechtstreeks op mogen staan).

Plaats de kantelbeveiligingaanslag naar de bodem van de oven.



- Platte multifunctionele lekschaal 45 mm

Geplaatst in de niveauhouders met de handgreep naar de ovendeur gericht. Deze dient om sap en vet van gegrilde gerechten op te vangen en kan half met water gevuld worden voor de bain-marie bereidingen.

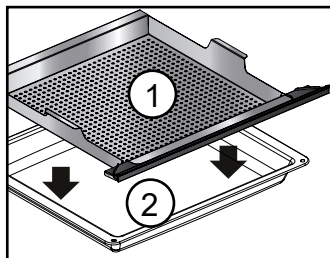


- Vlakke steunplaat voor voedingswaren speciaal STOOM 100%

1 - Geperforeerde roestvrijstalen schaal om contact tussen het voedsel en het condensatiewater te vermijden.

2 - Plaat voor multigebbruik, lekschaal 45 mm die toelaat om het condenswater op te vangen.

Plaats de geperforeerde roestvrije stalen schaal op de vlakke multifunctionele schaal en voer deze in in het lage niveau 1.



Opgelet

Uitsluiten gebruiken voor de functie 100% stoomkoken. Niet gebruiken voor de andere kookwijzen. De schaal uit de oven halen alvorens een pyrolyse reiniging uit te voeren.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

DE VULLADE

Vullade van het waterreservoir

Telkens u met stoom kookt, moet u eraan denken het reservoir met water te vullen.

De reservoirinhoud is 1 liter.

Voor het gecombineerde stoomkoken begint, wordt de vullade automatisch geopend.

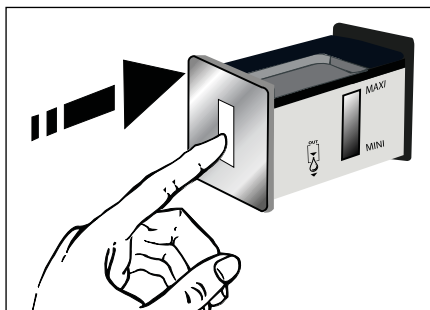
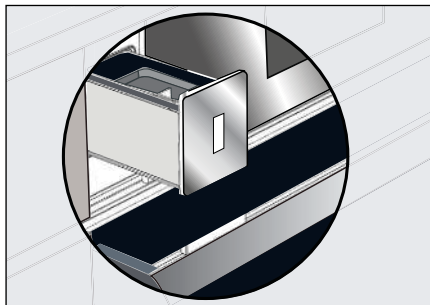
Vul het reservoir.

Vergewis u ervan dat het reservoir tot aan het maximum gevuld is.

Daarvoor kijkt u naar het maximum niveauteken dat aan een zijkant van de lade zichtbaar is .

Daarna sluit u de lade door deze met de hand voort te duwen.

Uw oven is klaar voor het gecombineerde stoomkoken.



Tip

Bij het vullen van het reservoir duurt het enkele seconden voor het waterpeil gestabiliseerd is.

Vul het niveau bij indien nodig.



Opgelet

Gebruik geen onthard of gedemineraliseerd water.



Opgelet

Leeg alles altijd vooraleer u kookt. De duur van de automatische leegcyclus is ongeveer 3 minuten. Raadpleeg “Onderhoud - Leegfunctie”.

• 3 VOORSTELLING VAN DE OVEN

EERSTE INSTELLINGEN - INGEBRUIKNAME

- Selecteer de taal

Selecteer bij de eerste ingebruikname of na een stroomonderbreking uw taal door aan de knop te draaien en druk hier vervolgens op om uw keuze te valideren.

- Stel de tijd in

Het display knippert op 12:00.

Stel na elkaar de uren en de minuten in door aan de knop te draaien en hierop te drukken om te valideren.

Uw oven geeft de tijd aan.

NB : Zie voor opnieuw wijzigen van de tijd het hoofdstuk "Instellingen".

 **Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u deze gedurende 30 minuten op de maximum temperatuur verwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**

- Starten - Algemeen menu

Druk op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu wanneer de oven alleen de tijd aangeeft.

U komt op de eerste bakwijze: de Expert modus.

Draai de knop om de verschillende programma's door te lopen:



Om naar de geselecteerde modus te gaan, valideert u door op de knop te drukken.

Om terug te keren (behalve tijdens het bakken), drukt u op de terugkeertoets  en om de oven te stoppen, houdt u de toets  enkele seconden ingedrukt.

• 4 BAKKEN

DE BAKWIJZEN

Selecteer volgens uw kennisniveau van het bakken van uw recept een van de volgende modi:

1



Selecteer de **“EXPERT”** modus voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur en de tijd van het bakken kiest.

2



Selecteer de modus **“STOOMEXPERT”** voor een recept waarvoor u zelf het type, de temperatuur, het gewenste percentage stoom en de tijd van het bakken kiest.

3



Selecteer de **“KOOKGIDS”** modus voor een recept waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedings en het gewicht, en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

4



Selecteer de modus **“KOOKGIDS + STOOM”** voor een klassiek recept met stoom of een recept met 100% stoom waarvoor u hulp van de oven nodig heeft. Kies eenvoudigweg het voorgestelde type voedingsmiddel en het gewicht, en de oven selecteert voor u de meest geschikte parameters.

• 4 BAKKEN



DE “EXPERT” MODUS

Met deze modus kunt u zelf alle bakparameters instellen: temperatuur, baktype, baktijd.

Wanneer de oven alleen de tijd aangeeft, drukt u op de toets MENU  voor toegang tot het algemene menu en valideert u daarna de “Expert” modus.

- Draai de knop om de gewenste bakfunctie uit onderstaande lijst te kiezen en valideer:



Heteluchtfunctie



Gecombineerde warmte



Traditioneel



Eco bakken



Geventileerde grill



Geventileerde bodem



Variabele grill



Warmhouden



Ontdooien



Brood



Drogen



Favorieten (voor registratie van 3 bakwijzen in het geheugen)



“STOOM EXPERT” MODUS

In deze modus kunt u sappigere en zachtere gerechten verkrijgen, die beter de smaak behouden. Zo drogen de voedingswaren niet uit en behouden deze hun knapperigheid (in gecombineerde modus).

U kunt zelf alle kookparameters instellen evenals het percentage van stoom.

Selecteer de modus “STOOMEXPERT” in het algemene menu en valideer.

Vervolgens kiest u een van de voorgestelde bereidingsfuncties uit de onderstaande lijst en bevestigt deze:

- Om enkel met stoom te koken:



Stoom 100%

- Om conventioneel koken te combineren met stoom (gecombineerde modus):



Traditioneel stoom



Grill met geventileerde stoom



Draaiende warmte + stoom

• 4 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

ONMIDDELIJK BAKKEN

Wanneer u een bakfunctie hebt geselecteerd en gevalideerd, adviseert de oven u een of twee roosterhoogtes.

- Plaats uw gerecht in de oven op het aanbevolen roosterniveau.
- Druk opnieuw op de knop om met bakken te beginnen. De temperatuur begint onmiddellijk te stijgen.

NB: Sommige parameters kunnen gewijzigd worden (volgens de gekozen modus) vóór het starten van het bakken (temperatuur, baktijd, stoompercentage en uitgestelde start), zie de volgende hoofdstukken.

WIJZIGING VAN DETEMPERATUUR

Volgens het baktype dat u al gekozen heeft, stelt de oven u de ideale baktemperatuur voor.

Dit kan op de volgende manier gewijzigd worden:

- Selecteer het symbool temperatuur  en valideer.
- Draai de knop om de temperatuur te wijzigen en valideer uw keuze.

BAKTIJD

U kunt de baktijd van uw gerecht invoeren door het symbool baktijd  te selecteren en te valideren.

Voer de baktijd in door de knop te draaien en valideer daarna.

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.



Het aftellen van de tijdsduur begint zodra de baktemperatuur bereikt is.



STOOMPERCENTAGE

(Enkel Stoomexpert)

De oven stelt u een ideaal stoompercentage voor.

Om dit te wijzigen, selecteert u het symbool stoom  en vervolgens bevestigen

Voer het nieuwe stoompercentage in met de draaiknop (tussen 50 tot 100% 100% stoommodus en tussen 20 en 80% in de gecombineerde modus), vervolgens uw keuze bevestigen.

• 4 BAKKEN



(Expert en Stoomexpert)

BAKKEN MET UITGESTELDE START

Wanneer u de kookduur afstelt, verhoogt de eindtijd van het bakken automatisch. U kunt deze eindkooktijd wijzigen indien u wenst dat deze uitgesteld wordt.

-Selecteer het symbool einde baktijd  en valideer.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.

NB : U kunt een bakwijze starten zonder de baktijd of de eindtijd te selecteren. In dat geval stopt u het bakken wanneer u vindt dat uw gerecht voldoende gebakken is (zie hoofdstuk "Uitschakelen tijdens het bakken").

UITSCHAKELEN TIJDENS HET BAKKEN

Om tijdens het bakken te stoppen, drukt u op de knop.

De oven geeft de volgende melding: "Wilt u uitschakelen tijdens het bakken?". Bevestig door "Ik accepteer" te selecteren en valideer of selecteer "Ik weiger" om door te gaan met bakken.



FAVORIETEN
(enkel Expertmodus)

- Een bakwijze opslaan in het geheugen

Met de functie "Favorieten" kunnen 3 recepten die u vaak maakt in de "Expert" modus worden opgeslagen.

Selecteer in de Expert modus eerst een bakwijze, zijn temperatuur en de baktijd. Selecteer vervolgens het symbool  door de knop te verdraaien, om deze bakwijze in het geheugen op te slaan, en valideer.

Het scherm stelt dan voor deze parameters te registreren in een geheugen   of . Kies er een van en valideer. Uw bakwijze is nu in het geheugen opgeslagen.

Valideer opnieuw om het bakken te starten.

NB: Als de 3 geheugens al bezet zijn, zal iedere nieuwe registratie in de plaats van de vorige komen.

Tijdens het opslaan in het geheugen is geen uitgestelde start mogelijk.

- **Gebruik een reeds in de functie "Favorieten" geregistreerd geheugen**

Ga naar het menu "Expert", valideer. Doorloop de functies tot aan het symbool "Favorieten"  door de knop te draaien. Bevestig.

- Selecteer een van de reeds geregistreerde geheugens   of  en druk om te valideren.

De oven schakelt in.

• 4 BAKKEN



BAKFUNCTIES EXPERT (volgens het model)



Verwarm voor het bakken uw oven leeg voor.

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Hotelucht- functie*	190°C 35°C - 250°C	Aanbevolen voor om wit vlees, vis en groenten mals te houden.
 Gecombineerde warmte	180°C 35°C - 230°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.
 Traditioneel	200°C 35°C - 275°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Met deze positie wordt energie bespaard terwijl de kookkwaliteiten behouden blijven. In deze sequentie is bakken mogelijk zonder voorverwarmen.
 Geventileerde grill	190°C 100°C - 250°C	Gevogelte en gebrad zijn sappig en krokant gebakken aan alle kanten. Schuif de lekbak in het onderste niveau. Aanbevolen voor alle gevogelte en gebrad, om lam aan te braden en goed uit te bakken, runderribben. Om vissteaks sappig te houden.
 Geventileerde bodem	180°C 75°C - 250°C	Aanbevolen voor vlees, vis, groenten.

*Bakwijze volgens de aanbevelingen van de norm EN 60350-1: 2016 om aan te tonen dat wordt voldaan aan de eisen van de Europese verordening EU/65/2014 inzake energie-etiketten.



Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de bodem, de geaccumuleerde warmte kan het email aantasten.

• 4 *BAKKEN*

Stand	T°C aanbevolen min. - max.	Gebruik
 Variabele grill	4 1 - 4	Aanbevolen voor het grillen van koteletten, worsten, sneetjes brood, gamba's op het rooster. Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmings-element. De grill bedekt de volledige oppervlakte van het rooster.
 Warmhouden	60°C 35°C - 100°C	Aanbevolen om bereidingen warm te houden of om borden op te warmen; om deeg voor brood, brioche, kougelhof (vorm die op de ovenbodem wordt geplaatst, bij ten hoogste 40°C) te laten rijzen.
 Ontdooien	35°C 35°C - 75°C	Ideaal voor delicate voedingswaren (fruittaarten, taarten met room,...). Het ontdooien van vlees, broodjes, enz.... gebeurt aan 50°C (vlees op het rooster met een bord eronder om het sap van de ontdooiing op te vangen).
 Brood	205°C 35°C - 220°C	Aanbevolen sequentie voor het bakken van brood. Verwarm de oven voor en plaats de broodbal op de plaat - 2e niveau. Denk eraan een schaalje water op de bodem te gieten voor een knapperige en goudbruine korst. De positie BROOD bestaat in de culinaire gids STOOM.
 Drogen	80°C 35°C - 80°C	Sequentie voor het drogen van bepaalde voedingsmiddelen, zoals fruit, groenten, zaden, wortels en specerij- en aromatische planten. Zie onderstaande speciale tabel voor drogen.



Tip voor energiebesparing.

Vermijd om tijdens het bakken de deur te openen, om warmteverlies te voorkomen.

• 2 BAKKEN



DROOGFUNCTIE (enkel Expertmodus)

Drogen is een van de oudste methodes om voedingsmiddelen te bewaren. De bedoeling is om al het vocht of een gedeelte hiervan uit de voedingsmiddelen te halen om deze te bewaren en de ontwikkeling van bacteriën te verhinderen. Door het drogen blijven de voedingswaarden van de voedingsmiddelen (mineralen, proteïnen en vitamines) behouden. Hierdoor kunnen de voedingsmiddelen optimaal bewaard worden, dankzij de vermindering van hun volume en zijn zij, eenmaal weer bevochtigd, eenvoudig te gebruiken.

Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen.

Was ze zorgvuldig, laat ze uitlekken en dep ze droog.

Bedek het rooster met bakpapier en verdeel de voedingsmiddelen hier op gelijkmatige wijze over.

Gebruik het niveau 1 (als u meerdere roosters heeft, plaats deze dan op niveau 1 en 3).

Keer voedingsmiddelen met veel sap meerdere keren om tijdens het drogen. De in de tabel gegeven waarden kunnen variëren aan de hand van het te drogen type voedingsmiddel en de rijpheid, de dikte en het vochtigheidsgehalte hiervan.

Tabel ter indicatie voor het drogen van uw voedingsmiddelen

Fruit, groenten en kruiden	Temperatuur	Tijdsduur in uren	Accessoires
Fruit met pitjes (in plakken van 3 mm dik, 200 g per rooster)	80°C	5-9	1 of 2 roosters
Fruit met pitten (pruimen)	80°C	8-10	1 of 2 roosters
Eetbare wortels (worteltjes, pastinaak), geraspt, geblancheerd	80°C	5-8	1 of 2 roosters
In plakjes gesneden paddenstoelen	60°C	8	1 of 2 roosters
Tomaat, mango, sinaasappel, banaan	60°C	8	1 of 2 roosters
Rode bieten in plakjes	60°C	6	1 of 2 roosters
Aromatische kruiden	60°C	6	1 of 2 roosters

• 2 *BAKKEN*



Modus “KOOKGIDS”



**MODUS “KOOKGIDS +
STOOM”**



**GECOMBINEERD
STOOM**



GIDS STOOM 100%

Deze twee modi kiezen voor u de gepaste bakparameters volgens het te bereiden voedingsmiddel. Deze recepten zijn met of zonder combineerde stoom of 100% stoom.

ONMIDDELIJK BAKKEN

- Selecteer de modus “KOOKGIDS” of “GECOMBINEERDE STOOM” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

De oven stelt u meerdere categorieën voor, waarin zich talrijke gerechten bevinden (zie onderstaande gedetailleerde lijst met schotels):

- Selecteer vervolgens de categorie, bijvoorbeeld “Gevogelte” en valideer.
- Kies het specifieke te bereiden gerecht, bijvoorbeeld “kip” en valideer.

Voor sommige voedingsmiddelen moet het gewicht (of de maat) ingevoerd worden.

- Er wordt dan een gewicht voorgesteld. Voer het gewicht in en valideer; de oven berekent dan automatisch de baktijd en geeft deze aan, alsmede de roosterhoogte.

- Plaats uw gerecht in de oven en valideer.



Voor sommige recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens het gerecht in de oven te plaatsen.

U kunt uw oven openen en uw gerecht begieten op ieder willekeurig moment tijdens het bakken.

- De oven rinkelt en schakelt uit wanneer de baktijd is afgelopen; uw scherm geeft dan aan dat het gerecht klaar is.

BAKKEN MET UITGESTELDE START

U kunt, als u dat wenst, het einde van de baktijd wijzigen door het symbool einde baktijd  te selecteren en vervolgens te valideren.

Valideer twee maal na het instellen van het einde van de baktijd.



Voor de recepten die voorverwarmd moeten worden, is geen uitgestelde start mogelijk.

• 4 BAKKEN



LIJST VAN SCHOTELS ZONDER STOOM (KOOKGIDS)



GEVOGELTE

Kip
Eend
Eendenborstfilet *



VLEES

Rozige lamsschouder
Rundergebraad
Varkensgebraad
Kalfsrib *



VIS

Zalm
Forel
Zeebaars
Visterrine



TRAITEUR

Lasagne
Pizza
Quiche



GROENTEN

Gegratineerde aardappelen
Gevulde tomaten
Hele aardappelen



BROOD EN DEEG

Brioche
Brood
Stokbrood



GEBAK

Fruittaart
Caketaart
Cupcakes
Crème karamel
Cake
Yoghurtaart
Schuimgebak
Yoghurt
Fruitcrumble
Zandkoekjes/Cookies

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.

 Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst mag worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in.

Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 4 *BAKKEN*



LIJST VAN SCHOTELS MET GECOMBINEERDE STOOM



GEVOGELTE

Kip
Eendenfilet *
Eend



VLEES

Lam
Varkensgebraad
Kalfsgebraad
Varkensfilet
Kalfsfilet



VIS

Bereide vis
Visterrine
Volledige vissen
Zalmpannetje



GROENTEN

Gratin dauphinois
(gegratineerd
aardappelgerecht)
Gevulde groenten
Hele aardappelen



GEBAK

Génoise
Flans / crèmes
Cake
Cupcakes
Evenveeltje
Appeltaart
Notentaart
Kokosnootflan



BROOD EN DEEG

Brood
Stokbrood
Voorgebakken brood
Diepgevroren deeg
Oppiepen van brood
van een dag oud



DE TRAITEUR

Lasagne
Clafoutis
Gekonfijte groenten
Aardappelschotel
Risotto
Verse gerechten
Diepvriesgerechten



ONTDOOIEN

Vlees
Vis
Broodjes-Gebak

* Voor deze recepten moet de oven voorverwarmd worden, alvorens de bereiding in de oven te plaatsen.

 Op het scherm wordt aangegeven dat de bereiding niet in de oven geplaatst mag worden, voordat deze de juiste temperatuur bereikt heeft.

Een pieptoon geeft aan dat het voorverwarmen klaar is; het aftellen van de tijd gaat vanaf dat moment in. Plaats uw gerecht nu in de oven op het aanbevolen roosterniveau.

• 4 BAKKEN



GERECHTENLIJST



100% STOOM (STOOMGIDS)



GROENTEN

Bloemkool
Broccoli
Snijbonen
Wortelen gesneden in rondjes
Aardappelschotel
Erwten
Prei
Courgettes
Ronde pompoen
Artisjokken
Asperges
Selderij
Lange pompoen
Snijbiet
Spinazie
Spruitjes



VLEES

Kipfilet
Kalkoenschnitzel
Varken, filet



VIS

Volledige verse vissen
Verse visfilets
Mosselen
Kokkels
Garnalen
Scampi's



In deze functie vertelt een animatie u wanneer u het accessoire 100% stoom moet invoegen. Plaats deze in het niveau 1.

• 5 *INSTELLINGEN*



FUNCTIES INSTELLINGEN

- Selecteer in het algemene menu de functie “INSTELLINGEN” met de knop en valideer.

U kunt uit verschillende instellingen kiezen:

- de tijd, de taal, het geluid, de demo modus, het beheer van de lamp.

Selecteer de gewenste functie door aan de knop te draaien en valideer.

Stel vervolgens uw parameters in en valideer deze.



De tijd

Wijzig de tijd: valideer en wijzig vervolgens de minuten en valideer opnieuw.



De taal

Kies uw taal en valideer.



Het geluid

Tijdens het gebruik van de toetsen laat uw oven geluiden horen. Om deze geluiden te behouden, kiest u ON, of OFF om deze uit te schakelen, en valideert u uw keuze.



De DEMO modus

De oven is standaard ingesteld op de normale verwarmingsmodus.

Indien deze in de DEMO modus wordt ingeschakeld (ON stand), de presentatiemodus voor de producten in de winkel, zal hij niet verwarmen.

Om hem weer in de normale modus te plaatsen, zet u deze op OFF en valideert u uw keuze.



Het beheer van de lamp

U kunt uit twee instellingen kiezen:

Stand ON, de lamp blijft altijd branden tijdens het bakken (m.u.v. de ECO-functie).

Stand AUTO, de lamp van de oven dooft na 90 seconden tijdens het bakken.

Kies uw stand en valideer.



Door op de toetsen terug  of menu  te drukken, wordt de lamp weer ingeschakeld tijdens het bakken.

• 5 *INSTELLINGEN*



BEDIENINGSSLOT

Kinderbeveiliging

Druk tegelijkertijd op de toetsen terug  en menu  totdat het hangslot symbool  wordt weergegeven op het scherm.

Het bedieningsslot is toegankelijk tijdens het bakken en wanneer de oven uitstaat.

N.B.: alleen de uittoets ① blijft actief.

Druk voor het ontgrendelen tegelijkertijd op de toets terug  en menu  totdat het hangslotsymbool  van het display verdwijnt.

• 6 *TIMER*



TIMERFUNCTIE

Deze functie kan alleen gebruikt worden wanneer de oven uit staat.

- Selecteer in het algemene menu de functie "TIMER" met de knop en valideer.

0m00s wordt weergegeven om het scherm.

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.

NB: 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 00m00s.

Als u tijdens het aftellen op de knop drukt, stopt u de timer.

• 7 ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD:

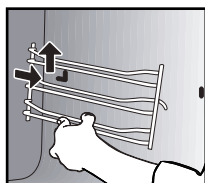
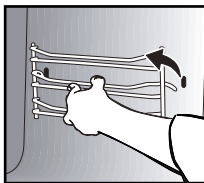
BUITENOPPERVLAK

Gebruik een zachte, vochtige doek met glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen noch harde spons.

DEMONTAGE VAN DE NIVEAUHOUDERS

Zijwanden met niveauhouders:

Til het voorste gedeelte van de houder op en duw tegen het geheel, zodat de voorste haak uit zijn zitting komt. Trek vervolgens de hele houder naar u toe, zodat de achterste haken uit hun zitting komen. Verwijder zo de 2 niveaus.



BINNENKANT VAN DE RUITEN

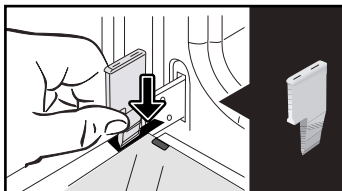
Demonteer de deur om de binnenkant van de ruiten te reinigen. Verwijder voor het demonteren met een zachte doek en afwasmiddel de vetvlekken aan de binnenkant van het glas.



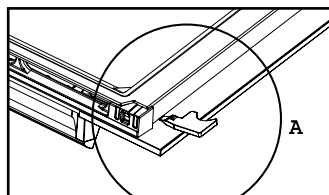
Let op
Geen schuurmiddelen, schuursponsjes of harde metalen krabbers gebruiken om de glazen deur van de oven schoon te maken. Deze kunnen krassen op het oppervlak en breuk van het glas veroorzaken.

DEMONTAGE EN HERMONTAGE VAN DE DEUR

Open de deur volledig en blokkeer deze met de in het plastic zakje met uw apparaat meegeleverde plastic wiggen.



Om het lijstgeheel en het glas te verwijderen, ga als volgt te werk: Plaats de twee andere aanslagen in de locaties **A** die voor dit doel zijn voorzien.



Wip het lijstgeheel en het glas los.



• 7 ONDERHOUD

Verwijder het lijstgeheel en het glas.
Verwijder alle binnenglas van de deur door deze te laten draaien.



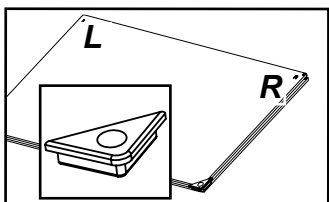
Dit geheel bestaat uit twee ruiten waarvan de eerste beschikt over 2 rubberen aanslagen op de twee voorste hoeken.

- Reinig het glas met een zachte spons en afwasproduct.
Dompel het glas niet onder in het water.
Gebruik geen schuurmiddelen noch schuurpons. Spoel met water, veeg droog met een niet pluizende doek.
Na het reinigen, vervang het eerste glas in de deur.

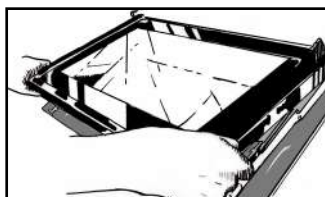
Plaats de 2 zwarte rubber aanslagen op de voorste hoeken van het 2e glas en ervoor te zorgen dat op het glas is aangegeven:

Linksboven: **L**

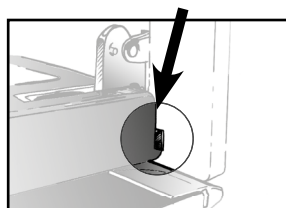
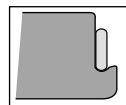
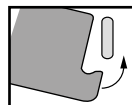
Rechtsboven: **R**



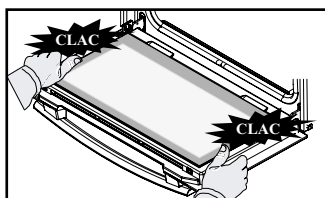
Plaats vervolgens in de deur het tweede glas door het positioneren op het eerste. Vervang uw buitenlijstgeheel en het glas in de deur.



Zorg ervoor op de juiste manier de lijst onder de pen naast de scharnier te bevestigen.



Klik uw lijst vast door de deur te sluiten. Druk niet enkel op de lijst.



Uw toestel is opnieuw operationeel.

• 7 ONDERHOUD



VERVANGING VAN DE LAMP

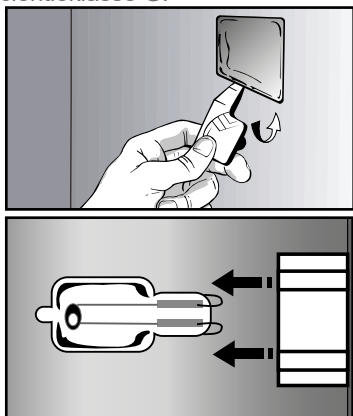


Let op

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact voordat u de lamp vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen. Voer werkzaamheden uit wanneer het apparaat is afgekoeld.

Eigenschappen van de gloeilamp:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



U kunt de lamp zelf vervangen wanneer deze niet meer werkt. Demonteer eerst het links niveau.

De lamp is bereikbaar in de oven.

Klik het glas los met behulp van de plastic spie om dit te verwijderen.

Vervang de lamp (gebruik een rubberen handschoen om de demontage te vergemakkelijken), en klik vervolgens het glas terug.

Sluit uw oven opnieuw aan op het elektriciteitsnet.



REINIGINGSFUNCTIE

(in de ovenruimte)



Verwijder de accessoires en de niveauhouders van de oven alvorens een reiniging d.m.v. pyrolyse te starten. Het is heel belangrijk dat, bij de reiniging door pyrolyse, alle accessoires die niet met de pyrolyse compatibel zijn, uit de oven verwijderd worden (glijrails, patisserieplaat, verchroomde roosters) samen met alle recipiënten.

REINIGING DOOR PYROLYSE

Deze oven is uitgerust met een pyrolyse reinigingsfunctie:

Pyrolyse is een verwarmingscyclus van de ovenruimte bij zeer hoge temperatuur, waarbij alle vuil die afkomstig is van spatten of morsen verwijderd wordt.

Verwijder alvorens over te gaan tot een reiniging door pyrolyse eventueel ontstane grote vlekken. Verwijder vetvlekken op de deur met behulp van een vochtige spons.

Als veiligheidsmaatregel wordt de reiniging pas uitgevoerd na automatische vergrendeling van de deur, deze kan dan niet ontgrendeld worden.

• 7 ONDERHOUD

HET UITVOEREN VAN EEN REINIGINGSCYCLUS DOOR PYROLYSE

U kunt uit twee pyrolysecycli kiezen. De voorgeselecteerde tijden kunnen niet gewijzigd worden:



Pyro ECO in 1h30

voor een minder energie verbruikende reiniging.



Pyro Turbo: 2.00u

voor een grondigere reiniging van de ovenruimte.

REINIGING MET UITGESTELDE START

Volg de instructies in de voorgaande paragraaf.

- Selecteer het symbool eindtijd (uitgestelde start)  en valideer.
- Stel de gewenste eindtijd van de pyrolyse in met de knop en valideer vervolgens twee keer.

Na enkele seconden gaat de oven over op de stand-by stand en wordt de start van de pyrolyse uitgesteld, zodat deze eindigt op de geprogrammeerde eindtijd. Wanneer uw pyrolyse klaar is, schakelt u uw oven uit door op de toets  te drukken.

ONMIDDELLIJKE REINIGEN

- Selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de meest geschikte cyclus voor automatische reiniging, bijvoorbeeld Pyro Turbo en valideer.

De pyrolyse start. Het aftellen van de tijd begint onmiddellijk na de bevestiging.

Tijdens de pyrolyse verschijnt het symbool  in de programmakiezer om aan te geven dat de deur vergrendeld is. Bij het einde van de pyrolyse knippert 0:00.

Na iedere pyrolyse vindt een afkoelingsfase plaats, tijdens welke uw oven nog niet gebruikt kan worden.

 **Gebruik, wanneer de oven is afgekoeld, een vochtige doek om de witte as te verwijderen. De oven is schoon en opnieuw beschikbaar om te bakken naar uw keuze.**

• 7 ONDERHOUD



LEEGFUNCTIE (van het waterreservoir)



Leeg altijd alles vooraleer u kookt.

Het legen kan ook gebeuren wanneer er niet gekookt wordt.

Selecteer hiervoor de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Legen” en bevestig. De lade gaat open.

- Kies een van de 2 wijzen van legen, SPEED of AUTO (zie details hierna) en ga op dezelfde manier te werk als voor een automatisch leegmaken na de bereiding.

