

FR

GUIDE D'UTILISATION

CS

EN

PL

SK

FOUR

CZ2100021-09

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.



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

1 / Installation.....	6
Choix de l'emplacement et encastrement.....	6
Raccordement électrique.....	7
2 / Environnement.....	8
3 / Présentation du four	8
Les commandes et l'afficheur.....	9
Les accessoires.....	10
Premiers réglages - mise en service	12
4 / Les modes de cuisson.....	13
Mode «Expert»	13
◦ Fonctions de cuisson	14
◦ Séchage.....	17
◦ Favoris (cuissons mémorisées)	18
Mode «Recettes»	18
Mode «Chef»	20
Mode «Basse température»	24
5 / Réglages.....	26
◦ Heure	26
◦ Connectivité	26
◦ Son.....	26
◦ Gestion de la lampe	26
◦ Langue	26
◦ Mode Démo.....	26
◦ Diagnostic	26
Verrouillage des commandes.....	27
6 / Minuterie.....	27
7 / Connexion Wifi	28
8 / Nettoyage - Entretien	30
Surface extérieure	30
Démontage des gradins	30
Nettoyage des vitres de la porte.....	30
Démontage et remontage de la plaque "Sensor"	31
Fonction nettoyage (pyrolyse).....	32
Remplacement de la lampe.....	33
9 / Anomalies et solutions	34
10 / Service Après-Vente.....	35
Relations consommateurs France.....	35
Interventions France.....	35
Aide a la cuisson	36
Essais d'aptitude à la fonction.....	37

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.



Important :

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

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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

MISE EN GARDE :

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

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

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

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

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE :

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



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

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

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

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

revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

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

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

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

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.

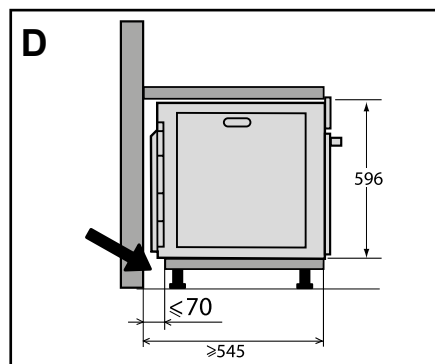
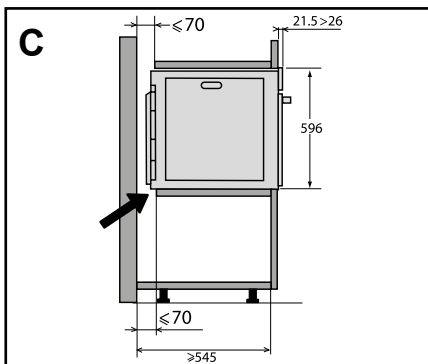
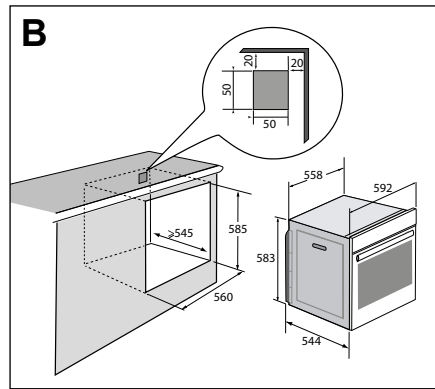
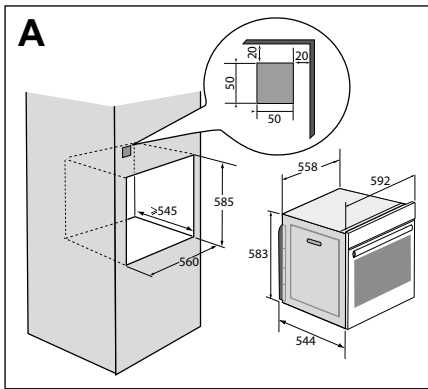
• 1 INSTALLATION

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

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

Remplacez les butées caoutchouc.

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

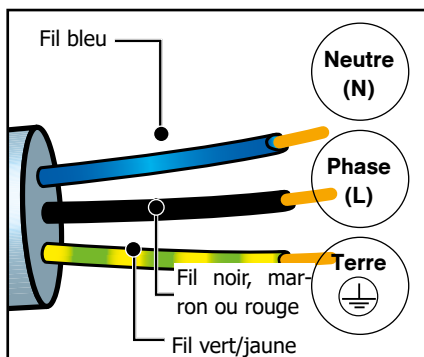


• 1 INSTALLATION

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

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



ATTENTION :

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

• 2 ENVIRONNEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

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

la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

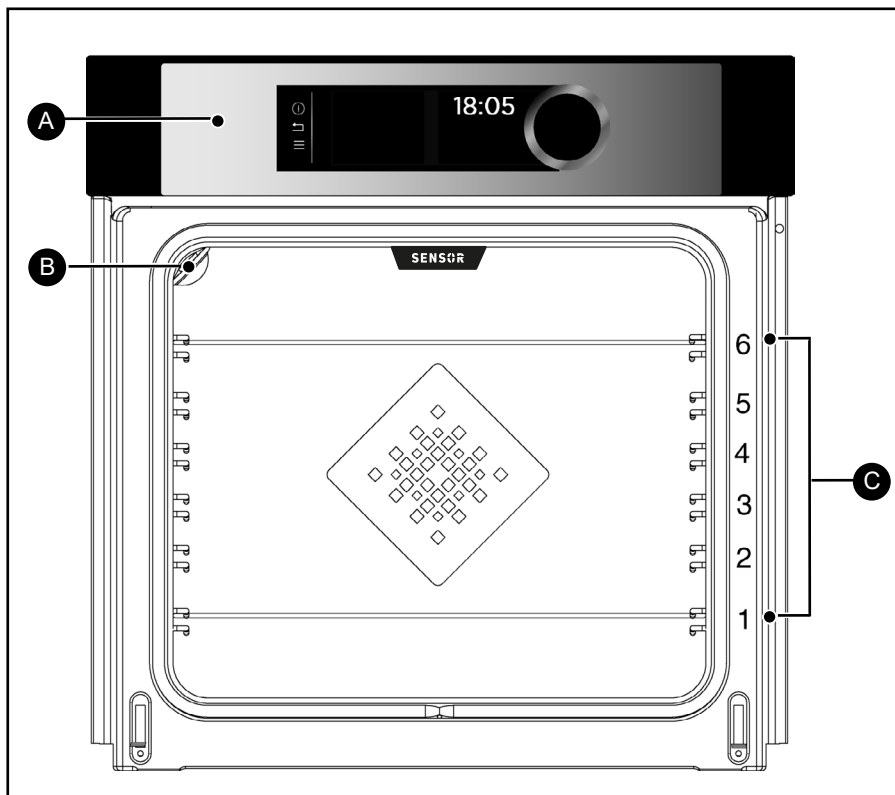
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• 3 PRESENTATION DU FOUR

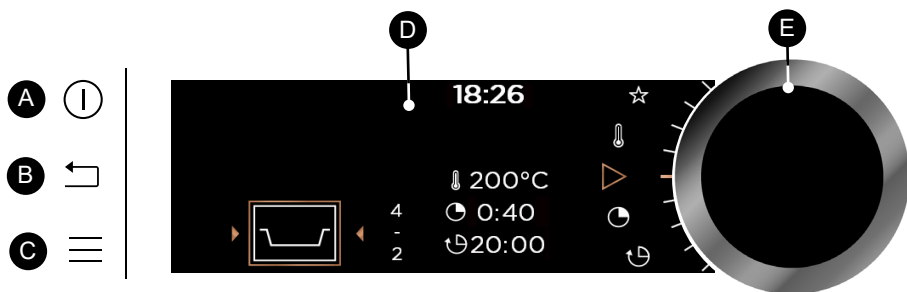
PRESENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commandes
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 hauteurs disponibles)

• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES COMMANDES ET L'AFFICHEUR



A Touche arrêt du four
(appui long)

B Touche retour en arrière
(valide en recherche de programmation, hors cuisson)

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

 Mémorisation de cuissons


 Arrêt de la cuisson

 Indicateur de verrouillage du clavier

 Degrés de température

 Indicateur de verrouillage de la porte lors d'une pyrolyse

 Durée de cuisson

 Heure de fin de cuisson (départ différé)



Indicateur de hauteur de gradins préconisée pour enfourner les plats

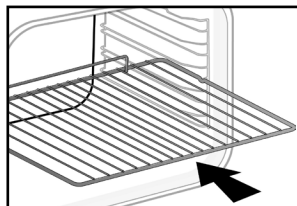
• 3 PRESENTATION DU FOUR

LES ACCESSOIRES (selon modèle)

- Grille sécurité anti basculement

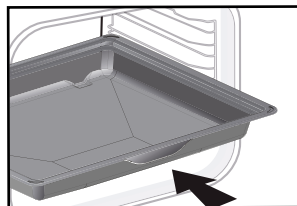
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Positionnez la butée anti basculement vers le fond du four.



- Plat multi usages, lèchefrite 45 mm

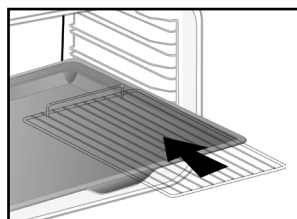
Inséré dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



- Grilles «saveur»

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

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



• 3 PRESENTATION DU FOUR

- Système de rails coulissants

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

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

INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

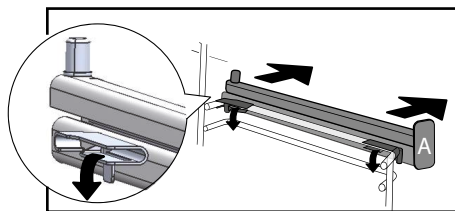
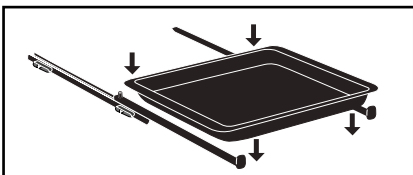
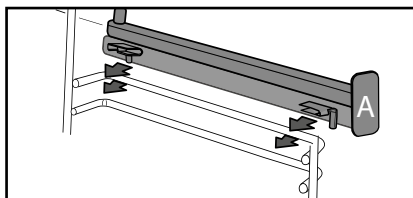
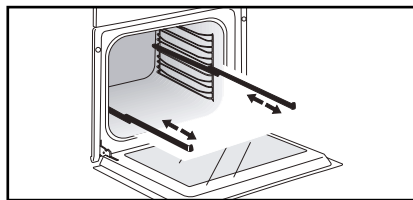
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans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

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

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

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

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



Conseil

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



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

• 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».

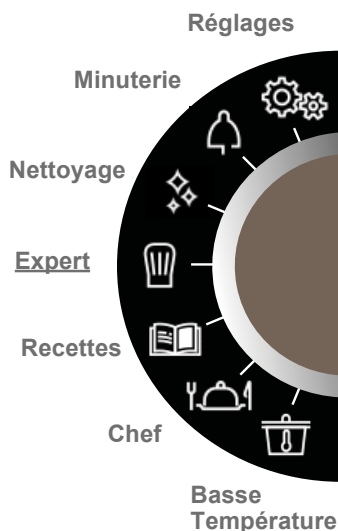
 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide pendant 30 minutes à température maximale. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

- 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 **“RECETTES”** 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.

3



Sélectionnez le mode **“CHEF”** pour une recette gérée automatiquement par le four.

Choisissez parmi une liste de plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner.

4



Sélectionnez le mode **“BASSE TEMPERATURE”** pour une recette gérée entièrement par le four grâce à un programme électronique spécifique (cuisson lente).



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 combinée



Chaleur tournante



Traditionnel



Cuisson Eco



Gril ventilé



Sole ventilée



Gril variable



Maintien chaud



Décongélation



Pain



Séchage



Favoris (permet de mémoriser 3 cuissons)






• 4 CUISSON



FONCTIONS DE CUISSON (mode Expert)



Préchauffez votre four à vide avant toute cuisson.





Position	T°C préconisée mini - maxi	Utilisation
 Chaleur combinée	205°C 35°C - 230°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 Chaleur tournante*	180°C 35°C - 250°C	Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
 Traditionnel	200°C 35°C - 275°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Dans cette séquence, les cuissons peuvent se faire sans préchauffage.
 Gril ventilé	200°C 100°C - 250°C	Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigots, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Sole ventilée	180°C 75°C - 250°C	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

*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 faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof. Moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette, décongélation).
 Décongélation	35°C 30°C - 50°C	Idéal pour les aliments délicats (tarte aux fruits, à la crème...). La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus).
 Pain	205°C 35°C - 220°C	Séquence préconisée pour la cuisson du pain. N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.
 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



CUISSON IMMEDIATE (mode Expert)

Lorsque vous avez sélectionné et validé votre fonction de cuisson, exemple : Sole ventilée, 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 avant le lancement de la cuisson (température, durée de cuisson 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.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

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

-Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et validez.

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

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.

• 4 CUISSON



FONCTION SECHAGE (mode Expert)

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







FAVORIS (dans le mode Expert)

- 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.

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

Le four démarre.



LE MODE "RECETTES"

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

CUISSON IMMEDIATE

- Sélectionnez le mode "RECETTES" 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 liste détaillée ci-après) :

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

- Choisissez le plat spécifique à préparer, exemple «truite» 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.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS



LE VOLAILLER

Poulet rôti
Canard
Magrets de canard *
Cuisse de dinde
Dinde
Oie



LE BOUCHER

Epaule d'agneau rosé
Bœuf saignant
Bœuf à point
Bœuf bien cuit
Roti de Porc
Porc échine
Jarret de porc
Roti de veau
Côtes de Veau *
Terrine de viande



LE POISSONNIER

Saumon
Truite
Homard
Terrine de poisson
Bar



LE TRAITEUR

Lasagnes
Pizza fine
Tarte au fromage
Quiche
Tourte à la viande
Soufflé
Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Moussaka
Gratin de légumes



LE BOULANGER

Pâte feuilletée
Pâte brisée
Levée de Pâte
Brioche
Pain
Baguettes



LE PATISSIER

Tarte aux fruits
Crumble de fruits
Pâte à chou
Génoise
Cupcakes
Crème caramel
Gâteau chocolat
Sablés / Cookies *
Cake
Gâteau au yaourt
Meringues
Kouglof


*** 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.

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.

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

• 4 CUISSON



LE MODE «CHEF»

Ce mode vous facilitera entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

⚠ **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode «CHEF».**

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter froid.

CUISSON IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «CHEF» avec la manette puis validez.

Le four propose un choix de plats (voir la liste des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat puis validez.
- Validez à nouveau sur la manette pour démarrer la cuisson.

⚠ **ATTENTION :**

Ce mode de cuisson s'effectue en deux phases :

1- Une première phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

⚠ **IMPORTANT : ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données sinon la cuisson sera annulée.**

Cette phase de recherche est représentée par une animation ◊◊◆◊◊◊.

2- Une deuxième phase de cuisson : le four a ajusté le temps nécessaire, l'animation disparaît.


La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase.

Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner vos viandes.

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

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau du gradin proposé.

Pour procéder à un départ différé,
- Sélectionnez le symbole fin de cuisson  et changez l'heure de fin de cuisson puis validez.

• 4 CUISSON



MODE CHEF

LISTE DES PLATS



Pizza

(300 g à 1.2 kg)

pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage).



Rôti de Bœuf (3 cuissons) :
(800 g à 1,6 kg)

- boeuf saignant 
- boeuf à point 
- boeuf bien cuit 

Ôtez le maximum de barde : elle provoque des fumées.

Posez le rôti sur la lèche-frite.

En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min.



Rôti de Porc

(700 g à 1,4 kg)

échine
filet

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.

En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min. Salez en fin de cuisson.



Poulet

poulets (1,4 kg à 2,5 kg)
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite. Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.



Poissons

(400 g à 1 kg)

poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux, rôti de poisson).
Ne convient pas aux poissons plats.
Réservez cette fonction pour les poissons entiers.
Utilisez le plat multi-usages.

• 4 CUISSON



LISTE DES PLATS (mode CHEF)



Tarte salée

quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.

Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.



Gâteau (500 g à 1 kg)

gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts, préparations toutes prêtes proposées en sachets.

Gâteaux préparés dans un moule à cake, un moule rond, carré et toujours posés sur la grille.

Possibilité de cuire 2 cakes, moules côte à côte.

CONSEILS ET ASTUCES MODE "CHEF"

Pizza

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

Tartes / Quiches

Évitez les plats en verre, en porcelaine trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Bœuf / Porc / Agneau

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson : le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire; le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la

• 4 CUISSON

viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes : emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

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

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

QUELQUES RECETTES MODE "CHEF"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives

+ 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27 à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé,

ou 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu,

ou 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés.

Rôti de bœuf

Sauce SAUTERNES persillée au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc - Porc aux pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez une vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

• 4 CUISSON

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)

Gâteau : 4 œufs

200g de sucre semoule

200g de farine

200g de bon beurre

2 cuillerées à café de levure

Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel.

Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir.

Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée.

Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAU". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.




LE MODE "BASSE TEMPERATURE"

Ce mode de cuisson permet d'attendrir les fibres de la viande grâce à une cuisson **lente** associée à des températures peu élevées.

La qualité de cuisson est optimale.

 **Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser le mode BASSE TEMPERATURE.**

La cuisson doit IMPERATIVEMENT débiter four froid.

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

CUISSON IMMEDIATE

- Dans le menu général, sélectionnez le mode de cuisson «Basse Température» en tournant la manette puis validez votre choix.

Le four propose un choix de plats (voir détail des plats ci-après).

- Sélectionnez votre plat.

- Une fois le plat sélectionné, exemple: le rôti de veau, posez votre viande sur la grille au niveau du gradin supérieur affiché à l'écran (n°2) et glissez la lèchefrite au gradin inférieur (n°1).

- Validez la sélection en appuyant sur la manette. La cuisson démarre.

• 4 CUISSON

En fin de cuisson le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche arrêt ①.

CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez choisir de lancer un départ différé en cuisson «basse température».

Après avoir sélectionné votre programme, sélectionnez le symbole fin de cuisson 🕒. L'affichage clignote; réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette puis validez.

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



MODE BASSE TEMPÉRATURE LISTE DES PLATS



Rôti de veau (4h00)



Rôti de bœuf :



saignant (3h00)



bien cuit (4h00)



Rôti de porc (5h00)



Agneau :



rosé (3h00)



bien cuit (4h00)



Poulet (6h00)



Petits poissons (1h20)



Grand poisson (2h10)



Yaourts (3h00)



NOTA: Ne pas utiliser la grille pour les programmes suivants: petits poissons - grand poisson et yaourts.

Posez-les directement sur la lèchefrite au niveau du gradin indiqué à l'écran.

• 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 connectivité, le son, la gestion de la lampe, la langue, le mode démo.**

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 connectivité

Activez la connectivité sur votre four. Sélectionnez «ON» puis validez.
Votre four peut être connecté à travers votre box en Wi-Fi en utilisant l'Application Mobile «De Dietrich Smart Control» qui doit être installée sur votre smartphone.



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.



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.



Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie, et la lampe du four s'éteint (lorsqu'elle est en mode «AUTO»).
Un simple appui sur les touches retour  ou menu  suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur et à activer la lampe en cours de cuisson si nécessaire.



La langue

Faites le choix de votre langue puis validez.



Le mode DEMO

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

Dans le cas où il serait activé en mode DEMO (position ON), mode de présentation des produits en magasin, votre four ne chaufferait pas. Pour le remettre en mode normal, positionnez-vous sur OFF et validez.



Le mode Diagnostique

En cas de problème lié à la connectivité, vous avez accès au menu Diagnostic.




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

• 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  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 CONNEXION WIFI

La connexion Wifi



Votre four peut être «connecté» à tout moment à travers votre box en WiFi en utilisant l'Application Mobile «**De Dietrich Smart Control**» qui doit être installée sur votre smartphone pour bénéficier de la fonction connectivité.

Grâce à cette application vous pourrez piloter votre four à distance avec l'application «**De Dietrich Smart Control**», suivez les conseils et consignes en vous laissant guider par l'application.

Vous serez aussi informé par des messages de notification, d'évènements liés à votre four, comme si vous étiez à côté. Plus besoin d'être chez vous pour démarrer ou préchauffer votre four, changer de programme ou simplement ajuster les paramètres en cours de cuisson.