Automatisch leegmaken aan het einde van het bakken

Aan het einde van elke bereiding met stoom zal u worden voorgesteld het reservoir leeg te maken.

U kunt zelf beslissen dit leegmaken niet uit te voeren door te kiezen voor “Ik weiger” en te bevestigen, selecteer anders “Ik ga akkoord”, en bevestig.

Selecteer vervolgens een type leegmaken SPEED of AUTO en bevestig.

De lade opent zich automatisch voor het legen.



Legen **SPEED**:

Enkel indien de gebruiker onmiddellijk een stoomkookproces wil uitvoeren.

Het leegmaken duurt ongeveer 20 s.



AUTO leegmaken:

Zorgt voor een volledig leegmaken van de ketel en van het reservoir om het verschijnsel van stilstaand water te vermijden.

Duur leegmaken ca. 2 tot 3 min.

Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen.

Bevestig door op de knop te drukken om het leegmaken te beginnen.

Het display geeft de tijd weer die voor het legen noodzakelijk is.

Nadat het legen is voltooid, geeft het display 0 m 0 s. Sluit handmatig de lade.

• 7 ONDERHOUD



ONTKALKINGSFUNCTIES (van de stoomketel)

Ontkalking is een reinigingscyclus die de kalk van de ketel verwijderd.

U moet regelmatig het ontkalken van de ketel uitvoeren.

Wanneer de oven u een “ontkalking aanbevolen” suggereert, kunt u ervoor kiezen dit niet te doen door te kiezen voor “Ik weiger”, en dit bevestigen.

U heeft de mogelijkheid om nog 5 kookbeurten uit te voeren vóór de functies “met stoom” zullen ophouden te werken. Ondertussen is het verplicht wanneer het bericht “verplichte ontkalking” verschijnt, dit uit te voeren en “Ik ga akkoord” te selecteren en dit te valideren.



Opgelet

Wanneer het display “Verplichte ontkalking” weergeeft, moet u verplicht overgaan tot de ontkalking van de ketel.

Om het ontkalken te starten, selecteer de functie “REINIGING” wanneer u in het algemene menu bent en valideer.

- Kies de cyclus “Ontkalken” en bevestig.

De lade gaat automatisch open.

Volg stap voor stap.

STAP 1: LEGEN

- Plaats een recipiënt dat voldoende groot is (minimaal 1 liter) onder de lade om het water op te vangen en valideer.

- De cyclus “leggen” start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 2: REINIGEN

- Giet 110 ml onverdunde witte azijn in het reservoir.

- Sluit de vullade met de hand. De cyclus “Reiniging” start, en duurt 30 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt het reservoir automatisch geopend.

STAP 3: SPOELEN

Vul het reservoir met water tot aan het MAX niveau.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

- De cyclus “Spoelen” start, deze duurt 3 min 30 s.

STAP 4: LEGEN

Een tweede spoeling is vereist; vul het reservoir met water tot aan het niveau MAX.

- Plaats een recipiënt onder de lade en valideer.

De cyclus “Legen” start, deze duurt 3 min 30 s.

Bij het einde van de cyclus is het ontkalken voltooid.

Er klinkt een geluidssignaal. Sluit de vullade met de hand. Uw oven is opnieuw operationeel.

• 8 *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

- “Auto Stop” wordt weergegeven.

Deze functie onderbreekt het verwarmen van de oven wanneer u deze vergeten bent. Zet uw oven op UIT.

- Foutcode beginnend met een “F”.

Uw oven heeft een storing gedetecteerd. Schakel de oven 30 seconden uit. Als de storing nog steeds aanwezig is, onderbreek de stroomvoorziening dan gedurende minstens een minuut.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

- De oven wordt niet warm. Zorg ervoor dat de oven goed is aangesloten en controleer of de elektrische zekering niet is uitgeslagen. Controleer of de oven niet in de “DEMO” modus staat (zie menu instellingen).

- De lamp van de oven werkt niet.

Vervang de lamp of zekering van uw installatie.

Zorg ervoor dat de oven correct is aangesloten.

- De koelventilator blijft aan na het uitschakelen van de oven.

Dat is normaal, deze kan tot maximaal een uur na het bakken blijven werken om de oven te ventileren. Bij langer dan een uur, contact opnemen met de servicedienst.

- De pyrolysereiniging wordt niet uitgevoerd.

Controleer de sluiting van de deur. Neem contact op met de Servicedienst als de storing aanhoudt.

- Het symbool “deurslot” knippert op de display. Deurslot defect, bel de servicedienst.

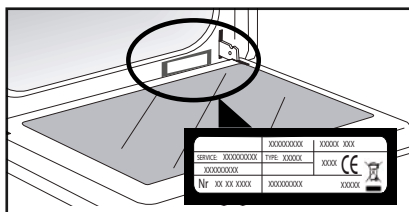
- Er bevindt zich water op de bodem van de oven.

De ketel is vol kalkaanslag. Volg de procedure ONTKALKING. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de Servicedienst.

• 9 *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, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



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

B: Commerciële referentie

C: Servicereferentie

H: Serienummer

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.

**BEKWAAMHEID VOOR DE FUNCTIE
VOLGENS DE NORM EN 60350:**

Test	Bak-sequentie	T°C	Niveau	Tijd	Opmerkingen
Zand-koekjes (8.4.1)	Hetelucht-functie	165	2	18-20 min	Plaat gebak
	Traditie	200	2	20-23 min	Plaat lissium gebak
	Hetelucht-functie	165	3 / 1	22-25 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Kleine gebakjes (8.4.2)	Hetelucht-functie	165	2	22-25 min	Plaat gebak
	Hetelucht-functie	160	3 / 1	22 min	Voorverwarmde oven: -Plaat gebak -Geëmailleerde plaat
Sponscake Luchtige cake (8.5.1)	Hetelucht-functie	170	1	35-40 min	Voorverwarmde oven, vorm op rooster + 5 minuten in de oven uitgedoofd zonder voorverwarming
	Traditie	175	1	45 min	2 niveaus (niet beschikbaar)
Appeltaart (8.5.2)	Gecombineerde	180	1	50-55 min	Vorm 20 cm op rooster
	Hetelucht-functie	180	3 / 1	50-55 min	Voorverwarmde oven: -Geëmailleerde plaat 1e niveau
Oppervlakkige grill (9.1)	Krachtige grill	P4	2	2-3 min	Voorverwarmen 5 min Brood op rooster Deur gesloten

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

BRUKSANVISNING

PL

PT

RU

SK

SV

KOMBIDAMPOVN

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.
Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøyte bearbeidede 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

INNHALDSFORTEGNELSE

Sikkerhet og viktige forholdsregler	4
1 / Installasjon	6
2 / Miljø	7
3 / Presentasjon av ovnen	9
Kontroller og display	10
Tilbehør	11
Påfyllingsskuff	12
Første innstillinger - sette i gang	13
4 / Tilberedningsmoduser	14
Modus «Programvalg»	15
Modus «Programvalg damp»	15
◦ Favoritter (funksjoner i minnet)	17
◦ Tilberedningsfunksjoner	18
◦ Tørk	20
Modus «Tilberedningsguide»	21
Modus «Kombinert damp»	21
◦ Liste over retter	22
5 / Innstillinger	25
Tastelås	26
6 / Minuttnedtelling	26
7 / Vedlikehold - rengjøring	27
Ytre overflate	27
Demontere rillene	27
Rengjøre de innvendige glassrutene	27
Ta av og sette tilbake ovnsdøren	27
Bytte lyspære	29
Rengjøringsfunksjon	29
◦ Pyrolyse	29
◦ Tømme vanntanken	30
◦ Avkalking av varmeelementet	31
8 / Feil og løsninger	33
9 / Kundeservice	34
Samsvarstester	35

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.

Når apparatet mottas, pakk det ut eller få det pakket ut umiddelbart. Sjekk det generelle utseendet. Ta eventuelt skriftlig forbehold på leveringsseddelen som du beholder et eksemplar av.



Dette apparatet må monteres i en høyde minimum 850 mm over golvet.

— For å forhindre overoppheting må apparatet ikke installeres bak en dekorativ dør.

— 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.



Det må være mulig å koble apparatet fra strømmettet, enten ved hjelp av et støpsel eller ved å sette inn en avbryter i det faste

ledningsnettet i overensstemmelse med installasjonsforskriftene.

— Støpselet må være tilgjengelig etter montering.

— 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.

— Dette apparatet er beregnet til å foreta steking med lukket dør.

— 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 tilsyn eller har fått forutgående 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 vedlikeholdsoperasjoner skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

— Hold tilsyn med barn for å forsikre deg om at de ikke leker med apparatet.



ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige 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.

— Før det foretas pyrolyse-rengjøring av ovnen, ta ut alt tilbehøret og fjern det verste sølet.

— Når rengjøringsfunksjonen er i gang, kan overflatene bli varmere enn ved normal bruk. Barn bør derfor holdes på avstand.

— Ovnen skal alltid slås av før den rengjøres innvendig.



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 lyspæren, bør du bruke gummihansker for å få bedre grep.

— Ikke bruk vedlikeholdsprodukter med slipemiddel eller

harde metallskraper for å rengjøre ovnens glassdør, da dette kan risse opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

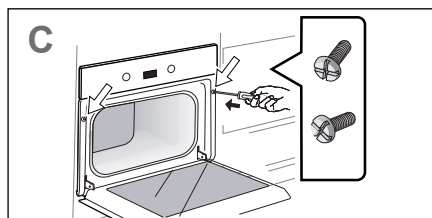
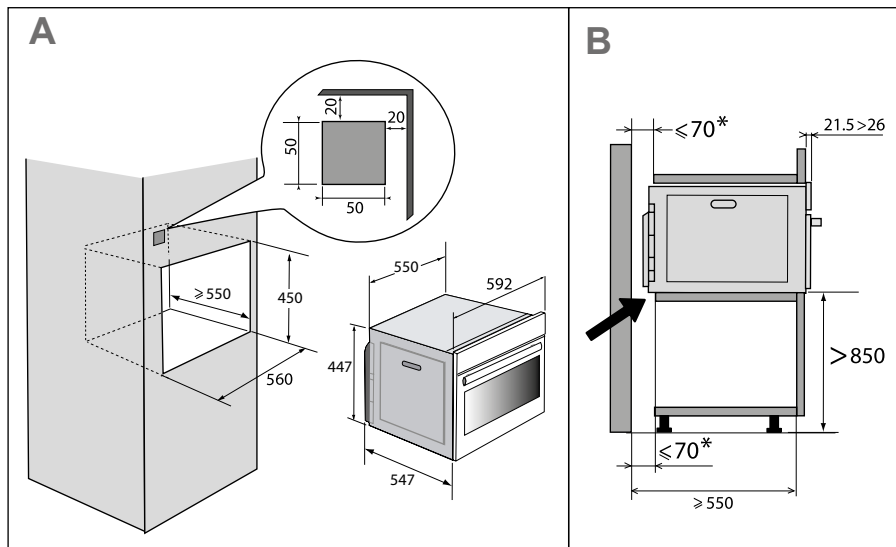
— Ikke bruk rengjøringsapparater med dampfunksjon.

Dette apparatets karakteristikk må av sikkerhetsmessige hensyn ikke endres.

Ikke bruk ovnen til oppbevaring av matvarer eller annet utstyr etter bruk.

• 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 ovnen settes på (**fig. B**).

Ovnen 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 ovnen midt i innredningen

slik at det er minst 10 mm avstand mellom ovnen og skapet ved siden av. Innredningen som ovnen skal bygges inn i, må tåle høye temperaturer eller være belagt med et materiale som tåler høye temperaturer.

Lag et hull med diameter på 2 mm i innrednings vegg. Dette er for å unngå at treet fliser seg opp.

For at ovnen skal bli så stabil som mulig, bør du montere den fast i innredningen med to skruer i hullene (**fig. C**).

• 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. Ovnens 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.

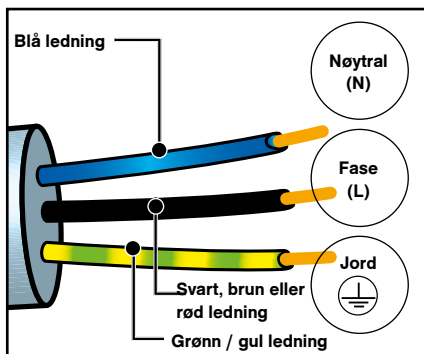
Når det foretas vedlikehold, skal apparatet være koblet fra strømmettet og sikringene skal brytes eller tas ut.



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 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

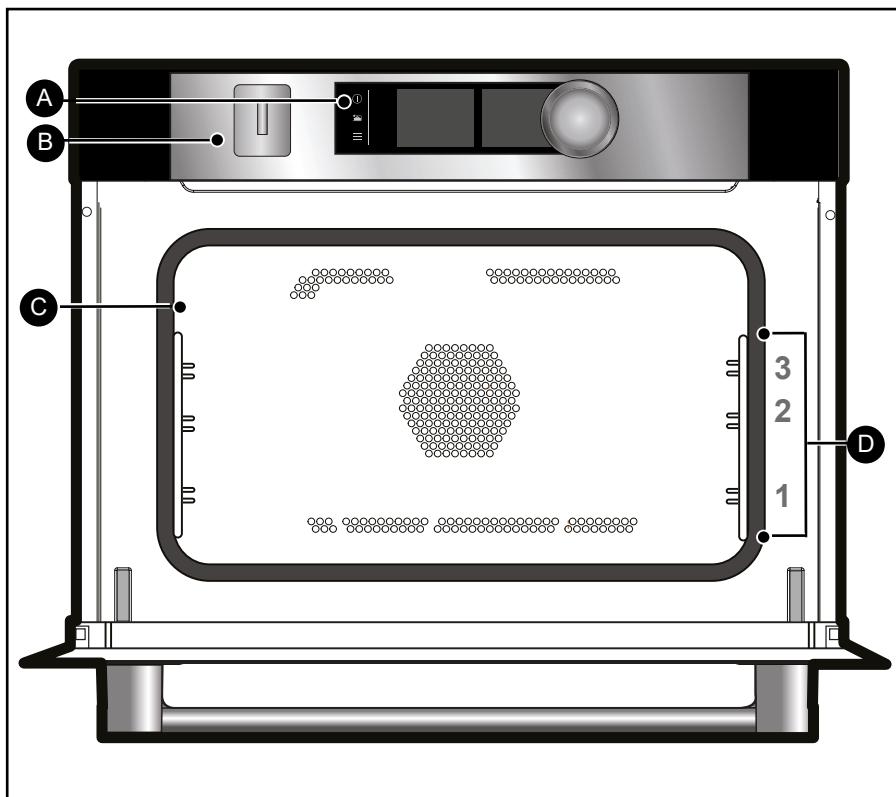
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 3 PRESENTASJON AV OVNEN

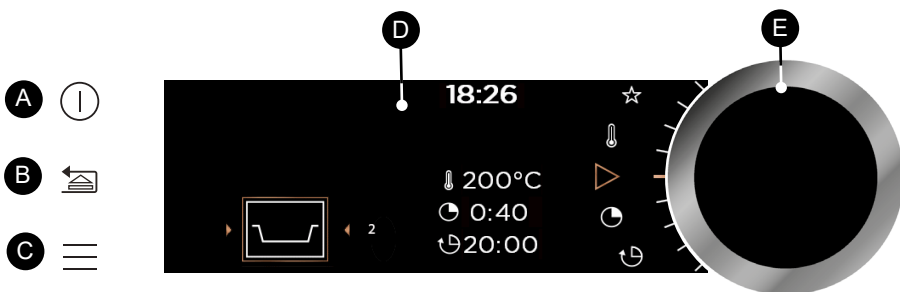
PRESENTASJON AV OVNEN



- A** Kontrollpanel
- B** Skuff for påfylling av vanntanken
- C** Lampe
- D** Riller (3 posisjoner)

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

KONTROLLER OG DISPLAY



A **Tast for å slå av ovnen**
(langt trykk)

B **Tast for å gå tilbake**
(kort trykk) og / eller
Tast for å åpne skuffen
(langt trykk)

C **Tast for tilgang til MENY**
(tilberedning, innstillinger,
minutt nedtelling, rengjøring)

D **Displayer**

E **Dreiebryter med midtstilt tast** (kan ikke demonteres):

- Dreies for å velge programmer og innstille høyere eller lavere verdier.

- Trykk i midten for å bekrefte et valg.

SYMBOLER PÅ DISPLAYENE

 Starte tilberedningen

 Stoppe tilberedningen

 Temperatur

 Tilberedningstid

 Klokkeslett tilberedningsslutt (utsatt start)



Tallet viser til anbefalt rille

 Damp

 Tilberedninger i minnet

 Tastaturlås

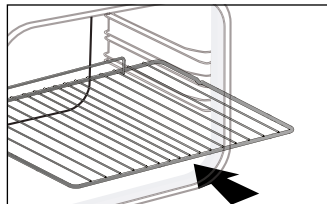
 Dørlås under pyrolyse

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

TILBEHØR (avhengig av modell)

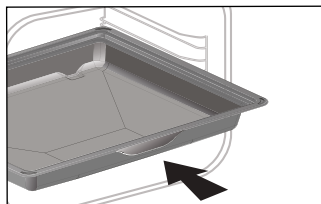
- Sikkerhetsrist som hindrer velting

Risten kan brukes som underlag for alle slags former og brett med retter som skal stekes eller gratineres. Den kan også brukes til grilling (matvarene legges rett på risten). Sett inn risten med den forhøyde kanten innerst.



- Flerbrukspanne, langpanne 45 mm

Settes inn i rillen under risten med håndtaket mot ovnsdøren. Pannen brukes til å samle opp kraft og fett fra grilling på risten. Den kan brukes halvfull med vann til vannbad.

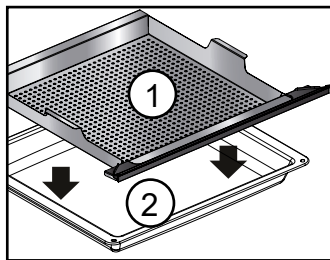


- Damppanne for 100% DAMP

1 - Perforert dampkokerpanne som hindrer kontakt mellom matvarene og kondensvannet.

2 - Flerbrukspanne, langpanne 45 mm som samler opp kondensvannet.

Sett det perforerte brettet i rustfritt stål på flerbrukspannen og sett dem på nederste rille.



Viktig

Brukes kun til stekemodusen 100% damp. Den må ikke brukes i de andre stekemodusene. Ta brettet ut av ovnen for å rengjøre ovnen med pyrolyse.

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

PÅFYLLINGSSKUFF

. Fyll vanntanken

Før stekeovnen brukes til damp, må vanntanken fylles med vann.

Tanken rommer 1 liter.

Når ovnen brukes med kombinert damp, åpnes påfyllingsskuffen automatisk i starten av tilberedningen.

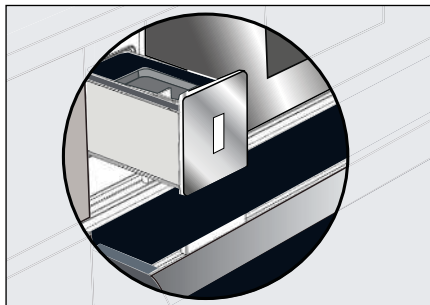
Fyll tanken.

Fyll tanken opp til maksimalt nivå.

Maksimalt nivå er MAX-merket på siden av skuffen.

Skyv deretter skuffen inn manuelt for å lukke den.

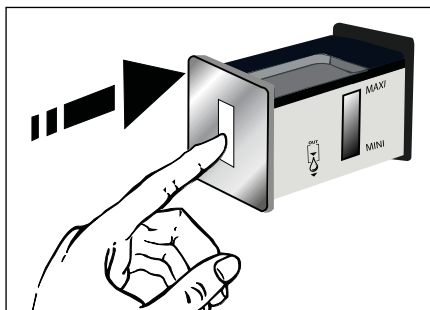
Ovnen er klar til å brukes i modusen kombinert damp.



Råd

Når tanken fylles, tar det noen sekunder før vannnivået stabiliserer seg.

Fininnstill nivået om nødvendig.



Viktig

Ikke bruk myknet eller demineralisert vann.



Viktig

Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes. Den automatiske tømmesyklusen varer i ca. 3 min. Se kapittel «Vedlikehold - Tømmefunksjon».

• 3 PRESENTASJON AV OVNE

FØRSTE INNSTILLINGER - SETTE I GANG

- Velg språk

Første gang du bruker ovnen eller etter et strømbrydd, må du vri på bryteren for å velge språk og trykke for å bekrefte valget ditt.

- Stille inn klokken

12:00 blinker på displayet.

Still inn først timer og så minutter ved å vri bryteren og trykke for å bekrefte.

Ovnen viser klokkeslettet.

NB: Hvis du vil stille inn klokken på nytt, se kapittel «Innstillinger».

 Før du bruker stekeovnen for første gang, varm den opp tom i omtrent 30 minutter på maksimal temperatur. Forsikre deg om at rommet er luftet tilstrekkelig.

- Oppstart - Hovedmeny

Trykk på MENY-tasten  for å gå til hovedmenyen når ovnen bare viser klokkeslettet.

Du vil se den første tilberedningsmodusen: Programvalg.

Vri bryteren for å gå gjennom alle programmene :



Trykk på bryteren for å gå til valgt modus.

Trykk på tilbaketasten  for å gå tilbake (unntatt i løpet av tilberedningen) og trykk noen sekunder på av-tasten  for å slå av ovnen.

• 4 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSMODUSER

Avhengig av hvor mye du vil detaljstyre tilberedningen av oppskriften din, kan du velge mellom følgende moduser:

1



Velg modusen «**PROGRAMVALG**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur og steketid.

2



Velg modusen «**PROGRAMVALG DAMP**» for å lage en oppskrift der du selv velger tilberedningstype, temperatur, dampprosent og steketid.

3



Velg modusen «**TILBEREDNINGSGUIDE**» for å lage en oppskrift der du trenger veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

4



Velg modusen «**TILBEREDNINGSGUIDE + DAMP**» for å lage en klassisk oppskrift med damp eller en oppskrift med 100% damp ved hjelp av veiledning fra ovnen. Velg matvaretype og vekt, og ovnen tar seg av å velge innstillingene som passer best.

• 4 TILBEREDNING



MODUS «PROGRAMVALG»

Med denne modusen kan du selv inns-
tille alle steke- og bakeparameterne:
temperatur, tilberedningstype og steke-
tid.

Når ovnen bare viser klokkeslettet, trykk
på MENY-tasten  for å gå til hove-
dmenyen og bekreft modusen «Pro-
gramvalg».

- Vri bryteren for å velge tilberednings-
funksjon i listen nedenfor, og bekreft
valget:



Varmluft



Varmluft + tradisjonell



Tradisjonell



Tradisjonell eco



Grill + vifte



Undervarme + vifte



Variabel grill



Hold varm



Tining



Brød



Tørk



Favoritter (du kan lagre 3 funksjo-
ner)



MODUS «PROGRAMVALG DAMP»

Denne tilberedningsmodusen gjør maten
mykere og behandler den mer skånsomt
slik at den beholder smaken. Maten
tørker ikke ut og får en sprø skorpe (i
kombinert modus).

Du kan selv innstille alle
stekeparametrene samt dampprosenten.

Velg modusen «Programvalg damp»
når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Velg deretter en av stekefunksjonene
fra listen nedenfor, og bekreft.

- Slik tilbereder du mat kun med
damp.



100% damp

- Slik lager du en klassisk tilberedning
kombinert med damp (kombinert
damp):



Damp tradisjonell



Damp turbogrill



Damp varmluft

• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

UMIDDELBAR STEKESTART

Når du har valgt og bekreftet stekefunksjonen, anbefaler ovnen en eller to tillenivåer.

- Sett retten inn i ovnen på anbefalt nivå.
- Trykk på nytt på bryteren for å starte tilberedningen. Ovnen begynner straks å varme opp.

NB: Enkelte innstillinger kan endres (avhengig av valgt modus) før tilberedningen starter (temperatur, steketid, dampprosent og utsatt start). Se de neste kapitlene.

ENDRE TEMPERATUREN

Avhengig av tilberedningstypen du valgte, vil ovnen anbefale en egnet steketemperatur.

Temperaturen kan endres slik:

- Velg symbolet for temperatur  og bekreft.
- Vri bryteren for å endre temperaturen og bekreft valget ditt.

STEKETID

Du kan legge inn steketiden ved å velge symbolet på steketid  og bekrefte.

Legg inn steketiden ved å vri bryteren og bekreft.

Ovnen er utstyrt med funksjonen «SMART ASSIST» som anbefaler en steketid når du programmerer en varighet. Denne tiden kan endres avhengig av hvilken tilberedningsmodus du har valgt.



Nedtellingen av tiden starter straks steketemperaturen er nådd.



DAMPPROSENT

(Kun Programvalg damp)

Ovnen anbefaler en ideell dampprosent.

Du kan endre prosenten ved å velge dampsymbolet  og bekrefte.

Vri bryteren for å velge den nye dampprosenten (mellom 50 og 100%) i modusen damp 100%, og mellom 20 og 80% i kombinert modus), og bekreft valget ditt.

• 4 TILBEREDNING



(Programvalg og Programvalg damp)

STEKING MED UTSATT START

Når du innstiller steketiden, innstilles klokkeslettet for stekeslutt automatisk. Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil utsette steking.

- Velg symbolet for stekeslutt  og bekreft.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.

NB: Du kan starte en tilberedning uten å velge steketid eller stekeslutt. Når du mener steketiden er over, kan du slå av ovnen (se kapittel «Stoppe den pågående tilberedningen»).

STOPPE EN PÅGÅENDE TILBEREDNING

Trykk på bryteren for å stoppe en pågående tilberedning.

Ovnen viser en melding:

«Vil du stoppe den pågående tilberedningen?»

Bekreft den ved å velge «Aksepter» og bekreft, eller fortsett tilberedningen ved å velge «Aksepter ikke» og bekreft.



FAVORITTER
(kun Programvalg)

- Lagre en tilberedning

Funksjonen «Favoritter» brukes til å lagre 3 oppskrifter i modusen «Programvalg» som du lager ofte.

I modusen Programvalg, velg først tilberedning, temperatur og tid.

Vri bryteren og velg symbolet  for å lagre denne tilberedningen, og bekreft.

Skjermen foreslår å lagre disse innstillingene i minne   eller . Velg et minne og bekreft. Tilberedningen blir da lagret i minnet.

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.

- Bruk et minne som allerede er lagret i funksjonen «Favoritter»

Gå til menyen «Programvalg» og bekreft.

Vri på bryteren for å bla gjennom funksjonene frem til symbolet «Favoritter  ». Bekreft.

- Velg ett av minnene som allerede er lagret   eller  og trykk for å bekrefte.

Ovnen starter opp.

• 4 TILBEREDNING



1

FUNKSJONER FOR PROGRAMVALG (avhengig av modell)



Forvarm ovnen tom før du steker eller baker.

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Varmluft*	190°C 35°C - 250°C	Spesielt godt egnet til hvitt kjøtt, fisk og grønnsaker som skal være saftige.
 Varmluft + tradisjonell	180°C 35°C - 230°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker.
 Tradisjonell	200°C 35°C - 275°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Med denne innstillingen kan du spare energi og oppnå like gode stekeresultater som ellers. Denne funksjonen krever ikke forvarming.
 Grill + vifte	190°C 100°C - 250°C	Fjærkre og steker holder seg saftige og får en fin stekeskorpe på alle sider. Sett inn langpannen på nederste rille. Spesielt godt egnet til alle typer fjærkre eller steker, for «forsegling» og gjenomsteking av lammelår, entrecôte. Fiskestykker holder seg saftige og gode.
 Undervarme + vifte	180°C 75°C - 250°C	Spesielt godt egnet til kjøtt, fisk og grønnsaker.

*Tilberedningsmodus i henhold til reglene i standarden EN 60350-1: 2016 for å vise samsvar med kravene til energimerking i det europeiske direktivet 65/2016/EU.



Legg aldri aluminiumsfolie i direkte kontakt med ovnsbunnen, den akkumulerte varmen kan ødelegge emaljen.

• 4 TILBEREDNING

Posisjon	Anbefalt temp °C min - max	Bruk
 Variabel grill	4 1 - 4	Spesielt godt egnet til grilling av koteletter, pølser, brødskeer og store reker på rist. Steking med overvarme. Grillen dekker hele ristens overflate.
 Hold varm	60°C 35°C - 100°C	Godt egnet til å holde maten varm eller for å varme tallerkener, samt for å heve brøddeig eller bolledeig (formen settes på ovnsbunnen, og ovnen må ikke være varmere enn 40°C).
 Tining	35°C 35°C - 75°C	Spesielt godt egnet til sarte matvarer (fruktterte, kremkake ...). Tining av kjøtt, rundstykker osv. på 50°C (kjøtt legges på risten med en pannen under for å samle opp kraften).
 Brød	205°C 35°C - 220°C	Spesielt godt egnet til brødbaking. Forvarm ovnen og sett brødet på en stekeplate på 2. rille. Husk å sette en bolle med vann på ovnsbunnen slik at skorpen blir sprø og gyllen. En posisjon for BRØD finnes også i tilberedningsguiden for DAMP.
 Tørk	80°C 35°C - 80°C	Denne funksjonen brukes til å tørke enkelte matvarer som f.eks. frukt, grønnsaker, frø, rotgrønnsaker, urter og aromatiske planter. Se den spesifikke tabellen om tørking nedenfor.



Råd for energisparing.

Unngå å åpne døren under tilberedningen for å unngå varmetap.

• 4 TILBEREDNING



TØRKEFUNKSJON (kun Programvalg)

Tørking er en av de eldste metodene som finnes for å konservere mat. Målet er å fjerne alt eller deler av vannet som finnes i matvarene slik at de kan oppbevares, og for å forhindre bakterievekst. Tørking bevarer matvarenes næringsverdi (mineraler, proteiner og vitaminer). Mat oppbevares best når volumet blir redusert, og det er enkelt å bruke matvarene igjen når de får tilført vann.

Bruk bare ferske matvarer.

Vask dem nøye, la vannet renne av og tørk dem.

Dekk til risten med bakepapir og legg de oppskårne matvarene jevnt fordelt på papiret.

Bruk rille 1 (hvis du vil bruke flere rister, sett dem på rille 1 og 3).

Snu matvarer som har mye vann flere ganger i løpet av tørkingen. Verdiene i tabellen kan variere avhengig av typen mat som skal tørkes, modenhet, tykkelse og fuktighetsgrad.

Tabell for tørking av matvarer

Frukt, grønnsaker og urter	Temperatur	Varighet i timer	Tilbehør
Frukt med frø (3 mm tykke skiver, 200 g på hver rist)	80°C	5-9	1 eller 2 rister
Frukt med stein (plommer)	80°C	8-10	1 eller 2 rister
Rotgrønnsaker (gulrøtter, pastinakk) revet, forkokt	80°C	5-8	1 eller 2 rister
Sopp i skiver	60°C	8	1 eller 2 rister
Tomat, mango, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 rister
Rødbete i skiver	60°C	6	1 eller 2 rister
Urter	60°C	6	1 eller 2 rister

• 4 TILBEREDNING



MODUS
«TILBEREDNINGSGUIDE»



MODUS
«TILBEREDNINGSGUIDE
+ DAMP»



KOMBINERT DAMP



DAMPGUIDE 100%

Disse to modusene velger stekeinnstillingene som egner seg best for retten du vil lage. Modusene brukes til oppskrifter med eller uten damp, eller 100% damp.

UMIDDELBAR STEKESTART

- Velg modusen «TILBEREDNINGSGUIDE» eller «KOMBINERT DAMP» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

Ovnens foreslår flere kategorier som inneholder mange retter (se de detaljerte listene over retter nedenfor):

- Velg deretter kategorien, f.eks. «Fjærkre/vilt», og bekreft.

- Velg en bestemt rett du vil lage, f.eks. «kylling» og bekreft.

For enkelte matvarer må vekten (eller størrelsen) oppgis.

- Du får et vektforslag. Legg inn vekten og bekreft. Ovnens beregner automatisk steketid og rillenivå, og viser dette i displayet.

- Sett retten inn i ovnen og bekreft.



For enkelte retter må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.

Du kan åpne ovnsdøren for å pensle retten når som helst i løpet av steketiden.

- Ovnens piper og stopper når steketiden er over. Skjermen indikerer at retten er klar.

STEKING MED UTSATT START

Du kan endre klokkeslettet for stekeslutt hvis du vil, ved å velge symbolet for stekeslutt  og bekrefte.

Når klokkeslettet for stekeslutt er innstilt, bekreft to ganger.



Steking med utsatt start er ikke mulig for oppskrifter som krever forvarming.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER UTEN DAMP (TILBEREDNINGSGUIDE)



FJÆRKRE/VILT

Kylling
And
Andebryst *



KJØTT

Rosastekt lammeskulder
Oksestek
Svinestek
Kalvekoteletter *



FISK

Laks
Ørret
Abbor
Fiskegryte



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte tomater
Bakte poteter



BRØD

Boller
Brød
Baguetter



BAKVERK

Dessertpai
Bløtkakebunn
Cupcakes
Crème caramel
Kake
Yoghurtkake
Marengs
Yoghurt
Frukt-crumble
Kjeks/småkaker

* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarming. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER MED DAMP (KOMBINERT DAMP)



FJÆRKRE/VILT

Kylling
Andebryst *
And



KJØTT

Lam
Svinestek
Kalvestek
Svinefilet
Kalvefilet



FISK

Bakt fisk
Fiskegryte
Hel fisk
Gryterett m/laks



GRØNNSAKER

Fløtegratinerte poteter
Fylte grønnsaker
Bakte poteter



BAKVERK

Bløtkakebunn
Pudding/kremkake
Kake
Cupcakes
Formkake
Eplepai
Valnøttkake
Kokospudding



BRØD

Brød
Baguetter
Halvsteikt brød
Frossen deig
Forfriske brød



AVANSERTE RETTER

Lasagne
Bærpai
Glaserte grønnsaker
Poteter
Risotto
Ferske retter
Frosne retter



TINING

Kjøtt
Fisk
Brød-kaker

* For disse rettene må ovnen forvarmes før retten settes i ovnen.



Det står på displayet at retten ikke skal settes i ovnen før den har nådd angitt temperatur.

Et lydsignal indikerer slutten på forvarming. Nedtellingen av steketiden starter fra dette lydsignalet.

Sett retten i ovnen på anbefalt rille.

• 4 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER



100% DAMP (DAMPGUIDE)



GRØNNSAKER

Blomkål
Brokkoli
Brekkebønner
Gulrøtter i skiver
Poteter
Grønne erter
Purre
Squash
Gresskar
Artisjokker
Asparges
Selleri
Gresskar
Bladbeter
Spinat
Rosenkål



KJØTT

Kyllingbryst
Kalkunskiver
Svin - filet



FISK

Hel fersk fisk
Fersk fiskefilet
Blåskjell
Skjell
Reker
Middelhavsreker



I denne funksjonen viser displayet når du skal sette tilbehøret for 100% damp inn i ovnen. Sett den på nederst på rille 1.

• 5 INNSTILLINGER



INNSTILLINGER

Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «INNSTILLINGER» og bekreft.

Du kan foreta ulike innstillinger:

- klokkeslett, språk, lyd, demomodus, lampe.

Vri bryteren for å velge ønsket funksjon og bekreft.

Gjør innstillingene du ønsker, og bekreft dem.



Klokke

Endre klokkeslettet og bekreft.
Endre minuttene og bekreft på nytt.



Språk

Velg ditt språk og bekreft.



Lyder

Når du trykker på tastene, lager det en lyd. For å beholde disse lydene velger du ON, velg ellers OFF for å slå av lyden, og bekreft.



Demomodus

Som standard er ovnen innstilt på normal varmemodus.

Hvis demomodus på ovnen er aktivert (posisjon ON), vil ovnen ikke varme. Dette er modusen for å presentere ovnen i butikken.

For å sette ovnen tilbake til normal modus må du velge OFF og bekrefte.



Lampe

Det finnes to innstillingsvalg:

Posisjon ON: lampen lyser under alle tilberedningene (unntatt ECO).

Posisjon AUTO: lampen i ovnen slukkes etter 90 sekunder under tilberedningene.

Velg posisjon og bekreft.



Hvis du trykker på tilbaketasten  eller meny-tasten , vil lyset aktiveres igjen i ovnen under tilberedningen.

• 5 *INNSTILLINGER*



TASTELÅS Barnesikring

Trykk samtidig på tilbaketasten  og menytensten  inntil symbolet på hengelåsen  vises på displayet.

Du kan låse kontrollpanelet under tilberedningen eller når ovnen er slått av.

NB: bare av-tasten  kan brukes.

For å låse opp kontrollpanelet må du trykke samtidig på tilbaketasten  og menytensten  inntil symbolet på hengelåsen  forsvinner fra displayet.

• 6 *MINUTTNEDTELLING*



MINUTTNEDTELLING

Denne funksjonen kan bare brukes når stekeovnen er slått av.

- Gå til hovedmenyen, vri bryteren for å velge «MINUTTNEDTELLING» og bekreft.

0m00s vises på displayet.

Still inn tidsuret ved å vri bryteren og trykk for å bekrefte. Nedtelling starter. Når tiden er omme, høres et lydsignal. Trykk på hvilken som helst tast for å slå av lyden.

NB:

Du kan når som helst endre eller avbryte en programmert tid på tidsuret.

For å avbryte nedtelling må du gå til menyen for minutt nedtelling og stille uret på 0m00s.

Hvis du trykker på bryteren under nedtelling, stopper du tidsuret.

• 7 VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

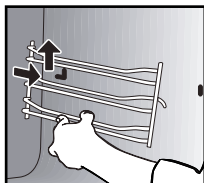
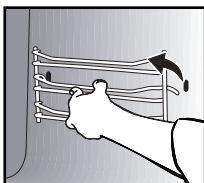
YTRE OVERFLATE

Bruk en myk klut dynket i rengjøringsmiddel for glass. Ikke bruk skruerekrem eller skuresvamp.

DEMONTERE RILLENE

Sidevegger med rillestenger:

Løft opp fremre del av rillestangen og skyv hele rillen for å frigjøre kroken foran. Dra hele rillen lett mot deg for å frigjøre krokene bak. Ta ut de to rillene på denne måten.



INNVEDIGE GLASSRUTER

Demonter døren for å rengjøre de innvendige glassrutene. Før rutene demonteres, tørk av overskytende fett på den innvendige glassruten med en myk klut og oppvasksåpe.

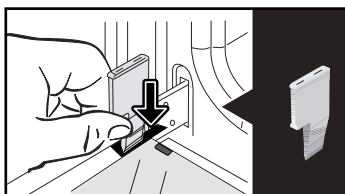


Advarsel

Bruk ikke skuremidler, skruesvamper eller metalliske skrapere for å rengjøre ovnens glassdør. Dette kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.

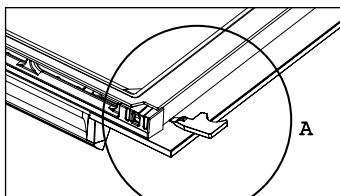
TA AV OG SETTE TILBAKE OVNSDØREN

Åpne døren helt og blokker den ved hjelp av en av plastkilene i plastposen som følger med ovnen.



Slik gjør du for å ta av rammen og ruten sammen:

Stikk de to andre stopperne i stedene **A** beregnet til dette.



Trykk oppover for å frigjøre rammen og ruten.



• 7 VEDLIKEHOLD

Ta av rammen og ruten.
Vipp opp de innvendige rutene på døren
for å ta dem av.



Denne enheten består av 2 ruter. Den
første har 2 gummistoppere på de 2
hjørnene foran.

Rengjør ruten med en myk svamp og
oppvaskmiddel.

Legg ikke ruten ned i vann.

Ikke bruk skurekremer eller
skuresvamber. Skyll med rent vann og
tørk med en lufri klut.

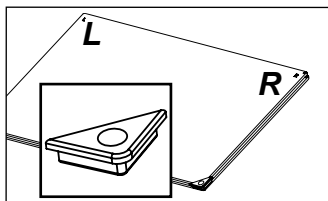
Etter rengjøring, sett den første ruten i
døren.

Sett på plass de 2 svarte stopperne i
hjørnene før du starter med den andre
ruten. Pass på at ruten settes riktig vei.

Da må du se:

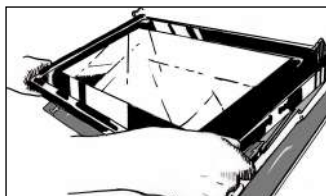
Øverst til venstre: **L**

Øverst til høyre: **R**

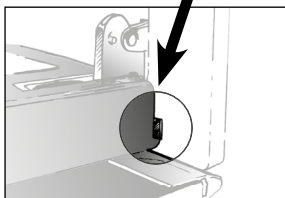
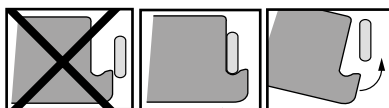


Sett deretter denne andre ruten oppå
den første.

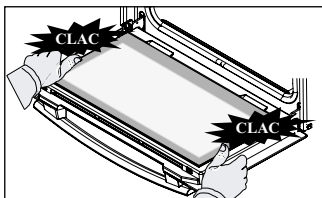
Sett tilbake enheten med ramme og
utvendige ruter i døren.



Sørg for at rammen settes godt fast
under tappen ved siden av hengselet.



Klips rammen fast ved å klemme den
inntil døren. Ikke trykk kun på rammen.



Nå er ovnen klar til bruk igjen.

• 7 VEDLIKEHOLD



BYTTE LYSPÆRE

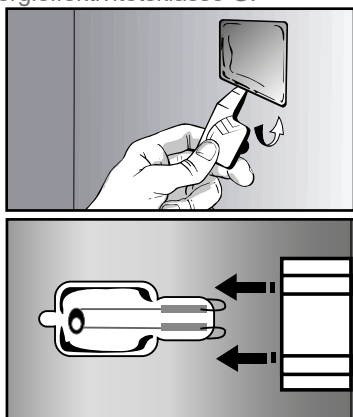


Advarsel

Sørg for at ovnen er koblet fra strømmen 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. Dette produktet inneholder en lyskilde av energieffektivitetsklasse G.



Du kan skifte lyspæren selv når den ikke lenger fungerer. Demonter først venstre siderille.

Lampen er tilgjengelig på innsiden av ovnen.

Trykk på beskyttelsesglasset ved hjelp av plastkilen for å ta den av.

Skift pæren (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage) puis reclipsez le hublot.

Sett støpselet tilbake i stikkontakten igjen.



RENGJØRINGSFUNKSJON

(rengjøring av innsiden)



Ta tilbehøret og rillestengene ut av ovnen før du starter en rengjøring med pyrolyse. Når ovnen rengjøres med pyrolyse, er det svært viktig at alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse, er tatt ut av ovnen (glideskinner, bakeplate, forkrommede rister) samt alle former og beholdere.

RENGJØRING MED PYROLYSE

Denne ovnen har et rengjøringsprogram med pyrolyse:

Pyrolyse vil si at ovnen varmes opp til svært høy temperatur for å brenne vekk smuss fra sprut og overkoking.

Før du starter en pyrolyserengjøring av ovnen, må du tørke bort de største matrestene og smuss i ovnen. Tørk av fettrester på døren med en fuktig svamp. Av sikkerhetsmessige årsaker starter ikke rengjøringsprogrammet før døren låses automatisk. Når pyrolysen starter, er det ikke mulig å åpne døren.

STARTE ET RENGJØRINGSPROGRAM MED PYROLYSE

Du kan velge mellom to pyrolyseprogrammer. Varigheten er innstilt på forhånd, og kan ikke endres.

• 7 VEDLIKEHOLD



Pyro ECO: varighet 1 time 30 min.

Rengjøring av ovnen med energisparing.



Pyro Turbo: 2 timer

Grundig rengjøring av ovnens innside.

RENGJØRING MED UMIDDELBAR START

- Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg det best egnede selvrensjøringsprogrammet, f.eks. Pyro Turbo, og bekreft.

Pyrolysen starter. Nedtellingen starter så snart du trykker på bekreft.

I løpet av pyrolysen, vises symbolet  på displayet. Det betyr at døren er låst.

Når pyrolysen er avsluttet, blinker 0:00. Ovnens avkjøles etter hver pyrolyse. Ovnens kan ikke brukes i dette tidsrommet.



Når ovnen er kald, tørker du ut den hvite asken med en fuktig klut. Ovnens er ren igjen og klar til å brukes til steking og baking.

RENGJØRING MED UTSATT START

Følg instruksjonene i forrige kapittel.

- Velg symbolet for sluttid (utsatt start)  og bekreft.

- Innstill klokkeslettet for slutten av pyrolyseprogrammet du har valgt med bryteren og bekreft to ganger.

Etter noen sekunder går ovnen over til hvilemodus, og starten på pyrolysen er utsatt og beregnet til å være avsluttet på det programmerte tidspunktet.

Når pyrolysen er avsluttet, trykk på ① for å slå av ovnen.

• 7 VEDLIKEHOLD



TØMMEFUNKSJON (tømme vanntanken)



Tøm alltid tanken før dampmodusen brukes.

Du kan også tømme tanken når ovnen ikke er i bruk.

Velg funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekreft.

- Velg syklusen «Tøm tank» og bekreft. Skuffen åpner seg.

- Velg én av de to tømmemodusene, SPEED eller AUTO (se forklaring nedenfor) og gå frem på samme måte som for en automatisk tømning ved slutten av en tilberedning.

Automatisk tømning ved stekeslutt:

Ved slutten av hver tilberedning med damp, foreslår ovnen å tømme tanken.

Du kan velge å ikke tømme med valget «Aksepter ikke» og bekreft, ellers velg «Aksepter» og bekreft.

Velg deretter tømmefunksjonen SPEED eller AUTO og bekreft.

Skuffen åpnes automatisk for tømning.



Tømmefunksjon **SPEED**:

Kun hvis brukeren ønsker å straks sette i gang en ny tilberedning med damp.

Tømningen varer ca. 20 sekunder.



Tømmefunksjon **AUTO**:

Tømmer varmeelementet og tanken fullstendig for å unngå vann i

tanken.

Tømningen varer ca. 2-3 minutter.

Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i.

Trykk på bryteren for å bekrefte og starte tømningen.

Displayet viser tiden det tar å tømme.

Når tømningen er ferdig, viser displayet 0 m 0 s. Lukk skuffen manuelt.

• 7 VEDLIKEHOLD



AVKALKINGSFUNKSJON (avkalking av dampvarmeelementet)

Avkalking er en rensesyklus som fjerner kalken i varmeelementet.

Du bør avkalke varmeelementet regelmessig.

Når ovnen foreslår en «anbefalt avkalking», kan du velge å ikke gjøre det ved å trykke på «Aksepter ikke» og bekrefte.

Du kan fortsatt starte 5 tilberedninger før funksjonene «med damp» ikke lenger fungerer. Men hvis meldingen «obligatorisk avkalking» vises, må du absolutt avkalke. Velg da «Aksepter» og bekreft.



Viktig
Når displayet viser «obligatorisk avkalking», må du absolutt avkalke varmeelementet.

For å starte avkalkingen må du velge funksjonen «RENGJØRING» når du er i hovedmenyen, og bekrefte.

- Velg syklusen «Avkalking» og bekreft.

Skuffen åpner seg automatisk.

Følg fremgangsmåten trinnvis.

TRINN 1: TØMMING

- Sett en tilstrekkelig stor beholder (minst 1 liter) under skuffen som vannet kan renne ut i, og bekreft.

- Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 2: RENGJØRING

- Hell 110 ml ren hvit eddik i tanken.

- Lukk skuffen manuelt. Syklusen «Rengjøring» starter og varer i 30 min. Ved slutten av syklusen, åpner tanken seg automatisk.

TRINN 3: SKYLLING

Fyll tanken med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft.

Syklusen «Skylling» starter og varer i 3 min 30 sek.

TRINN 4: TØMMING

Tanken må skylles to ganger. Fyll tanken på nytt med vann opp til MAX-merket.

- Sett en beholder under skuffen og bekreft.

Syklusen «Tømming» starter og varer i 3 min 30 sek.

Ved slutten av syklusen er avkalkingen avsluttet.

Det høres et lydsignal. Lukk skuffen manuelt. Nå er ovnen klar til bruk igjen.

• 8 FEIL OG LØSNINGER

- **«Auto Stop» vises i displayet.** Denne funksjonen slår av ovnen hvis du glemmer å gjøre det. Slå AV ovnen.

- **Feilkoden begynner på bokstaven «F».** Ovnen har registrert en feil.

Slå av ovnen i 30 minutter. Hvis feilen fortsatt vises, slå av strømmen i minst ett minutt.

Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

- **Ovnen blir ikke varm.** Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm eller om sikringen i strømanlegget har gått. Sjekk at ovnen ikke er innstilt på modusen «DEMO» (se innstillingsmeny).

- **Lampen i ovnen fungerer ikke.** Skift lyspæren eller sikringen i strømanlegget. Sjekk at ovnen er tilkoblet strøm.

- **Kjøleviften fortsetter å gå etter at ovnen er slått av.** Det er normalt, den kan gå i inntil én time etter tilberedningen for å lufte ovnen. Hvis den går mer enn dette, ta kontakt med kundeservice.

- **Pyrolysen starter ikke.** Kontroller at døren er lukket. Kontakt kundeservice hvis feilen vedvarer.

- **Symbolet «låst dør» blinker på displayet.** Feil med låsing av døren, kontakt kundeservice.

- **Det er vann på ovnsbunnen.**

Det er kalkbelegg på varmeelementet. Følg fremgangsmåten for AVKALKING. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

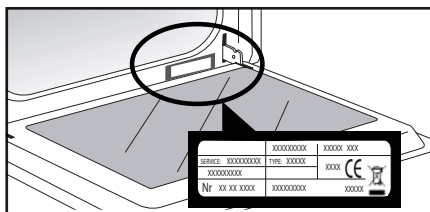
• 9 KUNDESERVICE

REPARASJONER FRANKRIKE

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 forbedrer stadig 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 I HENHOLD TIL STANDARD EN 60350:

Test	Stekeprogram	T°C	Rille	Tid	Observasjoner
Småkaker (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min	Bakeplate
	Tradisjonell	200	2	20-23 min	Bakeplate Lissium
	Varmluft	165	3 / 1	22-25 min	Forvarmet ovn: - Bakeplate - Emaljert plate
Små bakverk (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-25 min	Bakeplate
	Varmluft	160	3 / 1	22 min	Forvarmet ovn: - Bakeplate - Emaljert plate
Bløtkake- bunn (8.5.1)	Varmluft	170	1	35-40 min	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min i avslått ovn uten forvarming
	Tradisjonell	175	1	45 min	2 nivåer (ikke relevant)
Epleterte (8.5.2)	Kombinert	180	1	50-55 min	Form 20 cm på rist
	Varmluft	180	3 / 1	50-55 min	Forvarmet ovn: - Emaljert form rille 1
Overflategrill (9.1)	Kraftig grill	P4	2	2-3 min	Forvarming 5 min Brød på rist Lukket dør

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

SV

PIEKARNIK KOMBINOWANY 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.



BVCE011825

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

SPIS TREŚCI

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności	4
1 / Instalacja	6
2 / Środowisko	7
3 / Prezentacja piekarnika.....	9
Elementy sterowania i wyświetlacz	10
Akcesoria.....	11
Szuflada do napełniania	12
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji	13
4 / Tryby działania.....	14
Tryb „Ekspert”	15
Tryb „Ekspert parowy”	15
◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia)	17
◦ Funkcje pieczenia	19
◦ Suszenie	20
Tryb „Przewodnik kulinarny”	21
Tryb „Kombinowany parowy”	21
◦ Lista dań	22
5 / Ustawienia.....	25
Blokada poleceń.....	26
6 / Minutnik.....	26
7 / Konserwacja - Czyszczenie	27
Powierzchnia zewnętrzna.....	27
Demontaż stopni.....	27
Czyszczenie szyb wewnętrznych	27
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek	27
Wymiana lampki	29
Funkcja czyszczenia.....	29
◦ Piroliza	29
◦ Opróżnianie zbiornika wody.....	31
◦ Odkamienianie elementu grzewczego	32
8 / Rozwiązywanie problemów	33
9 / Serwis posprzedażowy	34
Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji	35

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej



za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wy-

łącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regulami instalacji.

— Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— 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

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE:

Urządzenie i jego elementy dostępne podczas używania go stają się gorące. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

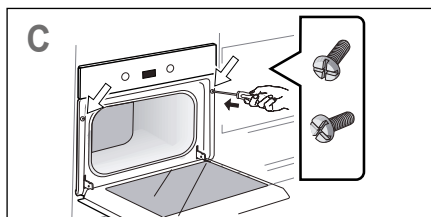
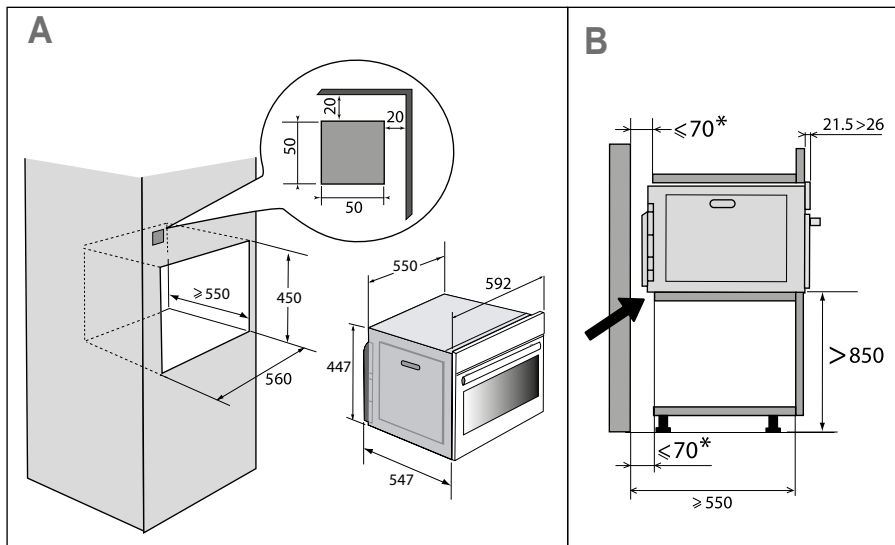
OSTRZEŻENIE :



Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka

• 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 kuchenki 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 1,5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240 V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (220-240 V~ 16 amperów),

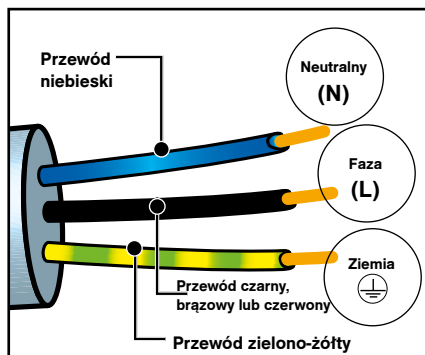
Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji, urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki powinny być odcięte lub wyjęte.

Uwaga:

Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku  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 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi

odpadami.

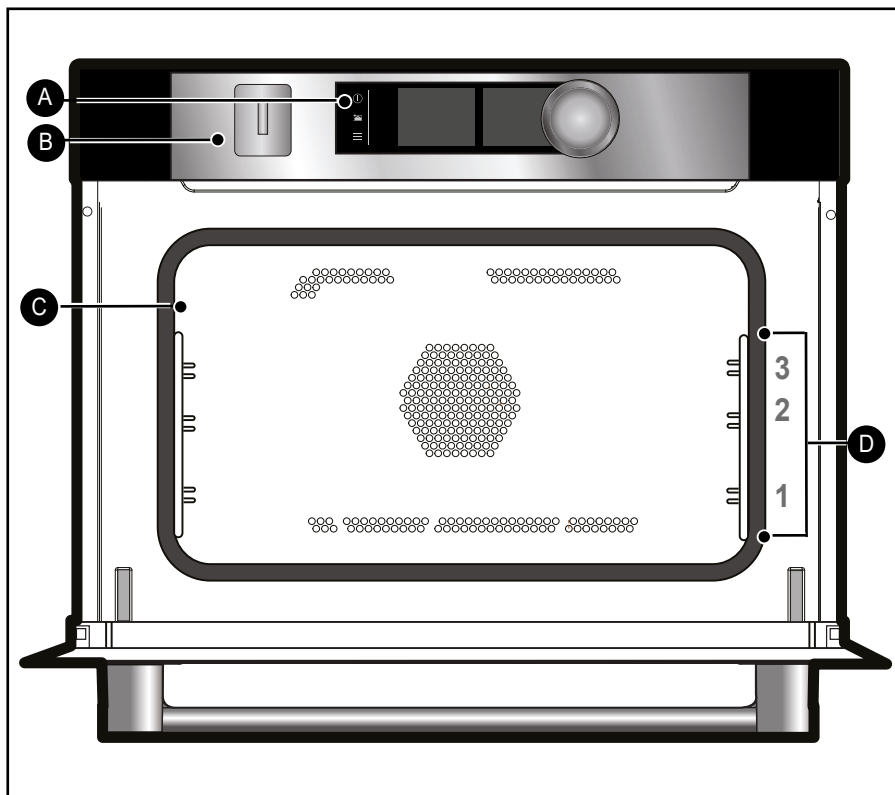
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

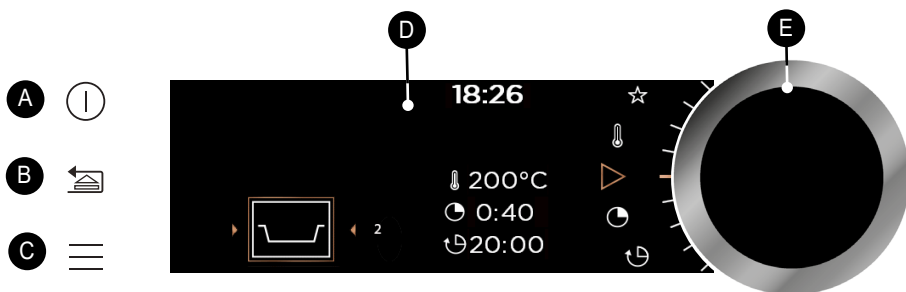
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A Pasek elementów sterowania
- B Szuflada do napełniania zbiornika wody
- C Lampka
- D Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu
(wciśnięcie krótkie) i / lub
Przycisk otwierania szuflady
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

C Przycisk dostępu do MENU
(pieczenie, ustawienia, minutnik,
czyszczenie)

D Wyświetlacz

E Pokrętko z przyciskiem środkowym
(bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz
zwiększanie lub zmniejszanie wartości
poprzez przekręcanie pokrętła.

- umożliwia zatwierdzenie wybranych
działań poprzez wciśnięcie przycisku.

SYMBOLE WYŚWIETLACZY

Rozpoczęcie pieczenia

Zakończenie pieczenia

Stopnie temperatury

Czas pieczenia

Godzina zakończenia
pieczenia (pieczenie
rozpoczynane z opóźnieniem)

Para

Zapamiętywanie programów
pieczenia

Wskaźnik blokowania
klawiatury

Wskaźnik blokowania
drzwiczek podczas pirolizy



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla
poszczególnych dań

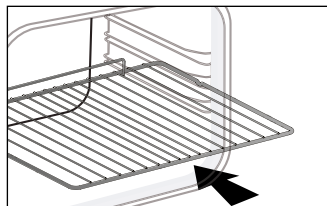
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

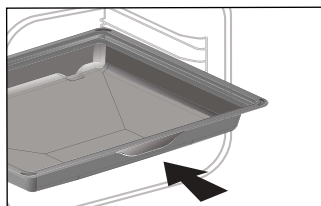
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

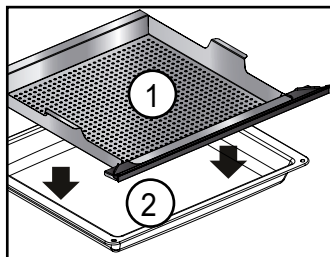
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- Specjalne naczynie na produkty PARA 100%

- 1** - Perforowane naczynie ze stali nierdzewnej, zapewniające brak jakiegokolwiek kontaktu pomiędzy produktami a wodą z kondensacji.
2 - Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm umożliwiająca zebranie wody z kondensacji.

Należy umieścić perforowane naczynie ze stali nierdzewnej na naczyniu uniwersalnym i ułożyć je na dolnym stopniu na poziomie 1.



Uwaga

Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

- Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

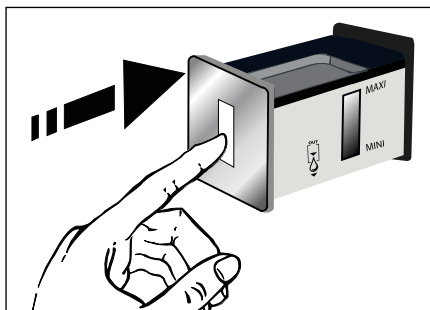
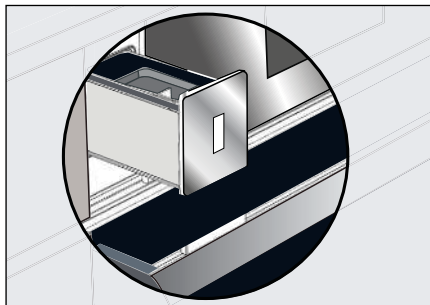
Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund. W razie potrzeby należy skorygować poziom.

Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczanej lub demineralizowanej.

Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konserwacja - Funkcje opróżniania”.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.

Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

 **Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.**

- Uruchamianie - Menu główne

Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania: jest nim tryb Ekspert.

Przekręcić pokrętkę, aby wyświetlić poszczególne programy:



Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętkę.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia ①.

• 4 UŻYTKOWANIE

TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

1



Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

2



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.

3



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK KULINARNY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

4



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK KULINARNY + PARA**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „EKSPERT”

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

Kiedy piekarnik wyświetla **wyłącznie** godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętko, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Termoobieg



Grzanie mieszane



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w cieple



Rozmrażanie



Pieczywo



Suszenie



Ulubione (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb sprawia, że potrawy są bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące (w trybie kombinowanym).

Użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić.

- Aby wybrać jedynie tryb pary:



Para 100%

- Aby wybrać tryb pieczenia klasycznego w połączeniu z parą (tryb kombinowany):



TRADYCYJNE + PARA



GRILL + WENTYLATOR I PARA



TERMOOBIEG PARA

• 4 UŻYTKOWANIE



(„Ekspert” i „Ekspert parowy”)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik proponuje jedną lub dwie wysokości stopni.

- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętkę. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz informacje w następnych rozdziałach.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury  i zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętkę, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.



Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.



PROCENT PARY

(tylko w trybie „Ekspert parowy”)

Piekarnik proponuje najlepszy procent pary. Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary  i zatwierdzić.

Wpisać nowy procent pary za pomocą pokrętki (od 50 do 100% w trybie pracy 100% i od 20 do 80% w trybie kombinowanym), a następnie zatwierdzić wybór.

• 4 UŻYTKOWANIE



(„Ekspert” i „Ekspert parowy”)

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia. W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętko.

Piekarnik wyświetla komunikat:

„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?” Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.



ULUBIONE

(tylko w trybie „Ekspert”)

- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętko, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci **1☆**, **2☆** lub **3☆**.

Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić. Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci. 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.

- Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”

Przejsć do menu „Ekspert” i zatwierdzić. Przewinąć funkcję aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione” , przekręcając pokrętko. Zatwierdzić.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i **1☆**, **2☆** lub **3☆** a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA „EKSPERT” (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	190°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw.
 Grzanie mieszane	180°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw.
 Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill z obiegiem powietrza	190°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczenia z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1:2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.



Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

• 4 UŻYTKOWANIE

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Utrzymywanie w cieple	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany dla utrzymywania produktów w cieple lub podgrzewania talerzy, a także przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. (forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C).
 Rozmrażanie	35°C 35°C - 75°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie na 2. stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę. Pozycja „CHLEB” istnieje także w przewodniku kulinarnym „PARA”.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie „Ekspert”)

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów

Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Aksesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty

• 4 UŻYTKOWANIE



**TRYB „PRZEWODNIK
KULINARNY”**



**TRYB „PRZEWODNIK
KULINARNY + PARA”**



**„KOMBINOWANY
PAROWY”**



**„PRZEWODNIK PARA
100%”**

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane w trybie kombinowanym z użyciem funkcji pary lub wyłącznie z użyciem pary.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie. Wybrać wagę i zatwierdzić

- piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.

- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.



W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podlać produkty sokiem.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.



Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ BEZ PARY (PRZEWODNIK KULINARNY)



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *



RZEŹNIK

Łopátka jagnięca
Pieczeń wołowa
Pieczeń wieprzowa
Żeberka cielęce *



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Bar
Zapiekanka rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Całe ziemniaki



PIEKARZ

Bułeczki drożdżowe
Chleb
Bagietka



CUKIERNIK

Tarta owocowa
Biskopt
Babeczki cupcakes
Krem karmelowy
Keks
Ciasto jogurtowe
Bezy
Jogurt
Ciasto owocowe
Ciasteczka kruche/maślane

* W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ Z PARĄ (TRYB „KOMBINOWANY PAROWY”)



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Piersi *
Kaczka



RZEŹNIK

Jagnięcina
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Filet wieprzowy
Filet cielęcy



SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona
Ryba
Ryba w całości
Łosoś cały



SPRZEDAWCA WARZYN I OWOCÓW

Gratin Dauphinois
Warzywa faszerowane
Całe ziemniaki



CUKIERNIK

Tort biszkoptowy
Flan / krem
Keks
Babeczki
Babka biszkoptowa -
quatre quarts
Szarlotka
Ciasto orzechowe
Flan kokosowy



PIEKARZ

Pieczyno
Bagietka
Chleb podpieczony
Ciasto mrożone
Zmiękczenie chleba



RESTAURATOR

Lasagne
Ciasto clafoutis
Warzywa kandyzowane
Ziemniaki
Risotto
Dania świeże
Danie zamrożone



ROZMRAŻANIE

Mięso
Ryba
Ciasto chlebowe

* W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



100% PARY (PRZEWODNIK PARY)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Kalafior
Brokuły
Fasola szparagowa
Marchew w plasterkach
Ziemniaki
Groszek
Pory
Cukinie
Dyńia
Karczochy
Szparagi
Seler
Kabaczek
Boćwina
Szpinak
Kapusta brukselska



RZEŹNIK

Filety z kurczaka
Eskalopki z indyka
Wieprzowina - schab



SPRZEDAWCA RYB

Świeże ryby w całości
Świeże filety rybne
Małże
Małże japońskie
Krewetki
Homarce



W przypadku tej funkcji animacja na ekranie wskazuje, w którym momencie należy włożyć specjalne naczynie 100% para. Należy umieścić ja na stopniu dolnym, na poziomie 1.

• 5 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- **godzina, język, dźwięk, tryb demo, zarządzanie lampką.**

Wybrać funkcję przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.



Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



Język

Wybrać język i zatwierdzić.



Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.



Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru:

W pozycji WŁ., lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO).

W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.



Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby wyłączyć lampkę podczas pieczenia.

• 5 USTAWIENIA



BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączania  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.

• 6 MINUTNIK



FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s.
Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.
Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

UWAGA: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

• 7 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

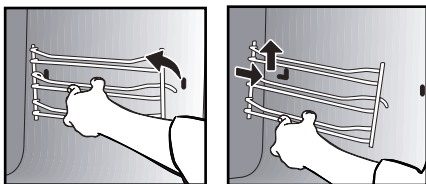
POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



SZYBY WEWNĘTRZNE

Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemonstrować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

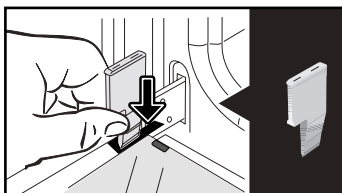


Ostrzeżenie

Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

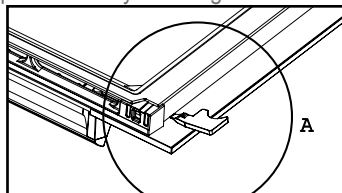
DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



- Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący:

Włożyć dwa inne ograniczniki w miejscach **A** przeznaczonych do tego celu.



Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę.



• 7 KONSERWACJA

Zdjąć ramę i szybę.

Zdjąć wszystkie wewnętrzne szyby drzwiczek, obracając je.



Zespół ten obejmuje 2 szyby - pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.

Umyć szybę używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.

Nie zanurzać szyby w wodzie.

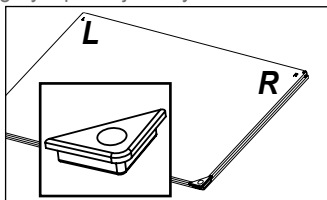
Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.

Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w przednich narożnikach drugiej szyby w taki sposób, aby oznaczenia były ustawione w następujący sposób:

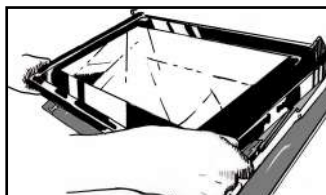
U góry z lewej strony: **L**

U góry z prawej strony: **R**

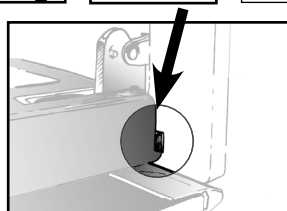
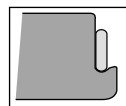
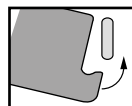


Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.

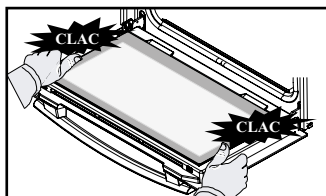
Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.



Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo włożyć ramę pod kolek, który znajduje się z boku zawiasów.



Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy.



Urządzenie może być używane ponownie.

• 7 KONSERWACJA



WYMIANA LAMPKI

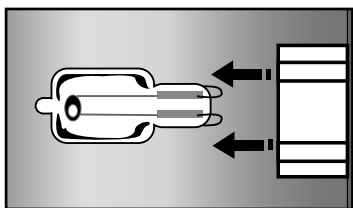
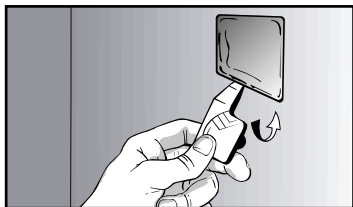


Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego. Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz piekarnika.

Użyć efektu dźwigni, podważając szybę za pomocą plastikowego kłina, aby ją wyjąć. Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej wyjście), a następnie ponownie zamontować szybę i podłączyć ją. Ponownie podłączyć piekarnik.



FUNKCJA CZYSZCZENIA

(wnętrza)



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

• 7 **KONSERWACJA**

PRZEPROWADZENIE CYKLU CZYSZCZENIA PIROLIZĄ

Dostępne są dwa cykle czyszczenia pirolizą. Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany:



Pyro ECO: w 1,5 godz.

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.

zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania - podczas tego czasu piekarnik nie może być wykorzystywany.



Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usunąć biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

- Ustawić pożądaną godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętki i zatwierdzić dwa razy.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk .

• 7 KONSERWACJA



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania SZYBKIE lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.



Opróżnianie **SZYBKIE**:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary. Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.



Opróżnianie **AUTO**:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawiania wody. Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętkę, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.

• 7 **KONSERWACJA**



FUNKCJA ODKAMNIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgaszam się” i zatwierdzić.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą” nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.



Uwaga

Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

ETAP 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

ETAP 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAKŚ.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczne jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAKŚ.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.

• 8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Wyświetlany jest komunikat „Auto Stop”.

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik w swojej instalacji. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane. Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

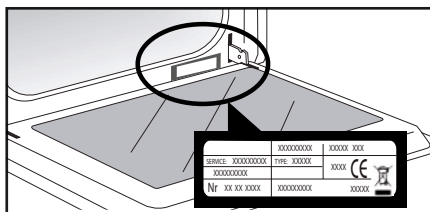
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Woda znajduje się na płycie piekarnika. Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIENIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

• 7 *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.



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

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny

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 postępowaniem technicznym.

**TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI
ZGODNIE Z NORMĄ LA EN 60350:**

Test	Sekwencja pieczenia	T°C	Stopień	Czas	Uwagi
Kruche ciasto (8.4.1)	Termoobieg	165	2	18-20 min	Foremki do ciasta
	Pieczenie tradycyjne	200	2	20-23 min	Foremki do ciasta gładkie
	Termoobieg	165	3 / 1	22-25 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Małe ciasteczka (8.4.2)	Termoobieg	165	2	22-25 min	Foremki do ciasta
	Termoobieg	160	3 / 1	22 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Biszkopt (8.5.1)	Termoobieg	170	1	35-40 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min. w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wstępnego
	Pieczenie tradycyjne	175	1	45 min	2 poziomy (nie dotyczy)
Tarta jabłkowa (8.5.2)	Tryb kombinowany	180	1	50-55 min	Forma 20 cm na kratce
	Termoobieg	180	3 / 1	50-55 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu
Powierzchnia kratki (9.1)	Grill mocny	P4	2	2-3 min	Rozgrzewanie wstępne przez 5 min. Pieczywo na kratce Drzwiczki zamknięte

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

GUIA DE UTILIZAÇÃO

RU

SK

SV

FORNO A VAPOR COM- BINADO

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.



BVCert-6011825

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

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes.....	4
1 / Instalação	6
2 / Ambiente	7
3 / Apresentação do forno	9
Comandos e visor.....	10
Acessórios	11
Gaveta de enchimento	12
Primeiras configurações - colocação em serviço	13
4 / Modos de cozedura	14
Modo «Expert»	15
Modo «Expert vapor»	15
◦ Favoritos (cozeduras memorizadas).....	17
◦ Funções de cozedura.....	18
◦ Secagem	19
Modo «Guia culinário».....	20
Modo «Vapor combinado»	20
◦ Lista dos pratos.....	21
5 / Configurações	25
Bloqueio dos comandos	26
6 / Temporizador.....	26
7 / Manutenção - Limpeza	27
Superfície exterior	27
Desmontagem dos encaixes	27
Limpeza dos vidros interiores.....	27
Desmontagem e remontagem da porta.....	27
Substituição da lâmpada	29
Função de limpeza	29
◦ Pirólise	29
◦ Drenagem do depósito de água.....	31
◦ Descalcificação da caldeira.....	32
8 / Anomalias e soluções.....	33
9 / Assistência pós-venda.....	34
Testes de aptidão à função	35

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.



Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de

fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA:

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.



ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

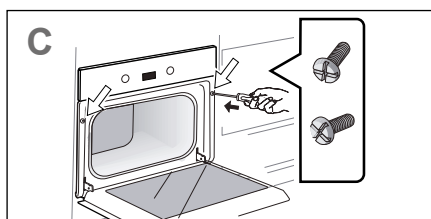
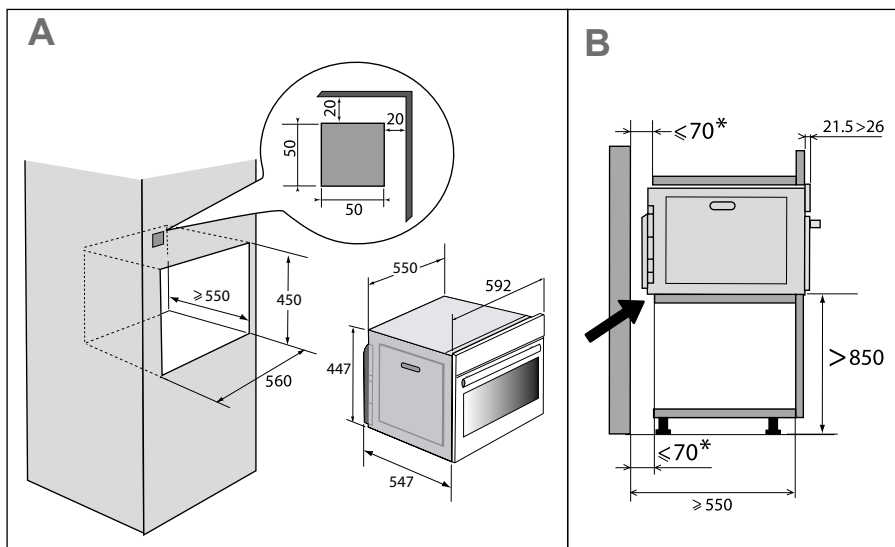
— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão. Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (**fig. A**).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto, o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (**fig. B**).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação

pode provocar uma avaria.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve ser resistente ao calor (ou estar revestido de um material que seja resistente ao calor).

Faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito (**fig. C**).

• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA



Atenção :

A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.

A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação elétrica antes da colocação do aparelho dentro do móvel.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

Verifique se:

- A instalação tem uma potência suficiente (220-240 Volts~ 16 amperes), Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um eletricista qualificado.

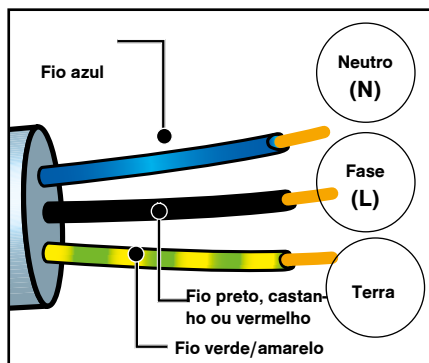
Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.



Atenção:

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho  e deve ser feita uma ligação à terra.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



Atenção:

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.

• 2 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros

resíduos.

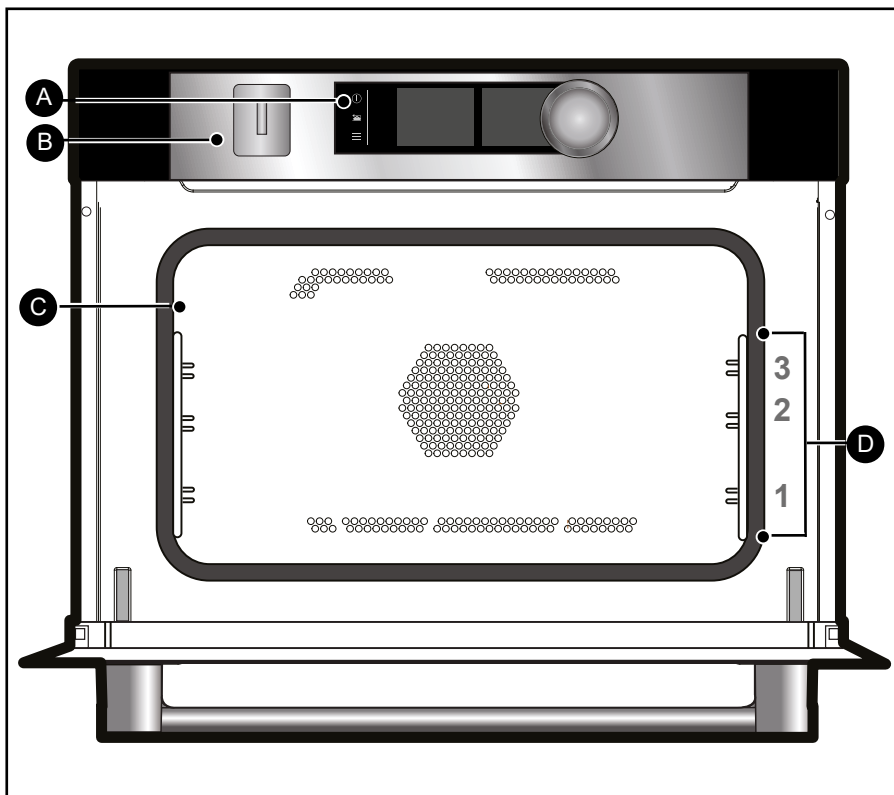
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

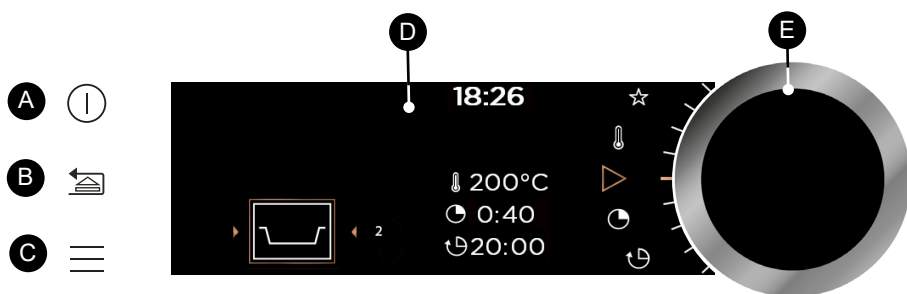
APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Painel de comandos
- B** Gaveta de enchimento do depósito de água
- C** Lâmpada
- D** Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A Botão de paragem do forno
(pressão longa)

B Botão de retorno
(pressão breve) e/ou
Botão de abertura da gaveta
(pressão longa)

C Botão de acesso ao MENU
(cozeduras, acertos,
temporizador, limpeza)

D Visores

E Manípulo rotativo com apoio
central (não desmontável):

- Permite escolher programas e
aumentar ou diminuir os valores
quando rodado.

- Permite validar cada ação
pressionando o centro.

SÍMBOLOS DOS VISORES

 Início da cozedura

 Paragem da cozedura

 Graus de temperatura

 Duração da cozedura

 Hora de fim de cozedura
(arranque diferido)

 Vapor

 Memorização de cozeduras

 Indicador de bloqueio do
teclado

 Indicador de bloqueio da
porta durante a pirólise



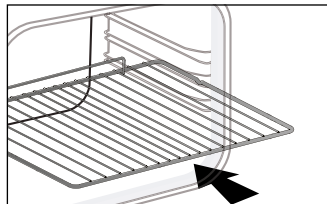
Indicador da altura dos encaixes recomendada
para colocar os pratos no forno

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

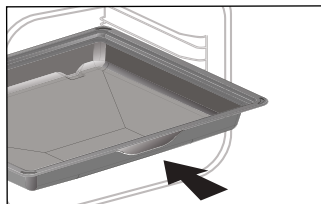
- Grelha de segurança anti-inclinação

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Posicione a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Placa multiusos, pingadeira de 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.

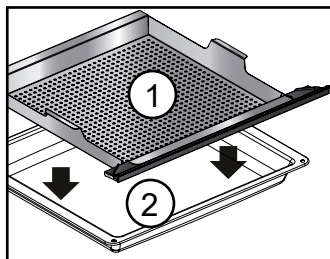


- Prato de suporte do alimento especial VAPOR 100%

1 - Prato em inox perfurado para evitar o contacto entre os alimentos e a água de condensação.

2 - Prato multiusos e pingadeira de 45 mm que permite recuperar a água da condensação.

Coloque o prato em inox perfurado sobre o prato multiusos e introduza no encaixe inferior de nível 1.



Atenção

Utilizar apenas para a função de cozedura 100% a vapor. Não utilizar nos outros modos de cozedura. Retirar o prato do forno antes de fazer uma limpeza pirolítica.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

GAVETA DE ENCHIMENTO

• Enchimento do depósito de água

Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água.

O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

No início da cozedura a vapor combinada, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

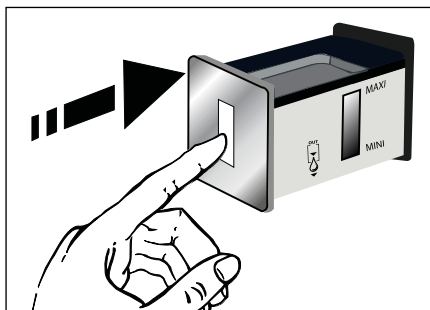
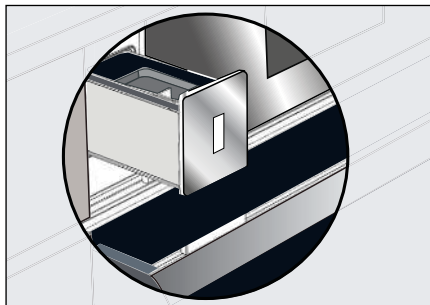
Encha o depósito.

Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

Para tal, use o indicador do nível máximo, visível na parte lateral da gaveta.

Após estas ações, volte a fechar a gaveta, empurrando-a manualmente.

O seu forno está pronto a efetuar uma cozedura a vapor combinada.



Conselho

Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos.

Volte a ajustar o nível, se for necessário.



Atenção

Não deve usar água adocicada nem desmineralizada.



Atenção

Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura. A duração do ciclo de drenagem automática é de cerca de 3 minutos. Consulte o capítulo «Manutenção - função de drenagem».

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

PRIMEIRAS CONFIGURAÇÕES - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, selecione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

- Arranque - Menu geral

Pressione o botão MENU  para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas:



Para entrar no modo selecionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno  e para parar o forno, pressione o botão de paragem  durante alguns segundos.

• 24 COZEDURA

MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, selecione um dos modos seguintes:

1



Selecione o modo «**EXPERT**» para fazer uma receita em que você é que escolherá o tipo, a temperatura e a duração da cozedura.

2



Selecione o modo «**EXPERT VAPOR**» para preparar uma receita em que pode escolher o tipo, temperatura, percentagem de vapor e duração da cozedura.

3



Selecione o modo «**GUIA CULINÁRIO**» para preparar uma receita em que precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

4



Selecione o modo «**GUIA CULINÁRIO + VAPOR**» para uma receita clássica associada à de vapor ou para uma receita 100% vapor para a qual precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

• 4 COZEDURA



MODO «EXPERT»

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão MENU ≡ para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para seleccionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



Calor ventilado



Calor combinado



Tradicional



Cozedura Eco



Grelha ventilada



Fundo ventilado



Grelha variável



Manter quente



Descongelação



Pão



Secagem



Favoritos (permite memorizar 3 cozeduras)



MODO «EXPERT VAPOR»

Este modo de cozedura permite-lhe obter cozeduras mais cremosas e suaves que preservem o sabor. Desta forma, os alimentos não ficam secos e conservam a textura estaladiça (em modo combinado).

Pode configurar todos os parâmetros de cozedura, bem como a percentagem de vapor.

Selecione o modo «Expert Vapor» no menu geral e valide.

Em seguida, selecione uma das funções de cozedura propostas na lista abaixo e valide.

- Para cozinhar apenas a vapor:



Vapor 100%

- Para combinar uma cozedura clássica associada à de vapor (modo combinado):



Vapor tradicional



Grelha ventilada tradicional



Calor ventilado com vapor

• 4 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver seleccionado e validado a função de cozedura, o forno sugere um ou dois níveis de encaixe.

- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados (em função do modo seleccionado) antes de iniciar a cozedura (temperatura, duração, percentagem de vapor e início diferido), consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

Em função do tipo de cozedura que tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:

- Selecione o símbolo de temperatura  e depois, valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato seleccionando o símbolo de duração da cozedura  e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.

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 seleccionado.



A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.



PERCENTAGEM DE VAPOR

(Apenas no Expert Vapor)

O forno recomenda uma percentagem ideal de vapor.

Para modificar, selecione o símbolo de vapor  e valide.

Introduza a nova percentagem de vapor girando a pega (entre 50 e 100% em modo de vapor 100% e entre 20 e 80% em modo combinado) e depois valide a sua escolha.

• 4 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o símbolo de fim de cozedura  e confirme.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem seleccionar a duração nem a hora de fim. Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo «Paragem de uma cozedura em curso»).

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

O forno indica uma mensagem:

«Deseja parar a cozedura em curso?»

Confirme seleccionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.



FAVORITOS

(apenas no modo Expert)

- Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo  girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.

O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória   ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.

Confirme 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.

- Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme.

Veja as funções até ao símbolo «Favoritos  » girando o manípulo. Valide.

- Selecione uma das memórias já gravadas   ou  e pressione para validar.

O forno arranca.

• 4 COZEDURA



FUNÇÕES DE COZEDURA EXPERT (consoante o modelo)



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes.
 Calor combinado	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe e legumes.
 Tradicional	200 °C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe e legumes.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada	190°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe e legumes.

*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 4 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 G r e l h a variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para manter preparações quentes ou para aquecer pratos; para levedar massa de pão, brioche, kouglof (com a forma sobre a soleira do forno, sem ultrapassar os 40°C).
 Descongelção	35°C 35°C - 75°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelção de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelção).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Pré-aquecer e em seguida, colocar a bola de pão sobre um prato, no 2º encaixe. Não se esqueça de colocar um piróx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada. Existe também uma posição denominada PÃO no guia culinário VAPOR.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.



Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 4 COZEDURA



FUNÇÃO DE SECAGEM (apenas no modo Expert)

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos.
Lave com cuidado, escorra e seque.

Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

• 4 COZEDURA



**MODO «GUIA
CULINÁRIO»**



**MODO «GUIA CULINÁRIO
+ VAPOR»**



VAPOR COMBINADO



GUIA VAPOR 100%

Estes dois modos selecionam por si os parâmetros da cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Tratam-se de receitas com ou sem vapor associado ou 100% vapor.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «GUIA CULINÁRIO» ou «VAPOR COMBINADO» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Em seguida, selecione a categoria, por exemplo, «Aves», e depois, confirme.

- Selecione o prato específico que deseja preparar, por exemplo, «frango» e confirme.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.

- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.

- Coloque o prato no forno e valide.



Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de cozedura selecionando o símbolo de fim de cozedura  e validando.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.



Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS SEM VAPOR (GUIA CULINÁRIO)



AVES

Frango
Pato
Magret de pato *



CARNES

Costeleta de cordeiro rosado
Lombo de vaca
Porco assado
Costeletas de vitela *



PEIXE

Salmão
Truta
Robalo
Terrina de peixe



PREPARADOS

Lasanha
Pizza
Quiche



PRIMOR

Batatas gratinadas
Tomates recheados
Batatas inteiras



PADARIA

Brioche
Pão
Baguetes



PASTELARIA

Tarte de frutos
Génoise
Cupcakes
Pudim flã
Bolo inglês
Bolo de iogurte
Merengues
Iogurte
Crumble de fruta
Areias/cookies

* Para estes pratos, é necessário um preaquecimento antes de colocar o prato no forno.



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do preaquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS COM VAPOR ASSOCIADO (VAPOR COMBINADO)



AVES

Frango
Magrets *
Pato



CARNES

Borrego
Lombo de porco assado
Vitela assada
Febra de porco
Bife de vitela



PEIXE

Peixe cozinhado
Terrina de peixe
Peixes inteiros
Salmão na caçarola



PRIMOR

Batatas gratinadas
Legumes recheados
Batatas inteiras



PASTELARIA

Génoise
Flâs/cremes
Bolo inglês
Cupcakes
Quatro-quartos
Bolo de maçã
Bolo de noz
Pudim flã de côco



PADARIA

Pão
Baguetes
Pão pré-cozido
Massa congelada
Regenerar o pão do dia anterior



PRATOS PREPARADOS

Lasanha
Clafouti
Legumes em conserva
Batatas
Risotto
Pratos frescos
Pratos congelados



DESCONGELAÇÃO

Carne
Peixe
Pães e bolos

* Para estes pratos, é necessário um preaquecimento antes de colocar o prato no forno.



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do preaquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 4 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



100% VAPOR (GUIA VAPOR)



PRIMOR

Couve-flor
Brócolo
Feijão verde
Cenoura às rodelas
Batatas
Ervilhas
Alho-francês
Curgete
Abóbora
Alcachofra
Espargos
Aipo
Abóbora-menina
Acelgas
Espinafres
Couves de Bruxelas



CARNES

Peito de frango
Escalopes de peru
Febra de porco



PEIXE

Peixe fresco inteiro
Filete de peixe fresco
Mexilhões
Amêijoas
Camarões
Lagostins



Nesta função, uma animação indica em que momento deve introduzir o acessório especial 100% vapor. Introduza-o no encaixe inferior, do nível 1.