Pour plus d'informations, consultez www.dedietrich-electromenager.com

Connexion Wifi : Questions et réponses

Questions	Réponses et Solutions	
Je n'arrive pas à connecter mon produit	<ul style="list-style-type: none">- La connectivité du produit fonctionne avec le Wifi 2.4 Ghz vérifiez que votre box est bien paramétré avec un Wifi 2.4Ghz.- Essayez de saisir à nouveau les paramètres du réseau wifi via l'application- Si le four n'arrive toujours pas à se connecter à votre box wifi, peut être que le signal est faible, essayez de rapprocher la box ou installer un répéteur wifi.	
Où puis je trouver l'application ?	<p>- Pour les téléphones Android :</p> <p>De Dietrich Smart Control</p> 	<p>- Pour les téléphones IOS :</p> <p>De Dietrich Smart Control II</p> 
Puis je commander plusieurs appareils avec l'application?	L'application permet de contrôler différents produits électroménager connectées de la marque De Dietrich.	



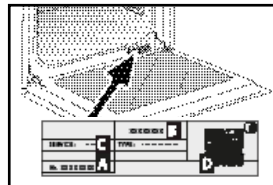
Conseil :

Afin de maintenir votre appareil à jour il est nécessaire de connecter votre produit une fois par mois.

• 7 CONNEXION WIFI

Connexion Wifi : Questions et réponses

Questions	Réponses et Solutions
Je déménage ou je change de paramètre réseau Wifi	- Refaire un appairage du produit . 1- Faire un reset du produit, Menu réglages du four puis connectivité puis Reset:(voir Menu réglages). 2- Application du smartphone, voir Menu puis Gestion produits puis Reconnecter le produit.
Je vends mon produit*	- A partir du menu de l'application aller dans "Gestion des produits" puis "supprimer mon produit". - Si vous avez un seul produit vous pouvez supprimer votre compte client via l'application dans Mon Compte puis supprimer le compte
Je ne sais pas où est le QR code du produit	- Pour établir la connection avec votre four, l'application vous demandera de scanner son QR-code ou de renseigner son numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique semblable à celle-ci-après, visible lorsque vous ouvrez la porte du four. B : Référence commerciale C : Référence service A : Numéro de série D : QR Code



Déclaration de conformité

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Smart Control est conforme à la directive 2014/53/UE.

La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse suivante : www.dedietrich-electromenager.com

Bande de fréquences 2,4 GHz : Puissance max 100 mW (20 dbm)

Brandt France ne peut être tenue pour responsable:

En cas de défaut, de perte, de retard ou d'erreur de transmission de données qui sont indépendants de sa volonté, si des données ne lui parvenaient pas, pour quelque raison que ce soit, ou si les données qu'elle reçoit étaient illisibles ou impossibles à traiter; au cas où l'utilisateur ne parvenait pas à accéder ou à utiliser l'application et les services associés pour quelque raison que ce soit, la connexion devait être suspendue ou interrompue.

Par ailleurs Brandt France décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation du terminal et/ou d'incident lié à l'utilisation du terminal lors de l'application. Brandt France ne saurait en aucun cas être tenue responsable de tout dommage, de quelque nature que ce soit, qui serait causé à votre terminal et aux données qui y sont stockées ni des conséquences pouvant en découler.

* Par mesure de sécurité, chaque appareil électroménager ne peut être connecté qu'à un seul compte utilisateur. En conséquence, dans le cas d'un changement d'utilisateur de l'appareil (cession de l'appareil par exemple) l'ancien utilisateur doit supprimer son compte utilisateur à partir de son application mobile. Le nouvel utilisateur doit s'assurer que la suppression a bien été effectuée avant de pouvoir créer son propre compte en suivant les mêmes étapes d'installation et d'enregistrement décrites dans ce manuel.

Cependant, un même compte utilisateur peut être utilisé sur plusieurs téléphones mobiles ou tablettes. En conséquence, dans le cas d'un changement d'utilisateur de l'appareil (cession de l'appareil par exemple) l'ancien utilisateur doit supprimer son compte utilisateur à partir de son application mobile, ou tablette.



Remarque :

La veille afficheur (voir menu réglages P.26): Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie. Le maintien de la connexion Wifi est toujours actif.



Conseil

Si le wifi est activé vous pouvez utiliser la fonction DeDietrich Smart Control. En mode veille avec maintien de la connexion au réseau l'appareil consomme au maximum 2W.

• 8 ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

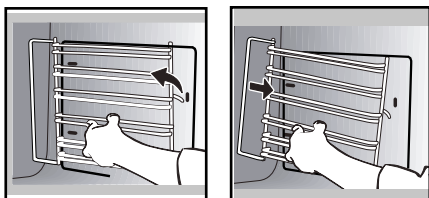
SURFACE EXTERIEURE

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.



NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE



Mise en garde

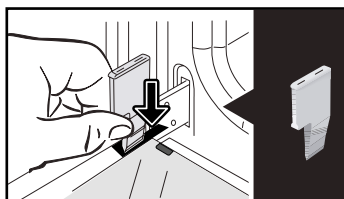
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

Pour nettoyer les différentes vitres

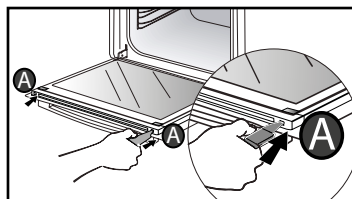
intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

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

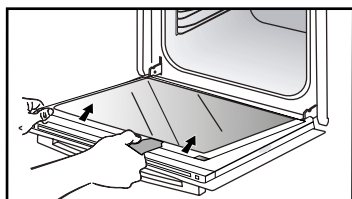


Retirez la première vitre clippée :

A l'aide de l'autre cale (ou d'un tournevis) appuyez dans les emplacements **A** afin de déclipser la vitre.

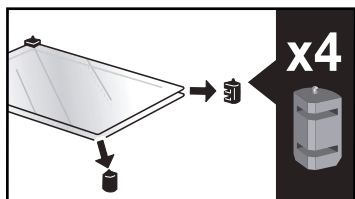


Retirez la vitre.



La porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc.

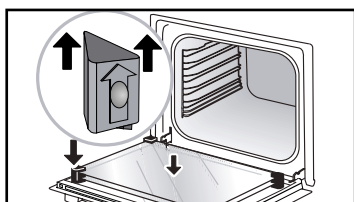
• 8 ENTRETIEN



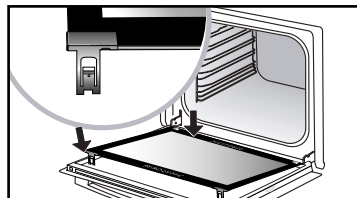
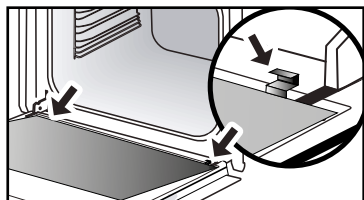
Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

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

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



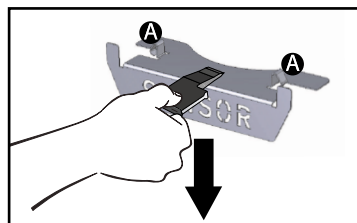
Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, avec la face indiquant «**PYROLYTIC**» orientée vers vous et lisible.



Retirez la cale plastique. Votre appareil est de nouveau opérationnel.

DEMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PLAQUE "SENSOR"

Vous avez la possibilité de démonter la plaque "SENSOR" signalant la présence d'un capteur d'humidité lié au mode CHEF mais non essentielle au fonctionnement. Utilisez la cale plastique fournie pour le démontage des vitres de la porte.



Démontage :

Glissez la cale entre la plaque "SENSOR" et le haut du four et effectuez un mouvement vers le bas pour la déclipper.


Remontage :

Saisissez la plaque "SENSOR" et insérez fermement les encoches **A** dans les logements correspondants vers le haut.

• 8 ENTRETIEN



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, grilles chromées) ainsi que tous les récipients.**

AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Ce four est équipé d'une fonction d'autonettoyage 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 D'AUTONETTOYAGE

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



Pyro Express: en 59 minutes

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

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



Pyro Auto : compris entre
1h30 et 2h15

pour un nettoyage permettant un gain d'énergie.



Pyro Turbo: en 2h00


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

AUTONETTOYAGE 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 verrouillée. En fin de pyrolyse, une phase de


• 8 ENTRETIEN

refroidissement a lieu, votre four reste indisponible pendant ce temps.

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


AUTONETTOYAGE 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.

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 .



REMPACEMENT DE LA LAMPE

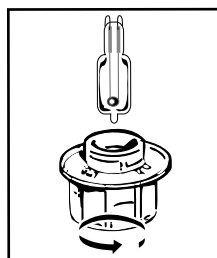


Mise en garde

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

Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

• 9 ANOMALIES ET SOLUTIONS

- «AS» s'affiche (système Auto Stop).

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

- Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation.

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

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

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

- La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible.

Vérifiez si le four est bien branché.

- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, il peut fonctionner jusqu'à une heure maximum après la cuisson pour ventiler le four. Au-delà, contactez le Service Après-Vente.

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

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

- Bruit de vibration.

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

• 10 SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

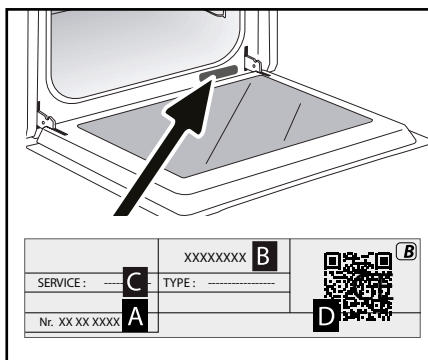
Service fourni par Brandt France, S.A.S.
au capital social de 100.000.000 euros.
RCS Nanterre 801 250 531.

NOTA:

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

INTERVENTIONS FRANCE

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



B : Référence commerciale







C : Référence service

A : Numéro de série

D : QR Code


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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel

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

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

* Selon modèle

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

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

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

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

* Selon modèle

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

Recette avec levure (selon modèle)

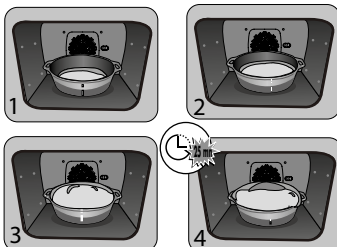
Ingrédients:

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

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

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

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



FR

CS

NÁVOD PRO UŽIVATELE

EN

PL

SK

TROUBY

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

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

Poté přichází neodolatelná touha po dotyku.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje zhotovení výrobků se špičkovým provedením ve službách kulinářského umění, vášně všech milovníků kuchyně. Přejeme Vám, abyste byli s používáním svého nového zařízení velmi spokojeni.

Děkujeme Vám za Vaši důvěru.



BV Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

OBSAH

Bezpečnost a důležitá opatření	4
1 / Instalace	6
2 / Životní prostředí	7
3 / Prezentace trouby	8
Ovládací prvky a displej	9
Příslušenství	10
První nastavení - uvedení do provozu	12
4 / Režimy střelby	13
Režim "Expert"	13
° Funkce vaření	14
° Sušení	17
Oblíbené (uložené vaření)	18
Režim receptů	18
Režim šéfkuchaře	20
Režim nízké teploty	26
5 / Nastavení	27
° Čas	27
Jazyk	27
° Zvuk	27
Demo režim	27
° Správa světelných zdrojů	27
Uzamčení ovládacích prvků	28
6 / Časovač	28
7 / Wifi připojení	33
8 / Čištění - údržba	29
Vnější povrch	29
Odstanění úrovně	29
Čištění oken dveří	29
Demontáž a zpětná montáž desky "Senzor"	30
Funkce čištění pyrolýzou	31
Výměna svítilny	32
9 / Závady a řešení	33
10 / Poprodejní servis	34
11 / Pomůcky pro vaření	35
Stoly na pečení	35
Testy funkčnosti	36
Recepty s droždím	36

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

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

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

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



Důležité upozornění:

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

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

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

VÝSTRAHA:

— 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.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

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

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

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

VÝSTRAHA :

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

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

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

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

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

zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

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

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

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

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

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

• 1 *INSTALACE*

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

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

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

Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech

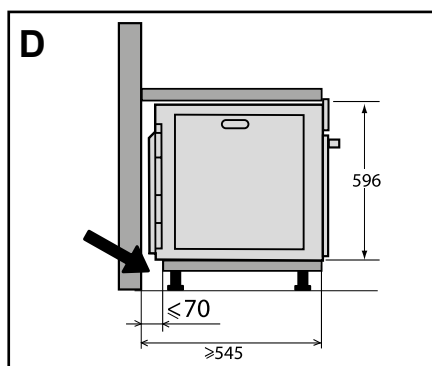
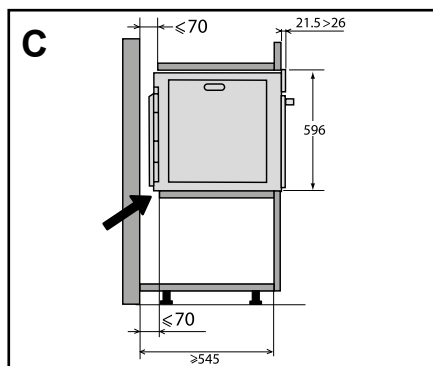
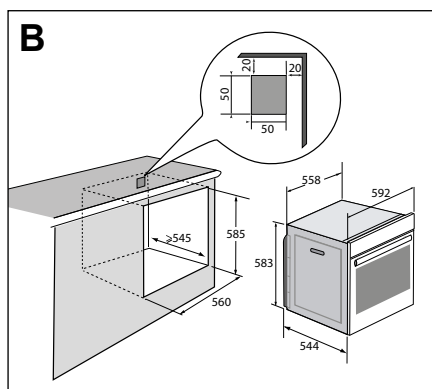
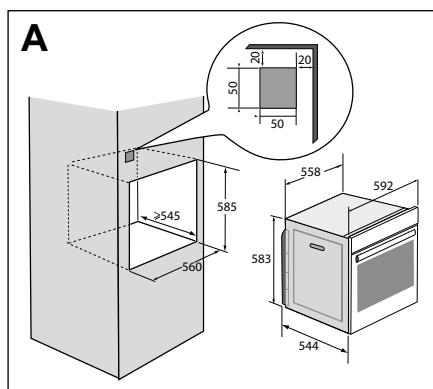
50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



Doporučení

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



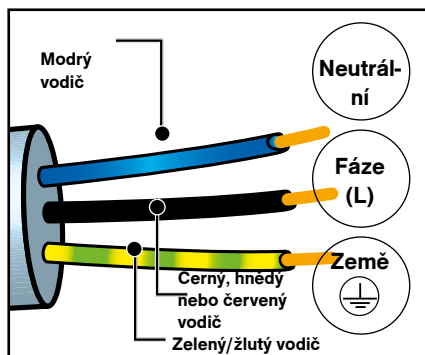
• 1 INSTALACE

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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

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

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



Upozornění:

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

• 2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

typem odpadů.

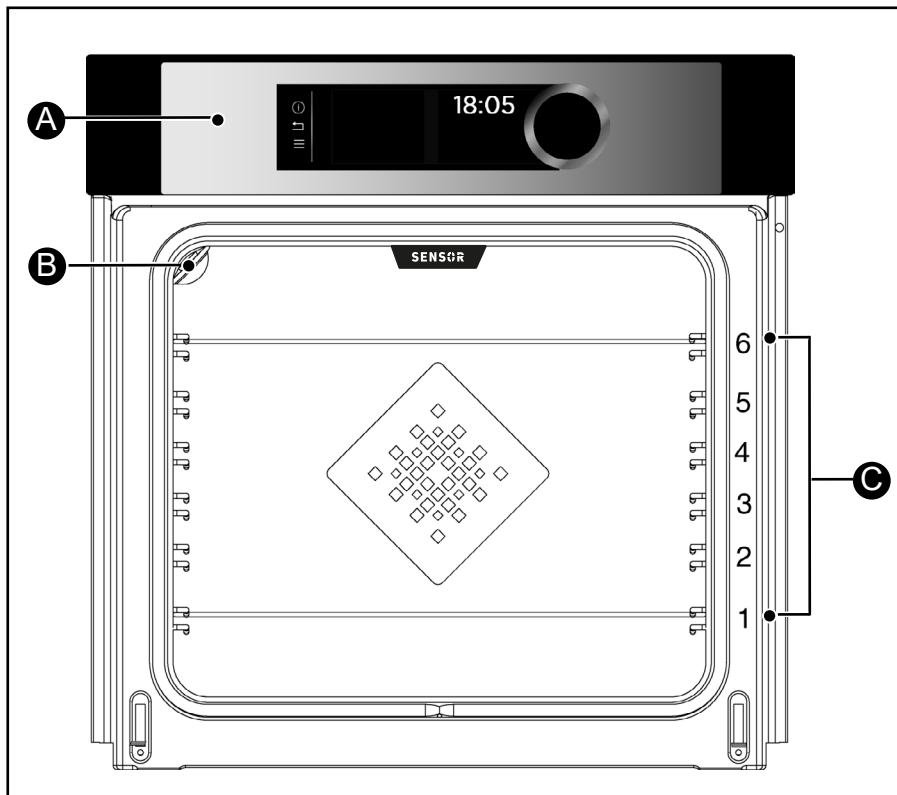
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

• 3 POPIS TROUBY

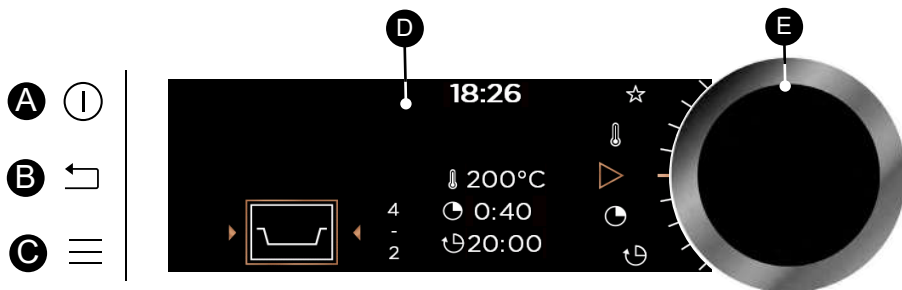
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Vodící lišty (k dispozici 6 úrovní)

• 3 POPIS TROUBY

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



A Tlačítko vypnutí trouby
(dlouhý stisk)

B Tlačítko pro návrat zpět
(platí při vyhledávání programu,
vyjma pečení)

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)

 Uložení pečení do paměti

 Ukazatel uzamčení tlačítek

 Ukazatel uzamčení dvířek
během pyrolýzy

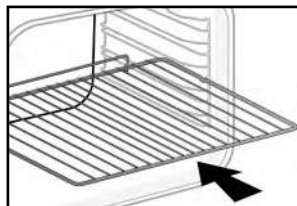
 Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro
vkládané pokrmy

• 3 POPIS TROUBY

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

- Rošt s pojistkou proti překlopení

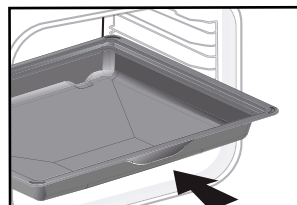
Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Multifunkční odkapávací plech

45 mm

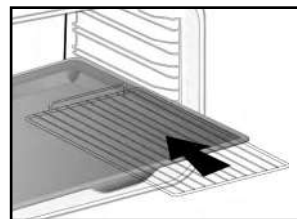
Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



- Rošty pro šťavnatost

Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

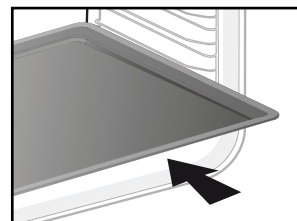
Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



• Plech na pečení 8 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Ideální na pečení sušenek, cukroví a cupcaků.

Jeho nakloněná strana usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



• 3 POPIS TROUBY

- Systém posuvných lišt

Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup.

Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

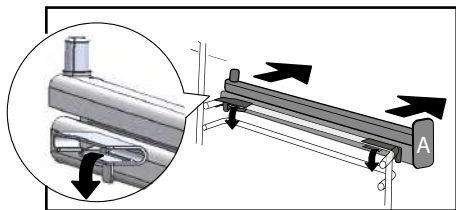
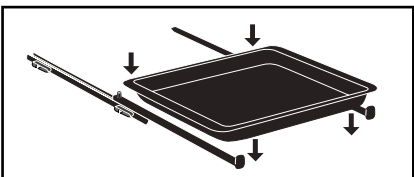
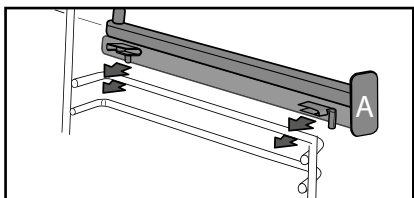
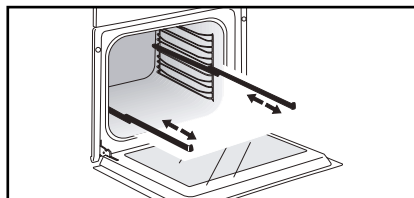
Po vyjmutí obou ráků s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do ráku. Stejným způsobem nasadte pravou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

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

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

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

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



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

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

• 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 troubu 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 potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

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

• 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 „**RECEPTY**“ je vhodný pro recept, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potravin, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

3



Režim „**ŠÉF**“, pokud chcete, aby trouba automaticky zajistila přípravu pokrmu podle daného receptu. V seznamu nejběžnějších pokrmů si vyberte ten, který chcete připravit.

4




Režim „**NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ**“, pokud chcete, aby trouba zcela zajistila přípravu receptu díky specifickému elektronickému programu (pomalé 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:



Kombinované pečení



Pečení s ventilátorem



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Sabat (speciální funkce)



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)







• 4 PEČENÍ



FUNKCE PEČENÍ (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu přehřejte.

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.–max.	Použití
 Kombinované pečení	205 °C 35 °C – 230 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez přehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran. Do spodní vodící lišty zasuňte plech pro zachytávání šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

* 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, krajíců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Udržování teploty	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací misku s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 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.
 Sabat	90°C	Speciální program, ve kterém trouba funguje 25 nebo 75 hodin bez přerušení pouze při teplotě 90 °C.

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

• 4 PEČENÍ



OKAMŽITÉ PEČENÍ (režim Expert)

Po vybrání a potvrzení funkce pečení, např.: spodní ohřev s ventilátorem, vám trouba doporučí jednu nebo dvě úrovně vodicích lišt.

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.

- Znovu stiskněte otočný knoflík pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.

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


ÚPRAVA TEPLOTY

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

- Zvolte symbol teploty  a poté potvrďte.

- 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.

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.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte 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.

• 4 PEČENÍ



FUNKCE SUŠENÍ

Sušení patří mezi nejstarší způsoby uchovávání potravin. Cílem je zbavit potraviny veškeré vody nebo její části, aby se zachovala jejich výživná složka a zabránilo se množení 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 blanšírovaná	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



OBLÍBENÉ (v režimu 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“ .

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

Trouba se zapne.



REŽIM „RECEPTY“

Tento režim za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu vyberte režim „RECEPTY“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (35 nebo 50 podle modelu, viz následující seznam):

- Vyberte si kategorii, např. „Prodavač ryb“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „pstruh“ 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 předehřát.

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.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



DRŮBEŽÁŘ

Pečené kuře
Kachna
KACHNÍ PRSA *
Krůtí stehna
Krůta
Husa



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Vepřová krkovice
Vepřové koleno
Telecí pečeně
Telecí žebra *
Masová terina



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Humr
Rybí terina
Morčák



LAHŮDKÁŘ

Lasagne
Tenká pizza
Sýrový koláč
Lotrinský koláč
Masový nákyp
Sufle
Gratinované brambory
Plněná rajčata
Musaka
Gratinovaná zelenina



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynutí těsta
Brioška
Chléb
Bagety



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový ovocný koláč
Odpalované těsto
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta
Sněhové pečivo
Bábovka

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




Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

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

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení,  zvolte symbol konce pečení a potvrďte. Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte nastavení.



U receptů vyžadujících předeheatí nelze nastavit odložený start pečení.

• 4 PEČENÍ



REŽIM „ŠÉF“

Tento režim dokáže maximálně usnadnit přípravu pokrmu, protože trouba automaticky vypočte všechny parametry pečení (teplotu, dobu pečení, typ pečení) v závislosti na vybraném pokrmu díky elektronickým čidlům uvnitř trouby, která neustále sledují míru vlhkosti a vývoj teploty.

⚠ V režimu „ŠÉF“ není nutné troubu předehřívát.

Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku režim pečení „ŠÉF“ a potvrďte.

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz následující seznam).

- Zvolte pokrm a potvrďte.

- Potvrďte znovu stiskem otočného knoflíku pro zahájení pečení.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

Tento režim pečení probíhá ve dvou fázích:

1- První fáze výpočtu, ve které se trouba rozehřívá a pracuje na stanovení ideální doby pečení. Podle typu pokrmu může tato fáze trvat 5 až 40 minut.

⚠ DŮLEŽITÉ: Ve fázi výpočtu neotevírejte dvířka, abyste nenarušili výpočet a zaznamenávání údajů.

Během této fáze výpočtu se zobrazuje animace◊◊◊◊◆◊◊◊◊.

2- Druhá fáze pečení: trouba stanovila potřebnou dobu pečení a animace zmizí.

V zobrazené zbývající době pečení je zohledněna i doba trvání první fáze.


Nyní už můžete otevřít dvířka trouby, například abyste maso polili šťávou nebo otočili.

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

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Než vložíte pokrm do trouby na lištu na doporučené úrovni, můžete upravit čas konce pečení.

Chcete-li nastavit odložený start, postupujte takto:

- Vyberte symbol konce pečení, upravte  čas konce pečení a potvrďte.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Pizza

300 g do 1,2 kg




- Čerstvá kupovaná pizza
- Pizza z kupovaného těsta
- Pizza z domácího těsta

Chcete-li mít těsto křupavé, položte pizzu přímo na rošt (pizzu můžete na roštu podložit papírem na pečení, aby do trouby nevytekl sýr).



Hovězí pečeně (3 typy pečení):

(800g do 1,6 kg)

- málo propečený steak 
- středně propečený steak 
- hodně propečený steak 

Z povrchu masa odstraňte co nejvíce tuku, ten se totiž při pečení pálí a kouří se z něj.

Umieść pieczeń na blasze ociekowej. Po upečeniu a nechte je przed krójeniem 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.



Vepřová pečeně

(700 g do 1,4 kg)

- krkovice
- panenka

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy. Po upečení a nechte je před krájením 7 až 10 minut odpočinout. Na konci pečení maso osolte.



Kuře

- kuřata (1,4 kg do 2,5 kg)
- malé kachny, perličky

Položte maso na rošt podložený plechem na odkapávání šťávy. Před pečením propíchejte kůži, aby z masa nestříkala šťáva.



Ryby

(400 g do 1 kg)

- celé ryby (pražma, štikozubec, pstruh, makrela)
- vykostěné ryby, není vhodné pro ploché ryby.

Tento program používejte pouze vařit celé ryby. Použijte víceúčelový zásobník.

• 4 PEČENÍ



SEZNAM POKRMŮ



Slaný koláč

- čerstvé slané koláče
- mražené slané koláče

Použijte hliníkovou formu s nepřilnavým povrchem – těsto bude zesponu křupavé.

Mražené slané koláče vyjměte z obalu, než je položíte na rošt.



Dort

(500 g do 1 kg)

- rodinné dorty: dort (slaný a sladký), čtyři čtvrtiny dort
- dorty z prášku

Buchty z litého těsta pečené ve formě na biskupský chlebiček, dortové formě, čtvercové formě; formu vždy pokládejte na rošt.

Lze péct ve 2 formách položených vedle sebe.



SEZNAM POKRMŮ

TIPY A RADY PRO REŽIM „CHEF“

Pizza

Aby vám sýr a tomat nekapal do trouby, můžete mezi rošt a pizzu vložit list pečícího papíru.

Koláče/Quiche

K pečení nepoužívejte skleněné a porcelánové nádoby. Tyto materiály jsou příliš silné, prodlužují čas pečení a spodní část koláče se v nich neupeče dokřupava. Pokud pečete koláč s ovocem, pak by jeho spodní část mohla být rozmočená. Jestliže tomu chcete předejít, přidejte na dno formy několik lžic krupice, nadrobených sušenek, mandlového prášku nebo tapioky, které během pečení přebytečnou šťávu z ovoce absorbují. Jestliže používáte zeleninu s vysokým obsahem tekutin nebo zmrazenou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete koláč před pečením poprášit lžící kukuřičné mouky.

Ryby

Při nákupu ryb vybírejte takové kousky, které příjemně voní a nejsou přespříliš cítit rybinou. Tělo ryby by mělo být pevné, s šupinami přiléhajícími ke kůži. Oči by měly být jasné a kulaté a žábry by měly být lesklé a vlhké.

Hovězí, vepřové a jehněčí

Veškeré maso je třeba dostatečně

• 4 PEČENÍ

dlouho před pečením vytáhnout z chladničky a nechat při pokojové teplotě. Pokud byste do trouby dali maso přímo z chladničky, prodělalo by teplotní šok a bylo by tuhé. Když ho necháte aklimatizovat, bude následně zvenku upečené dozlatova a uvnitř teplé a červené. Maso před pečením nesolte. Sůl absorbuje šťávu a vysušuje maso. Maso otáčejte pomocí stěrky nebo kleštěmi. Pokud byste maso propíchnuli, šťáva by vytekla ven. Po upečení nechejte maso vždy 5 až 15 minut odpočinout. Zabalte ho do alobalu a vložte do přehřáté trouby. To umožní šťávě, která se během pečení dostala směrem k povrchu, vrátit se do středu masa. Pečeně tak bude šťavnatější. Používejte kameninové zapékačí mísy. Ve skleněných nádobách má tuk tendenci prskat.

K pečení nepoužívejte smaltované nádobí.

Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česnekem – ztratila by šťávu. Místo toho česnek vsuňte pod kůži nebo ho neoloupaný upečte uvnitř kýty a následně ho rozdrťte a ochuťte jím výpek. Výpek následně přecedte a servírujte horký v omáčniku.

NĚKOLIK RECEPTŮ PRO REŽIM „CHEF“

Pizza

Základ: 1 pizza korpus

* se zeleninou: 6 polévkových lžic rajského protlaku + 100 g cukety na kostky + 50 g sladké papriky na kostky + 50 g lilku na plátky + 2 malá rajčata na plátky + 50 g strouhaného sýra Gruyère + oregano + sůl + pepř

* se sýrem Roquefort a uzenou slaninou: 6 polévkových lžic rajského protlaku + 100 g uzené slaniny + 100 g sýra Roquefort na malé kostky + 50 g vlašských ořechů + 60 g strouhaného sýra Gruyère

* s klobásou a sýrem Cottage: 200 g okapaného sýra Cottage na korpus + 4 klobásky na kolečka + 150 g krájené šunky + 5 oliv + 50 g strouhaného sýra Gruyère + oregano + sůl + pepř

Quiche

Základ: 1 hliníková forma o průměru 27 až 30 cm

1 linecké těsto

3 rozšlehaná vejce + 500 ml šlehačky
sůl, pepř, muškátový oříšek

Obloha dle libosti:

200 g předvařeně špikované slaniny
nebo 1 kg vařeně čekanky + 200 g
strouhaného sýra Gouda

nebo 200 g brokolice + 100 g slaniny
na malé kostičky + 50 g sýra s modrou

• 4 PEČENÍ

plísni
nebo 200 g lososa + 100 g uvařeného
a slitého špenátu

Rostbíf

Petrželová omáčka s vínem Sauternes
a sýrem Roquefort:

Na másle nechejte zesklivatět 2
polévkové lžíce krájené šalotky.
Přidejte 100 ml vína Sauternes
a nechejte ho vyvařit. Přidejte 100 g
sýra Roquefort a nechejte ho pozvolna
roztopit. Přidejte 200 ml smetany ke
šlehání, sůl a pepř. Přiveďte k varu.

Vepřová pečeně

Vepřové se sušenými švestkami
Požádejte řezníka, aby vám vyřízl
kapsu po celé délce pečeně. Do
vzniklé kapsy napěchujte 20 sušených
švestek. Hotovou pečení podávejte
nakrájenou ve vlastní šťávě nebo
vychlazenou s čekankovým salátem..

Kuřecí

Vnitřek kuřete vyložte čerstvým
estragonem nebo vytřete směsí z 6
rozdrcených stroužků česneku, špetky
hrubozrnné soli a několika kuliček
celého pepře.

Pound cake s citrusy

Karamel: 20 kostek cukru (cca 200 g)

Korpus: 4 vejce

200 g cukru krystal

200 g mouky

200 g kvalitního másla

2 čajové lžičky prášku do pečiva

Ovoce: 1 malá plechovka citrusového
ovoce v nálevu

Slijte nálev z ovoce. Připravte
karamelovou polevu. Jakmile karamel
začne hnědnout, přelijte ho do formy
a rovnoměrně rozetřete. Nechejte
vychladnout. Pomocí elektrického
mixéru v nádobě vyšlehejte povolené
máslo s cukrem. Po jednom přidejte
celá vejce a poté přisypte prosetou
mouku. Nakonec přidejte prášek
do pečiva. Kousky citrusových
plodů vyskládejte do tvaru květu na
karamelovou polevu. Přelijte těstem.
Vložte do trouby a pečte na nastavení
„MOUČNÍK“. Koláč vyklopte na pěkný
servis a podávejte vychlazený. Můžete
použít také jiné ovoce jako například
jablka, hrušky nebo meruňky.

Jednotlivé čokoládové koláčky

12 jednotlivých hliníkových formiček

60 g másla

200 g hořké čokolády (s obsahem více
než 50 % kakaá)

100 g cukru krupice

4 vejce

1 prášek do pečiva

70 g proseté mouky

Pozvolna rozpustěte čokoládu s máslem.

• 4 PEČENÍ

Vyšehejte žloutky s cukrem do hladké konzistence. Přidejte mouku, čokoládu rozpuštěnou s máslem a nakonec přisypte prášek do pečiva. Vyšehejte bílky do tuhého sněhu a jemně ho vmíchejte do směsi. Hliníkové formičky vytřete lehce máslem, vysypte moukou a nalijte do nich těsto (dejte pozor, abyste nepotřísnili okraje). Naskládejte formičky na plech a zvolte režim „SUŠENKY“. Po upečení koláčky vyklopte z formiček a nechejte vychladnout na roštu. Podávejte s vanilkovým krémem nebo kokosovou zmrzlinou.



REŽIM „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“

Tento režim pečení umožňuje změknutí vláken masa díky **pomalému** pečení při nízkých teplotách.

Takové pečení zaručuje optimální kvalitu pokrmu.

! V režimu „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ **není nutné troubu předehřívát.**

Připravované pokrmy VŽDY vkládejte do studené trouby.

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

OKAMŽITÉ PEČENÍ

- V hlavním menu zvolte otáčením knoflíku režim „NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ“ a potvrďte.

Trouba nabídne výběr pokrmů (viz podrobný následující seznam).

- Zvolte pokrm.

- Po zvolení pokrmu, např. telecí pečeně, položte maso na rošt na nejvyšší úroveň zobrazenou na displeji (úroveň 2) a na nejnižší úroveň zasuňte plech pro zachytávání tuku (úroveň 1).

- Potvrďte volbu stisknutím otočného knoflíku. Zahájí se pečení.


• 4 PEČENÍ

Na konci pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.

- Stiskněte tlačítko zastavení ①.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

V režimu „Nízkoteplotní pečení“ můžete nastavit pečení s odloženým startem.

Po výběru programu zvolte symbol konce pečení . Zobrazení bliká; otočným knoflíkem nastavte čas konce pečení a potvrďte.

Zobrazení konce pečení již neblíká.



SEZNAM POKRMŮ



Telecí pečeně – 4 h



Hovězí steak:



málo propečený – 3 h



hodně propečený – 4 h



Vepřová pečeně – 5 h



Jehněčí:



narůžovělé – 3 h



hodně propečené – 4 h



Kuře – 6 h



Malé ryby – 1:20 h



Velká ryba 2:10 h



Jogurty – 3 h



POZNÁMKA: Rošt nepoužívejte u těchto programů: malé ryby – velké ryby a jogurty.

Pokrm položte přímo na plech pro zachytávání tuku na úroveň zobrazenou na displeji.

• 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.



Připojení

Aktivujte připojení na peci. Vyberte možnost "ON" a potvrďte. K troubě se můžete připojit prostřednictvím své skříňky ve Wi-Fi pomocí mobilní aplikace "De Dietrich Smart Control", kterou musíte mít nainstalovanou ve svém chytrém telefonu.



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.



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.



Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje ztlumí v zájmu snížení spotřeby energie, světlo trouby zhasne (je-li v režimu „AUTO“).

Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět  nebo tlačítka menu  se obnoví jas displeje a případně se aktivuje světlo v průběhu pečení.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

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

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



Diagnóza

V případě problémů s připojením můžete vstoupit do nabídky Diagnostika.




Při kontaktování servisního oddělení budete požádáni o kódy zobrazené v diagnostice.

• 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 menu , 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 PŘIPOJENÍ WIFI

PŘIPOJENÍ WIFI

Vaši troubu můžete kdykoli „připojit“ nebo „odpojit“ prostřednictvím Wi-Fi boxu pomocí mobilní aplikace **“De Dietrich Smart Control“**, kterou je nutné nainstalovat do chytrého telefonu, abyste mohli využívat funkce připojení. Díky této aplikaci budete moci troubu ovládat na dálku pomocí aplikace **“De Dietrich Smart Control“**. O událostech týkajících se vaší trouby budete informováni také prostřednictvím notifikačních zpráv, jako byste byli ve vedlejší místnosti. Už nemusíte být doma, abyste troubu spustili nebo předešli, změnili programy nebo jednoduše upravili nastavení během pečení. Další informace naleznete na adrese www.dedietrich-electromanager.com

PŘIPOJENÍ WIFI. OTÁZKY A ODPOVĚDI

Otázky	Odpovědi a řešení	
Nemohu připojit svůj produkt	– Připojení výrobku funguje s WiFi 2,4 GHz. Zkontrolujte, zda je váš router dobře parametrizován pro normu WiFi 2,4 GHz. – Zkuste znovu zadat nastavení sítě WiFi prostřednictvím aplikace. – Pokud se trouba stále nemůže připojit k WiFi, možná je signál slabý, zkuste troubu přiblížit k routeru nebo nainstalovat opakovač WiFi.	
Kde najdu aplikaci?	– Pro telefony se systémem Android: De Dietrich Smart Control 	- Pro telefony se systémem IOS: De Dietrich Smart Control II 
Mohu si s aplikací objednat více zařízení?	Aplikace umožňují ovládat různé připojené domácí spotřebiče značky De Dietrich.	



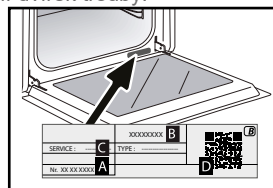
Doporučení:

aby bylo zařízení aktualizováno, je nutné jej jednou měsíčně připojit.

• 7 PŘIPOJENÍ WIFI

Připojení WiFi. Otázky a odpovědi

Otázky	Odpovědi a řešení
Stěhuji se nebo změním nastavení sítě WiFi	– Výrobek znovu spárujte. 1 – Resetujte produkt, nabídka Nastavení trouby a poté konektivita. Reset: (viz nabídka Nastavení). 2 – Aplikace chytrého telefonu, viz Nabídka a poté Správa produktů a poté Znovu připojit produkt.
Prodávám svůj produkt*.	– V nabídce aplikace přejděte na „Správa produktů“ a poté na „Odstranit můj produkt“. – Pokud máte pouze jeden produkt, můžete svůj zákaznický účet odstranit prostřednictvím aplikace v části Můj účet a poté účet odstranit.
Nevím, kde se nachází kód QR produktu	– Chcete-li se připojit k troubě, aplikace vás požádá o naskenování jejího QR-kódu nebo o zadání sériového čísla. Tyto informace najdete na výrobním štítku, který vypadá jako tento níže a je viditelný po otevření dvířek trouby. B: obchodní reference C: servisní reference A: výrobní číslo D: QR kód



Prohlášení o shodě

Společnost Brandt France prohlašuje, že spotřebič vybavený funkcí Smart Control je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na adrese: www.dedietrich-electromanager.com.

Frekvenční pásmo 2,4 GHz: Maximální výkon 100 mW (20 dbm)

Brandt France nemůže nést odpovědnost.

v případě selhání, ztráty, zpoždění nebo chyby v přenosu dat, které jsou mimo kontrolu této společnosti, pokud se k ní data z jakéhokoliv důvodu nedostanou nebo pokud jsou přijata data nečitelná nebo je nelze zpracovat; v případě, že uživatel nemůže z jakéhokoli důvodu přistupovat k aplikaci a souvisejícím službám nebo je používat nebo pokud připojení muselo být pozastaveno nebo přerušeno.