• 5 AJUSTES



FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:

- hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.

Ajuste os parâmetros e valide.



Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.



Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto:

Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO).

Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.

Escolha a sua posição e valide.



Basta pressionar os botões de retorno  ou de menu  para reativar a luz durante a cozedura.

• 5 AJUSTES



BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno  e menu  até aparecer no ecrã  um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem ① se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e de menu  até que o símbolo do cadeado  desapareça do ecrã.

• 6 TEMPORIZADOR



FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- No menu geral, selecione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

• 7 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

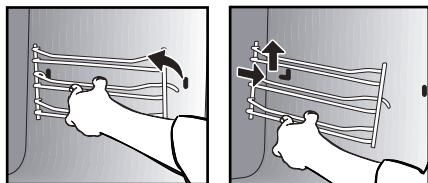
SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

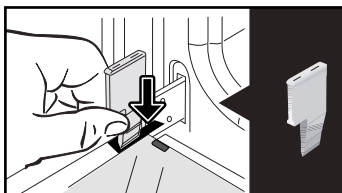


Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à ruptura do vidro.

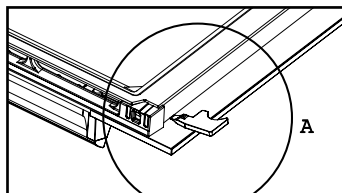
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Para retirar o painel e o vidro, proceda da seguinte forma:

Introduza as duas outras pegas vermelhas em **A**, previsto para o efeito.



Alavanque o conjunto antes de desencaixar o painel e o vidro.



• 7 MANUTENÇÃO

Retire o painel e o vidro.
Retire o conjunto dos vidros interiores da porta, girando-os.



Este conjunto é composto por 2 vidros em que o primeiro possui 2 pegas em borracha nos 2 cantos dianteiros.

Limpe o vidro com a ajuda de uma esponja macia e detergente da loiça.

Não imerja o vidro em água.

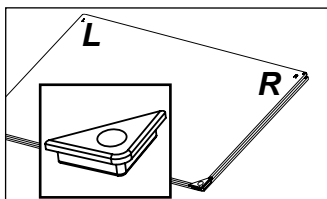
Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, substitua o primeiro vidro da porta.

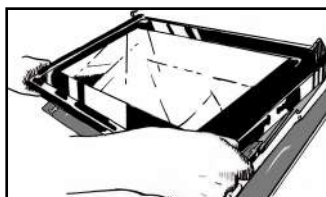
Volte a posicionar as 2 pegas pretas em borracha nos cantos dianteiros do 2º vidro com cuidado para ter as seguintes indicações no vidro:

Em cima à esquerda: **L**

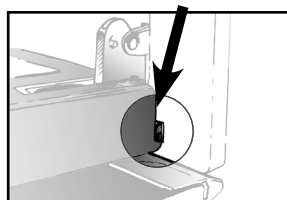
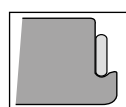
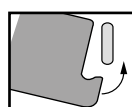
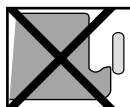
Em cima à direita: **R**



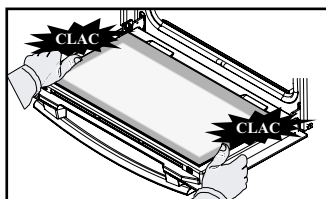
Em seguida, substitua o 2º vidro da porta, posicionando-o sobre o primeiro. Substitua o conjunto dos painéis de vidros exteriores da porta.



Tenha cuidado para colocar o painel sobre a cravagem ao lado da dobradiça.



Encaixe o painel apertando-o juntamente com a porta. Não apoiar unicamente sobre o painel.



O seu aparelho está novamente operacional.

• 7 MANUTENÇÃO



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

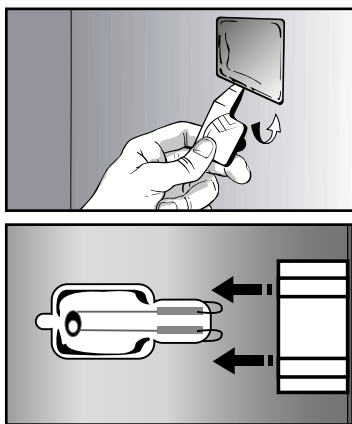


Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9. Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Primeiro, desmonte o encaixe lateral esquerdo. A lâmpada pode ser acedida no interior do forno.

Alavanque o visor com a ajuda da calha de plástico para o retirar.

Troque a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem) e volte a colocar o visor.



FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

LIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de limpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.

• 5 MANUTENÇÃO

EFETUAR UM CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Existem dois ciclos de pirólise. As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:



Pirólise ECO: em 1h30m

para uma limpeza que permite um ganho de energia.



Pirólise Turbo: em 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

LIMPEZA COM ARRANQUE DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo da hora de fim (arranque diferido)  e valide.

- Ajuste a hora de fim da pirólise com desejar com a manete e depois, valide duas vezes.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão ①.

LIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.

Decorre uma fase de arrefecimento após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.



Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

• 5 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE DRENAGEM (do depósito de água)



Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura.

Não obstante, a drenagem pode ser efetuada fora das cozeduras.

Para tal, selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo «Drenagem» e depois, valide. A gaveta abre-se.
- Escolha uma das 2 drenagens, SPEED ou AUTO (ver detalhes abaixo) e proceder da mesma forma que para uma drenagem automática em fim de cozedura.

A drenagem automática em fim de cozedura:

No fim de cada cozedura a vapor, recomenda-se drenar o depósito.

Pode decidir não fazer esta drenagem selecionando «Recusar» e validando, ou escolhendo «Aceitar» e validando.

Em seguida, selecione uma drenagem SPEED ou uma drenagem AUTO e valide.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.



Drenagem **SPEED**:

Unicamente no caso em que o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor. Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.



Drenagem **AUTO**:

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de 2 a 3 minutos, aproximadamente.

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água.

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

Depois de terminada a drenagem, indique 0 m 0 s. Volte a fechar a gaveta manualmente.

• 7 *MANUTENÇÃO*



FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (da caldeira a vapor)

A descalcificação é um ciclo de limpeza que elimina o calcário da caldeira.

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando o forno sugerir «descalcificação recomendada», pode decidir não o fazer selecionando «Recusar» e validando.

Tem a possibilidade de efetuar 5 cozeduras antes de as funções «com vapor» deixarem de poder ser efetuadas. Se aparecer a mensagem «descalcificação obrigatória», é imperativo fazê-la e escolher «Aceitar», e validar.



Atenção

Quando o visor indicar «descalcificação obrigatória», deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.

Para iniciar uma descalcificação, selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo «descalcificação» e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

ETAPA 1: DRENAGEM

- Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água e valide.

- O ciclo «drenagem» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPA 2: LIMPEZA

- Verta 110 ml de vinagre de vinho branco no depósito.

- Volte a fechar a gaveta manualmente. O ciclo «Limpeza» começa, com a duração de 30 minutos. No fim do ciclo, o depósito abre-se automaticamente.

ETAPA 3: ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de «enxaguamento» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPA 4: DRENAGEM

É necessária uma segunda lavagem; encha novamente o depósito de água até ao nível MÁX.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de «drenagem» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

No fim do ciclo, a descalcificação termina.

Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.

• 8 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- **Aparece «Auto Stop».** Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

- **Código de avaria que começa por «F».** O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

- **O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de acertos).

- **A lâmpada do forno não funciona.** Substitua a lâmpada ou o fusível da sua instalação. Verifique se o forno está bem conectado.

- **O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- **A limpeza por pirólise não é feita.** Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

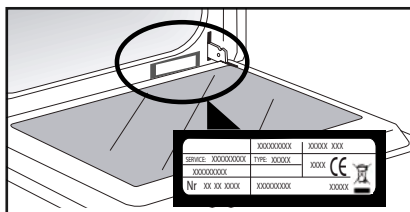
- **O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.** Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

- **Há água no fundo do forno.** A caldeira está calcificada. Seguir o procedimento de DESCALCIFICAÇÃO. Se a avaria persistir, contacte a assistência pós-venda.

• 9 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.



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

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.

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

**TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO
DE ACORDO COM A NORMA EN 60350:**

Teste	Sequência de cozedura	T°C	En-caixe	Tempo	Observações
Bolos secos (8.4.1)	Calor ventilado	165	2	18-20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200	2	20-23 min	Placa de pastelaria Lissium
	Calor ventilado	165	3 / 1	22-25 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Petits gâteaux (8.4.2)	Calor ventilado	165	2	22-25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160	3 / 1	22 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Pão-de-ló (8.5.1)	Calor ventilado	170	1	35-40 min	Forno pré-aquecido, forma sobre a grelha + 5 min. com o forno apagado sem pré-aquecimento
	Tradição	175	1	45 min	2 níveis (não aplicável)
Tarte de maçã (8.5.2)	Combinado	180	1	50-55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180	3 / 1	50-55 min	Forno pré-aquecido: - Prato esmaltado no 1º encaixe
Superfície da grelha (9.1)	Grelha forte	P4	2	2-3 min	Preaquecimento 5 min Pão na grelha Porta fechada

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

ДУХОВОЙ ШКАФ ДЛЯ КОМБИНИРОВАННОГО С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам
незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.

К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем, что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик, базирующихся в Орлеане и Вандоме.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	4
1 / Установка	6
2 / Окружающая среда	7
3 / Описание духового шкафа	9
Панель управления и дисплей	10
Принадлежности	11
Отсек для заполнения	12
Первые настройки - включение	12
4 / Режимы приготовления	14
Режим «Специалист»	15
Режим «Пар Expert»	15
◦ Избранное (сохраненные программы приготовления)	17
◦ Функции приготовления	18
◦ Сушка	20
Режим «Кулинарная книга»	21
Режим «Комбинированное с паром приготовление»	21
◦ Список блюд	22
5 / Настройки	25
Блокировка панели управления	26
6 / Таймер	26
7 / Уход - Очистка	27
Внешняя поверхность	27
Демонтаж проволочных решеток	27
Очистка внутренних стекол	27
Снятие и установка дверцы	27
Замена лампочки	29
Функция очистки	29
◦ Пиролиз	29
◦ Опустошение резервуара с водой	31
◦ Очистка водонагревателя от накипи	32
8 / Неисправности и способы их устранения	33
9 / Послепродажное обслуживание	34
Тесты рабочей пригодности	35

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

При приемке оборудования распакуйте его самостоятельно или организуйте распаковку. Проверьте его внешний вид. При необходимости внесите замечания, сделав письменные отметки в товарно-транспортной накладной, один экземпляр которой остается у вас.

Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.



— Оборудование нельзя устанавливать за декоративной дверью во избежание перегрева.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей на боковых стойках.

В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.



— После установки вилка должна оставаться доступной.

— Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Данное оборудование предназначено для

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются

— Дети не должны играть с плитой. Дети без присмотра не должны выполнять чистку и обслуживание духового шкафа.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Духовой шкаф и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не дотрагивайтесь до нагревательных элементов,



которые находятся внутри печи. Нахождение детей младше 8 лет возле духового шкафа допускается только в случае постоянного наблюдения.

— Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы. Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы



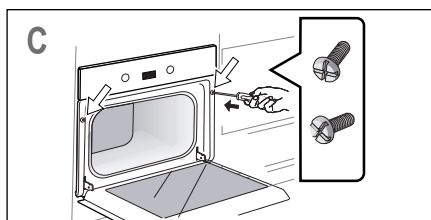
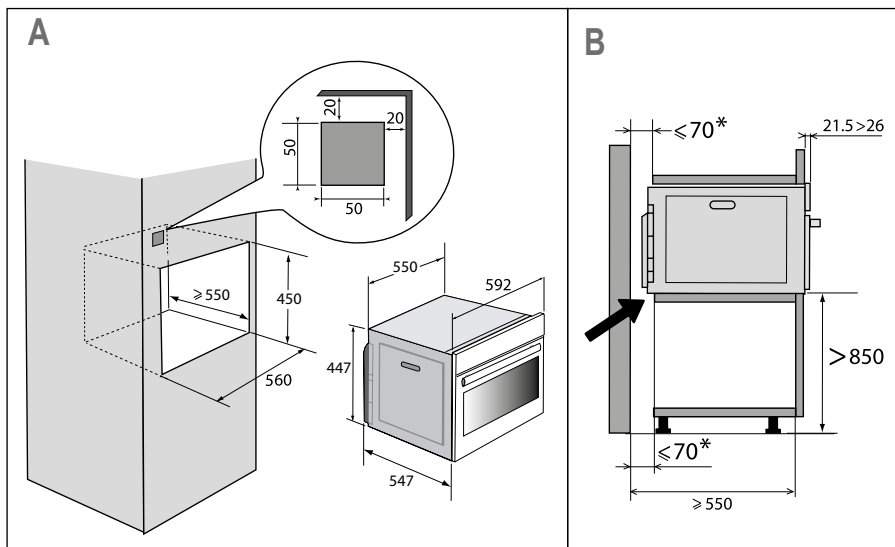
духовки, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы чистки паром.

Не изменяйте характеристики оборудования, это может представлять для вас опасность. Не используйте духовой шкаф для хранения пищи или каких-либо предметов в нерабочее время.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ И МОНТАЖ



Данное оборудование устанавливается на высоте не менее 850 мм от пола. Оборудование может устанавливаться в стойке, как показано на монтажной схеме (рис. А).

Обратите внимание: при использовании мебели с открытым дном расстояние между стеной и плитой, на которую устанавливается духовой шкаф, не должно превышать 70 мм* (рис. В).

После перемещения прибора из холодной среды в теплую не используйте его сразу (подождите 1 - 2 часа) в связи с явлениями конденсации, способными вызвать сбой.

Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого сделана мебель,

в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом).

Проделайте предварительное отверстие Ø 2 мм в стенке мебели для предотвращения растрескивания древесины.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввернув 2 винта в специально предусмотренные для этого отверстия (рис. С).

• 1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание:

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

Электрическая безопасность должна быть обеспечена благодаря правильной установке. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как оборудование будет встроено в уже имеющуюся мебель.

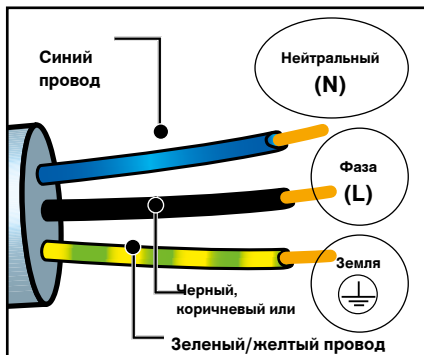
Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети посредством стандартной розетки CEI 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Проверьте:

- мощность установки должна быть достаточной (220-240 Вольт~ 16 Ампер),

Если для подключения оборудования в Вашем доме необходимо произвести модификации по электрической части, обратитесь к квалифицированному электрику.

Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.



Внимание :

Провод защиты (зеленый-желтый) подсоединен к клемме прибора и должен быть подключен к кабелю заземления.

Если духовой шкаф имеет какой-либо дефект, отключите оборудование или извлеките плавкий предохранитель, соответствующий линии подключения духового шкафа.



Внимание :

Наша компания не будет нести ответственность за несчастный случай или повреждение, которые произошли в связи с отсутствием заземления или при наличии неправильного/дефектного заземления.

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, возвращение в цикл

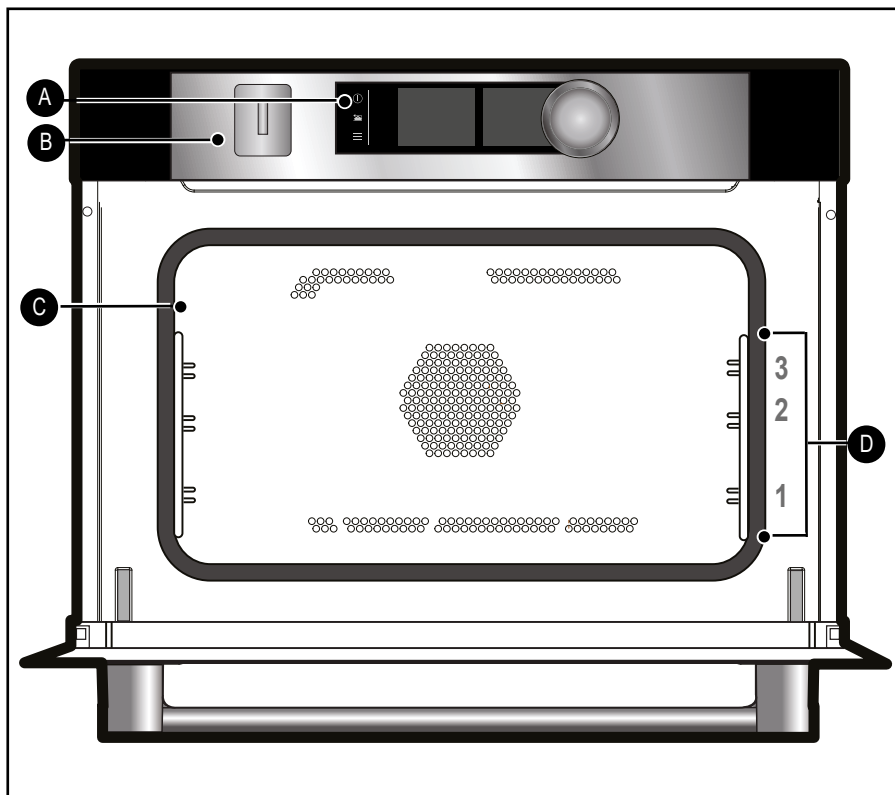
вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

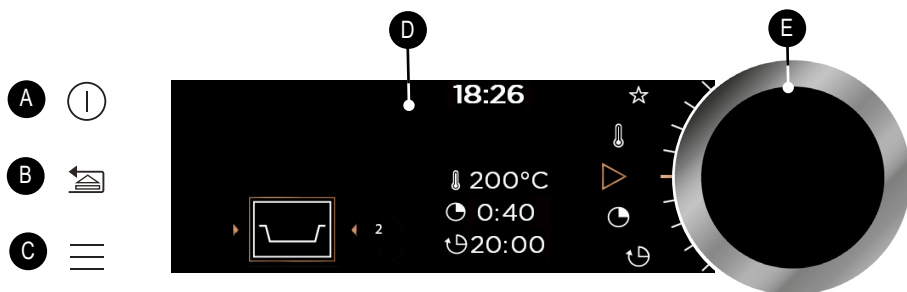
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- Ⓐ Панель управления
- Ⓑ Отсек заполнения резервуара с водой
- Ⓒ Лампочка
- Ⓓ Проволочные решетки (3 варианта высоты)

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Кнопка **останова работы духового шкафа** (длительное нажатие)

B Кнопка **возврата назад** (короткое нажатие) и/или **Кнопка для открытия отсека** (длительное нажатие)

C Кнопка **доступа к МЕНЮ** (приготовление, настройки, таймер, очистка)

D Дисплей

E Вращающаяся ручка с нажимом по центру (не съемная):

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;

- подтверждаете каждое действие нажатием на центр.

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ

Начало приготовления

Останов процесса приготовления

Температура в градусах

Продолжительность приготовления

Время окончания приготовления (с отложенным стартом)

Пар

Сохранение приготовлений

Индикатор блокировки кнопок

Индикатор блокировки дверцы во время пиролиза



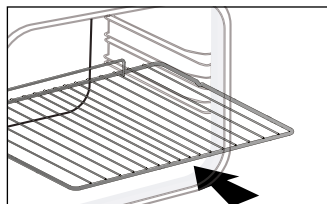
Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

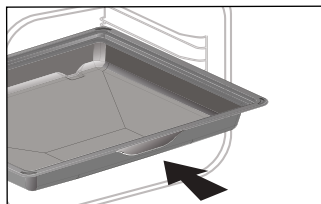
- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



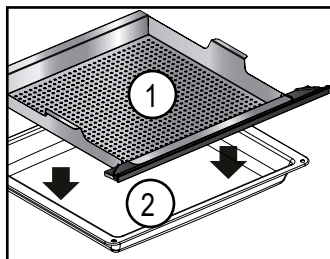
- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



- Специальное блюдо для приготовления продукта на ПАРУ 100%

1 - Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсационной водой.
2 - Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм позволяет собирать конденсационную воду.



Установите перфорированное блюдо из нержавеющей стали на многофункциональное блюдо и вставьте их вниз на уровень 1.



Внимание

Использовать исключительно в режиме приготовления на пару. Не использовать в других режимах приготовления. Перед пиролизической очисткой извлеките форму из духовки.

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

Заполнение резервуара водой

Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой.

Вместимость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинированного с паром приготовления отсек заполнения открывается автоматически.

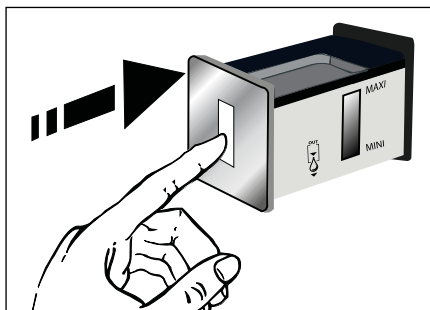
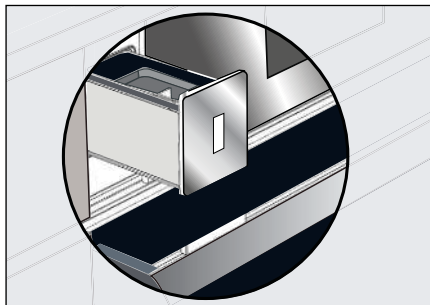
Заполните резервуар.

Убедитесь, что резервуар заполнен до своего максимального уровня.

В этом вам поможет отметка максимального уровня, которая видна сбоку отсека.

После этих действий закройте отсек, толкнув его рукой.

Ваш духовой шкаф готов выполнить комбинированное с паром приготовление.



Рекомендация

После заполнения водой резервуара требуется несколько секунд для стабилизации уровня воды.

При необходимости скорректируйте уровень.



Внимание

Не используйте смягченную или деминерализованную воду.



Внимание

После каждого приготовления обязательно сливайте воду. Продолжительность цикла автоматического опустошения около 3 мин. См. главу «Уход - Функция опустошение»

• 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ - ВКЛЮЧЕНИЕ

.. Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электроснабжения выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

.. Настройте время

На дисплее мигает 12:00.

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: Для нового изменения времени см. главу «Настройки».

 Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

- Начало работы - Главное меню

Нажмите кнопку МЕНЮ  для доступа к главному меню, когда на духовом шкафу отражается только время.

Вы попадете на первый режим приготовления: режим Специалист.

Поворачивайте ручку, чтобы прокрутить различные программы:



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

Для возврата назад (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку возврата , а для останова работы духового шкафа удерживайте в течение нескольких секунд кнопку останова работы .

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от уровня ваших знаний относительно приготовления вашего рецепта выберите один из следующих режимов:

1



Для приготовления рецепта выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**, для которого вы сами выбираете тип приготовления, температуру и продолжительность приготовления.

2



Выберите режим **«ПАР EXPERT»** при приготовлении рецепта, для которого вы сами выбираете тип, температуру, процентное соотношение пара и продолжительность приготовления.

3



Выберите режим **«КУЛИНАРНАЯ КНИГА»** для рецепта, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется подбором наиболее подходящих параметров.

4



Выберите режим **«КНИГА РЕЦЕПТ ПАР»** для классического рецепта с подключением пара или рецепта 100% приготовления на пару, для которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

Когда на дисплее духового шкафа отображается только время, нажмите кнопку МЕНЮ , чтобы попасть в главное меню, затем подтвердите режим «Специалист».

- Поверните ручку для выбора функции приготовления по вашему вкусу из приведенного ниже списка, затем подтвердите:



Конвектор



Комбинированный нагрев



Конвекционный режим



Эко-кулинария



Вентилируемый гриль



Вентилируемый верхний нагрев



Изменяемый гриль



Подогрев



Разморозка



Хлеб



Сушка



Избранное (позволяет сохранить 3 приготовления)



РЕЖИМ «ПАР EXPERT»

Данный режим приготовления позволит вам получить блюда более мягкие, нежные, что сохраняет их вкус. При этом продукты не пересушиваются и сохраняют свою хрустящую корочку (при комбинированном режиме).

Вы можете сами настраивать все параметры приготовления, а также процентное соотношение пара.

Выберите режим «Пар Expert» в главном меню, затем подтвердите свой выбор.

Затем выберите одну из функций приготовления, предлагаемую в списке ниже, затем подтвердите.

- Для приготовления исключительно на пару:



Пар 100%

- Для комбинирования классического приготовления с подключением пара (комбинированный режим):



Пар конвекция



Пар турбогриль



Пар вентиляруемый нагрев

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Пар Expert»)

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, духовка подскажет вам один или два уровня высоты.

- Поставьте ваше блюдо на рекомендуемый уровень.

- Для начала приготовления снова нажмите на ручку. Температура сразу же начинает подниматься

Примечание: Некоторые параметры можно изменять (в зависимости от выбранного режима) до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие главы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления. Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите символ температура , затем подтвердите его.

- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите ваш выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав символ продолжительности приготовления , затем подтвердив.

Введите продолжительность приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.



Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.



ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

(Только для функции «Пар Expert»)

Духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение для пара.

Чтобы его изменить, выберите символ пар , затем подтвердите.

Введите новое процентное соотношение пара, повернув ручку (от 50 до 100 % в режиме пар 100% и от 20 до 80% в комбинированном режиме), затем подтвердите ваш выбор.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Пар Expert»)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы желаете, чтобы время было другим, вы можете изменить время завершения приготовления.

-Выберите символ окончания приготовления  и подтвердите ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.

Примечание: Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления. В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На дисплее духового шкафа появится сообщение:

«Вы хотите остановить выполняемое приготовление?».

Подтвердите, выбрав «Я принимаю», затем подтвердите ввод или выберите «Я отклоняю» и подтвердите для выполнения приготовления.



ИЗБРАННОЕ

(только режим «Специалист»)

- Сохранить программу приготовления

Функция «Избранное» позволяет занести в память 3 рецепта из режима «Специалист», которые вы часто используете.

В режиме Специалист выберите прежде всего приготовление, его температуру и продолжительность.

Затем выберите символ , поворачивая ручку, чтобы занести в память это приготовление, потом подтвердите его.

Надпись на экране предлагает записать в память эти параметры   или . Выберите из них один, затем подтвердите выбор. Ваше приготовление занесено в память. Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если 3 запомненные программы уже используются, любая новая программа заменит предыдущую.

Приготовление с отложенным стартом не программируется во время занесения программ в память.

- Используйте уже занесенную в память программу в функции «Избранное»

Перейдите в меню «Специалист», подтвердите. Поворачивая ручку, прокрутите функции до символа «Избранное» . Подтвердите выбор.

- Выберите одну из уже занесенных в память программ   или  и подтвердите нажатием.

Духовой шкаф начинает работать.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «СПЕЦИАЛИСТ» (в зависимости от модели)



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Конвектор*	190°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей.
 Комбинированный нагрев	180°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей.
 ЭКО*	190°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного
 Вентилируемый гриль	190°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



Ни в коем случае не кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Изменяемый гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поддержания температуры блюд или для подогрева тарелок, для расстойки теста для хлеба, булочек, куличей (форма устанавливается на под, температура не должна превышать 40°С).
 Разморозка	35°С 35°С - 75°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку поставьте тесто на противне для выпекания на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой. Положение ХЛЕБ есть только в книге рецептов приготовления на ПАРУ.
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИЯ СУШКА

(только режим «Специалист»)

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей в продуктах воды, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Используйте только свежие продукты.

Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов

Фрукты, овощи и травы	Температура	Принадлежности	
		Продолжительность в часах	
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натерые, бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «КУЛИНАРНАЯ КНИГА»



**РЕЖИМ «КНИГА РЕЦЕПТОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ»**



**КОМБИНИРОВАННОЕ С
ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**



**КНИГА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПАР 100%**

Эти два режима выбирают для вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Это относится к рецептам с подключением пара или без него или для пара 100%.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «КУЛИНАРНАЯ КНИГА» или «КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (см. подробный список блюд ниже):

- Выберите категорию, например «Эксперт по мясу птицы», затем подтвердите.

- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «курица», и подтвердите.

Для некоторых продуктов необходимо знать вес (или размер).

- В таком случае вес предлагается. Введите вес и подтвердите, духовой шкаф автоматически вычислит и отобразит продолжительность приготовления, а также уровень высоты.

- Поместите в духовой шкаф ваше блюдо и подтвердите.



Для некоторых рецептов необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.

В любой момент приготовления вы можете открыть ваш духовой шкаф, чтобы полить блюдо.

- Когда время приготовления завершится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

По желанию вы можете изменить время завершения приготовления, выбрав символ окончания приготовления  и подтвердив ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.



Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным началом.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ПАРА (КУЛИНАРНАЯ КНИГА)



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утка
Утиное филе *



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка
Жаркое говядина
Жаркое свинина
Ребра телятина *



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось
Форель
Сибас
Рыбный пирог



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Пицца
Выпечка хрустящая



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофель гратен
Фарширов. томаты
Картоф мундир



ПЕКАРЬ

Булочки
Хлеб батон
Багет



КОНДИТЕР

Фруктовый пирог
Бисквитный пирог
Кекс
Крем-карамель
Открытый пирог
Йогуртовый пирог
Безе
Йогурт
Фруктовый крамбл
Печенье

* Для данных блюд необходим предварительный разогрев, перед тем как поместить блюдо в духовой шкаф.



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает о конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПАРА (КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утиная котлета *
Утка



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранина
Жаркое свинина
Жаркое телятина
Филе свинина
Филе телятина



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Рыба полуфабрикат
Рыбный пирог
Рыба целиком
Запеканка



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофельная запеканка
по-дофински
Фаршированные овощи
Картофель в мундире



КОНДИТЕР

Бисквитный пирог
Фланы/кремы
Открытый пирог
Кекс
Бисквит
Яблочный пирог
Ореховый пирог
Кокосовый флан



ПЕКАРЬ

Хлеб батон
Багет
Хлеб полуфабрикат
Замороженные десерты
Восстановить свежесть
вчерашнего хлеба



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Клафути
Засахаренные фрукты
Картофель
Грибное ризотто
Легкие закуски
Замороженные блюда



РАЗМОРОЗКА

Мясо
Рыба
Хлеб-десерты

* Для данных блюд необходим предварительный разогрев, перед тем как поместить блюдо в духовой шкаф.