Kromě toho společnost Brandt France odmítá veškerou odpovědnost v případě zneužití terminálu a/nebo incidentu souvisejícího s použitím terminálu

během aplikace. Společnost Brandt France nenese odpovědnost za jakékoliv poškození vašeho terminálu a dat v něm uložených, ani za následky, které z toho mohou vyplynout.

* Z bezpečnostních důvodů může být každý spotřebič připojen pouze k jednomu uživatelskému účtu. V případě změny uživatele zařízení (např. převod zařízení) musí proto původní uživatel odstranit svůj uživatelský účet z mobilní aplikace. Nový uživatel se musí ujistit, že před vytvořením vlastního účtu bylo dokončeno odstranění toho předcházejícího, a to podle stejných kroků nastavení a registrace popsaných v této příručce.

Stejný uživatelský účet však lze používat na několika mobilních telefonech nebo tabletech. V případě změny uživatele zařízení (např. převod zařízení) musí proto původní uživatel odstranit svůj uživatelský účet z mobilní aplikace nebo tabletu.



Poznámka:

pohotovostní režim displeje (viz nabídka nastavení str.): Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje sníží, aby se omezila spotřeba energie. Připojení k WiFi je vždy aktivní.



Doporučení

Pokud je WiFi aktivováno, můžete použít funkci DeDietrich Smart Control. V pohotovostním režimu spotřebovává zařízení při připojení k elektrické síti maximálně 2 W.

• 7 ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

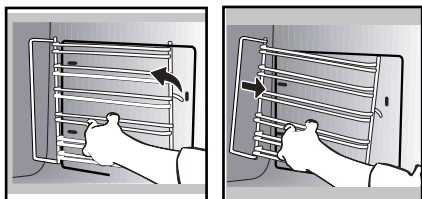
VNĚJŠÍ POVRCH

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.

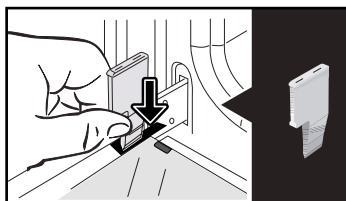


VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

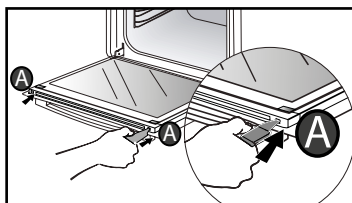
⚠ Upozornění
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skel přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

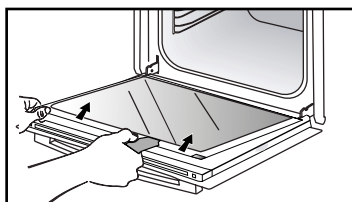
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové záračky dodané s troubou v plastovém sáčku.



Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé záračky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů **A** a sklo vycvakněte.

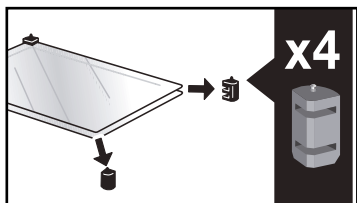


Vyjměte sklo.



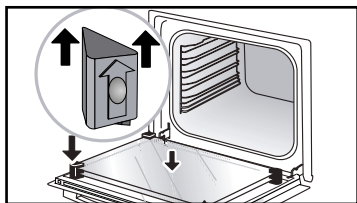
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou příčkou.

• 7 ÚDRŽBA

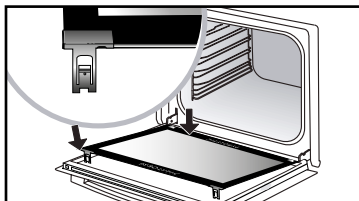
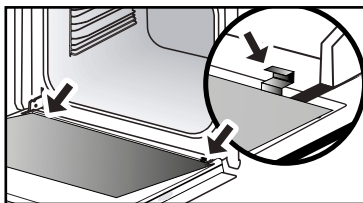


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění znovu nasadte 4 pryžové zářežky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.



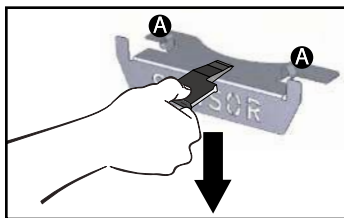
Poslední sklo nasadte na kovové zářežky a zacvakněte je. Strana s nápisem „PYROLYTIC“ musí být obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.



Vyjměte plastovou zářežku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DESKY "SENSOR" (podle modelu)

Desku „SENSOR“ ukazující na přítomnost čidla vlhkosti připojeného k režimu CHEF, které ale není pro provoz nezbytné, můžete demontovat. K demontáži skla dveří použijte dodaný plastový klín.



Demontáž:
Zasuňte plastový klín mezi desku "SENSOR" a horní část trouby a uvolněte ji pohybem dolů.

Opětovná montáž:
Uchopte desku „SENSOR“ a pevně zasuňte zářezy **A** do odpovídajících otvorů směrem nahoru.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ (vnitřek trouby)

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

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

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

Než 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.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

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



Pyro Express: do 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu.

Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě **se automaticky spustí pyrolýza trvajících 1:30 h.**



Pyro Auto: v rozmezí
1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.




Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

- 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.


Na konci pyrolýzy proběhne fáze chlazení, během této doby zůstane vaše trouba nedostupná.

• 7 ÚDRŽBA

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

SAMOČIŠTĚNÍ 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 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 .



VÝMĚNA ŽÁROVKY

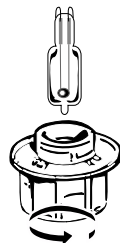


Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



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

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

• 8 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

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

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

- Kód chyby začínající písmenem „F“.

Trouba zjistila závadu.

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

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

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

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

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

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

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

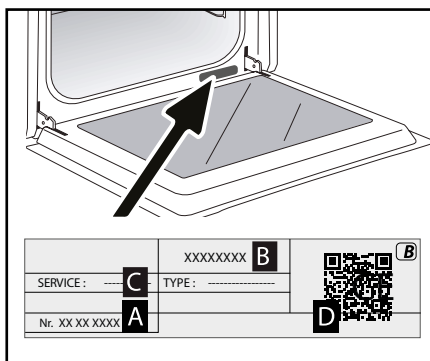
- Hluk vibrací.

Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny. Na správné fungování spotřebiče to nemá žádný vliv, ale přesto může během provozu generovat vibrační hluk. Vyměňte troubu a napájecí kabel přesuňte. Vraťte troubu na místo.

• 9 POPRODEJNÍ SERVIS

OPRAVY

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









B: Obchodní reference

C: Odkaz na službu

A: Sériové číslo


D: QR kód

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

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

* podle modelu

 PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŮEJTE

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

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

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

* podle modelu

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

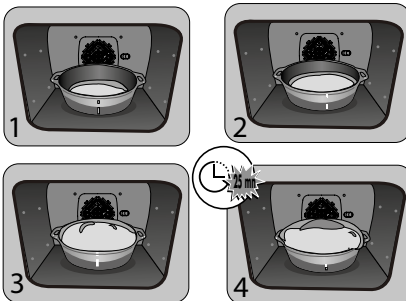
Recept s kvasnicemi (podle modelu)

Ingredience:

- Mouka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sól 40 g • 4 balení sušeného droždí
- Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

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

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



FR

CS

EN

PL

SV

USER GUIDE

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 / Presentation of the oven	8
The controls and display	9
The accessories	10
First settings - commissioning	12
4 / Firing modes	13
Expert» mode	13
◦ Cooking functions	14
◦ Drying	17
◦ Favourites (stored cooking)	18
Recipe mode	18
Chef mode	20
Low temperature mode	25
5 / Settings	26
◦ Time	26
◦ Language	26
◦ Sound	26
◦ Demo Mode	26
◦ Lamp Management	26
Locking the controls	27
6 / Timer	27
7 / Connexion Wifi	28
8 / Cleaning - Maintenance	28
Exterior surface	28
Removing the tiers	28
Cleaning the door windows	28
Removing and refitting the «Sensor» plate	29
Pyrolysis cleaning function	30
Replacing the lamp	31
9 / Faults and solutions	32
10 / After-sales service	33
11 / Cooking aids	34
Baking tables	34
Functionality tests	35
Recipes with yeast	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.



IMPORTANT:

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

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

WARNING:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements

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

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

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

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

- Do not use a steam cleaner.

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

WARNING :

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.



The electrical plug must remain accessible after installation.

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

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

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

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding

unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

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

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

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

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

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

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

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

• 1 INSTALLATION

CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven. This appliance may be installed either under a column (A) or in a worktop (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum (C,D).

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



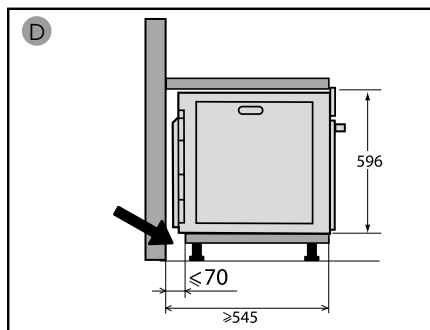
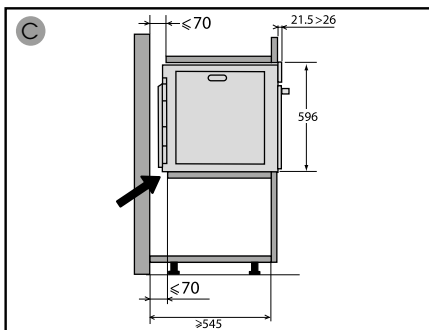
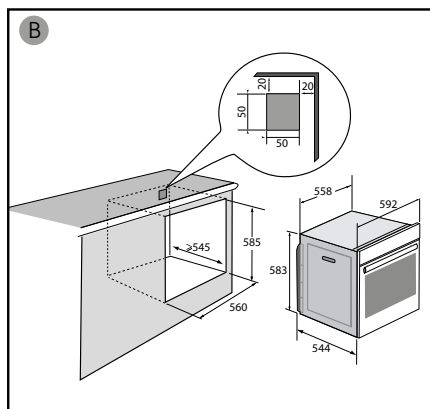
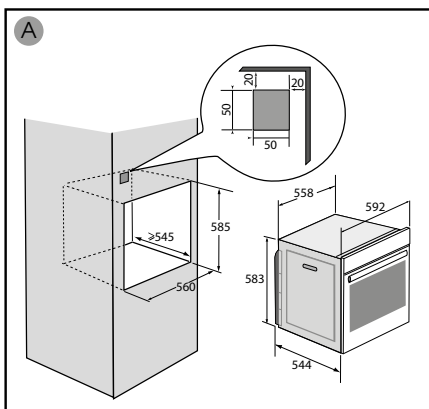
Tip

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



Warning :

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

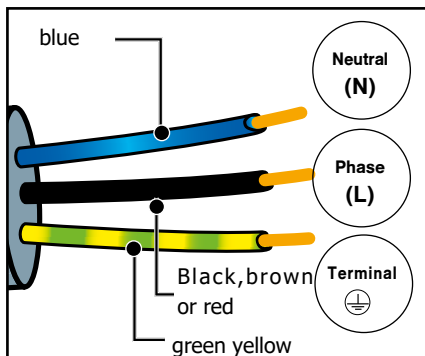


• 1 INSTALLATION

ELECTRICAL CONNECTION

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

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




Warning

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


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

• 2 ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

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

Your appliance also contains many recyclable materials.

 It therefore is marked with this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste.

This way, the appliance recycling

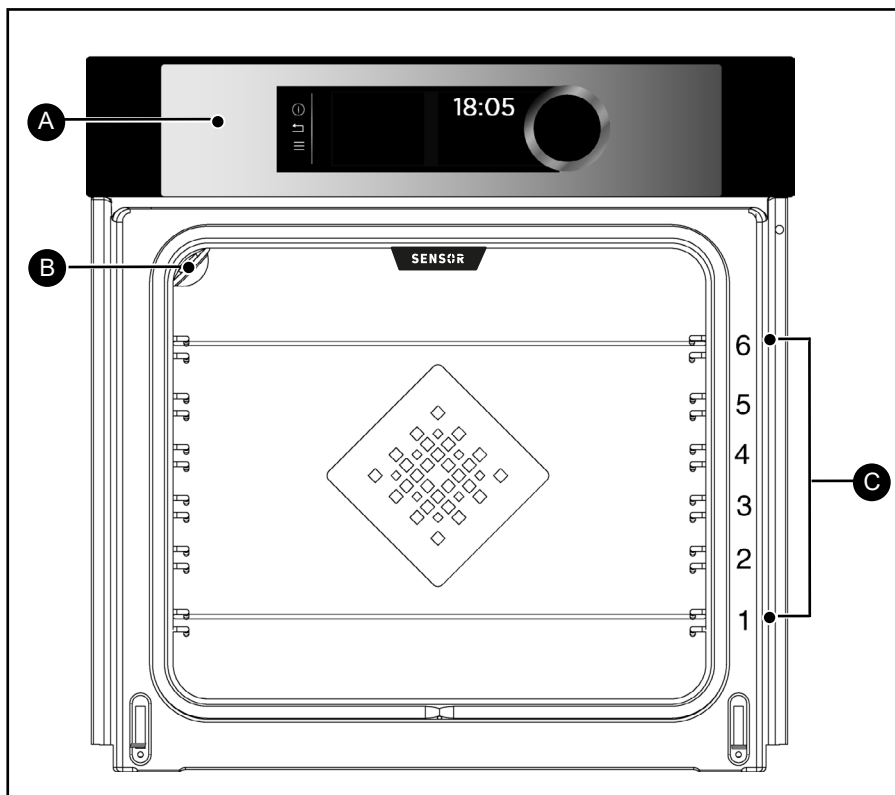
organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment.

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

Thank you for co-operation in protecting the environment.

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

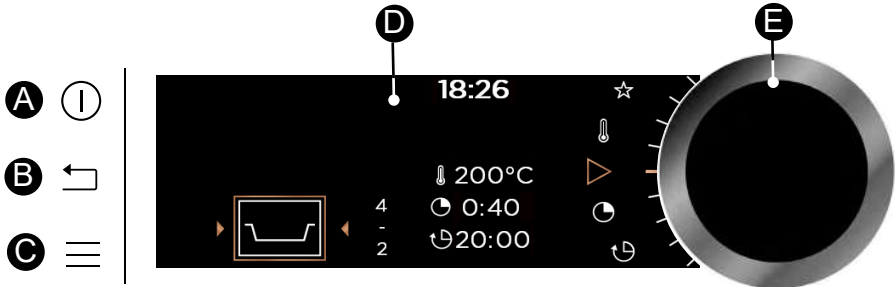
DESCRIPTION OF THE OVEN



- A** Control panel
- B** Lamp
- C** Shelf runners (6 heights available)

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

THE CONTROLS AND DISPLAY



A Oven off touch control
(press and hold)

B Go back touch control
(active in programming search, not cooking)

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)

 Saved cooking programmes

 Keypad locked indicator

 Door locked indicator during pyrolysis

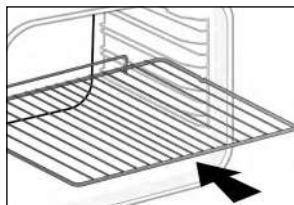
 Recommended shelf height indicator for placing dishes

• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

ACCESSORIES (depending on model)

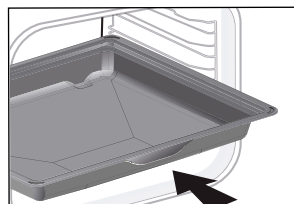
- Anti-tip safety rack

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

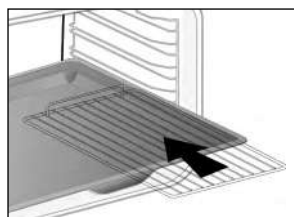
When inserted in the shelf runners under the grill with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



- «Flavour» grills

These half «flavour» grills are used separately, but only when placed in one of the dishes or drip tray with the anti-tip handle towards the back of the oven.

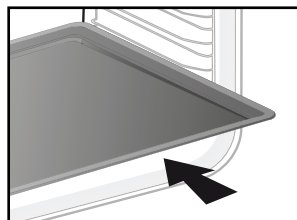
By using just one grill, it is easy to moisten your food with the cooking juices collected in the dish.



• 8mm pastry tray

Insert in the shelf runners. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes.

The tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the grid to collect juice and fat from grilling.



• 3 DESCRIPTION OF THE OVEN

- Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access.

Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.

INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS

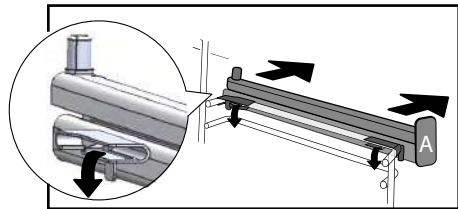
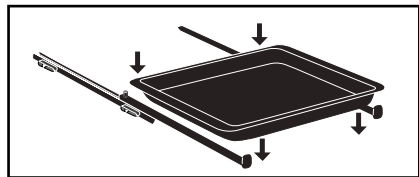
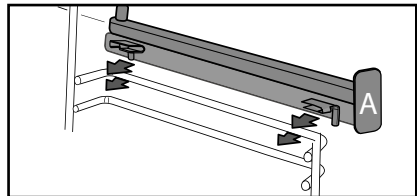
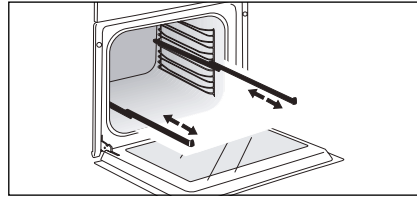
After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the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

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

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

To remove the rails, remove the shelf runners again.

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



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



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

• 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  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 **«RECIPES»** mode for a recipe 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.

3



Select **“CHEF”** mode for a recipe managed automatically by the oven. Select the dish you want to cook from a list of the most common dishes.

4




Select **“LOW TEMPERATURE”** mode for a recipe managed completely by the oven using a specific electronic programme (slow 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 «Expert» mode.

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



Combined heat



Fan cooking



Traditional



Eco cooking



Grill ventilated



Bottom heat ventilated



Variable grill



Keep warm



Defrost



Bread



Drying



Shabbat (special function)



Favourites (enables 3 cooking programmes to be saved)







• 4 COOKING



COOKING FUNCTIONS (depending on model)



Pre-heat your oven empty before cooking.







Position	T°C recommended mini - maxi	Use
 Combined heat	205°C 35°C - 230°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 Fan cooking*	180°C 35°C - 250°C	Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.
 Traditional	200°C 35°C - 275°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking. In this setting, pre-heating is not required.
 Grill ventilated	200°C 100°C - 250°C	Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.
 Ventilated floor	180°C 75°C - 250°C	Recommended for meat, fish, vegetables, preferably in an earthenware dish.

*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 for letting dough rise for bread, brioche, kügelhopf. Put the mould on the bottom, not exceeding 40°C (plate-warming, defrosting).
 Defrosting	35°C 30°C - 50°C	Ideal for delicate dishes (fruit tarts, custard pies, etc.). Meat, rolls, etc. are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch the drips).
 Bread	205°C 35°C - 220°C	Recommended cooking sequence for bread making. Do not forget to place a dish of water in the bottom to obtain a crisp, golden crust.
 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.
 Shabbat	90°C	Special sequence: the oven operates uninterrupted for 25 or 75 hours at 90°C only.



Advice on how to save energy

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

• 4 COOKING



IMMEDIATE COOKING (Expert mode)

When you have selected and validated your cooking function, example: Bottom heat ventilated, the oven recommends 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 before cooking starts (temperature, cooking time and delayed start); see the following chapters.


CHANGING THE TEMPERATURE

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

This can be adjusted as follows:

- Select 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.

DELAYED START COOKING

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 end of cooking symbol  and confirm.

Once you have set the cooking end time, confirm.

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.

• 4 COOKING



DRYING FUNCTION

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

Only use fresh food.

Wash the food carefully, drain and wipe.

Cover the grill in parchment paper and distribute the cut food evenly on top.

Use shelf level 1 (if you have several grill pans, put them on levels 1 and 3).

Turn the food over several times during drying. The values provided in the table may vary depending on the type of food to dehydrate, its maturity, its thickness and its humidity rate.

Guide table to dehydrate your food

Fruits, vegetables and herbs	Temperature	Time in hours	Accessories
Fruits with seeds (in 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






FAVOURITES (in Expert mode)

- 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 validate.