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает о конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



100% ПАР (КНИГА РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ)



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Цветная капуста
Брокколи
Стручковая фасоль
Морковь ломтиками
Картофель
Горошек
Лук-порей
Кабачок
Круглая тыква
Артишок
Спаржа
Сельдерей
Тыква
Белая свекла
Шпинат
Брюссельская капуста



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Куриная грудка
Эскалоп из индейки
Филе свинина



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Свежая рыба целиком
Филе свежей рыбы
Мидии
Моллюски
Креветки
Лангусты



В этой функции индикация укажет вам, в какой момент необходимо вставлять специальное блюдо для приготовления для пара 100%. Вставьте его на нижний уровень 1.

• 5 НАСТРОЙКИ



ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод.

Вам предлагают различные настройки:

- время, язык, громкость, демо-режим, управление лампой.

Выберите нужную функцию, повернув ручку и подтвердив ввод.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.



Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите.



Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.



Громкость

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения - ОТКЛ., затем подтвердите.



Демо-режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

Для возврата в нормальный режим установите положение ОТКЛ. и подтвердите.



Управление лампой

Вам предлагают два выбора настройки:

Положение ВКЛ., лампочка светится во время всех приготовлений (кроме функции ЭКО).

Положение АВТО, лампочка духового шкафа гаснет после 90 секунд приготовления.

Выберите положение и подтвердите.



Простого нажатия на кнопки возврата  или меню  достаточно, чтобы включить лампочку в процессе приготовления.

• 5 НАСТРОЙКИ



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

Нажмите одновременно на кнопки возврата  и меню  до появления символа висячий замок  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка останова ① остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки возврата  и меню  до исчезновения символа висячий замок  с экрана.

• 6 ТАЙМЕР



ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

В главном меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00s.

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 0m00s

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер остановится.

ОЧИСТКА И УХОД

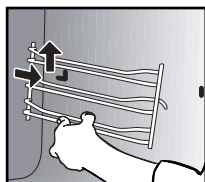
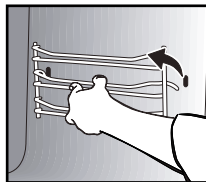
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.



ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

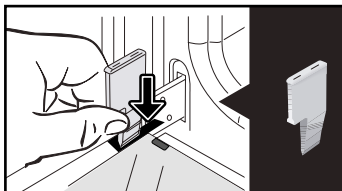


Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

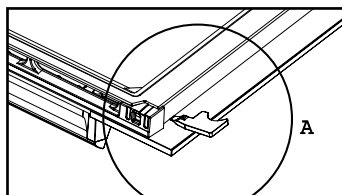
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте два других красных упора в предусмотренные для этого места **A**.



Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом.



• 7 уход

Вытащите каркас со стеклом.
Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



Сюда входят 2 стекла, у 1-ого имеются 2 каучуковых упора на 2 передних углах.

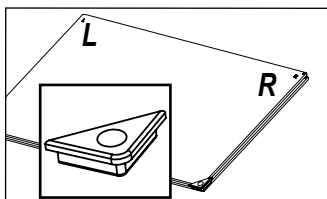
Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.
Не опускайте стекло в воду.

Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу. Снова установите 2 каучуковых черных упора на передние уголки перед 2-ым стеклом, обращая внимание на указания:

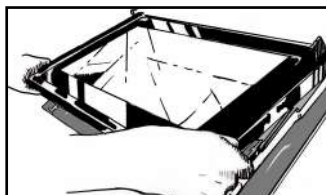
Вверху слева: **L**

Вверху справа: **R**

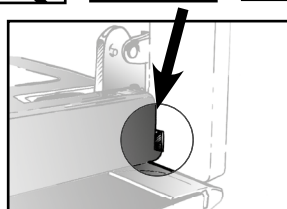
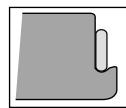
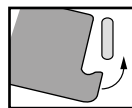
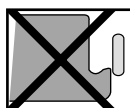


Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

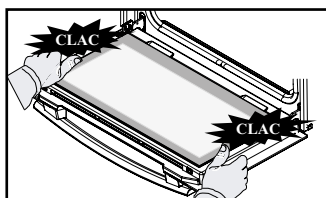
Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.



Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.



Защелкните каркас, придавив его дверцей. Не нажимайте только на каркас.



Ваш прибор снова готов к работе.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

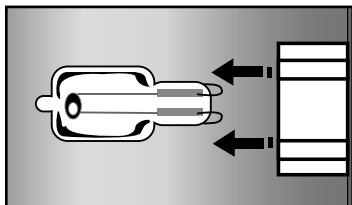
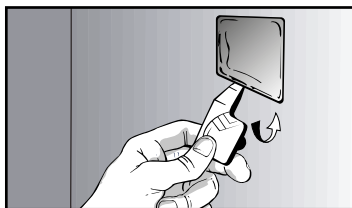


Предупреждение

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа.

Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластмассового клина.

Замените лампочку (используйте каучуковую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь зажмите стекло.

Подключите духовой шкаф.



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА

(корпуса)



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие. Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом, все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, противни для выпечки, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

ОЧИСТКА ПИРОЛИЗОМ

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом:

Пиролиз - это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания жира и вытекания.

Перед тем как приступить к пиролизической очистке вашего духового шкафа, удалите основные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки.

Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

• 7 уход

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПИРОЛИЗОМ

Предлагаются два цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:



Режим ECO Pyro на 1 час 30 минут

для очистки с экономией электроэнергии.



Режим Turbo Pyro на 2:00

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

- Выберите режим «ОЧИСТКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.
- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например Turbo Pyro, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.

По окончании пиролиза мигает индикатор 0:00. После каждого пиролиза должна иметь место фаза охлаждения, и ваш духовой шкаф в это время не должен работать.



После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ время окончания (с отложенным стартом) , затем подтвердите.
- Настройте желаемое время окончания пиролизас помощью ручки, затем подтвердите два раза.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пиролиза откладывается так, чтобы пиролиз закончился во время запрограммированного окончания.

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .



ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЕ (резервуара с водой)



Перед каждым приготовлением вы должны сливать воду.

Однако опустошение резервуара может осуществляться не во время приготовлений.

Для этого выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Опустошение», затем подтвердите. Отсек открывается.

- Выберите один из двух вариантов опустошения: БЫСТРО или АВТО (см. ниже подробно) и поступайте таким же образом, как для автоматического опустошения в конце приготовления.

Автоматическое опустошение в конце приготовления:

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

Вы можете решить не выполнять опустошение, выбрав «Я отклоняю», затем подтвердив или в противном случае выберите «Я принимаю» и подтвердите выбор.

Также выберите опустошение БЫСТРО или АВТО, затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.



Опустошение **БЫСТРО**:

Только в случае, если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.



Опустошение **АВТО**:

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоявшейся воды. Продолжительность опустошения приблизительно 2-3 секунды.

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек.

Для начала опустошения подтвердите, нажав на ручку.

Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

Как только опустошение закончилось, на дисплее появится 0 м 0 с. Вручную закройте отсек.



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ (водонагревателя)

Очистка от накипи - это цикл очистки, при котором снимается накипь с водонагревателя.

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда духовой шкаф предлагает вам «рекомендована очистка от накипи», вы можете решить не выполнять ее, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив.

У вас есть возможность выполнить еще 5 приготовлений, пока функции приготовления «на пару» не смогут осуществляться. Однако, если появляется «очистка от накипи обязательна», необходимо ее выполнить и выбрать «Я принимаю» и подтвердить.



Внимание

Если на дисплее появилось «очистка от накипи обязательна», вы непременно должны приступить к очистке водонагревателя от накипи.

Для запуска очистки от накипи выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Очистка от накипи», затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически.

Выполняйте этап за этапом.

ЭТАП 1: ОПУСТОШЕНИЕ

- Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек, подтвердите.

- Начинается цикл «Опустошение», длительность 3 мин 30 с.

ЭТАП 2: ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

- Закройте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка», продолжительность 30 мин. В конце цикла резервуар открывается автоматически.

ЭТАП 3: ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Ополаскивание», продолжительность 3 мин 30 с.

ЭТАП 4: ОПУСТОШЕНИЕ

Необходимо выполнить второе ополаскивание, опять наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Опустошение», продолжительность 3 мин 30 с.

По окончании цикла очистка от накипи закончена.

Раздается звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Ваша духовка снова готова к работе.

• 8 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- **Появляется «Авто Стоп».** Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- **Код неисправности начинается с «F».** Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Духовой шкаф не греет.** Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

Лампочка духового шкафа не светится. Замените лампочку или предохранитель вашего прибора. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- **Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.** Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Не выполняется очистка пиролизом.** Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

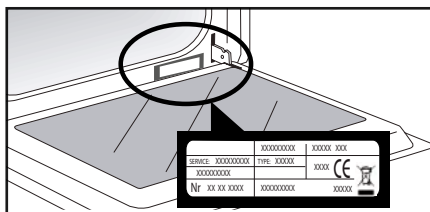
- **Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.** Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

- **Внизу духовки появилась вода.** На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ. Если дефект не устранен, обратитесь в сервис.

• 9 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

B: Коммерческие реквизиты
C: Эксплуатационные данные
H: Номер серии

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.

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ EN 60350:

Испытание	Последовательность приготовления	T°С	Уровень	Время	Замечания
Печенье (8.4.1)	Конвектор	165	2	18-20 мин	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20-23 мин	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3 / 1	22-25 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвектор	165	2	22-25 мин	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3 / 1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский пирог (8.5.1)	Конвектор	170	1	35-40 мин	Предварительно нагретая печь, форма на гриле + 5 мин в выключенной печи без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня неприменимо
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев	180	1	50-55 мин	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	3 / 1	50-55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Двойной гриль	P4	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

KOMBINOVANÁ RÚRA NA PEČENIE V PARE

NÁVOD NA POUŽITIE

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autenticnosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vašeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.



Štítok „Origine France Garantie“ zabezpečuje spotrebiteľovi výsledovateľnosť výrobku tým, že poskytuje jasný a objektívny údaj o zdroji. Značka DE DIETRICH je hrdá na to, že túto značku môže umiestniť na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnosť a dôležité bezpečnostné opatrenia	4
1 / Inštalácia	6
2 / Životné prostredie	7
3 / Popis rúry	9
Ovládacie prvky a displej	10
Príslušenstvo	11
Zásuvka na napĺňanie	12
Prvé nastavenia – uvedenie do prevádzky	13
4 / Režimy pečenia	14
Režim „Expert“	15
Režim „Expert – para“	15
◦ Obľúbené (možnosti pečenia uložené v pamäti)	17
◦ Funkcie pečenia	18
◦ Sušenie	19
Režim „Kulinársky sprievodca“	21
Režim „Kombinovaná para“	21
◦ Zoznam pokrmov	22
5 / Nastavenia	25
Zamknutie ovládacích prvkov	26
6 / Časovač	26
7 / Údržba – čistenie	27
Vonkajší povrch	27
Demontáž stupňovitých držiakov	27
Čistenie vnútorných okien	27
Rozobratie a opätovné zloženie dvierok	27
Výmena svetla	29
Funkcia čistenia	29
◦ Pyrolýza	29
◦ Vyprázdňovanie nádrže na vodu	31
◦ Odstraňovanie vodného kameňa	32
8 / Anomálie a riešenia	33
9 / Popredajný servis	34
Test vhodnosti na daný účel	35

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbalte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



Tento prístroj je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.



Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode

v súlade s inštalačnými predpismi.

— Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

— 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.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.



UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

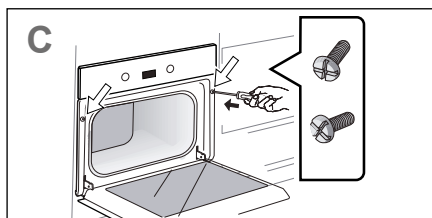
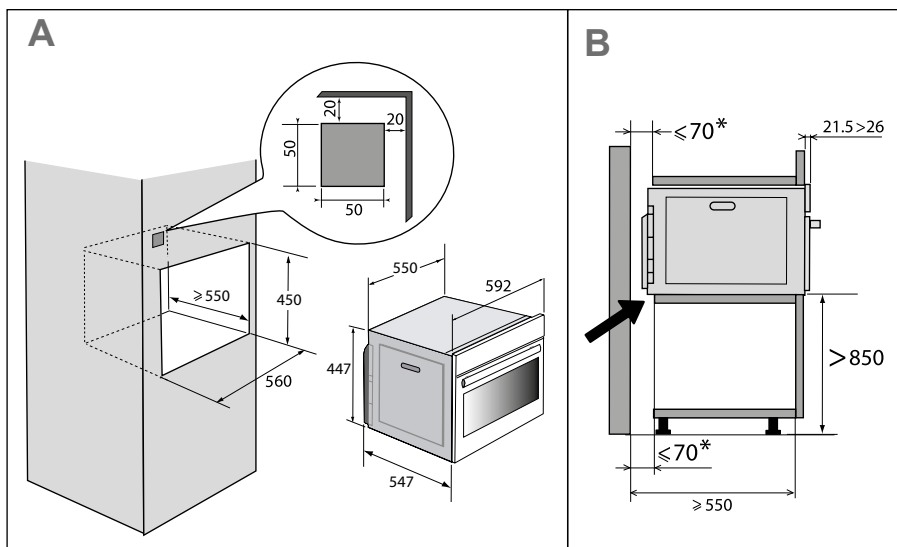
— Zariadenie nečistite parou.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE



Tento prístroj je potrebné inštalovať aspoň do výšky 850 mm nad zem. Možno ho nainštalovať do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou 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 (počakajte 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 rozštípeniu 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 $1,5 \text{ mm}^2$ (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.

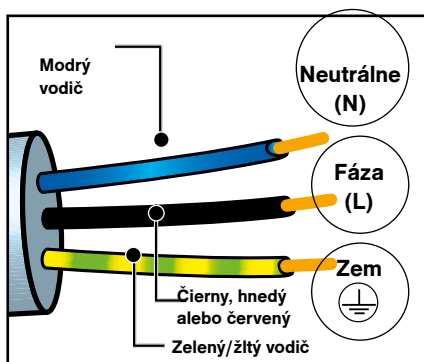
Pri inštalácii a údržbe je potrebné zariadenie odpojiť z elektrického napájania a poistky je potrebné vypnúť alebo vybrať.



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.



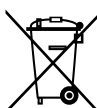
Upozornenie:

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

POCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do



komunálnych kontajnerov určených na tento účel.

Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje,

že opotrebované zariadenia sa nesmú

miešať s ostatnými odpadmi.

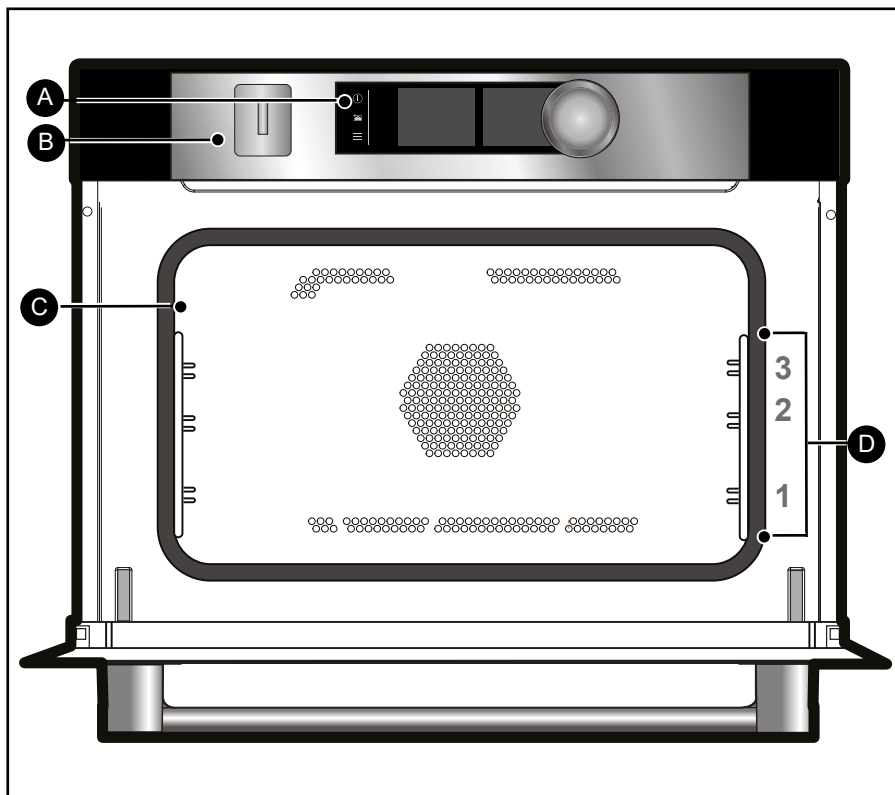
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

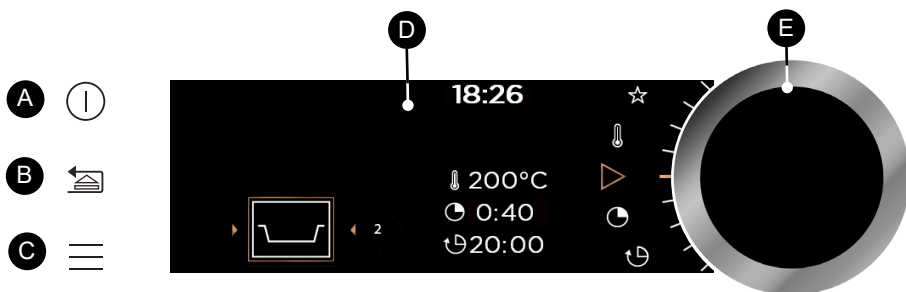
POPIS RÚRY



- Ⓐ Ovládací panel
- Ⓑ Zásuvka na napĺňanie nádoby na vodu
- Ⓒ Svetlo
- Ⓓ Stupňovité držiaky (3 možných výšok)

• 3 POPIS RÚRY

OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ



- A** Tlačidlo vypnutia rúry
(dlhé stlačenie)
- B** Tlačidlo na návrat späť
(krátke stlačenie) a/alebo
Tlačidlo na otvorenie zásuvky
(dlhé stlačenie)
- C** Tlačidlo prístupu do MENU
(pečenie, nastavenie, časovač,
čistenie)

- D** Displej
- E** Otočný ovládač so stredovým
tlačidlom (nevymeniteľný):
- umožňuje výber programov,
zvýšenie alebo znížte hodnoty
otáčaním,
 - umožňuje potvrdiť každý krok
stlačením tlačidla v strede.

SYMBOLY NA DISPLEJI

Spustenie pečenia

Zastavenie pečenia

Stupne teploty

Trvanie pečenia

Čas skončenia pečenia
(oneskorený štart)



Indikátor výšky stupňovitých držiakov
preferovaných na vloženie jedla

Para

Uloženie pečenia

Ukazovateľ zamknutia
ovládacieho panela

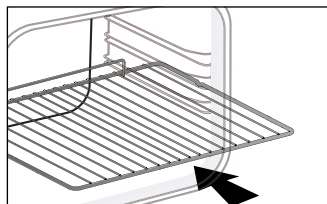
Indikátor uzamknutia
dvierok počas pyrolýzy

• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

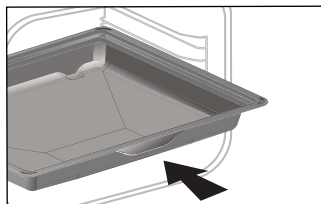
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte záračku proti sklopeniu na dno rúry.



– Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

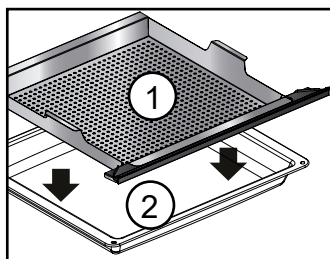
Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



– Špeciálny držiak na misy na potraviny PARA 100 %

1 – Dierovaná misa z nehrdzavejúcej ocele na zabránenie kontaktu medzi potravinami a vyzrážanou vodou.

2 – Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm umožňujúca zbierať vyzrážanú vodu.



Umiestnite dierovanú misu z nehrdzavejúcej ocele na multifunkčnú misu a vložte ich na držiak na úrovni 1.



Upozornenie

Používajte len pre funkciu 100% varenie v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.

• 3 POPIS RÚRY

ZÁSUVKA NA NÁPLŇ

- Náplň nádržky na vodu

Pred každým novým pečením v pare nezabudnite naplniť nádržku s vodou.

Kapacita nádržky je 1 liter.

Na začiatku kombinovaného pečenia v pare sa nádržka na náplň otvorí automaticky.

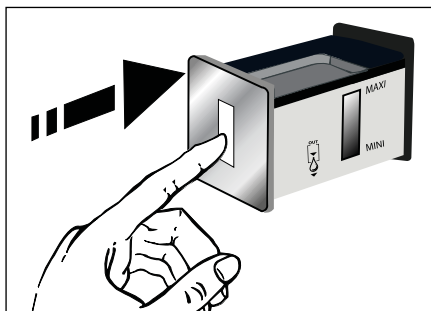
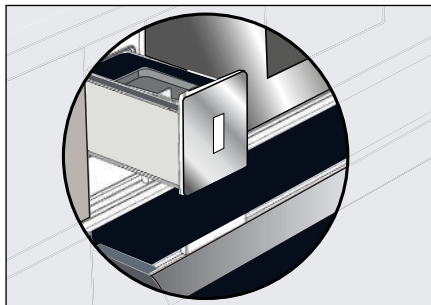
Naplňte nádržku.

Skontrolujte, či je nádržka je naplnená na maximálnu úroveň.

Použite na to značku maximálnej hladiny, ktorá je viditeľná na jednej strane zásuvky.

Po týchto krokoch zatvorte zásuvku jej manuálnym zatlačením.

Rúra je pripravená na vykonanie kombinovaného pečenia v pare.



Odporúčania

Po naplnení nádržky trvá niekoľko sekúnd, kým sa ustáli hladina vody.

V prípade potreby nechajte hladinu ustáliť.

Upozornenie

Nepoužívajte zmäkčenú vodu ani demineralizovanú vodu.

Upozornenie

Vodu doplňte pred každým varením.

Trvanie cyklu automatického čistenia je približne 3 minúty. Prečítajte si kapitolu „Údržby – funkcia vyprázdňovania“.

• 3 POPIS RÚRY

PRVÉ NASTAVENIA – UVEDENIE DO PREVÁDZKY

– Vyberte jazyk

Pri prvom spustení do prevádzky alebo po výpadku napájania vyberte jazyk otáčaním ovládača a stlačte na potvrdenie vašej voľby.

– Nastavte čas

Obrazovka zabliká pri 12:00.

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas znova, pozrite si kapitolu „Nastavenia“.

 **Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.**

– Po spustení – Hlavné menu

Ak rúra zobrazuje len čas, stlačte tlačidlo MENU  na prístup do hlavného menu.

Dostanete sa na prvý režim pečenia: režim Expert.

Otáčaním ovládača si môžete vybrať z rôznych programov:



Na prechod do zvoleného režimu stlačte tlačidlo na ovládači.

Ak sa chcete vrátiť späť (nie je možné počas pečenia), stlačte tlačidlo na návrat späť , a ak chcete rúru vypnúť, stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo vypnutia .

• 4 PEČENIE

REŽIMY PEČENIA

V závislosti od vašich skúseností s pečením si zvolíte jeden z nasledujúcich režimov:

1



Vyberte režim „**EXPERT**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu a trvanie pečenia.

2



Vyberte režim „**EXPERT – PARA**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu, percento pary a trvanie pečenia.

3



Vyberte režim „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

4



Vyberte režim „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA + PARA**“ na výber klasického receptu alebo receptu so 100 % parou, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

• 4 PEČENIE



REŽIM „EXPERT“

Tento režim vám samým umožňuje nastaviť si svoje parametre pečenia: teplotu, typ pečenia, trvanie pečenia.

Keď rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU  na prechod do hlavného menu a potvrdte režim „Expert“.

– Otočte ovládač na výber požadovanej funkcie pečenia podľa vášho výberu z uvedeného zoznamu a potom ju potvrdte.



Ohrev s ventilátorom



Kombinovaný ohrev



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržovať teplé



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



Obľúbené (umožňuje uložiť 3 možnosti pečenia)



REŽIM „EXPERT – PARA“

Tento režim pečenia vám umožňuje dosiahnuť krehké pokrmy, ktoré majú jemnejšiu chuť. Potraviny sa tak nevysušajú a vydržia chrumkavé (pri kombinovanom režime).

Môžete si nastaviť si všetky parametre pečenia a percento pary.

V hlavnom menu zvolte režim „Expert – para“ a potom ho potvrdte.

Vyberte si potom funkcie pečenia, ktoré sú k dispozícii z nasledujúceho zoznamu a potvrdte.

– Na pečenie výlučne s parou:



Para 100 %

– Na kombinovanie klasického pečenia s parou (kombinovaný režim):



Tradičné v pare



Para turbo – gril



Ohrev s ventilátorom a parou

• 4 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

RÝCHLE PEČENIE

Keď zvolíte a potvrdíte funkciu pečenia, rúra vám odporučí jednu alebo dve výšky držiaka.

- Vložte plech na odporúčanú výšku.
- Ďalším stlačením ovládača spustíte pečenie. Teplota sa začne okamžite zvyšovať.

Poznámka: Niektoré parametre sú meniteľné (v závislosti od modelu) pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia, percento pary a oneskorený štart). Pozrite si nasledujúce kapitoly.

NASTAVENIE TEPLOTY

V závislosti od typu pečenia, ktorý ste si vybrali, vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia.

Možno ju nastaviť takto:

- vyberte symbol teploty  a potvrdte výber,
- otočte ovládač na zmenu teploty a potom svoj výber potvrdte.

TRVANIE PEČENIA

Trvanie pečenia vášho chodu môžete zadať výberom symbolu trvania pečenia  a jeho potvrdením.

Zadajte trvanie pečenia otočením ovládača a potom potvrdením výberu.

Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvolenej pečenia.

 **Odpočítavanie pečenia sa začne okamžite po dosiahnutí teploty pečenia.**



PARNÝ GENERÁTOR

(iba Expert – para)

Rúra vám odporučí optimálne percento pary.

Ak ju chcete zmeniť, vyberte symbol pary  a potvrdte ho.

uvedte percentuálnu hodnotu pary otočením ovládača (od 50 do 100 % pri režime pary 100 % a od 20 do 80 % pri kombinovanom režime), potom potvrdte svoj výber.

• 4 PEČENIE



(Expert a Expert – para)

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak nastavíte trvanie pečenia, čas ukončenia pečenia sa zvýši automaticky. Tento čas ukončenia pečenia môžete zmeniť, ak si želáte oneskorený štart.

– Zvoľte symbol ukončenia pečenia  a potvrďte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrďte dvakrát.

Poznámka: Piecť môžete začať aj bez toho, aby ste zvolili trvanie či ukončenie pečenia. Ak ste už odhadli, že pečenie vášho jedla trvalo dostatočný čas, môžete ho zastaviť (pozrite si kapitolu „Zastavenie prebiehajúceho pečenia“).

ZASTAVENIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Na pozastavenie počas pečenia stlačte ovládač.

Rúra zobrazí správu:

„Chcete zastaviť prebiehajúce pečenie?“ Stlačte tlačidlo „Súhlasím“ a výber potvrďte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrďte na pokračovanie v pečení.



OBLÚBENÉ
(len režim Expert)

– Uloženie pečenia

Funkcia „Oblúbené“ umožňuje uložiť 3 recepty v režime „Expert“, ktoré často používate.

V režime Expert zvoľte najprv teplotu pečenia a trvanie.

Potom vyberte symbol  otočením ovládača na uloženie konkrétneho pečenia a výber potvrďte.

Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre do pamäte

  alebo . Vyberte si jednu z možností a potom výber potvrďte.

Vaše pečenie je takto uložené.

Možnosť znova potvrďte na spustenie pečenia.

Poznámka: Ak sú tieto 3 možnosti uložené v pamäti už používané, nové možnosti pamäte nahradia tie staré. Počas ukladania nemožno naprogramovať žiaden odložený štart.

– Použite možnosť, ktorá je už uložená vo funkcii „Oblúbené“.

Prejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrďte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Oblúbené“ . Potvrďte.

– Vyberte jednu z možností uložených v pamäti, ktorá je už zaregistrovaná   alebo  a stlačte na potvrdenie.

Rúra sa spustí.

• 4 PEČENIE



FUNKCIA PEČENIA EXPERT (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Ohrev s ventilátorom*	190 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu.
 Kombinovaný ohrev	180 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu.
 ECO*	190 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	190 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách. Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Ventilovaný spodný ohrev	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu.

*Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.



Nikdy nedávajte hliníkovú fóliu priamo do kontaktu s doskou, nahromadené teplo by mohlo poškodiť lesklú vrstvu.

• 4 PEČENIE

Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Variabilný gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilované kotlety, klobásky, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Udržiavanie teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa udržiavať pripravené potraviny v teple alebo ich ohriať. Na tento účel dajte vykysnúť chlieb, briošku, bábovku (forma umiestnená na dne rúry, ktorá nepresiahne 40 °C).
 Rozmrazovanie	35 °C 35 °C – 75 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, žemlí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. Predhrejte rúru a potom položte chlebové cesto na misku na 2. držiak. Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku. Poloha CHLIEB je k dispozícii aj v režime Kulínarsky sprievodca – PARA.
 Sušenie	80 °C 35 °C – 80 °C	Postupnosť umožňuje dehydratovať určité potraviny, ako je ovocie, zelenina, koreniace rastliny a aromatické rastliny. Pozrite si príslušnú tabuľku o sušení uvedenú ďalej.



Rady na úsporu energie.

Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 4 PEČENIE



FUNKCIA SUŠENIA (len režim Expert)

Sušenie je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Cieľom je odstrániť všetku vodu, ktorá sa nachádza v potravinách, aby sa zachovali živiny a zabránilo sa množeniu baktérií. Sušenie zachováva kvalitu živín v potravinách (minerály, bielkoviny a iné vitamíny). Umožňuje optimálne uskladnenie potravín vďaka redukcii objemu a ponúka jednoduché použitie po opätovnej hydratácii.

Používajte len čerstvé potraviny.
Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a vysušte ich.

Na mriežku položte papier a rovnomerne rozmiestnite nakrájané potraviny.

Použite výšku prvého držiaka (ak máte viac mriežok, rozmiestnite ich na úrovne 1 a 3).

Veľmi šťavnaté potraviny niekoľkokrát počas sušenia otočte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu potravín, ktoré sa majú dehydrovať, ich zrelosti, hrúbky a vlhkosti.