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.

- Select one of the memories already saved   or  and press to confirm. The oven starts.



«RECIPES» MODE

This mode selects for you the appropriate cooking parameters based on the food to be prepared.

IMMEDIATE COOKING

- Select «RECIPES» mode when you are in the general menu then confirm.

The oven suggests several categories which contain a range of dishes (35 or 50 depending on the model, see list below):

- Select the category, example «The fishmonger», then confirm.

- Choose the specific dish to be prepared, for example «trout», 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 dish 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.

• 4 COOKING



LIST OF DISHES



THE POULTERER

Roast chicken
Duck
Duck breast *
Turkey leg
Turkey
Goose



THE BUTCHER

Rosé shoulder of lamb
Rare beef
Beef medium done
Well-cooked beef
Roast pork
Pork loin
Pork shank
Roast veal
Veal rib *
Meat terrine



THE FISHMONGER

Salmon
Trout
Lobster
Fish terrine
Bass



THE CATERER

Lasagne
Thin-crust pizza
Cheese tart
Quiche
Meat pie
Soufflé
Potato gratin
Stuffed tomatoes
Moussaka
Vegetable gratin
Jacket potatoes



THE BAKER

Puff pastry
Shortcrust pastry
Dough proving Brioche
Bread
Baguettes



THE PASTRY COOK

Fruit pie
Fruit crumble
Pâte à choux
Sponge cake
Cupcakes
Crème caramel
Chocolate cake
Short bread / Cookies *
Cake
Yoghurt cake
Meringues
Kouglof

* 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.

DELAYED START COOKING

If you wish, you can change the cooking end time by selecting the end of cooking  symbol and confirming. Once you have set the cooking end time, confirm.



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

• 4 COOKING



«CHEF» MODE

This mode will completely simplify cooking for you because the oven will automatically calculate all the cooking parameters (temperature, cooking time, cooking mode) based on the selected dish thanks to its electronic sensors located in the oven that constantly measure the moisture level and temperature variations.



No preheating is required when using the «CHEF» mode.

Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.

IMMEDIATE COOKING

- In the general menu, select «CHEF» cooking mode with the control knob and confirm.

The oven proposes a choice of dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish and confirm.
- Confirm with the control knob again to start cooking.



CAUTION:

This cooking mode takes place in two phases:

1- A first information gathering phase during which the oven starts heating and determines the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.



IMPORTANT: do not open the door during this phase or you may disturb the recording of data and the cooking will be cancelled.

This information gathering phase is represented by an animation ◊◊◊◆◊◊◊.

2- A second cooking phase: the oven has adjusted the time needed and the animation disappears.

The remaining cooking time indicated takes into account the cooking time from the first phase.

You can now open the door, to baste a roast or turn over your meat.

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

DELAYED START COOKING

You can change the cooking finish time before putting your dish into the oven at the recommended shelf level.

To program a delayed start,

- Select the cooking end symbol, change the cooking end time and confirm.

• 4 COOKING



LIST OF DISHES



Pizza

(300 gr à 1,2 kg)

Store-bought pizza - fresh pasta
Ready-to-use pizza dough
Home-made pizza dough

Place it on the grill for a crispy crust (you can place a sheet of parchment paper between the grid and the pizza to protect the oven from cheese drippings).



Roast beef (3 cooking modes):
(800 gr to 1.6 kg)

• Beef rare



• Beef medium



• Beef well done



Trim away as much fat as possible: it causes smoke.

At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes.

Place the roast on the drip tray.



Roast pork

(700 gr to 1.4 kg)

Loin
Tenderloin

Place the roast on the grill using the grill + drip tray assembly.

At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes.

Add salt when cooking is finished.



Chicken

Chickens (1.4 kg to 2.5 kg)
Duck, guinea fowl

Place the chicken on the grill using the grill + drip tray assembly.

Pierce the skin of poultry to avoid splattering.



Fish

(400 gr to 1 kg)

Whole fish (bream, hake, trout, mackerel)

Roast fish, not suitable for flat fish.

Use this function only for whole fish cooked.

Use the Multi-purpose tray.

• 4 COOKING



LIST OF DISHES



Savoury tart

Fresh quiches
Frozen quiches

Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom.
Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grill.



Cake

(500 g to 1 kg)

Home-style cakes: cake (savoury, sweet), pound cake
Ready-to-mix batters in packets.

Cakes made in a cake mould, round, square and always placed on the grill.
It is possible to place 2 cake moulds side by side.

TIPS AND HINTS FOR "CHEF" MODE

Pizza

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

Tarts / Quiches

Avoid glass and porcelain dishes: because they are too thick, they extend the cooking time and the bottom of the crust is not crispy. With fruit, the bottom of the tart risks becoming soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking. With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle a tablespoon of cornmeal.

Fish

When buying it, it should smell pleasant and not too "fishy". The body should be firm and rigid and the scales should be firmly attached to the skin; the eyes should be bright and rounded and gills will appear shiny and moist.

Beef / Pork / Lamb

You must take all meat out of the refrigerator well before cooking it: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce a roast beef that is golden outside, red inside and warm in the middle. Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and

• 4 COOKING

dries out the meat. Turn the meat using spatulas: if you pierce the meat the blood drips out. Always let meat sit after cooking for 5 to 15 minutes: wrap it in a sheet of aluminium and place it just inside a warm oven: This allows the blood drawn toward the outside during cooking to return to the middle and moisten the roast.

Use earthenware roasting dishes: glass promotes grease splattering.

Avoid piercing the leg of lamb with cloves of garlic as the lamb will lose its juices; instead, slide the garlic in underneath the skin, or bake the unpeeled garlic beside the leg and crush it when it has finished cooking to flavour the gravy; sieve it and serve very hot in a gravy boat.

SOME "CHEF" MODE RECIPES

Pizza

Base: 1 pizza crust

*with vegetables: 6 tablespoons tomato sauce + 100g diced courgettes + 50g diced bell peppers + 50g sliced aubergine + 2 small sliced tomatoes + 50g grated gruyere + oregano + salt + pepper.

*with roquefort and smoked bacon: 6 tablespoons tomato sauce + 100g smoked bacon + 100g roquefort in small chunks + 50g walnuts + 60g grated gruyere.

*with sausage and cottage cheese: 200g drained cottage cheese spread on the

crust + 4 sausages, sliced + 150g ham slivers + 5 olives + 50g grated gruyere + oregano + salt + pepper.

Quiches:

Base: 1 aluminium mould, diameter 27 to 30 cm

1 ready-to-use short crust pastry
3 beaten eggs + 50 cl heavy cream
salt, pepper, nutmeg.

Various garnishes:

200g precooked larding bacon
or - 1 kg cooked endives + 200g grated gouda
or - 200g broccoli + 100g small bacon pieces + 50g blue cheese
or - 200g salmon + 100g spinach, cooked and drained

Roast beef

PARSLEY SAUTERNES Sauce with ROQUEFORT:

Cook 2 tablespoons of sliced shallots in butter until translucent. Add 10 cl Sauternes, let it evaporate. Add 100g Roquefort, let it melt slowly. Add 20 cl liquid cream, salt, pepper. Bring to a boil.

Roast pork

Pork with prunes

Ask the butcher to carve a hole through the length of the roast. Stuff 20 prunes inside. Serve sliced with its juices or cold with an endive salad.

• 4 COOKING

Chicken

Stuff it with a good bouquet of fresh tarragon or rub it with a mixture of 6 crushed cloves of garlic with a pinch of coarse salt, and some peppercorns.

Pound cake with citrus fruits

Caramel: 20 lumps of sugar (200g).

Cake: 4 eggs.

200g granulated sugar.

200g flour.

200g good butter.

2 teaspoons baking powder.

Fruits: 1 small tin of citrus fruits in syrup.

Drain the fruit. Prepare a caramel icing. When it has taken on colour, turn it out into a cake pan; tip it around to distribute the caramel. Let cool. In the bowl of an electric blender, mix the softened butter with the sugar. Add the whole eggs one at a time, then the sifted flour. Finish with the baking powder. Place the citrus sections in a flower pattern on the caramel icing. Pour in the batter. Place in the oven on the "CAKE" setting. Unmould in a pretty dish and serve cold. Other fruits can be used, such as apples, pears or apricots.

Individual chocolate cakes

12 individual aluminium ramekins.

60g butter.

200g bitter chocolate (more than 50% cocoa).

100g caster sugar.

4 eggs.

1 packet of baking powder.

70g sifted flour.

Melt the chocolate with the butter over very low heat. Work the egg yolks into the sugar until the mixture becomes smooth. Add the flour, melted chocolate with butter and finish with the baking powder. Beat the egg whites into stiff peaks and gently fold them into the mixture. Lightly butter and flour the aluminium ramekins and pour the batter into them (without dripping any on the edges). Place the ramekins on the baking tray and choose the "SMALL BISCUITS" mode. Unmould and let cool on a grid. Serve with vanilla crème anglaise or coconut ice cream.

• 4 COOKING



«LOW TEMPERATURE» mode

This cooking mode makes meat fibres tender thanks to **slow cooking** at low temperature.

Cooking quality is optimal.



No preheating is required when using LOW TEMPERATURE mode. Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven.



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

IMMEDIATE COOKING

- In the general menu, select «Low Temperature» cooking mode with the control knob and confirm your choice. The oven proposes a choice of dishes (see the list of dishes below).

- Select your dish.

- Once you have selected your dish for example: roast veal, put your meat on the grill pan in the upper level (No. 2) and slide the drip pan onto the shelf below (No. 1).


- Confirm the selection by pressing the control knob. Cooking starts.

When cooking is complete, the oven switches off automatically and a signal sounds.

Press the stop key ①.

DELAYED START COOKING

You can choose a delayed «low temperature» start.

Once you have selected your programme, select the cooking end symbol . The display flashes; set the cooking end time by turning the knob then confirm.

The cooking end time display stops flashing.



LIST OF DISHES



Roast veal (4h00)



Roast beef:



rare (3h00)



well done (4h00)



Roast pork (5h00)



Lamb:



rare (3h00)



well done (4h00)



Chicken (6h00)



Small fish (1h20)



Large fish (2h10)



Yoghurts (3h00)



NOTE: Do not use the grill for the following programmes: small fish - large fish and yoghurts.

Put them directly on the drip tray on the shelf level shown on the screen.

• 5 SETTINGS



SETTINGS FUNCTIONS

In the general menu, select the «**SETTINGS**» function by turning the control knob and confirm.

Different settings are proposed:

- **The time, the language, the 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.



Connectivity

Activate the connectivity on your oven. Select «ON» and confirm.

Your oven can be connected through your box in Wi-Fi using the «**De Dietrich Smart Control**» Mobile Application which must be installed on your smartphone.



Sound

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



After 90 seconds without any action by the user, the display brightness decreases to limit energy consumption and the oven light goes off (when it is in «AUTO» mode).

Press the back ↩ or menu ≡ keys once to restore the display's brightness and activate the light during cooking if necessary.



Language

Choose your language and confirm.



DEMO mode

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

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

To return it to normal mode, set it to OFF and confirm.



Diagnosis

In case of a problem related to connectivity, you have access to the Diagnosis menu.




When contacting the service department, you will be asked for the codes displayed in the diagnosis.

• 5 *SETTINGS*







LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

Press the back  and menu  keys at the same time until the padlock symbol  is displayed 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 CONNEXION WIFI

WIFI CONNECTION



Your oven can be «connected» or «disconnected» at any time through your Wi-Fi box by using the «**De Dietrich Smart Control**» Mobile Application which must be installed on your smartphone to benefit from the connectivity function.

Thanks to this application you can control your oven remotely with the «**De Dietrich Smart Control**» application.

You will also be informed by notification messages of events related to your oven, as if you were nearby. No need to be at home to start or preheat your oven, change programs or simply adjust settings during cooking.

For more information, visit www.dedietrich-electromanager.com

WIFI CONNECTION: QUESTIONS AND ANSWERS

Questions	Answers & Solutions	
I can't connect my product	- The connectivity of the product works with Wifi 2.4 Ghz check that your box is well parramétré with a Wifi 2.4Ghz . - Try to re-enter the parameters of the wifi network via the application - If the oven still cannot connect to your wifi box, maybe the signal is weak, try to move the box closer or install a wifi repeater.	
Where can I find the application "Smart Control"?	- For Android phones : De Dietrich Smart Control 	- For IOS phones : De Dietrich Smart Control II 
Can I order several devices with the application?	The application allows you to control various connected household appliances of the DeDietrich brand.	

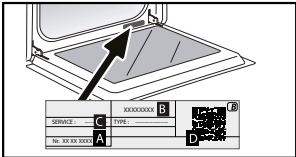


Advice :

In order to keep your device up to date it is necessary to connect your product once a month.

• 7 CONNEXION WIFI

WIFI CONNECTION: QUESTIONS AND ANSWERS

Questions	Answers & Solutions
I'm moving or changing my Wifi network settings	<p>- Re-pairing the product .</p> <p>1- Reset the product, Oven settings menu then Wifi then Reset:(see Settings Menu).</p> <p>2- Smartphone application, see Menu then Product management then Reconnect the product.</p>
I sell my product	<p>- From the application menu go to "Product management" then "Delete my product".- If you have only one product you can delete your customer account via the application in My Account and then delete the account.</p>
I don't know where the QR product code is	<p>- To establish the connection with your oven, the application will ask you to scan its QR-code or enter its serial number. This information can be found on the type plate similar to the one below, which is visible when you open the oven door.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>B: Commercial reference C: Service reference A: Serial number D: QR Code</p> </div> </div>

Declaration of conformity

We, Brandt France, declare that the device equipped with the Smart Control function complies with Directive 2014/53/EU.

The full EU Declaration of Conformity is available at www.sauter-electromanager.com.

2.4 GHz frequency band : Max power 100 mW (20 dbm)

Brandt cannot be held responsible:

In case of failure, loss, delay or error in the transmission of data that are beyond its control, if data did not reach it, for any reason, or if the data it receives were illegible or impossible to process; in case the user was unable to access or use the application and associated services for any reason, the connection should be suspended or interrupted.

Furthermore, Brandt declines all responsibility in case of misuse of the terminal and/or any incident related to the use of the terminal during the application. Brandt can in no way be held responsible for any damage of any kind whatsoever caused to your terminal and the data stored on it, nor for the consequences that may result from it.

* For security reasons, each appliance can only be connected to one user account. Consequently, in the case of a change of user of the device (transfer of the device for example) the former user must delete his user account from his mobile application. The new user must ensure that the deletion has been completed before he can create his own account by following the same installation and registration steps described in this manual. However, the same user account can be used on multiple mobile phones or tablets. Therefore, in the case of a change of user of the device (e.g. transfer of the device) the former user must delete his user account from his mobile or tablet application.



Note :

The previous day's display (see Settings menu): After 90 seconds of inactivity the display goes off, the Wifi connection is still active.



Council

If wifi is enabled you can use the Skip Smart Control function. In standby mode with maintained network connection the device consumes at most 2W.

• 8 CARE

CLEANING AND MAINTENANCE:

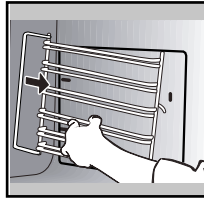
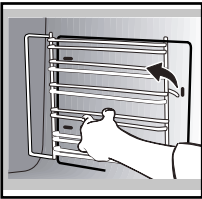
EXTERNAL SURFACE

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

REMOVING THE SHELF RUNNERS

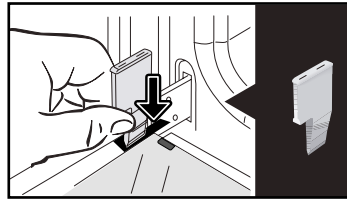
Side liners with shelf runners:

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.

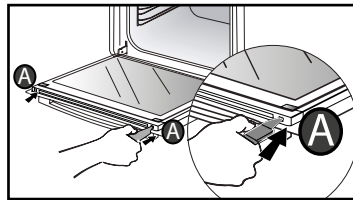


To clean the different inner glass, disassemble them as follows :

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



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



Remove the glass panel.

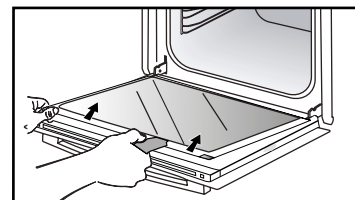
CLEANING THE DOOR GLASS



Warning

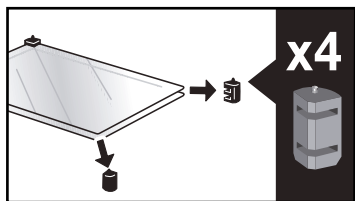
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

First of all remove any excess grease with a soft cloth and washing up liquid.



The door consists of two additional glass panels, with a black rubber spacer at each corner.

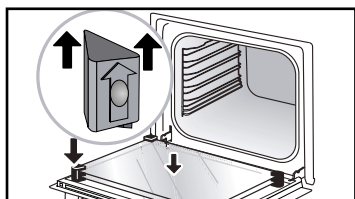
• 8 CARE



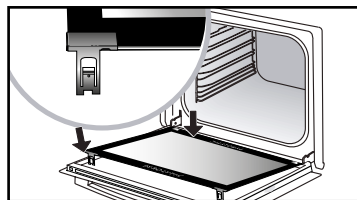
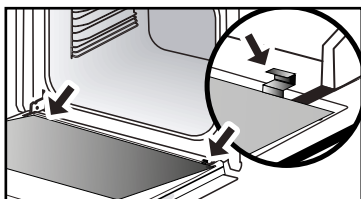
If necessary, remove them to clean them.

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

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



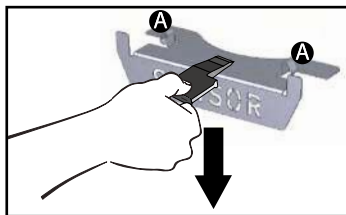
Insert the last glass panel into the metal stops, then clip it in with the side with «PYROLYTIC» facing you and legible.



Remove the plastic wedge. Your appliance is now ready for use again.

DISASSEMBLY AND REASSEMBLY OF THE "SENSOR" PLATE (depending on model)

You can dismantle the "SENSOR" plate indicating the presence of a humidity sensor linked to the CHEF mode as it is not essential for operation. Use the plastic wedge supplied to dismantle the door glass.



Disassembly :
Slide the plastic wedge between the "SENSOR" plate and the top of the oven and make a downward movement to unclip it.

Reassembly :
Grasp the "SENSOR" plate and firmly insert the notches **A** into the corresponding slots upwards.



“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, chrome-plated grills, and so on) as well as any cookware.

PYROLYTIC SELF-CLEANING

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

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

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

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

PERFORM A SELF-CLEANING CYCLE

Three pyrolysis cycles are proposed. The durations are pre-selected and cannot be modified:



Express Pyro: in 59 minutes

This specific function uses the heat built up during a previous cooking

cycle to quickly and automatically clean the inside of the oven: it cleans a mildly dirty oven interior in less than an hour.

The electronic oven temperature monitor determines whether the residual heat remaining in the oven interior is sufficient to provide a good cleaning result. If this is not the case, **a 90-minute pyrolysis cycle will automatically begin.**



Auto Pyro: between
1:30 and 2:15

for cleaning to save energy.




Turbo Pyro: in 2:00

for more in-depth cleaning of the inside of the oven.


IMMEDIATE SELF 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 is displayed in the programmer to indicate that the door is locked.

At the end of pyrolysis, a cooling phase takes place 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.

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

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



REPLACING THE LIGHT BULB

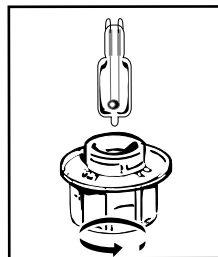


Warning

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

Bulb specification:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



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

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

• 9 ANOMALIES AND SOLUTIONS

- **«AS» is displayed (Auto Stop system).**

This function stops heating the oven if you forget to switch it off. Turn your oven to STOP.

- **Default code starting with «F».** Your oven has detected a problem.

Stop the oven for 30 minutes. If the fault is still there, cut off the power supply for at least one minute.

If the fault persists, contact the Customer Service Department.

- **The oven is not heating.** Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Check that the oven is not set to «DEMO» mode (see settings menu).

- **The oven light is not working.** Replace the bulb or the fuse.

Check that the oven is correctly connected.

- **The cooling fan continues to operate after the oven stops.** This is normal. It can work for up to one hour after cooking to cool down the oven. If it continues beyond this, contact the Customer Service Department.

- **The pyrolysis cleaning cycle does not begin.** 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.