Orientačná tabuľka na sušenie vašich potravín

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Trvanie v hodinách	Príslušenstvo
Jadrové ovocie (v hrúbke po 3 mm, 200 g na mriežku)	80°C	5-9	1 alebo 2 mriežky
Kôstkové ovocie (slivky)	80°C	8-10	1 alebo 2 mriežky
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) strúhaná, očistená	80°C	5-8	1 alebo 2 mriežky
Huby pokrúpané na prúžky	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60°C	8	1 alebo 2 mriežky
Červená repa pokrúpaná na prúžky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky
Aromatické bylinky	60°C	6	1 alebo 2 mriežky

• 4 PEČENIE



**REŽIM „KULINÁRSKY
SPRIEVODCA“**



**REŽIM „KULINÁRSKY
SPRIEVODCA + PARA“**



KOMBINOVANÁ PARA



**SPRIEVODCA –
PARA 100 %**

Tieto dva režimy za vás vyberú vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti. Sú určené na prípravu receptov s parou a bez pary alebo so 100 % parou.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvolíte režim „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“ alebo „KOMBINOVANÁ PARA“ a potom ho potvrdíte.

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (pozrite si podrobný zoznam receptov ďalej):

– Následne vyberte kategóriu, napríklad „Hydinár“, a potom ju potvrdíte.

– Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Kuracie“, a potvrdíte ho.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť hmotnosť (alebo veľkosť).

– Hmotnosť sa potom navrhne. Zadajte hmotnosť a potvrdíte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.

– Vložte pokrm a výber potvrdíte.



Pri niektorých receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.

Kedykoľvek počas pečenia môžete rúru otvoriť, aby ste jedlo poliali.

– Po dosiahnutí trvania pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia  a potom potvrdením možnosti.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdíte dvakrát.



V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV BEZ PARY (KULINÁRSKY SPRIEVODCA)



HYDINÁR

Kura
Kačka
Kačacie prsia *



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Pečené hovädzie:
Pečené bravčové
Teľacie rebrá *



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Ostriež morský
Terina z rýb



LAHÔDKÁR

Lazane
Pizza
Slaný koláč



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Celé zemiaky



PEKÁR

Brioška
Chlieb
Bagety



CUKRÁR

Ovocný koláč
Piškótový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Koláč
Jogurtová torta
Pusinky
Jogurt
Ovocný koláč so strúhankou
Krehké pečivo/koláčiky

***Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.**



Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zohriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle. Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM RECEPTOV S PAROU (KOMBINOVANÁ PARA)



HYDINÁR

Kura
Prsia *
Kačka



MÄSIAR

Jahňacie
Pečené bravčové
Pečené teľacie
Bravčová panenská
sviečkovica
Teľacie filety



PREDAVAČ RÝB

Pečené ryby
Terina z rýb
Celé ryby
Losos



ZELENINÁR

Zapekané zemiaky
Plnená zelenina
Celé zemiaky



CUKRÁR

Piškótový koláč
Nákypy/krémy
Koláč
Košíčky
Štyri štvrtinky
Jablkový koláč
Orechový koláč
Kokosový koláč



PEKÁR

Chlieb
Bagety
Predpečený chlieb
Mrazené pečivo
Oživenie starého chleba



LAHÔDKÁR

Lazane
Bublanina
Kandizovaná zelenina
Zemiaky
Rizoto
Čerstvé jedlá
Mrazené jedlá



ROZMRAZOVANIE

Mäso
Ryby
Chlieb – pečivo

*Pri týchto receptoch sa vyžaduje predhrievanie pretým, ako vložíte pokrm do rúry.



Na obrazovke sa zobrazuje oznámenie nevkladať jedlo do rúry, kým nie je zahriata na konkrétnu teplotu.

Ozve sa zvukový signál upozorňujúci na koniec predhrievania, čas sa začne odpočítavať až od tejto chvíle. Potom vložte svoje jedlo na požadovanú úroveň držiaka.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



100 % PARA (SPRIEVODCA S PAROU)



ZELENINÁR

Kel kučeravý
Brokolica
Zelená fazuľa
Mrkva na krúžky
Zemiaky
Záhradný hrach
Pór
Cuketa
Tekvica obrovská
Artičoky
Špargľa
Zeler
Tekvica
Cvikla
Špenát
Ružičkový kel



MÄSIAR

Kuracie prsia
Morčacie rezne
Bravčové – rezeň



PREDAVAČ RÝB

Celé čerstvé ryby
Čerstvé rybie filé
Slávky
Kôrovce
Krevety
Nórske homáre



Pri tejto funkcii vám obrázok napovie, kedy je potrebné vložiť jednotlivé príslušenstvo pre 100 % paru. Vložte ho na držiak na úrovni 1.

• 5 *NASTAVENIA*



FUNKCIA NASTAVENÍ

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „NASTAVENIA“ a výber potom potvrdte.

K dispozícii sú vám rôzne nastavenia:

- čas, jazyk, zvuk, režim demo a regulácia osvetlenia.

Vyberte požadovanú funkciu otočením tlačidla a potom ju potvrdte.

Potom upravte nastavenia a potvrdte ich.



Čas

Zmeňte čas, potvrdte a zmeňte minúty a potom ich znova potvrdte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom potvrdte.



Zvuk

Pri používaní tlačidiel vydá vaša rúra signály. Ak chcete tieto zvuky ponechať, stlačte tlačidlo ON (ZAP.), inak stlačte tlačidlo OFF (VYP.) na ich deaktiváciu a svoj výber potvrdte.



Režim DEMO

Rúra je predvolene nastavená v normálnom režime ohrievania.

V prípade, že je potrebné aktivovať režim DEMO (poloha ON (ZAP.)), režim prezentácie výrobku v obchode, sa vaša rúra nezohrieva.

Na prepnutie späť do normálneho režimu prepnete na možnosť VYP a výber potvrdte.



REGULÁCIA OSVETLENIA

K dispozícii sú vám dve možnosti regulácie:

Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO).

Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.

Vyberte požadovanú možnosť a výber potvrdte.



Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť  alebo menu  aktivujete osvetlenie počas pečenia.

• 5 NASTAVENIA



ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

Zamknutie ovládacích prvkov je k dispozícii počas varenia alebo po vypnutí rúry.

POZNÁMKA: aktívne zostane len tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá na návrat späť  a menu , kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol zámku .

• 6 ČASOVAČ



FUNKCIA ČASOVAČA

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

V hlavnom menu vyberte režim otáčaním ovládača funkciu „ČASOVAČ“ a výber potom potvrdte.

Na displeji sa zobrazí 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.

Ak stlačíte ovládač počas odpočítavania, časovač sa zastaví.

• 7 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

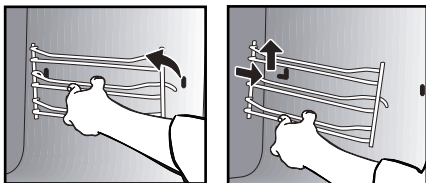
VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Bočné priečky so stupňovitými držiakmi:

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnete prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnete zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnete zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



VNÚTORNÉ OKNÁ

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

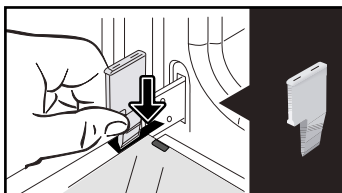


Upozornenie:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

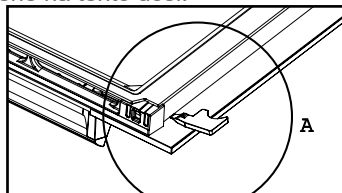
ROZOBRA Tie A OPÄTOVNÉ ZLOŽENIE DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových záložok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Rám dvierok spolu so sklom odmontujte nasledovne:

Vložte dve pätky na príslušné miesta **A** určené na tento účel.



Zdvihnite zostavu na odpojenie rámu a skla.



• 7 ÚDRŽBA

Zložte rám a sklo.

Vyberte celé vnútorné sklo otočením dverí.



Táto zostava pozostáva z dvoch skiel, z ktorých jedno má dve gumené zarážky na dvoch predných rohoch.

Vyčistite sklo mäkkou špongiou s čistiacim prostriedkom.

Sklo neponárajte do vody.

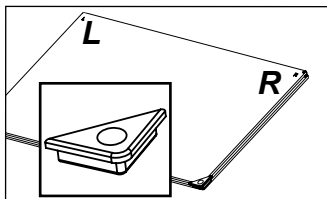
Na čistenie nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení nasadzte späť 1. sklo.

Znova nasadzte 2 čierne gumené pätky na predné rohy druhého skla a zároveň dbajte na značku na skle.

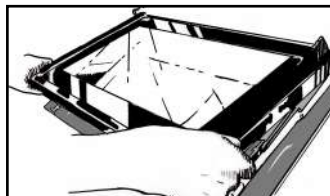
Vľavo hore: **L**

Vpravo hore: **R**

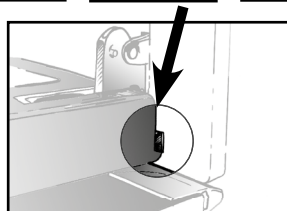
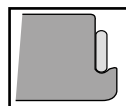
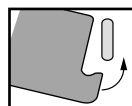


Potom vráťte do dveríok toto druhé sklo tak, že ho umiestnite na prvé.

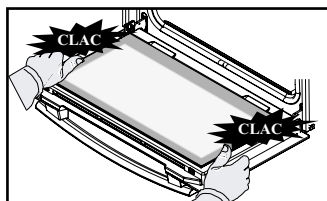
Potom vráťte do dveríok celú zostavu vonkajšieho skla.



Dávajte pozor na správne zapojenie rámu pod kolík v rohu závesu.



Zacvaknite rám utiahnutím s dveríkami. Nezatláčajte samotný rám.



Prístroj je znova pripravený na použitie.

• 7 ÚDRŽBA



VÝMENA SVETLA

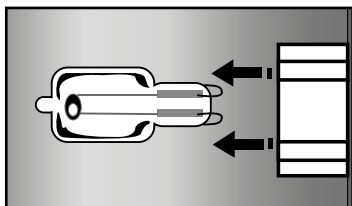
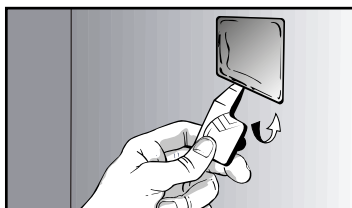


Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Záseh vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Najprv vyberte držiak na ľavej strane.

Žiarovka je prístupná len vnútri rúry.

Vypáčte sklo pomocou plastového držiaka, aby ste ho mohli vybrať.

Vymeňte žiarovku (použite gumené rukavice, ktoré vám uľahčia demontáž), potom kryt vráťte naspäť.

Znova zapnite rúru.



FUNKCIA ČISTENIA (vnútro rúry)



Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenia pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečenie, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.

ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou čistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

• 7 ÚDRŽBA

VYKONÁVANIE CYKLU ČISTENIA PYROLÝZOU

Odporúčajú sa dva cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:



Pyro ECO: 1:30

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00

na dôkladnejšie čistenie rúry.

OKAMŽITÉ ČISTENIE

– V hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

– Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdte.

Odložená pyrolýza. Odpočítavanie trvania sa začne okamžite po potvrdení.

Počas pyrolýzy sa na programovacom zariadení rozsvieti symbol , ktorý vám indikuje, že dvierka sú otvorené.

Na konci pyrolýzy zabliká 0:00.

Po každej pyrolýze prebehne fáza chladenia a v tomto čase nebudete môcť rúru používať.



Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.

ČISTENIE S ONESKORENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

– Zvoľte symbol času skončenia (oneskorený štart)  a potom ho potvrdte.

– Nastavte vami požadovaný čas skončenia pyrolýzy pomocou ovládača a svoju voľbu potom potvrdte dvakrát.

Po niekoľkých sekundách sa rúra prepne do pohotovostného režimu a pyrolýza sa odloží tak, aby sa dokončila v naplánovanom čase.

Keď sa skončí pyrolýza, zastavte rúru stlačením tlačidla ①.

• 7 ÚDRŽBA



FUNKCIA VYPÚŠŤANIA (nádržka na vodu)



Vodu je potrebné doplniť pred každým varením.

Vypúšťanie je však potrebné vykonávať mimo pečenia.

Na tento účel v hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.
- Vyberte cyklus „Vypúšťanie“ a potom ho potvrdíte. Zásuvka sa otvorí.
- Vyberte jednu z dvoch možností vypúšťania RÝCHLO alebo AUTO (pozrite si podrobnosti ďalej) a pokračujte rovnako ako pri automatickom vypúšťaní na konci pečenia.

Automatické vypúšťanie na konci pečenia:

Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vypustiť nádrž.

Môžete sa rozhodnúť neurobiť toto vypúšťanie zvolením možnosti „Odmietam“, ktorú potom potvrdíte. Ak to nechcete urobiť, stlačte tlačidlo „Súhlasím“ na potvrdenie.

Následne zvolíte možnosť RÝCHLO alebo AUTO a potom ju potvrdíte.

Zásuvka sa automaticky otvorí, aby ste ju mohli vypustiť.



Vypúšťanie **RÝCHLO**:

len v prípade, ak chce používateľ okamžite spustiť pečenie v pare.

Vypúšťanie trvá približne 20 sekúnd.



Vypúšťanie **AUTO**:

umožňuje úplne vypustiť bojler a nádržku, aby sa zabránilo dôsledkom stojatej vody.

Vypúšťanie trvá približne 2 až 3 minúty.

Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody.

Potvrdením ovládača spustíte vypúšťanie.

Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypúšťanie.

Po vyprázdnení sa na displeji zobrazí 0 m 0 s. Zásuvku manuálne zatvorte.



FUNKCIA ODSTRÁŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA (parné bojler)

Odstraňovanie vodného kameňa je cyklus čistenia, ktorým sa eliminuje vodný kameň z bojlera.

Vodný kameň je potrebné odstraňovať z kotla pravidelne.

Keď rúra ponúkne možnosť „Odporúčané odstraňovanie vodného kameňa“, môžete sa rozhodnúť, že ho nevykonáte stlačením tlačidla „Odmietam“ a jeho potvrdením.

Môžete potom vykonať ešte päť pečení v pare, no potom sa funkcia „s parou“ nebude vykonávať tak účinne. Ak sa však zobrazí správa „povinné odstraňovanie vodného kameňa“, je nevyhnutné, aby ste to urobili. Vyberte možnosť „Súhlasím“ a potvrdte ju.



Upozornenie

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie „Povinné odstránenie vodného kameňa“, je potrebné bezpodmienečne odstrániť vodný kameň z bojlera.

Na spustenie odstraňovania vodného kameňa v hlavnom menu zvolte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdte.

- Vyberte cyklus „Odstraňovanie vodného kameňa“ a potom ho potvrdte. Zásuvka sa otvorí automaticky.

Postupujte podľa nasledujúcich krokov.

KROK 1: VYPUSTENIE

- Položte dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) pod zásuvku na zachytenie vody a potvrdte.
- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

KROK 2: ČISTENIE

- Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádržky.
- Zásuvku znova manuálne zatvorte. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý bude trvať 30 min. Na konci cyklu sa nádoba automaticky otvorí.

KROK 3: PREPLACHOVANIE

- Naplníte nádrž vodou až po úroveň MAX.
- Položte nádobu pod zásuvku a potvrdte.
 - Spustí sa cyklus „Preplachovanie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUSTENIE

Je potrebné vykonať druhé preplachovanie. Naplniť nádrž vodou až na maximum.

- Položte nádobu pod zásuvku a potvrdte.
- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá približne 3 min 30 s.

Po jeho skončení sa ukončí aj cyklus odstraňovania vodného kameňa.

Ozve sa zvukový signál. Zásuvku znova manuálne zatvorte. Rúra je znova pripravená na použitie.

• 8 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

– **Rozsvieti sa „Automatické zastavenie“.** Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– **Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.** Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku vašej inštalácie. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.** Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

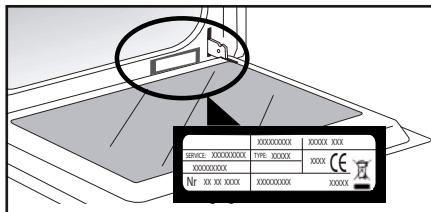
– **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.** Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

– **Na dne rúry sa nachádza voda.** Bojler je znečistený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov na ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

• 9 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.



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

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.
- Na jednoduché vyhľadanie odkazov pre vaše zariadenie vám odporúčame skontrolovať si ich tu.



B: Údaje o obchode

C: Údaje o servise

H: Sériové číslo

SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IA EN 60350:

Skúška	Sekvenca pečenia	T°C	Držiak	Časy	Poznámky
Sušienky (8.4.1)	Ohrev s ventilátorom	165	2	18-20 min	Plechý na pečenie
	Tradícia	200	2	20-23 min	Plechý na pečenie lissium
	Ohrev s ventilátorom	165	3 / 1	22-25 min	Predhriata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
Malé košíčky (8.4.2)	Ohrev s ventilátorom	165	2	22-25 min	Plechý na pečenie
	Ohrev s ventilátorom	160	3 / 1	22 min	Predhriata rúra: – Plechý na pečenie – Smaltovaný plech
Savojské sušienky (8.5.1)	Ohrev s ventilátorom	170	1	35-40 min	Predhriata rúra, forma na mriežke + 5 min v rúre, ktorá nebola predhrievaná
	Tradícia	175	1	45 min	2 úrovne (nevzťahuje sa)
Jablkový koláč (8.5.2)	Kombinované	180	1	50-55 min	20 cm forma na mriežke
	Ohrev s ventilátorom	180	3 / 1	50-55 min	Predhriata rúra: – Emailový plech 1. držiak
Grilovací povrch (9.1)	Silný gril	P4	2	2-3 min	Predhrievanie 5 min Hrianky Zatvorené dvere

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

RU

SK

SV

UGN KOMBINERAD ÅNGA

ANVÄNDARHANDLEDNING

SV

KÄRA KUND, KÄRA KUND

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor.

Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet
yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör
varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni
med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem.

Design från De Dietrich bygger på robusta
och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena
den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man
framställer

produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion
som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd
med den nya apparaten.

Tack för att du visar oss förtroende.



Etiketten «Origine France Garantie» säkerställer konsumenten att produkten kan spåras genom att ge en tydlig och objektiv källa. DE DIETRICH-varumärket är stolt över att använda denna etikett på produkter från våra franska fabriker baserade i Orléans och Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder	4
1 / Installation	6
2 / Miljö	7
3 / Presentation av ugnen	9
Reglage och skärm.....	10
Tillbehör	11
Påfyllningsfack.....	12
Basinställningar – start	13
4 / Ugnens tillagningslägen	14
Läget "programval"	15
Läget "programval ånga"	15
◦ Favoriter (sparade tillagningar)	17
◦ Tillagningsfunktioner	18
◦ Torkning	20
Läget "Tillagningsguide"	21
Läget "Kombinerad ånga"	21
◦ Lista över rätter	22
5 / Inställningar	25
Låsa reglagen.....	26
6 / Minutur	26
7 / Underhåll - Rengöring	27
Utvändiga ytor	27
Demontera ugnsstegarna	27
Rengöra glaset invändigt	27
Demontera och montera tillbaka luckan	27
Byta ugnslampa	29
Rengöringsfunktion	29
◦ Pyrolys	29
◦ Tömning av vattenbehållare	30
◦ Avkalkning av vattenkokare	31
8 / Problem och lösningar.....	32
9 / Efterservice	33
Funktionsprovning.....	34

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGGRANT OCH FÖRVARA FÖR KOMMANDE ANVÄNDNINGAR.

Den här bruksanvisningen går att hämta på märkets webbplats. .

Packa upp eller låt packa upp apparaten omedelbart vid mottagandet. Kontrollera dess allmänna skick. Notera eventuella förbehåll skriftligen på leveransnotan och spara ett exemplar av denna.



Denna apparat skall installeras minst 850 mm över golvnivån.

— För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåpslucka.

— Centrera 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.



Det skall vara möjligt att koppla ifrån apparaten från nätuttaget, antingen via en stickkontakt, eller genom att montera en strömbrytare på de fasta led-

ningskanalerna, i enlighet med vedertagna installationsregler.

— Det måste gå att komma åt kontakten efter att apparaten har installerats.

— Om strömskabeln är skadad, skall den ersättas av tillverkaren, dess efterservice eller av någon med likvärdig kompetens för att undvika all fara.

— Denna apparat är avsedd att tillreda mat med luckan stängd.

— 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.

— IBarn bör hållas under upp

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

sikt så att de inte leker med apparaten.



VARNING:

apparaten och de delar av den som går att komma åt blir varma vid användning.

Var noga med att inte vidröra någon värmande del inuti ugnen.

Barn under åtta års ålder ska hållas på behörigt avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

— Alla tillbehör och större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolys.

— När rengöringsfunktionen används kan ytorna bli varmare än under normal användning.

Vi rekommenderar att barn hålls på avstånd.

— Ugnen måste vara avstängd vid allt rengöringsarbete inne i ugnen.



VARNING: 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.

— Använd inget skurpulver eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

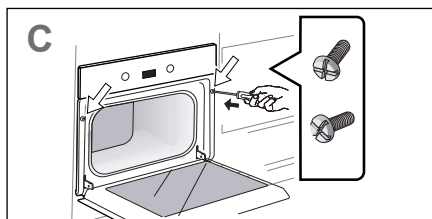
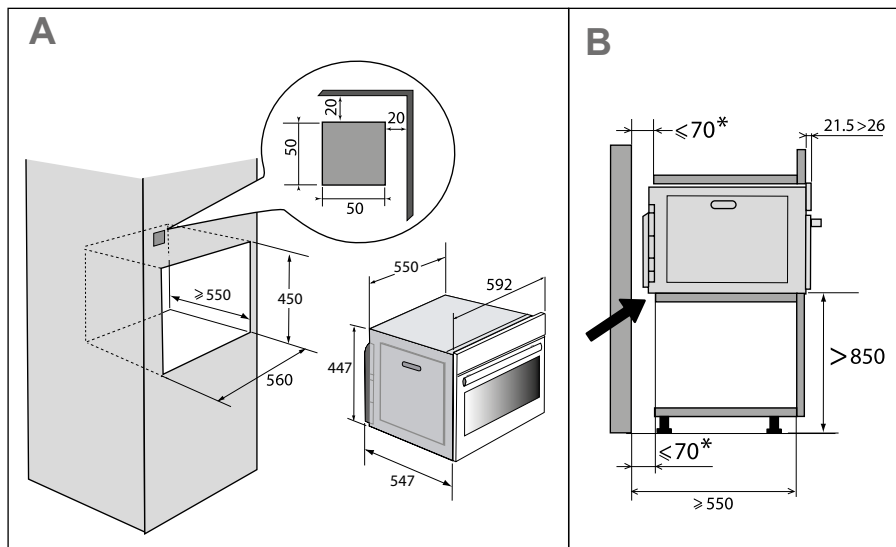
— Använd inga rengöringsapparater som använder ånga.

Ändra inte apparatens egenskaper. Det skulle medföra fara för dig.

Använd inte ugnen för förvaring av livsmedel eller för att förvara föremål av något slag efter användning.

• 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 inbyggingsmöbeln ska vara värmetåligt (eller vara klätt med sådant material).

Förbörä ett hål med Ø 2 mm i möbelns 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.

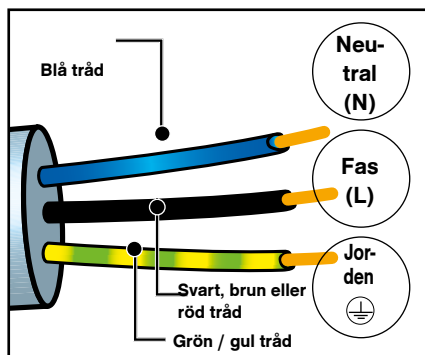
Vid underhållsarbete ska apparaten var fränkopplad elnätet och säkringarna frånsläpna eller urtagna.



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 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.

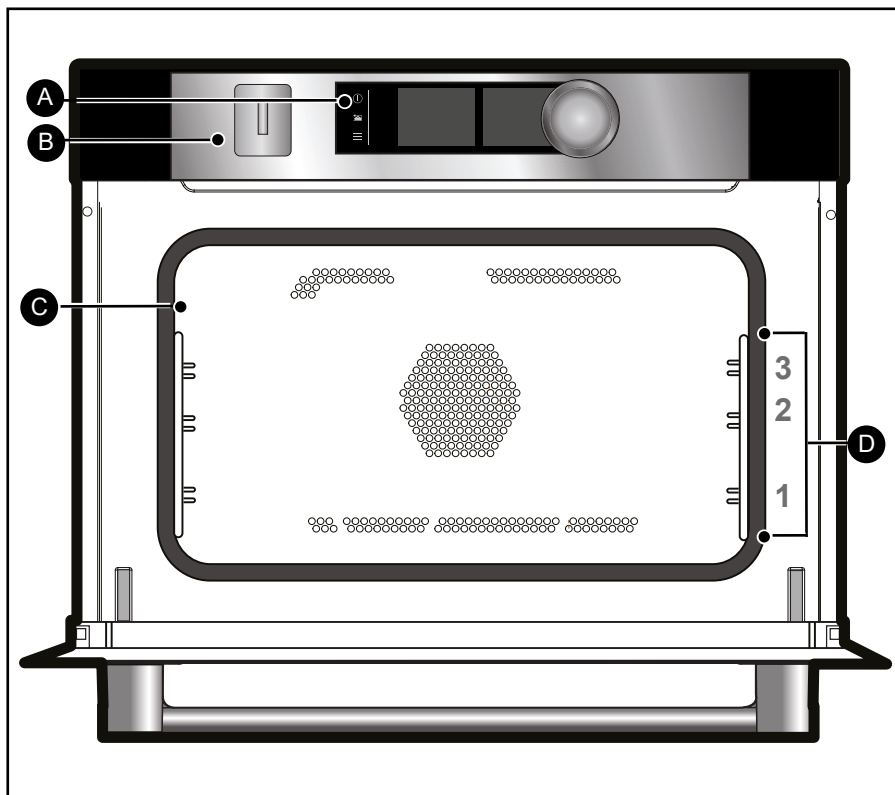
Den återvinning av apparater tillverkaren anordnar sker därmed på bästa sätt, enligt EU-direktiv 2002/96/EG om elektrisk eller elektronisk utrustning.

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.

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

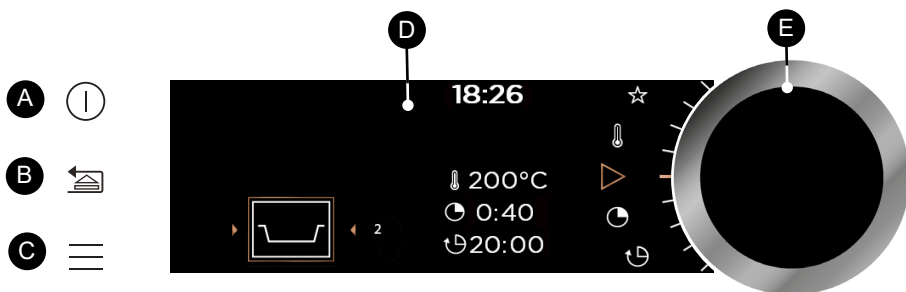
PRESENTATION AV UGNEN



- A** Reglagepanel
- B** Påfyllningsfack i vattenbehållare
- C** Lampa
- D** Ugnsstegar (3 höjder tillgängliga)

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

REGLAGE OCH SKÄRM



A Stoppknapp för ugnen
(lång tryckning)

B Returknapp
(kort tryckning) och/eller
Knapp för öppning av lucka
(lång tryckning)

C Knapp för att gå till **MENY**
(tillagningar, inställningar, minuter rengöring)

D Skärmar

E Vred med knapp i mitten (kan inte demonteras):

- för att välja program, höja eller sänka värden genom att vrida.

- Bekräfta åtgärder genom att trycka i mitten.

SYMBOLER PÅ SKÄRMBILDERNA

 Starta tillagning

 Stänga av hällen

 Antal grader

 Tillagningstid

 Avslutad tillagning
(fördröjd start)



Ånga



Spara tillagningar



Indikering för låsning av tangentbord



Indikering för låsning av luckan under en pyrolyt



Indikering av rekommenderad nivå på ugnsstegen för att sätta in fat

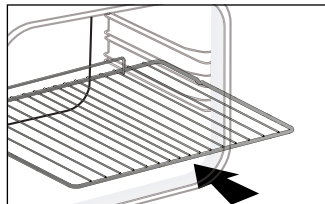
• 3 PRESENTATION AV UGNEN

TILLBEHÖR (beroende på modell)

- Säkerhetsgaller som hindrar omkullvältning

Gallret kan användas för att ställa stekfat och formar med olika rätter som ska tillagas eller gratineras på. Det används för att grilla (maten kan läggas direkt på gallret).

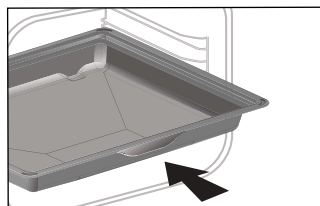
Anslaget för att hindra omkullvältning ska



vara längst in i ugnen.

- Universalplåt, dropplåt 45 mm

Skjuts in i stegarna under gallret, med handtaget mot ugnsluckan. Samlar upp sky och stekfett och kan även användas till hälften fylld med vatten för tillagning i vattenbad.



• 3 PRESENTATION AV UGNEN

PÅFYLLNINGSFACK

.. Påfyllningsfack i vattenbehållare

Innan varje tillagning med ånga, fyll på vatten i behållaren.

Behållaren rymmer 1 liter.

I början av tillagningen med kombinerad ånga, öppnas påfyllningsfacket automatiskt.

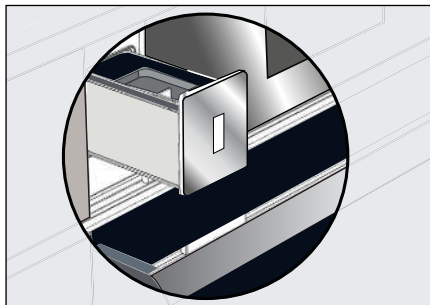
Fyll på behållaren.

Se till att behållaren är full.

För att göra detta, använd det maximala nivåmärket som syns på ena sidan av facket.

Efter avslutade åtgärder stänger du lådan genom att trycka in den för hand.

Din ugn är redo för tillagning med varmluft och ånga.



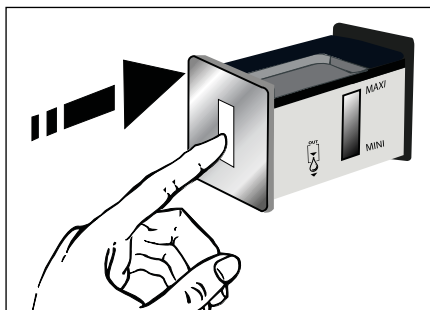
Råd

Vid påfyllning av behållaren krävs en viss stabilisering av vattennivån. Justera nivån vid behov



Observera

Använd inte mjukt eller avmineraliserat vatten.



Observera

Gör en tömning före varje tillagning. Den automatiska tömningscykeln tar c:a 3 min. Se kapitlet "Underhåll".

• 3 PRESENTATION AV UGNEN

BASINSTÄLLNINGAR - START

- Välj språk

Vid den första idrifttagningen eller efter ett strömavbrott, välj ditt språk genom att vrida ratten och tryck för att bekräfta ditt val.

- Reglera tiden

Displayen blinkar med 12:00.

Ställ efter varandra in timmar och minuter genom att vrida på ratten och sedan bekräfta genom att trycka.

Ugnen visar nu tiden.

OBS! Gå till kapitlet Inställningar för att åter ändra klockslaget.

 Innan ugnen används för första gången, värms upp den i ungefär 30 minuter utan någonting i och vid maximal temperatur. Försäkra dig om att rummet har tillräcklig luftväxling.

- Start - Huvudmeny

Tryck på knappen MENY ≡ för att gå till huvudmenyn när ugnen bara visar tiden.

Du kommer till det första tillagningssättet: läget Programval.

Vrid på ratten för att bläddra mellan de olika programmen :



Bekräfta genom att trycka på ratten för att gå till önskat läge.

För att gå tillbaka (utom under en tillagning) trycker du på returknappen  och för att stoppa ugnen trycker du i några sekunder på stoppknappen .

• 4 TILLAGNING

TILLAGNINGSLÄGEN

Beroende på vad du vet om tillagningen av receptet för den rätt du ska laga kan du välja något av följande lägen:

1



Välj läget **“PROGRAMVAL”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur och tillagningstid.

2



Välj läget **“PROGRAMVAL ÅNGA”** för att följa ett recept där du själv väljer typ, temperatur, ångstyrka och tillagningstid.

3



Välj läget **«TILLAGNINGSGUIDE»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj helt enkelt typ av matvara, vikt och ugnen väljer de lämpligaste värdena.

4



Välj läget **«KOMBINERAD ÅNGA»** för ett recept där du behöver få hjälp av ugnen. Välj bara typ av matvara och vikt så väljer ugnen de lämpligaste inställningarna.

• 4 TILLAGNING



1

LÄGET "PROGRAMVAL"

Med detta läge kan du själv ställa in värdena för tillagningen: temperatur, typ av tillagning och tillagningstid.

När ugnen endast visar tid, tryck på knappen **MENY**  för att nå huvudmenyn och validera sedan läget "Programval".

– Vrid på ratten för att välja tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta:



Varmluft



Varmluft + Traditionell



Traditionell



Traditionell Eco



Grill + fläkt



Undervärme + fläkt



Variabel grill



Håll Varmt



Upptining



Bröd



Torkning



Favoriter (möjlighet att spara tre tillagningar)



2

LÄGET "PROGRAMVAL ÅNGA"

Detta tillagningsläge gör det möjligt att uppnå en saftigare, mjukare tillagning som bevarar smakerna. Livsmedlen torkar inte ut och bevarar sin krispighet (i kombinerat läge).

Du kan själv ställa in värdena för tillagningen samt mängd ånga.

Välj läget "Programval ånga" i huvudmenyn och bekräfta.

Välj därefter tillagningsfunktion från nedanstående lista och bekräfta.



Traditionell ånga



Grill + fläkt + ånga



Varmluft + ånga

• 4 TILLAGNING



(Programval och programval ånga)

OMEDELBAR TILLAGNING

är du har valt och bekräftat en tillagningsfunktion, rekommenderar ugnen någon av två nivåer på ugnsstegarna.

- Ställ in rätten i ugnen på rekommenderad nivå.
- Tryck åter på vredet för att starta tillagningen. Temperaturen börjar omedelbart att stegas.

OBS! Vissa parametrar kan ändras (beroende på valt läge) innan tillagningen startas (temperatur, tillagningstid och fördröjd start). Se följande kapitel.

TEMPERATURINSTÄLLNING

Beroende på vilken typ av tillagning du valt, rekommenderar ugnen den perfekta tillagningstemperaturen.

Så gör du för att ändra denna:

- Välj symbolen temperatur  och validera.
- Vrid på ratten för att ändra temperaturen och bekräfta ditt val.

TILLAGNINGSTID

Man kan ange tillagningstid för en rätt genom att välja symbolen för tillagningstid  och bekräfta.

Ange tillagningstid genom att vrida på ratten och bekräfta.

Ugnen har en SMART ASSIST-funktion som när man programmerar en tillagningstid rekommenderar en tillagningstid som kan ändras, beroende på valt tillagningssätt.

 **Nedräkningen av tiden börjar omedelbart så snart tillagningstemperaturen har uppnåtts.**



MÄNGD ÅNGA

(Endast programval ånga)

Ugnen rekommenderar en idealisk andel ånga.

För att ändra, välj symbolen ånga  och bekräfta.

Ange en ny andel ånga genom att vrida ratten (mellan 20 och 80 %) validera sedan ditt val.

• 4 TILLAGNING



(Programval och programval ånga)

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden ändras följer tiden för avslutad tillagning automatiskt med. Om du vill att tiden för avslutad tillagning ska förskjutas kan du ändra den.

– Välj symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

OBS! Du kan starta en tillagning utan att välja tillagningstid eller tid för avslutad tillagning. I så fall behöver du bara avbryta tillagningen (se kapitlet Avbryta en pågående tillagning) när du tycker att din rätt är tillräckligt tillagad.

AVBRYTA EN PÅGÅENDE TILLAGNING

Tryck på ratten för att avbryta en pågående tillagning.

Uggen visar ett meddelande:

Vill du avbryta den pågående tillagningen?

Bekräfta genom att välja Ja och Accepterar eller välj Nej och Accepterar inte för att fortsätta tillagningen.



FAVORITER

(endast läget programval)

- Spara en tillagning

Med funktionen Favoriter kan man spara tre recept från läget Programval som man ofta använder.

Välj först i läget Programval en tillagning, dess temperatur och tillagningstid.

Välj sedan symbolen  genom att vrida på ratten för att spara denna tillagning och bekräfta.

På skärmen får du sedan förslaget att spara dessa parametrar i ett minne

  eller . Välj ett och bekräfta.

Tillagningen har då sparats.

Bekräfta på nytt för att starta tillagningen.

OBS: Har man redan använt tre minnen kommer det man därefter sparar att träda i stället för det föregående.

Eventuell fördröjd start kan inte programmeras till minnet.

- Använda en tillagning som sparats i minnet med funktionen Favoriter

Gå till menyn Programval och bekräfta. Bläddra mellan funktionerna till symbolen Favoriter  genom att vrida på ratten.. Bekräfta.

– Välj ett av minnena där tillagningar har sparats   eller  och tryck för att bekräfta.

Uggen startar.

• 4 TILLAGNING



TILLAGNINGSFUNKTIONER (beroende på modell)



Förvärm ugnen tom före varje tillagning.

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Värme luft*	190°C 35-250 °C	Rekommenderas för att vitt kött, fisk och grönsaker ska behålla sin saftighet.
 Värme traditionell	180°C 35-230 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker.
 Traditionell	200°C 35-275 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker.
 ECO*	190°C 35-275 °C	Med hjälp av detta läge kan man spara energi och behålla samma tillagningsegenskaper. Med denna sekvens kan tillagning göras utan förvärmning.
 Grill + fläkt	190°C 100-250 °C	Saftiga stekar och fjäderfä med krispig yta runt om. Skjut in dropplåten på understa ugnsstegen. Rekommenderas för allt fjäderfä och stekar, för att bryna och genomsteka kylar, T-benstek. För saftigt tillagad fisk.
 Undervärme + fläkt	180°C 75-250 °C	Rekommenderas för kött, fisk och grönsaker.

*Tillagningssätt enligt anvisningarna i norm EN 60350-1: 2016, för att styrka att kraven på energimärkning i EU-förordning nr 65/2014 är uppfyllda.



Placera aldrig aluminiumfolie i direkt kontakt med ugnens botten. Värmeansamlingen som uppstår kan skada emaljen.

• 4 TILLAGNING

Position	Rekommenderad T°C mini - maxi	Användning
 Variabel grill	4 1-4	Rekommenderas för att grilla kotletter, korv, brödsivor, jätteräkor på grillgallret. Tillagning sker med övervärme. Grillen täcker hela grillgallrets yta.
 Håll Varmt	60°C 35-100 °C	Rekommenderas för att hålla maten varm eller för att värma tallrikar; att göra bröddegg, brioche, kouglof (form placerad på undervärmen, högst 40°C).
 Upptining	35°C 35°C - 75°C	Perfekt för känsliga matvaror (fruktpajer, pajer med grädde m.m.). Kött, småbröd m.m. tinas upp med 50 °C (kött läggs på galler med ett fat under för att samla upp den vätska som avges vid upptining).
 Bröd	205°C 35-220 °C	Rekommenderad tillagningssekvens för att baka bröd. Förvärm och placera sedan brödlimpan på plåten – andra hyllan. Glöm inte att ställa en ugnform med vatten på botten för att få en krispig och gyllenbrun skorpa. En position BRÖD finns även i tillagningsguiden ÅNGA.
 Torkning	80°C 35-80 °C	Tillagningssekvens för att torka ut vissa matvaror som frukt, grönsaker, frön, rötter, kryddväxter och örter. Se den särskilda tabellen för torkning nedan.



Energispartips.

Undvik värmeförlust genom att inte öppna ugnsluckan under pågående tillagning.

• 4 TILLAGNING



FUNKTIONEN TORKNING (endast läget programval)

Torkning är en av de äldsta metoderna för att bevara livsmedel. Syftet är att avlägsna allt eller en del av det vatten som finns i matvarorna för att bevara dem och hindra att mikrober utvecklas. Torkning bevarar livsmedels näringsinnehåll (mineraler, proteiner och andra vitaminer). Tack vare att matvarornas volym reduceras medger torkning optimal förvaring och gör det lätt att använda dem när de har rehydrerats.

Använd endast färska matvaror.
Tvätta dem noga, skölj och torka av dem.

Täck gallret med smörpapper och sprid ut de delade matvarorna jämt på det.

Använd nivå 1 på ugnsstegen (skjut in dem på nivå 1 och 3 om du har flera galler).

Vänd matvaror som är mycket saftiga flera gånger under torkningen. De värden som anges i tabellen kan variera beroende på typen av livsmedel som torkas, hur mogen den är, dess tjocklek och fukthalt.

Indikativ tabell för torkning av livsmedel

Frukt, grönsaker och örter	Temperatur	Tid i timmar	Tillbehör
Frukter med små kärnor (i 3 mm tjocka skivor, 200 g per galler)	80°C	5-9	Ett till två galler
Frukter med stora kärnor (plommon)	80°C	8-10	Ett till två galler
Ätliga rötter (morötter, palsternacka); rivna, blancherade	80°C	5-8	Ett till två galler
Skivad svamp	60°C	8	Ett till två galler
Tomat, mango, apelsin, banan	60°C	8	Ett till två galler
Skivade rödbetor	60°C	6	Ett till två galler
Aromatiska örter	60°C	6	Ett till två galler

• 4 TILLAGNING



LÄGET "TILLAGNINGSGUIDE"



LÄGET "KOMBINERAD ÅNGA"

Dessa två lägen väljer lämpliga värden för tillagning åt dig beroende på vad som ska tillagas. Det handlar om recept med eller utan ånga eller 100 % ånga.

OMEDELBAR TILLAGNING

- Välj läget TILLAGNINGSGUIDE eller KOMBINERAD ÅNGA när du står i huvudmenyn och bekräfta.

Ugnen kommer att föreslå flera kategorier som var och en omfattar flera rätter (se detaljerad lista nedan):

- Välj kategori, t.ex. fågel/vilt, och bekräfta.

- Välj den rätt du vill laga, t.ex. kyckling, och bekräfta.

För vissa livsmedel måste vikten (eller storleken) anges.

– Du får då förslag på en vikt. Ange vikten och bekräfta så beräknar ugnen automatiskt och visar tillagningstid och nivå på ugnsstegen.

- Ställ in rätten i ugnen och bekräfta.

 **För vissa recept krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.**

Du kan när som helst under tillagningen öppna ugnsluckan för att ösa rätten.

—Ugnen piper och stängs av när tillagningstiden är slut och på skärmen anges att rätten är klar.

TILLAGNING MED FÖRDRÖJD START

Om du så vill, kan du ändra tid för avslutad tillagning genom att välja symbolen för avslutad tillagning  och bekräfta.

Bekräfta när du har valt önskad tid för avslutad tillagning.

 **För recept som kräver förvärmning går det inte att använda fördröjd tillagning.**

• 4 TILLAGNING



LISTA ÖVER RÄTTER UTAN ÅNGA (TILLAGNINGSGUIDE)



FÄGEL/VILT

Kyckling
Anka
Ankbröst *



KÖTT

Lammbog
Oxstek
Fläskstek
Kalvkotletter*



FISK

Lax
Öring
Havsabborre
Fiskterrin



MIDDAGSRÄTTER

Lasagne
Pizza
Quiche



GRÖNSAKER

Potatisgratäng
Fyllda tomater
Bakpotatis



BRÖD

Bullar
Bröd
Baguetter



BAKVERK

Dessertpaj
Sockerkaka
Cupcakes
Crème caramel
Tårta
Yoghurtkaka
Maränger
Yoghurt
Fruktpaj
Ex/småkakor

* För dessa rätter krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.



På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

• 4 TILLAGNING

4 LISTA ÖVER RÄTTER MED ÅNGA (KOMBINERAD ÅNGA)

 **FÅGEL/VILT**
Kyckling
Ankbröst*
Anka

 **KÖTT**
Lamm
Fläskstek
Kalvstek
Fläskfile
Kalvfile

 **FISK**
Bakad fisk
Fiskterrin
Hel fisk
Laxgryta

 **GRÖNSAKER**
Potatisgratäng
Fyllda grönsaker
Bakpotatis

 **BAKVERK**
Sockerkaka
Flans / krämer
Tårta
Cupcakes
Sandkaka
Äppelkaka
Valnötskaka
Kokosflan

 **BRÖD**
Bröd
Baguetter
Föbakat bröd
Frusen deg
Gårdagens bröd

 **MIDDAGSRÄTTER**
Lasagne
Clafoutis
Kanderade grönsaker
Potatis
Risotto
Färska rätter
Frusna rätter

 **UPPTINING**
Kött
Fisk
Bröd & Bakverk

* För dessa rätter krävs förvärmning innan fatet sätts in i ugnen.

 På skärmen talas om att fatet inte ska sättas in förrän ugnen uppnått rätt temperatur.

En ljudsignal anger när förvärmningen är klar. Tiden börjar räknas ned från denna tidpunkt.

Ställ då in rätten i ugnen på rekommenderad nivå i ugnsstegen.

• 5 *INSTÄLLNINGAR*



FUNKTION INSTÄLLNINGAR

Välj i huvudmenyn funktionen Inställningar genom att vrida på ratten och bekräfta.

Man kan göra flera olika inställningar:
- klockslag, språk, demoläge, styra lampan och anslutningar.

Välj önskad funktion genom att vrida på ratten och bekräfta.

Gör sedan dina inställningar och bekräfta dem.



Klocka

Ändra klockan genom att bekräfta, ändra minuterna och åter bekräfta.



Språk

Välj språk och bekräfta.



Ljud

Uggen avger ljudsignaler när man använder dess knappar. Välj ON för att ha kvar ljudsignalerna eller OFF för att stänga av dem och bekräfta.



DEMOLÄGE

Uggen är som standard inställd för normalt uppvärmningsläge.

Om den skulle vara inställd på DEMOLÄGET (läge ON), som är ett visningsläge för butiker, kommer uggen inte att bli varm.

Ställ den på OFF och bekräfta för att

återgå till normalläget.



Inställningar Ljus

Två inställningar kan göras:
läge ON, där lampan är på under all tillagning (utom ECO-funktionen) eller läge AUTO, där ugnslampan slocknar efter 90 sekunder under tillagning.
Välj läge och bekräfta.



En enkel tryckning på returknapparna  eller menyn  räcker för att slå på lampan under tillagning.

• 5 *INSTÄLLNINGAR*



LÅSA REGLAGEN

Barnlås

Tryck samtidigt på returknapparna  och  till dess att symbolen  visas på skärmen.

Reglagen kan låsas medan tillagning pågår och när ugnen inte används.

OBS: endast stoppknappen  förblir aktiv.

För att låsa upp reglagen trycker du samtidigt på returknapparna  och  till dess att låssymbolen  försvinner från skärmen.

• 6 *MINUTUR*



MINUTURFUNKTION

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd.

- Välj i huvudmenyn funktionen MINUTUR genom att vrida på ratten och bekräfta.

0m00s visas på skärmen.

Ställ in minutret 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!

Minutrets programmering går när som helst att ändra eller avbryta.

Avbryt genom att gå till minutrets meny och ställa in på 0 m 00 s.

Minutret stoppas om man trycker på ratten under pågående nedräkning.

• 7 UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

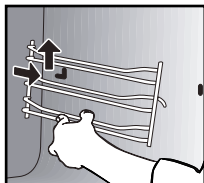
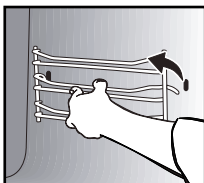
UTVÄNDIG YTA

Använd en mjuk trasa fuktad med glasrengöringsmedel. Använd inte skurpulver eller hårda svampar.

DEMONTERA UGNSSTEGARNA

Sidoväggar med ugnsstegar av tråd:

Lyft upp den främre delen av ugnsstegarna, tryck på hela ugnsstegen och för ut den främre haken ur sin springa. Dra sedan försiktigt hela ugnsstegen mot dig och lyft upp de bakre hakarna ur sina springor. Ta på samma sätt ut båda ugnsstegarna.



GLASET INVÄNDIGT

Demontera ugnsluckan för att rengöra glaset invändigt. Torka med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel bort överflödigt fett från glaset innan du demonterar glasrutorna.

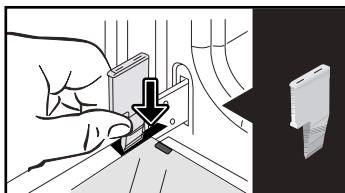


Varning

Använd inga rengöringsprodukter som kan repa eller hårda skrapor av metall för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom det kan repa ytan och orsaka sprickor i glaset.

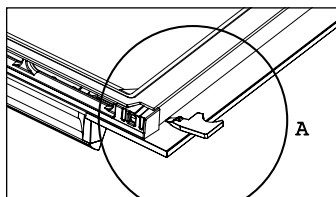
DEMONTERA OCH MONTERA TILLBAKA LUCKAN

Öppna luckan helt och spärra den med hjälp av en av de plastkilar som medföljer i plastfickan som medföljer apparaten.



Innan du avlägsnar hela ramen plus fönster, gör du följande:

Infoga de två andra bussningarna i de infattningar **A** som avsetts för detta ändamål.



Bänd för att lossa ramen från dess glas.



• 7 UNDERHÅLL

Lossa ramen och fönstret.
Lossa vid behov luckans samtliga innerglas genom att rotera dem.



Denna uppsättning består av 2 fönster, det första har 2 gummistoppar på de 2 främre hörnen.

Rengör glaset med en mjuk svamp och diskmedel.

Doppa inte glaset i vatten.

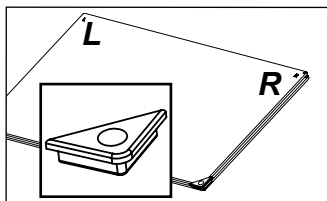
Använd inte skurpulver eller hårda svampar. Skölj med rent vatten och torka med en dammfri trasa.

Byt ut det första glaset i luckan efter rengöring.

Byt ut de 2 svarta gummistopparna på de främre hörnen framför den andra rutan och se till att det på glaset anges:

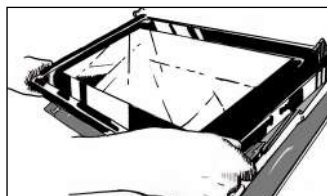
Överst till vänster: **L**

Överst till höger: **R**

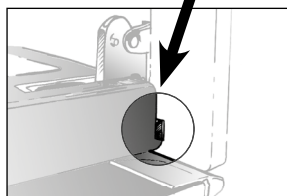
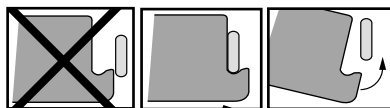


Byt sedan ut det andra fönstret i luckan genom att placera det på den första.

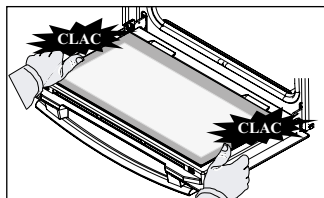
Byt ut din externa fönsterrammontering i luckan.



Var noga med att fästa ramen under kanten bredvid gångjärnet.



Clipsa ramen genom att klämma den med luckan. Tryck inte endast på ramen.



Apparaten är nu klar att använda igen.

• 7 UNDERHÅLL



BYTA UGNSLAMPA

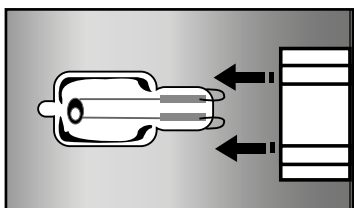
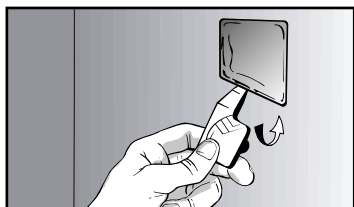


Varning

Undvik eventuell risk för stöt 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. Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.



Du kan själv byta lampa när den inte längre fungerar. Demontera först vänster lateral ugnssteg.

Lampan är åtkomlig längst in i ugnen. Häfta på porten med plastkilen för att ta bort den.

Byt glödlampa (den är lättare att demontera om du använder en gummihandske) och clipsa fast lampglaset igen.

Anslut ugnen på nytt.



RENGÖRINGSFUNKTION

(för ugnsutrymmet)



Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna ur ugnen innan du startar rengöringen med pyrolysis. Det är mycket viktigt att alla tillbehör som inte tål rengöring med pyrolysis tas ut ur ugnen (glidskenor, bakplåtar, förkromade galler) jämte alla kärl.

RENGÖRING MED PYROLYS

Denna ugn har en funktion för rengöring med pyrolysis:

Pyrolysis är en cykel under vilken ugnens inre värms upp till mycket hög temperatur för att få bort all smuts på grund av skvätt och stänk.

Alla eventuella större stänk ska avlägsnas innan ugnen rengörs med hjälp av pyrolysis. Avlägsna allt överflödigt fett från luckan med en fuktad svamp.

Av säkerhetsskäl kan rengöringsoperationen bara utföras med spärрад lucka. Det är omöjligt att under denna tid låsa upp luckan.

UTFÖR EN RENGÖRINGSCYKEL MED PYROLYS

Två pyrolyscykler kan göras: Den tid de tar är bestämd i förväg och kan inte ändras:



Pyro ECO: 1:30

för en rengöring för att spara energi.

• 7 UNDERHÅLL



Pyro Turbo: 02:00

för en grundligare rengöring av ugnsutrymmet.

OMEDELBAR RENRÖGIN

- Välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj den självrengöringscykel som är lämpligast, t.ex. Pyro Turbo, och bekräfta.

Pyrolysen startar. Nedräkningen av tiden börjar omedelbart efter bekräftelse.

Medan pyrolysen pågår visas symbolen  i programverket för att ange att luckan är spärrad.

Efter avslutad pyrolysis blinkar 0:00.

Efter varje pyrolysfas följer en avsningsfas på 30 minuter och under denna tid går det inte att använda ugnen.



Använd en fuktig trasa för att torka ur den vita askan när ugnen är kall. Ugnen är ren och kan åter användas för önskad tillagning.

SJÄLVRENGÖRING MED FÖRDRÖJD START

Följ anvisningarna föregående paragraf.

- Välj symbolen för sluttid (fördröjd start)



och bekräfta.

- Ställ in önskad tid för avslutad pyrolysis genom att vrida på ratten och bekräfta.

Efter några sekunder ställer sig ugnen i vänteläge och starten av pyrolysisbehandlingen fördröjs så att den är klar vid den tidpunkt som programmerats in.

När pyrolysen är klar stoppar du ugnen genom att trycka på knappen ①.

• 7 UNDERHÅLL



TÖM TANK (vattenbehållare)



Gör en tömning före varje tillagning.

Underhåll kan utföras utanför tillagning.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykelnTöm Tank och bekräfta. Facket öppnas.

- Välj dessa 2 underhåll SPEED eller AUTO (se detalj nedan) och gör på samma sätt som ett automatiskt underhåll i slutet av tillagningen.

Automatiskt underhåll i slutet av tillagning:

Efter varje tillagning med ånga får du ett förslag om att tömma behållaren.

Du kan välja att inte göra detta underhåll genom att välja "Jag vägrar" och sedan bekräfta, eller välja "Jag accepterar" och bekräfta.

Välj sedan ett underhåll SPEED eller ett underhåll AUTO och validera.

Lådan öppnas automatiskt för tömning.



Tömning **SPEED**:

Endast om användaren omedelbart vill starta om ångkokning.

Tömningen varar ca 20 sekunder.



Tömning **AUTO**:

Möjliggör fullständig tömning av pannan och tanken för att förhindra fenomenet med stillastående vatten.

Tömningen varar ca 2-3 sekunder.

Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet. Validera genom att trycka på vredet för att påbörja tömning.

På displayen visas hur lång tid tömningen tar.

När tömningen slutförts, indikerar visaren 0 m 0 s. Stäng lådan manuellt.

• 7 UNDERHÅLL



AVKALKNINGSFUNKTION (i ångkokaren)

Avkalkning är en rengöringscykel som eliminerar kalk från pannan.

Du måste utföra regelbunden avkalkning av pannan.

När ugnen erbjuder en «avkalkning rekommenderas» kan du välja att inte göra det genom att välja «Jag vägrar» och bekräfta.

Du får möjlighet att starta ytterligare 5 tillagningar innan «ångfunktionerna» inte längre kan utföras. Men om meddelandet «obligatorisk avkalkning» visas, är det absolut nödvändigt att göra det och att välja «Jag godkänner» och bekräfta.



Observera

När displayen anger «obligatorisk avkalkning» är det viktigt att avkalka pannan.

För detta ändamål, välj läget RENGÖRING när du står i huvudmenyn och bekräfta.

- Välj cykelnAvkalkning och bekräfta.
Facket öppnas automatiskt.

Fortsätt steg för steg.

ETAPP 1: TÖMNING

- Ställ en tillräckligt stor behållare (minst 1 liter under lådan för att samla upp vattnet och bekräfta.

- Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 2: RENGÖRING

- Häll 110 ml ren vit vinäger i tanken.

- Stäng lådan manuellt. Rengöringscykeln startar, varaktigheten är 30 min. I slutet av cykeln öppnas tanken automatiskt.

ETAPP 3: SKÖLJNING

Fyll tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln sköljning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

ETAPP 4: TÖM TANK

En andra sköljning är nödvändig; Fyll på tanken med vatten upp till MAX-nivån.

– Ställ en behållare under lådan och bekräfta.

Cykeln tömning startar och dess varaktighet är 3 min 30 s.

Vid slutet av cykeln är avkalkningen klar. En ljudsignal hörs. Stäng lådan manuellt. Ugnen är nu klar att använda igen.

• 8 PROBLEM OCH LÖSNINGAR

- **Auto Stop visas.** Denna funktion avbryter uppvärmningen av ugnen om man skulle glömma det. Ställ ugnen på STOPP.

- **Felkod som börjar med F.** Ugnen har känt av en störning.

Stoppa ugnen i 30 minuter. Bryt strömmen i minst en minut om felet fortfarande finns kvar.

Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- **Ugnen värmer inte.** Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet och att säkringen för installationen inte har löst ut. Kontrollera att ugnen inte står i DEMO-läge (se inställningsmenyn).

- **Ugnslampan fungerar inte.** Byt ugns-lampa eller säkring i din installation.

Kontrollera att ugnen är ansluten till elnätet.

- **Kylfläkten fortsätter att gå efter att ugnen stoppat.** Det är normalt. Den kan vara i drift upp till en timme efter tillagning för att vädra ur ugnen. Kontakta kundservice om den är på under längre tid än så.

- **Pyrolysgöningen fungerar inte.** Kontrollera att luckan är stängd. Kontakta kundservice om felet kvarstår.

- **Symbolen "luckan spärrad" blinkar på displayen.** Fel på luckans spärr. Kontakta kundservice.

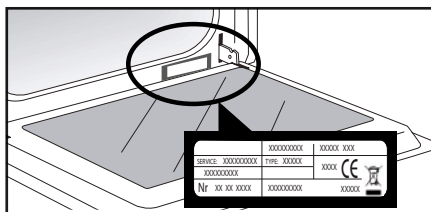
- **Det finns vatten på ugns-golvet.**

Pannan är igenkalkad. Följ proceduren för AVKALKNING. Si le défaut persiste, faites appel au Service Après-Vente.

• 9 KUNDSERVICE

INTERVENTIONER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.



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

B: Kommersiell beteckning

C: Servicereferens

H: Serienummer

NOTERA:

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.
- För att lätt hitta referensnummer för er apparat rekommenderar vi att du skriver ned dem här.

FUNKTIONSPRÖVNING ENLIGT IA-NORMEN EN 60350 :

Test	Tillagnings-sekvens	T°C	Ugns-stege	Tid	Anmärkningar
Mördegs-kakor (8.4.1)	Värme roterande	165	2	18-20 min	Bakplåt
	Tradition	200	2	20-23 min	Bakplåt lissium
	Värme roterande	165	3 / 1	22-25 min	Uppvärmad ugn: - Bakplåt - Emaljplåt
Småkakor (8.4.2)	Värme roterande	165	2	22-25 min	Bakplåt
	Värme roterande	160	3 / 1	22 min	Uppvärmad ugn: - Bakplåt - Emaljplåt
Savoie kaka (8.5.1)	Värme roterande	170	1	35-40 min	Uppvärmad ugn, form på galler + 5 min i avstängd ugn utan uppvär- mning
	Tradition	175	1	45 min	2 nivåer (ej tillämpligt)
Äppelpaj (8.5.2)	Kombinerad	180	1	50-55 min	Form 20 cm på galler
	Värme roterande	180	3 / 1	50-55 min	Uppvärmad ugn: -Emaljplåt första ugnsstegen
Grillyta (9.1)	Hård grillning	P4	2	2-3 min	Uppvärmning 5 min Bröd på galler Stängd lucka