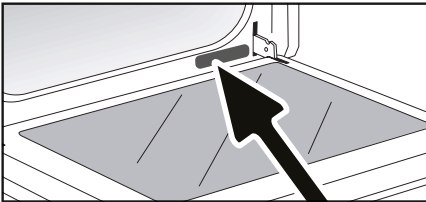
Vibration noise.



Check that the power cord is not coming in contact with the rear wall. This has no impact on the proper operation of your device but can nevertheless generate a vibration noise during ventilation. Remove your device and move the cord. Replace your oven.

• 10 AFTER-SALES SERVICE

SERVICING AND REPAIRS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.



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

B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

DISHES														Cooking time
		°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	°C	LEVEL	
MEAT	Roast pork (1kg)	200	2									190	2	60
	Roast veal (1kg)	200	2									190	2	60-70
	Roast beef	240	2									200	2	30-40
	Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Poultry (1kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Chicken thighs			220	3			210	3					20-30
	Pork/veal chops			210	3									20-30
	Beef ribs (1kg)			210	3			210	3					20-30
	Lamb chops			210	3									20-30
FISH	Grilled fish			275	4									15-20
	Cooked fish (breem)	200	3									190	3	30-35
	Fish in papillote	220	3									200	3	15-20
VEGETABLES	Gratins (cooked foods)			275	2									30
	Potato gratin	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Stuffed tomatoes	170	3									170	3	30
PASTRIES	Sponge cake								180	3	180	4	35	
	Swiss roll	220	3						180	2	190	3	5-10	
	Buns	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2								180	2	20-25	
	Cake - Pound cake	180	3						180	3	180	3	45-50	
	Clafoutis	200	3								190	3	30-35	
	Cookies - Shortbread	175	3								170	3	15-20	
	Kugelhopf								180	2			40-45	
	Meringues	100	4						100	4	100	4	60-70	
	Madeleines	220	3								210	3	5-10	
	Choux pastry	200	3						180	3	200	3	30-40	
	Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3								200	3	5-10	
	Savarin cake	180	3						175	3	180	3	30-35	
	Shortcrust tart	200	1								200	1	30-40	
	Thin flaky crust tart	215	1								200	1	20-25	
OTHER	Terrine pâté	200	2								190	2	80-100	
	Pizza					240	1						15-18	
	Quiches	190	1			180	1				190	1	35-40	
	Soufflé								180	2			50	
	Pies	200	2								190	2	40-45	
	Bread	220	2								220	2	30-40	
	Toast bread			275	4-5									2-3

N.B : Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting.

* depending on model

All the temperatures and cooking times are given for pre-heated ovens.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE → °C / °F									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
° Celsius	30	60	90	120	150	180	210	240	275
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525

PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC 60350

FOOD	* COOKING MODES	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

*Depending on model

N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.

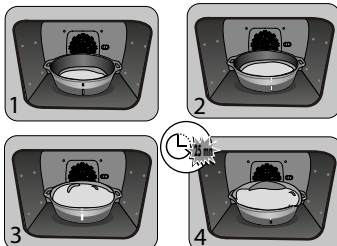
Recipe with yeast dough (depending on model)

Ingredients:

• Flour 2 kg • Water 1240 ml • Salt 40 g • 4 packets of dehydrated baker's yeast
Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

Method: For yeast-based pastry recipes. Pour the dough into a heat-resistant dish. Remove the wire shelf supports and put the dish on the bottom.

Pre-heat the oven to 40—50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.



**"Domestic Electric Oven - Product Fiche
As per the Commission Delegated Regulation (EU) N° 65/204"**

Trade Mark	DE DIETRICH
Commercial code	DOP8574*
Energy Efficiency Index (EEI cavity)	81,4
Energy Efficiency Class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,70kWh
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode	1,10kWh
Number of cavities	1
Heat source(s) per cavity	Electric
Volume of the cavity	73l
European Union eco-label	

FR

CS

EN

PL

SK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK

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.



BY Cert. 6011825

Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w 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 pieca	8
Elementy sterujące i wyświetlacz	9
Akcesoria	10
Pierwsze ustawienia - uruchomienie	12
4 / Tryby pracy	13
Tryb "Ekspert"	13
° Funkcje gotowania	14
° Suszenie	17
° Ulubione (gotowanie w pamięci)	18
Tryb przepisu	18
Tryb szefa kuchni	20
Tryb niskiej temperatury	25
5 / Ustawienia	27
° Czas	27
° Język	27
° Dźwięk	27
° Tryb demonstracyjny	27
° Zarządzanie lampami	27
Blokowanie elementów sterujących	28
6 / Timer	28
7 / Połączenie Wifi	29
8 / Czyszczenie - konserwacja	30
Powierzchnia zewnętrzna	30
Usuwanie poziomów	30
Czyszczenie szyb w drzwiach	31
Demontaż i ponowny montaż płytki "Czujnik"	31
Funkcja czyszczenia przez pirolizę	32
Wymiana lampy	34
9 / Usterki i rozwiązania	35
10 / Serwis posprzedażowy	36
11 / Pomoce do gotowania	37
Stoły do pieczenia	37
Testy funkcjonalności	38
Przepisy z drożdżami	38

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



UWAGA:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i rozumiąły zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdko prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm.

Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C, rys. D).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla

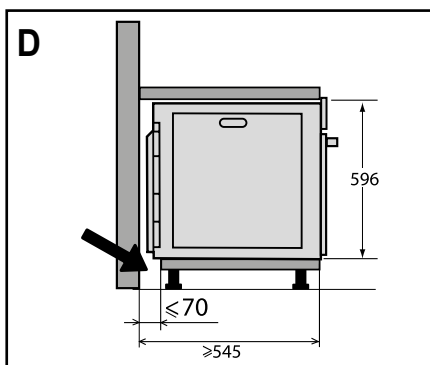
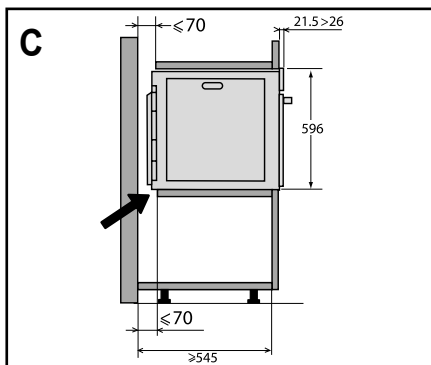
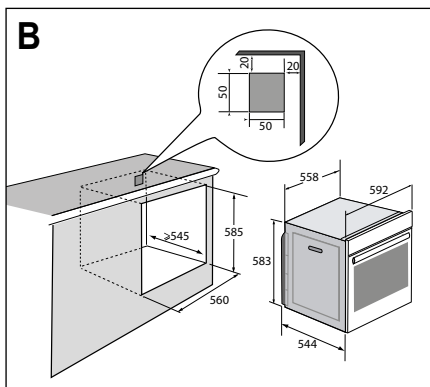
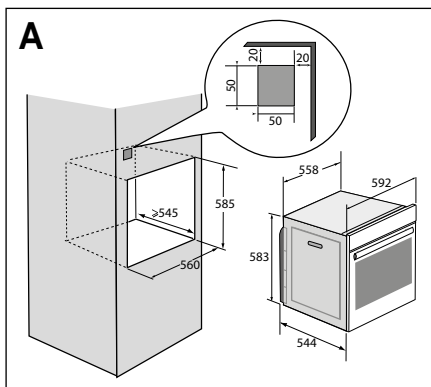
przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



Porada

Abby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac techników wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa



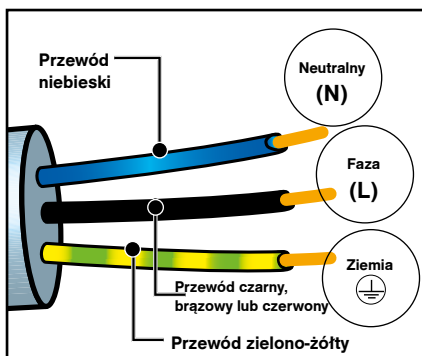
• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

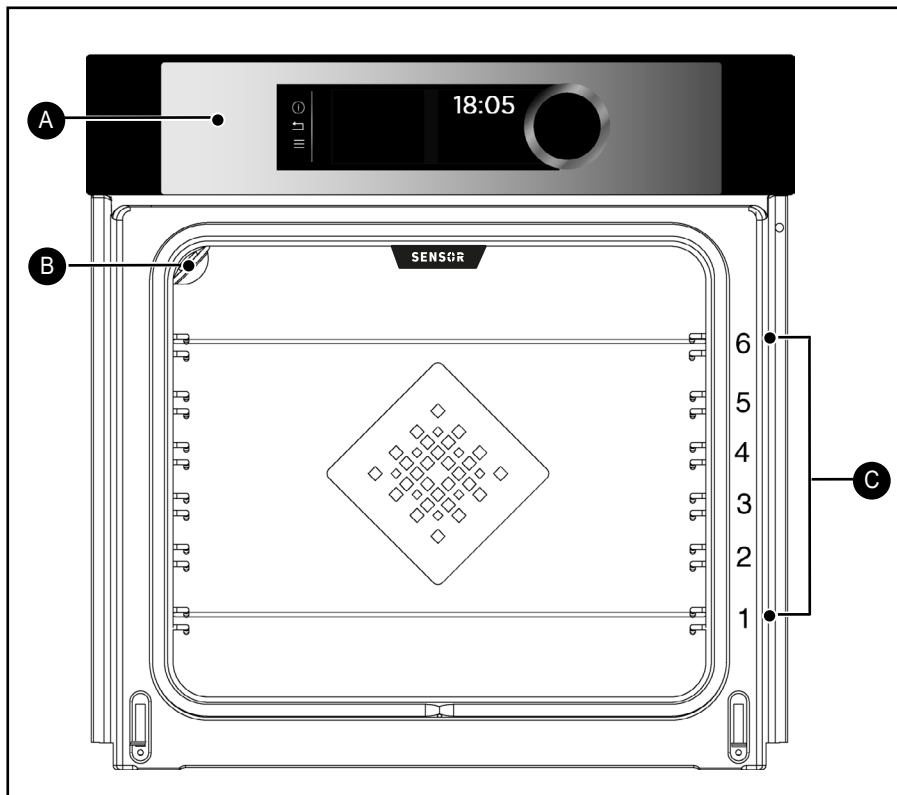
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

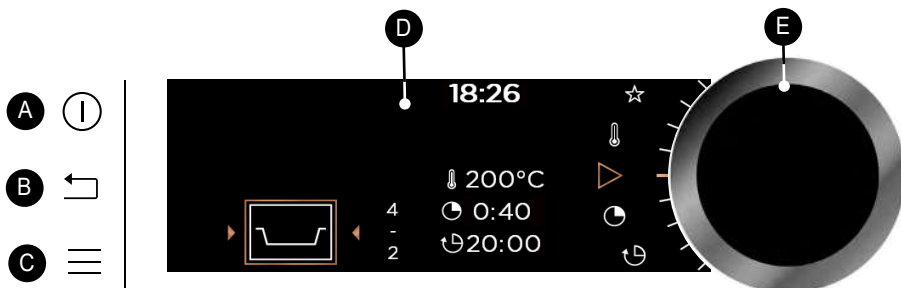
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu (zatwierdzenie wyszukiwania programu, kiedy piekarnik nie działa)

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 pokrętki.


- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.


SYMBOLE WYŚWIETLACZY

 Rozpoczęcie pieczenia

 Zakończenie pieczenia


 Stopnie temperatury

 Czas pieczenia

 Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem)

 Zapamiętywanie programów pieczenia

 Wskaźnik blokowania klawiatury

 Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas czyszczenia pirolizą



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

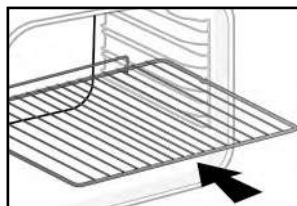
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

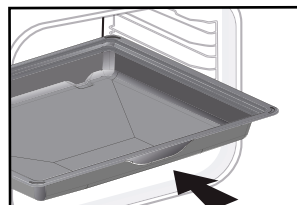
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

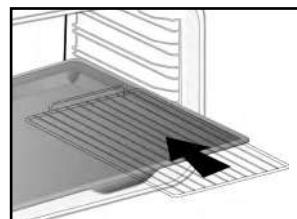
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- Grille „smakowe”

Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

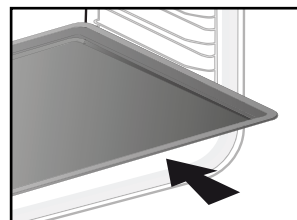
Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



- Forma do ciast 8mm

Do zamocowania w wycięciach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake.

Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

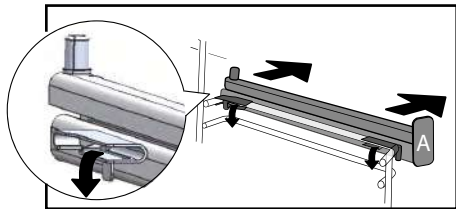
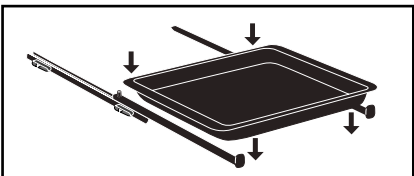
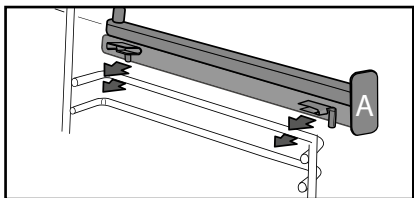
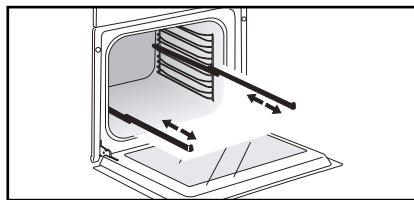
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik **A** znajduje się po stronie użytkownika.

Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.



Porada

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE CZYNNOŚCI REGULACYJNE

- ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.


- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.


Należy ustawić po kolei godzinę i minuty, przekręcając pokrętło, 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 pokrętło, aby wyświetlić poszczególne programy :




Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętło.


Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .


• 4 UŻYTKOWANIE


TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

 Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

 Wybranie trybu „**PRZEPISY**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik będzie korzystał z podpowiedzi piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.


 Wybranie trybu „**Szef kuchni**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik. Należy wybrać z listy najczęściej przygotowywanych potraw tę, która ma zostać upieczona.

 Wybranie trybu „**Niska temperatura**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu (pieczenie w niskiej temperaturze).



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 pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Grzanie mieszane



Termoobieg



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w ciepłe



Rozmrażanie



Chleb



Suszenie



Ustawienie Szabas
(funkcja specjalna)



Ulubione (umożliwia
zapamiętanie
3 programów pieczenia)







• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenia może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

*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	°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 ciepłe	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Pieczywo	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętaj, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 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.
 Ustawienie Szabas	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 lub 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 4 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (tryb „Ekspert”)

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu + wentylator: piekarnik zaproponuje jedno lub dwa ustawienia stopni.


- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętkę. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz w następujących rozdziałach.


MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać 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 „INTELIĞENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla

wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

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 ją zatwierdzić.

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 pokrętkę.

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.

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA

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






ULUBIONE (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 pokrętkę, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub . 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”

Przejdź do menu „Ekspert” i zatwierdzić. Przewinąć funkcje aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione ” przekręcając pokrętkę.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.



TRYB „PRZEPISY”

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEPISY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje wiele różnych kategorii, w których zapisane są liczne dania (35 lub 50 w zależności od modelu, patrz szczegółowa lista poniżej):

- Wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca ryb” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma zostać przygotowane, na przykład „pstrąg” 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 podać 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.

• 4 UŻYTKOWANIE



KSIĄŻKA KUCHARSKA LISTA DAŃ



SPRZEDAWCA DROBIU

Pieczony kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *
Udo indyka
Indyk
Gęś



RZEŹNIK

Łopatka jagnięca
Pieczeń wołowa krwista
Pieczeń wołowa średnia
Pieczeń wołowa wypieczona
Pieczeń wieprzowa
Polędwica wieprzowa
Golonka wieprzowa
Pieczeń cielęca
Żeberka cielęce *
Paszтет mięsny



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Homar
Zapiekanka rybna
Bar



RESTAURATOR

Lazania
Pizza na cienkim spodzie
Tarta z serem
Quiche (tarta)
Mięso zapiekane w cieście
Suflet
Zapiekanka ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Musaka
Zapiekanka warzywna
Całe ziemniaki



PIEKARZ


Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Wyrastanie ciasta
Bułeczki drożdżowe
Chleb
Bagietka



CUKIERNIK

Ciasto owocowe
Crumble owocowe
Ciasta ptysiowe
Biszkopt
Babeczki
Krem karmelowy
Ciasto czekoladowe
Ciasteczka kruche / maślane *
Keks
Ciasto jogurtowe
Ciastka bezowe
Ciasto drożdżowe


*** 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.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Aby zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić. Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.

 **Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.**

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „SZEK KUCHNI”

Ten tryb pieczenia całkowicie ułatwi Ci zadanie, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry pieczenia w zależności od wybranego dania (temperaturę, czas trwania i rodzaj pieczenia), dzięki czujnikom elektronicznym umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą wilgotność i zmiany temperatury.



Do korzystania z funkcji „SZEK KUCHNI” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „SZEK KUCHNI” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybrać danie i zatwierdzić.
- Ponownie nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć pieczenie.



UWAGA:

Ten tryb pieczenia jest wykonywany w dwóch fazach:

1- Pierwsza faza wyszukiwania, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określi idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut, w zależności od dania.



UWAGA: w czasie tej fazy nie należy otwierać drzwiczek, by nie zakłócać obliczania i zapisywania danych - w przeciwnym wypadku pieczenie zostanie anulowane.

Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja ◇◇◇◆◇◇◇.

2- Druga faza pieczenia: piekarnik określi konieczny czas i animacja znika.


Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy.

Teraz można otwierać drzwiczki, na przykład podać lub odwrócić mięso.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca piekarnik wyłącza się, a na ekranie pojawia się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Przed włożeniem dania do piekarnika na wskazany poziom stopnia, można zmienić godzinę końca pieczenia.

Aby włączyć piekarnik z opóźnieniem:
- Wybierz symbol zakończenia pieczenia  i zmień godzinę zakończenia pieczenia, a następnie zatwierdź.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pizza

od 300 g do 1,2 kg

- pizza świeża przygotowana na zamówienie - świeży makaron
- pizza z ciasta gotowego
- pizza z ciasta «domowego»

Aby otrzymać chrupiące ciasto, ułóż ją na ruszcie (aby chronić piekarnik przed zalaniem stopionym serem możesz włożyć arkusz pergaminu między ruszt i pizzę)



Pieczeń wołowa

(3 możliwości wypieczenia):

od 800 g do 1,6 kg

- pieczeń wołowa krwista



- pieczeń wołowa średnia



- pieczeń wołowa wypieczona



Usuń jak najwięcej tłuszczu przylegającego do mięsa: powoduje on dym.

Umieść pieczeń na blasze ociekowej. Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso 7 do 10 minut przed krojeniem.



Pieczeń wieprzowa

od 700 g do 1,4 kg

- polędwica
- schab

Położ pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.

Używaj naczynia glinianego. Dodaj 1 do 2 łyżek wody.

Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso 7 do 10 minut przed krojeniem. Posól po zakończeniu pieczenia.



Kurczak

- kurczaki od 1,4 kg do 2,5 kg
- małe kaczki, perliczki

Położ kurczak na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna

Aby uniknąć rozprysków, nakłuj skórę drobiu.



Ryby

od 400 g do 1 kg

- ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela)
- pieczeń rybna
- Nie nadaje się w przypadku płastug.

Użyj tej funkcji dla całej ryby.

Użyj zasobnika uniwersalnego.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pikantne tarty

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący. Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.



Ciasto

od 500 g do 1 kg

- ciasta rodzinne: keks (na słono, na słodko), babka
- gotowe mieszanki w torebkach.

Ciasta przygotowane w formie do ciasta, okrągłej lub kwadratowej i zawsze ustawiane na ruszcie.

Możliwość pieczenia 2 ciast w formach obok siebie.

WSKAZÓWKI UŻYTKOWANIA TRYBU „CHEF”

Pizza

By ser lub sos pomidorowy nie skapywał w piekarniku, przy umieszczaniu pizzy na kratce, można podłożyć pod nią kawałek papieru pergaminowego do pieczenia.

Tarty/Quiche

Nie zaleca się stosowania szklanych i porcelanowych naczyń, ponieważ są one zbyt grube i mogą wydłużać czas pieczenia, przez co spód ciasta nie jest chrupiący. W przypadku tart z owocami istnieje ryzyko, że spód będzie wilgotny – aby tego uniknąć, należy dodać kilka łyżeczek drobnej semoliny, pokruszonych ciastek, mąki migdałowej lub tapioki, które wchłoną sok w czasie pieczenia. Warzywa mrożone lub o dużej zawartości wody (por, szpinak, brokuły lub pomidory) można oprószyć łyżką mąki kukurydzianej.

Ryby

Podczas kupowania ryb, należy zwracać uwagę na zapach – nie powinien być on zbyt „rybi”. Mięso powinno być sztywne, łuski mają ciasno przylegać do skóry, a oczy powinny być jasne i zaokrąglone, natomiast skrzela – błyszczące i wilgotne.

Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina

Przed planowanym gotowaniem należy wyjąć mięso z zamrażalnika z dużym wyprzedzeniem, ponieważ drastyczne zmiany temperatury (ciepło-zimno) sprawiają, że mięso twardnieje. Postępując w ten sposób, przygotujesz pieczeń wołową, która będzie miała zarumienioną skórkę, będzie czerwona

• 4 UŻYTKOWANIE

po przekrojeniu i ciepła w środku. Nie sól mięsa przed gotowaniem, ponieważ sól wchłania krew i wysusza mięso. Przewracaj mięso za pomocą łopatki, ponieważ jeżeli je nakłujesz, wycieknie z niego krew. Po przygotowaniu mięso musi zawsze odpocząć przez około 5–15 minut: owiń je folią aluminiową i umieść w rozgrzanym piekarniku: dzięki temu krew, która wypłynęła na zewnątrz podczas gotowania, zostanie wchłonięta do środka, a pieczeń stanie się soczysta.

Korzystaj z glinianych naczyń: szkło przyczynia się do pryskania tłuszczu.

Nie piecz na emaliowanej tacy ociekowej. Nie nakluwaj udźca jagnięcego i nie wtykaj w te miejsca ząbków czosnku, ponieważ w ten sposób jagnięcina utraci soki. Zamiast tego wsuń czosnek pod skórę lub upiecz nieobrany czosnek obok udźca, a następnie, po upieczeniu, wyciśnij go do sosu, by nadać mu smak. Przecedź sos przez sitko i podawaj gorący w sosjerce.

TRYB „CHEF” – PROPOZYCJE PRZEPISÓW

Pizza

Baza: 1 ciasto na pizzę

*z warzywami: 6 łyżek pasaty pomidorowej + 100g pokrojonej w kostkę cukinii + 50g pokrojonej w kostkę papryki + 50g pokrojonego w plastry bakłażana + 2 małe pokrojone w plastry pomidory + 50g tartego gruyère'a + oregano + sól + pieprz

*z roquefortem i wędzonym boczkiem: 6 łyżek pasaty pomidorowej + 100g wędzonego boczku + 100g pokruszonego na małe

kawałki roqueforta + 50g orzechów włoskich + 60g tartego gruyère'a.

*z kielbasą i serkiem wiejskim: 200g odsączonego serka wiejskiego rozsmarowanego na cieście na pizzę + 4 pokrojone w plastry kielbaski + 150g ścinek z szynki + 5 oliwek + 50g tartego gruyère'a + oregano + sól + pieprz.

Quiche:

Baza: 1 forma aluminiowa o średnicy 27–30cm

1 opakowanie gotowego ciasta kruchego
3 ubite jaja + 500ml śmietany kremówki
sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Różne dodatki:

200g gotowanego boczku ze słoniną
lub – 1kg blanszowanej endywii + 200g tartej goudy
lub – 200g brokułów + 100g pokrojonego w kostkę boczku + 50g sera typu rokpól
lub – 200g łososia + 100g szpinaku – blanszowanego i odsączonego

Pieczeń wołowa

Sos PIETRUSZKOWY z winem SAUTERNES z ROQUEFOTEM:

Na maśle zeszklij 2 łyżki posiekanej szalotki. Dolej 100ml Sauternes i poczekaj, aż odparuje. Dodaj 100g roqueforta. Poczekaj, aż się powoli roztopi. Dodaj 200ml płynnej śmietany. Dopraw solą i pieprzem. Doprowadź do wrzenia.

Pieczeń wieprzowa

Wieprzowina z suszonymi śliwkami
Zrób nakłucia na całej powierzchni mięsa

• 4 UŻYTKOWANIE

na pieczeń. Wsuń w nie 20 śliwek. Serwuj w plastrach z sosem pieczeniowym lub na zimno z endywią.

Kurczak

Przygotuj nadzienie ze świeżego estragonu lub natrzyj go 6 zmiażdżonymi ząbkami czosnku wymieszanymi ze szczyptą soli gruboziarnistej i kilkoma ziarenkami pieprzu.

Babka piaskowa z cytrusami

Karmel: 20 kostek cukru (200g)

Ciasto: 4 jaja

200g białego cukru

200g mąki

200g dobrej jakości masła

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Owoce: 1 mała puszka cytrusów w syropie

Odsącz owoce. Przygotuj karmel. Kiedy karmel się zarumieni, przelej go do formy na ciasto. Poruszaj formę, aby równo go rozprowadzić. Poczekaj, aż ostygnie. Umieść w misce miękkie masło i cukrem. Ubij mikserem. Dodawaj całe jaja – po jednym – a następnie przesianą mąkę. Na koniec wsyp proszek do pieczenia. Kawałki cytrusów ułóż w karmelu w rozetę. Wlej ciasto do formy. Wstaw do piekarnika i ustaw tryb „CIASTA”. Wyjmij z formy i umieść paterze. Podawaj na zimno. Można wykorzystać również inne owoce takie jak jabłka, gruszki czy morele.

Ciastka czekoladowe w kokilkach

12 aluminiowych kokilek

60g masła

200g gorzkiej czekolady (o zawartości kakao co najmniej 50%)

100g cukru pudru

4 jaja

1 opakowanie proszku do pieczenia

70g przesianej mąki

Na bardzo małym ogniu roztop czekoladę z masłem. Ubijaj żółtka z cukrem do uzyskania piany. Dodaj mąkę, roztopioną czekoladę z masłem, a na koniec wsyp proszek do pieczenia. Ubij białka na sztywną pianę, a następnie delikatnie wymieszaj z pozostałą masą. Delikatnie nasmaruj aluminiowe kokilki masłem. Oprósz je mąką, po czym wlej do nich masę (tak, aby nie pobrudzić brzegów). Umieść kokilki na tacy do pieczenia i wybierz tryb „CIASTECZKA”. Wyjmij ciastka z foremek i ostudź na kratce. Podawaj z kremem angielskim lub lodami kokosowymi.

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „NISKA TEMPERATURA”

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki **powolnemu** pieczeniu w niskiej temperaturze.

Jakość wypieczenia jest optymalna.



Do korzystania z funkcji „NISKA TEMPERATURA” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.



Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybór.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

Po wybraniu dania, na przykład: pieczeń cielęcą, ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę.


Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy.

- Wcisnąć przycisk wyłączenia ①.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu, wybierz symbol zakończenia pieczenia . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pieczeń cielęca (4h00)



Pieczeń wołowa:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Pieczeń wieprzowa (5h00)



Jagnięcina:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Kurczak (6h00)



Małe ryby (1h20)



Duże ryby (2h10)



Jogurty (3h00)



UWAGA: Nie należy używać rusztu dla następujących programów: małe ryby - duże ryby i jogurty.

Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

• 5 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:
- godzina, język, dźwięk, tryb demo i zarządzanie lampką.

Wybrać funkcję przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.
Ustawić parametry i zatwierdzić je.



Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



Łączność

Aktywuj łączność na piecu. Wybierz "ON" i potwierdź.

Twój piekarnik może być połączony przez Twoją skrzynkę w Wi-Fi za pomocą aplikacji mobilnej "De Dietrich Smart Control", która musi być zainstalowana na Twoim smartfonie.



Dźwięk

Podczas wciśnięcia klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki 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.



**Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”).
Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.**



Język

Wybrać język i zatwierdzić



Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja ON), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.






Diagnostyka

W przypadku problemów związanych z łącznością, użytkownik ma dostęp do menu Diagnostyka. Podczas kontaktu z serwisem zostaniesz poproszony o podanie kodów wyświetlanych w diagnozie.


• 5 USTAWIENIA






BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  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 wyłączenia  pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  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 POŁĄCZENIE WI-FI

POŁĄCZENIE WI-FI



Piekarnik można „podłączyć” lub „odłączyć” w dowolnym momencie za pośrednictwem skrzynki Wi-Fi za pomocą aplikacji mobilnej „De Dietrich Smart Control”, którą należy zainstalować na smartfonie, aby korzystać z funkcji łączności.

Dzięki tej aplikacji możesz zdalnie sterować swoim piekarnikiem za pomocą aplikacji „De Dietrich Smart Control”.

Zostaniesz również poinformowany powiadomieniami o zdarzeniach związanych z Twoim piekarnikiem, tak jakbyś był w pobliżu. Nie musisz być w domu, aby uruchomić lub podgrzać piekarnik, zmienić programy lub po prostu dostosować ustawienia podczas gotowania.

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź www.dedietrich-electromenager.com

POŁĄCZENIE WI-FI. PYTANIA I ODPOWIEDZI

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania	
Nie mogę połączyć produktu	– Łączność produktu działa za pośrednictwem Wi-Fi 2,4 GHz – sprawdź, czy Twoje urządzenie jest skonfigurowane z WiFi 2,4 GHz. – Spróbuj wprowadzić ponownie ustawienia sieci Wi-Fi za pośrednictwem aplikacji – Jeśli piekarnik nadal nie może połączyć się z routerem Wi-Fi, być może sygnał jest słaby – spróbuj przesunąć router bliżej lub zainstalować wzmacniacz sygnału Wi-Fi.	
Gdzie mogę znaleźć aplikację?	– Na telefony z systemem Android: De Dietrich Smart Control 	– Na telefony z systemem IOS: De Dietrich Smart Control II 
Czy za pomocą aplikacji mogę sterować wieloma urządzeniami?	Aplikacja umożliwia sterowanie różnymi podłączonymi produktami AGD marki De Dietrich.	

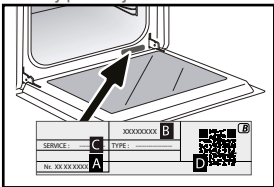


Porada:

aby systematycznie aktualizować urządzenie, konieczne jest podłączenie produktu raz w miesiącu.

• 7 POŁĄCZENIE WI-FI

Połączenie Wi-Fi: Pytania i odpowiedzi

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
Przeprowadzam się lub zmieniam ustawienia sieci Wi-Fi	<p>– Przeprowadź ponownie parowanie produktu. 1 – Zresetuj produkt, wybierając „Menu ustawień piekarnika”, następnie łączność i „Reset.” (patrz „Menu ustawień”). 2 – Aplikacja w smartfonie, patrz „Menu”, następnie „Zarządzanie produktem” i „Podłącz ponownie produkt”.</p>
Sprzedaję mój produkt*	<p>– W menu aplikacji przejdź do „Zarządzanie produktem”, a następnie „Usuń mój produkt”. – Jeśli masz tylko jeden produkt, możesz usunąć swoje konto klienta za pośrednictwem aplikacji w sekcji Moje konto, a następnie usunąć konto</p>
Nie wiem, gdzie jest kod QR produktu	<p>– Aby nawiązać połączenie z piekarnikiem, aplikacja poprosi Cię o zeskanowanie jego kodu QR lub wpisanie numeru seryjnego. Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej widocznej po otwarciu drzwiczek piekarnika, podobnej do pokazanej poniżej.</p> <p>B: nazwa handlowa C: numer serwisowy A: numer seryjny D: kod QR</p> 

Deklaracja zgodności

My, firma Brandt France, oświadczamy, że urządzenie wyposażone w funkcję Smart Control jest zgodne z Dyrektywą 2014/53/UE.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna pod następującym adresem: www.dedietrich-electromenager.com

Pasma częstotliwości 2,4 GHz: Moc maks. 100 mW (20 dbm)

Firma Brandt France nie ponosi odpowiedzialności:

w przypadku wady, utraty, opóźnienia lub błędów w transmisji danych, na które nie ma wpływu, jeżeli dane nie dotarły do niej z jakiegokolwiek powodu lub gdy otrzymane dane były nieczytelne lub niemożliwe do przetworzenia. Jeśli użytkownik z jakiegokolwiek powodu nie będzie mógł uzyskać dostępu do aplikacji i powiązanych usług lub z nich korzystać, połączenie powinno zostać zawieszono lub zakończone.

Ponadto, Brandt France nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania terminala i/lub incydentu związanego z korzystaniem z terminala podczas korzystania z aplikacji. Firma Brandt France nie może być w żaden sposób pociągnięta do odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody dowolnego rodzaju, które mogą powstać w terminalu użytkownika i przechowywanych w nim danych, ani za konsekwencje, jakie mogą z tego wynikać.

* Ze względów bezpieczeństwa każde urządzenie gospodarstwa domowego może być podłączone tylko do jednego konta użytkownika. W konsekwencji, w przypadku zmiany użytkownika urządzenia (np. z powodu jego sprzedaży), były użytkownik musi usunąć swoje konto użytkownika ze swojej aplikacji mobilnej. Nowy użytkownik musi upewnić się, że usuwanie zostało zakończone, zanim będzie mógł utworzyć własne konto, wykonując te same kroki dotyczące instalacji i rejestracji, które opisano w niniejszej instrukcji.

Niemniej jednak, pojedyncze konto użytkownika może być używane na kilku telefonach komórkowych lub tabletach. W konsekwencji, w przypadku zmiany użytkownika urządzenia (np. z powodu jego sprzedaży), były użytkownik musi usunąć swoje konto użytkownika ze swojej aplikacji mobilnej lub tabletu.



Uwaga:

tryb gotowości wyświetlacza (patrz menu ustawień): Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii. Utrzymanie połączenia Wi-Fi jest zawsze aktywne.

• 8 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

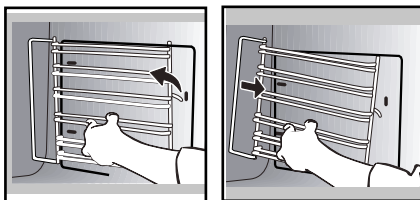
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

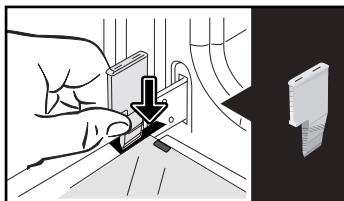


Ostrzeżenie

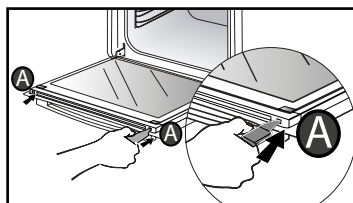
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

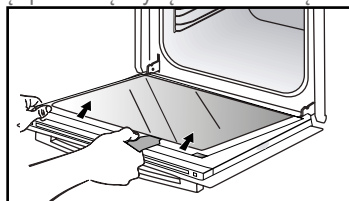
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w



plastikowym woreczku.

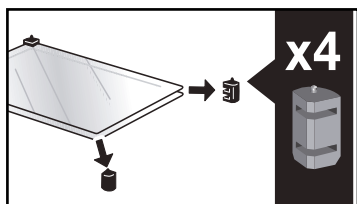


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:



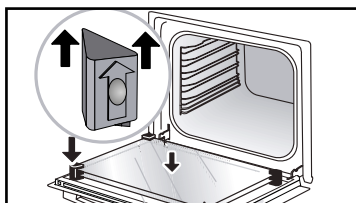
Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

• 8 KONSERWACJA

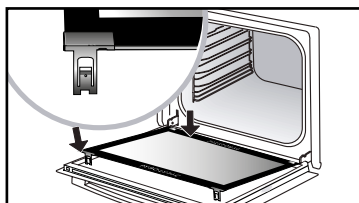
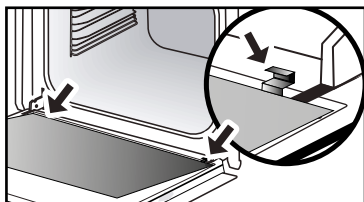


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szymb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.



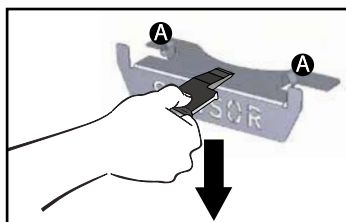
Włożyć ostatnią szymb do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.



Zdjąć klin plastikowy. Urządzenie może być używane ponownie.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI „SENSOR” (w zależności od modelu)

Można zdemontować płytkę „SENSOR” wskazującą na obecność czujnika wilgotności połączonego z trybem CHEF, ale nie niezbędnego do działania. Za pomocą dostarczonego plastikowego klina zdemontować szymb drzwi.



Demontaż:
Wsuń plastikowy klin między płytkę „SENSOR” a górę piekarnika i wykonaj ruch w dół, aby ją odpiąć.

Ponowny montaż:
Chwyć płytkę „SENSOR” i mocno włóż wycięcia **A** do odpowiednich otworów w górę.

• 8 KONSERWACJA



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, 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 pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochłapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą. Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany.



Pyro Express: 59 minut

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie piroliza wykonywana przez 1,5 godziny.



Pyro Auto: od
1h30 do 2h15

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- 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.

Pod koniec pirolizy następuje faza


• 8 KONSERWACJA

chłodzenia, piekarnik pozostaje w tym czasie niedostępny.

Q Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

-Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ①.



WYMIANA LAMPKI

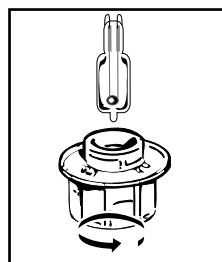


Ostrzeżenie

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.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnika na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane. Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

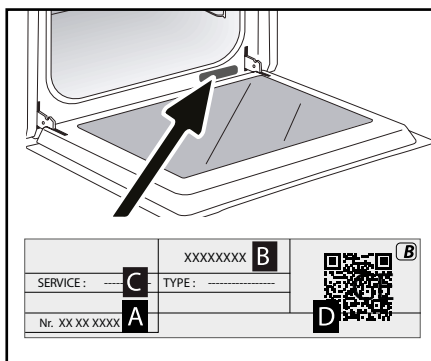
Hałas wibracyjny.

Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą. Nie ma to wpływu na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, ale może generować hałas wibracyjny podczas działania. Wyjmij piekarnik i przesuń przewód zasilający. Ustaw piekarnik w pierwotnej pozycji.

• 10 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



- B: nazwa handlowa
- C: numer serwisowy
- A: numer seryjny
- D: kod QR

DANIA												Czas pieczenia w minutach
		°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	°C	WZROZD	
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2							190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2							200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopaska 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3			20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3							20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3			20-30
RYBY	Żeberka baranie			210	3							20-30
	Ryby pieczone			275	4							15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3							190	3	30-35
WARZYWA	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3							200	3	15-20
	Zapiekanek (produkty zapiekane)			275	2							30
	Zapiekanek „Gratins dauphinois”	200	3							180	3	45
	Lasagne	200	3							180	3	45
CIASTA	Pomidory faszerowane	170	3							170	3	30
	Biszkopt typu génoise							180	3	180	4	35
	Ciastka makaronowe	220	3					180	2	190	3	5-10
	Bulka	180	3		200	3		180	3	180	3	35-45
	Ciastka brownies	180	2							180	2	20-25
	Keks - babka	180	3					180	3	180	3	45-50
	Budyń	200	3							190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3							170	3	15-20
	Babka							180	2			40-45
	Ciastka bezowe	100	4					100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3							210	3	5-10
	Ciasta ptysiowe	200	3					180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3							200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3					175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1							200	1	30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1							200	1	20-25
	RÓŻNE	Paszty	200	2							190	2
Pizza				240	1							15-18
Placek typu „quiche”		190	1		180	1				190	1	35-40
Suflet								180	2			50
Tarta		200	2							190	2	40-45
Pieczyno		220	2							220	2	30-40
Pieczyno tostowe				275	4-5							2-3

* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.



Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY TEMPERATURA °C									
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

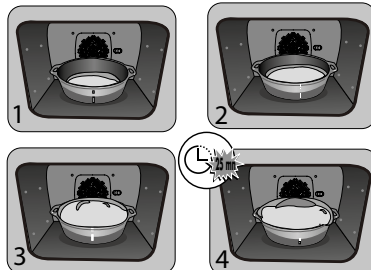
Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
- Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut.

Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.



FR

CS

EN

PL

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

RÚRA

De Dietrich 

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich využíva výhody robustných a prestížnych materiálov a uprednostňuje autentickosť. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, 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 / Prezentácia rúry	8
Ovládacie prvky a displej 9	
Príslušenstvo	10
Prvé nastavenia - uvedenie do prevádzky	12
4 / Režimy streľby	13
Režim "Expert"	13
Funkcie varenia	14
° Sušenie	17
Oblíbené (uložené varenie)	18
Režim receptov	18
Režim šéfkuchára	20
Režim nízkej teploty	25
5 / Nastavenia	27
Čas	27
Jazyk	27
° Zvuk	27
° Demo režim	27
° Správa svietidiel	27
Blokovanie ovládacích prvkov	28
6 / Časovač	28
7 / Pripojenie Wifi	29
8 / Čistenie - údržba	31
Vonkajší povrch	29
Odstránenie úrovni	29
Čistenie okien dverí	29
Demontáž a opätovná montáž dosky "Senzor"	30
Funkcia čistenia pyrolýzou	31
Výmena svietidla	34
9 / Poruchy a riešenia	35
10 / Popredajný servis	36
11 / Pomôcky na varenie	37
Stoly na pečenie	37
Testy funkčnosti	38
Recepty s droždím	368

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.



DÔLEŽITÉ:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.

— Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.



UPOZORNENIE:

— Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.

— Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.

— Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.

Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.

— Zariadenie nečistíte parou.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA



UPOZORNENIE :

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Záseh vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštaláčnymi predpismi.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštaláčnou schémou.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku.

Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.

— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.

— V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.

Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.

Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

• 1 INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

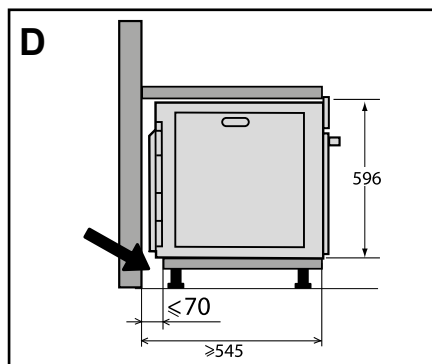
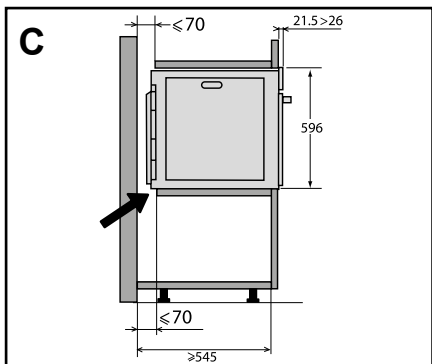
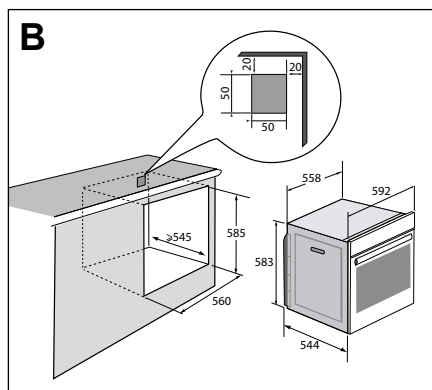
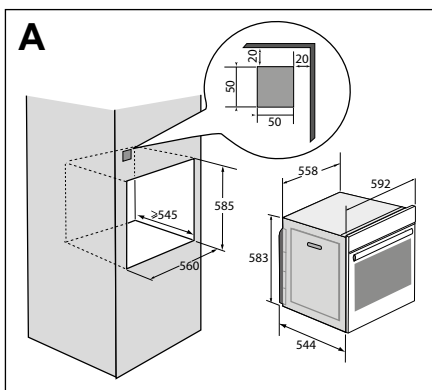
Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra. Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (**obr. A**) alebo do vstavaného nábytku (**obr. B**).
Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (**obr. C**). Keď je skrinka vzadu zatvorená, urobte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického

kábla.

Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumenú pätku a prevrtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasadte gumenú pätku.

Odporúčanie

S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.



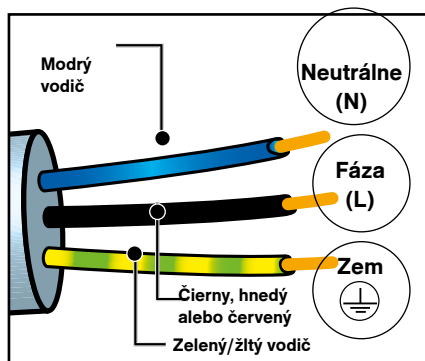
• 1 INŠTALÁCIA

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.



Upozornenie:

Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.

• 2 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú

miešať s ostatnými odpadmi.

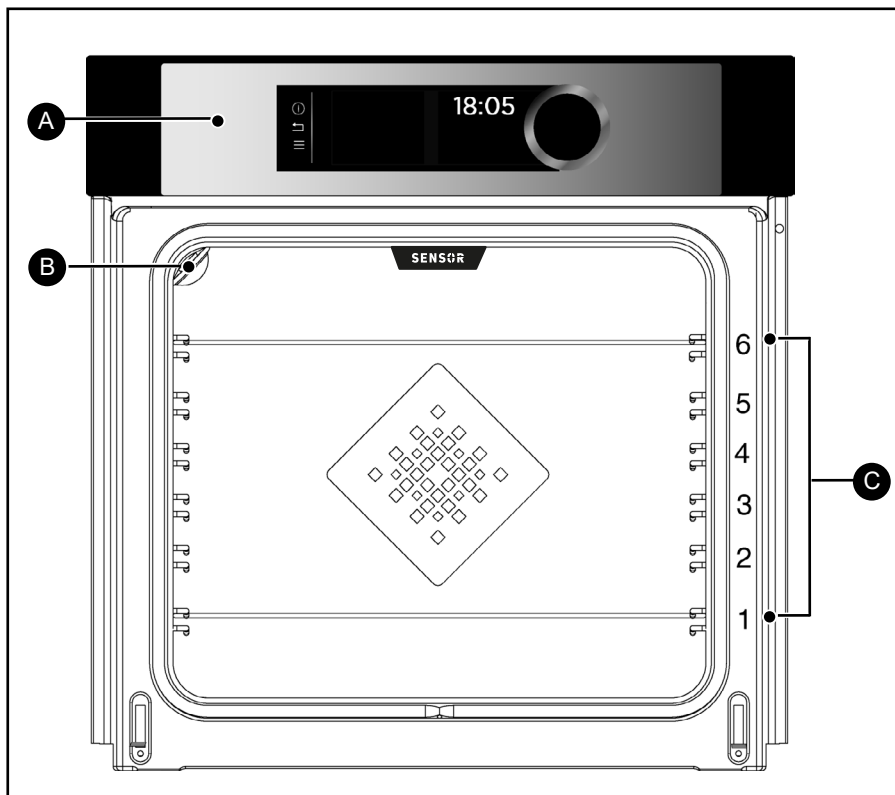
Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

• 3 POPIS RÚRY

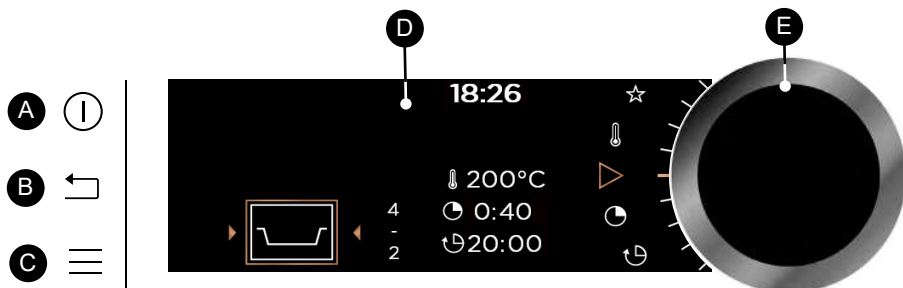
POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Stupňovité držiaky (6 možných výšok)

• 3 POPIS RÚRY


OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ



- A** Tlačidlo vypnutia rúry (dlhé stlačenie)
- B** Tlačidlo na návrat späť (používa sa pri programovaní, nie pri pečení)
- C** Tlačidlo prístupu do MENU (pečenie, nastavenie, časovač, čistenie)


- D** Displeje
- E** Otočný ovládač so stredovým tlačidlom (nevymeniteľný):
 - umožňuje výber programov, zvýšenie alebo znížte hodnoty otláčaním,
 - umožňuje potvrdiť každý krok stlačením tlačidla v strede.

SYMBOLY NA DISPLEJI


 Spustenie pečenia

 Uloženie pečenia


 Zastavenie pečenia


 Ukazovateľ zamknutia ovládacieho panela

 Stupne teploty

 Indikátor uzamknutia dvierok počas pyrolýzy pyrolýzy

 Trvanie pečenia

 Čas skončenia pečenia (oneskorený štart)

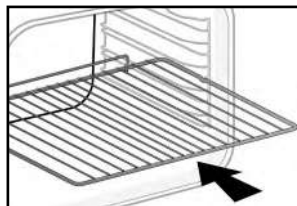
 4 - 2 Indikátor výšky stupňovitých držiakov preferovaných na vloženie jedla

• 3 POPIS RÚRY

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

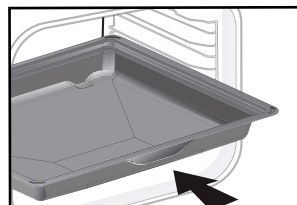
– Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu). Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



– Nádobu na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

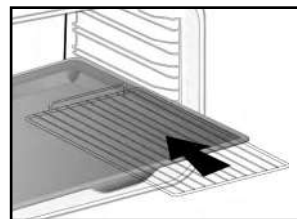
Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



– Mriežky pre „chut“

Tieto polovičné mriežky pre „chut“ sa používajú nezávisle od seba, no výlučne na miskách alebo panvici s držiakom proti preklopeniu na dno rúry.

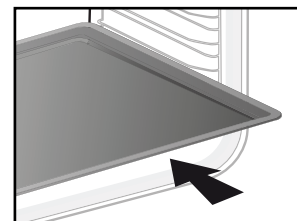
Pri používaní len jednej mriežky môžete ľahko polievať potraviny šťavou zachytanou v miske.



– Plech na pečivo 8 mm

Vkladá sa na držiaky. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov.

Jeho naklonená rovina vám umožní ľahko vložiť vaše výtvyry na plech. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



• 3 POPIS RÚRY

– Systém vodiacich drážok

Vďaka systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Plechy možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup.

Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VODIACICH DRÁŽOK

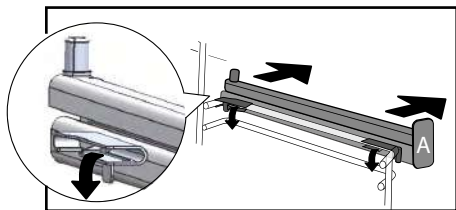
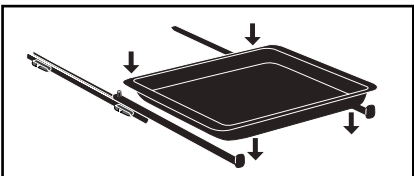
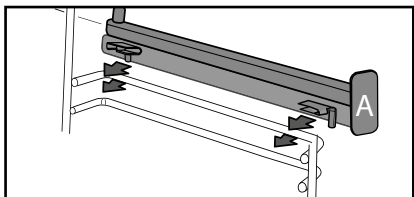
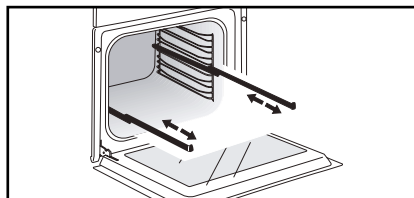
Po odstránení 2 stupňovitých držiakov vyberte výšku držiakov (od 2 do 5), v ktorej chcete upevniť drážky. Zasuňte ľavé vodiace drážky proti ľavému držiaku, pričom je potrebné dostatočne zatlačiť na prednú a zadnú stranu drážky tak, že 2 pätky na strane drážky dostali do stupňovitého držiaka. Rovnako postupujte aj pri pravej vodiacej drážke.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka **A** je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.

Ak chcete drážky odmontovať, znova vyberte stupňovité držiaky.

Mierne odsuňte pätky namontované na každej drážke, aby ste ich uvoľnili z držiaka. Potiahnite drážku smerom k vám.



🔍 Odporúčanie

Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy masného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

🔍 Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

• 3 POPIS RÚRY

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 zablíká pri 12:00.

Postupne nastavte hodiny a minúty otáčaním ovládača a potom potvrdte stlačením tlačidla.

Na rúre sa zobrazí čas.

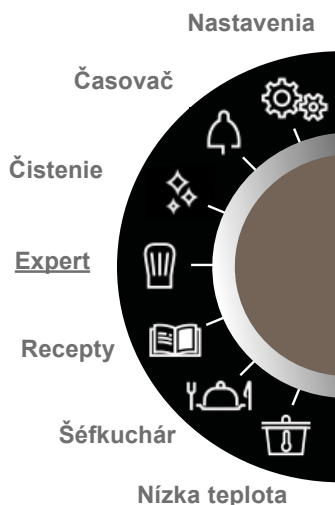
Poznámka: Ak chcete zmeniť čas znova, pozrite si kapitolu „Nastavenia“.

 **Pred použitím vašej rúry po prvýkrát zohrievajte rúru na maximálnej teplote 30 minút. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná.**



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.



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 zvolte jeden z nasledujúcich režimov:

1



Vyberte režim „**EXPERT**“ na výber receptu, kde si sami môžete vybrať typ, teplotu a trvanie pečenia.

2



Vyberte režim „**RECEPTY**“ na výber receptu, pri ktorom potrebujete pomoc rúry. Vyberte jednoducho typ navrhovanej potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

3



Vyberte režim „**ŠÉFKUCHÁR**“ pre recept, ktorý bude automaticky riadiť rúra. Vyberte si zo zoznamu najbežnejších chodov, ktoré chcete pripraviť.

4




Vyberte režim „**NÍZKA TEPLOTA**“ pre recept, ktorý bude regulovať výlučne rúra pomocou konkrétneho elektronického programu (pomalé varenie).



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.



Kombinovaný ohrev



Ohrev s ventilátorom



Tradičná



Pečenie Eco



Gril s ventilátorom



Ventilovaný spodný ohrev



Variabilný gril



Udržiavanie teploty



Rozmrazovanie



Chlieb



Sušenie



Shabat nastavenia
(špeciálna funkcia)



Obľúbené (umožňuje uložiť
3 možnosti pečenia)







• 4 PEČENIE



FUNKCIA PEČENIA (v závislosti od modelu)



Pred každým pečením predhrejte prázdnu rúru.







Poloha	T °C odporúčané mini – maxi	Používanie
 Kombinovaný ohrev	205 °C 35 °C – 230 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na hlinenú misku.
 Ohrev s ventilátorom*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúčané pre jemné biele mäso, ryby, zeleninu. Pre viaceré pečenia až 3 úrovne.
 Tradičná	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.
 ECO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.
 Gril s ventilátorom	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.
 Ventilovaný spodný ohrev	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, ktoré sa položia na misku.


*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, klobásy, plátky chleba, krevety položené na mriežku. Pečenie sa vykonáva pomocou horného prvku. Gril zakrýva celý povrch mriežky.
 Údržba za horúca	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chleba, briošky, bábovky. Cesto položené na dosku, ktorá má teplotu maximálne 40 °C (vyhrievacia platňa, odmrazovanie).
 Rozmrazovanie	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne na jemné potraviny (ovocné koláče, krém...). Rozmrazovanie mäsa, zemiľí atď. sa vykonáva pri teplote 50 °C (mäso sa položí na mriežku s miskou vloženou pod mriežkou na zachytávanie šťavy.)
 Chlieb	205 °C 35 °C – 220 °C	Predvolený postup na prípravu chleba. . Nezabudnite ho na vrchu pokvapkať vodou, aby ste dosiahli chrumkavú a zlatú kôrku.
 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.
 S h a b a t nastavenia	90°C	Špeciálny postup: rúra funguje 25 alebo 75 hodín bez prerušenia pri teplote len 90 °C.

 **Rady na úsporu energie.**
Neotvárajte dvere počas pečenia, aby ste predišli tepelným stratám.

• 4 PEČENIE



RÝCHLE PEČENIE (režim Expert)

Po vybratí a potvrdení vašej funkcie pečenia, napr.: Ventilovaný spodný ohrev, vám rúra 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 pred začatím pečenia (teplota, trvanie pečenia 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.

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 potvrdte ho.

Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte.

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 potvrdte alebo zvoľte možnosť „Odmietam“ a potvrdte na pokračovanie v pečení.

• 4 PEČENIE



FUNKCIA SUŠENIA

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



OBLÚBENÉ
(v režime Expert)

– ULOŽENIE PEČENIA

Funkcia „Obľúbené“ umožňuje uložiť 3 recepty v režime „Expert“, ktoré často používate.

V režime Expert zvolíte najprv teplotu pečenia a trvanie.

Potom vyberte symbol otočením ovládača na uloženie konkrétneho pečenia a vyber potvrdíte.

Na obrazovke sa zobrazí odporúčanie zaznamenať tieto parametre alebo . Vyberte si jednu z možností a potom vyber potvrdíte. Vaše pečenie je takto uložené.

Možnosť znova potvrdíte 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 „Obľúbené“.

Pprejdite do menu „Expert“ a možnosť potvrdíte.

Otáčaním ovládača prechádzajte funkciami až k symbolu „Obľúbené “.

– Vyberte jednu z možností uložených v pamäti, ktorá je už zaregistrovaná alebo a stlačte na potvrdenie.

Rúra sa spustí.



REŽIM „RECEPTY“

Tento režim za vás vyberie vhodné parametre pečenia v závislosti od potraviny, ktorú chcete pripravovať, a jej hmotnosti.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu zvolíte režim „RECEPTY“ a potom ho potvrdíte.

Rúra vám navrhne niekoľko kategórií, v ktorých nájdete rôzne pokrmy (35 alebo 50 v závislosti od modelu, pozrite si zoznam ďalej):

– Vyberte kategóriu, napríklad „Ryby“, a potom ju potvrdíte.

– Vyberte konkrétny pokrm, ktorý sa má pripraviť, napríklad „Pstruh“, a potvrdíte ho.

Pri niektorých potravinách je potrebné uviesť hmotnosť (alebo veľkosť).

– Hmotnosť sa potom navrhne. Zadáte hmotnosť a potvrdíte ju. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí čas pečenia a výšku držiaka.

– Vložte pokrm a vyber 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.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV (v závislosti od modelu)



HYDINÁR

Pečené kuře
Kačka
Kačacie prsia *
Morčacia noha
Morka
Husacie



MÄSIAR

Ružové jahňacie pliecko
Krvavý steak
Stredne prepečené hovädzie
Dobre prepečené hovädzie
Pečené bravčové
Bravčový chrbát
Bravčové koleno
Pečené teľacie
Teľacie rebrá *
Terina z mäsa



PREDAVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Homár európsky
Terina z rýb
Ostriež morský



LAHÔDKÁR

Lazane
Tenká pizza
Syrový koláč
Slaný koláč
Mäsový koláč
Soufflé
Zapekané zemiaky
Plnené paradajky
Musaka
Zapekaná zelenina



PEKÁR

Lístkové cesto
Maslové cesto
Kynutí těsta
Brioška
Chlieb
Bagety



CUKRÁR

Ovocný koláč
Drobenkový ovocný koláč
Cestoviny s kapustou
Piškótový koláč
Košíčky
Karamelový krém
Čokoládová torta
Krehké pečivo/koláčiky *
Koláč
Jogurtová torta
Pusinky

***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.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Ak chcete, môžete zmeniť čas skončenia pečenia výberom symbolu skončenia pečenia  a potom potvrdením možnosti. Po nastavení ukončenia pečenia výber potvrdte.



V prípade receptov, ktoré si vyžadujú predhrievanie, nie je možné nastaviť odloženie spustenia.

• 4 PEČENIE



REŽIM „ŠÉFKUCHÁR“

Tento režim vám poskytne úplnú pomoc pri pečení, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia v závislosti od zvoleného pokrmu (teplota, trvanie pečenia, typ pečenia) pomocou elektronických senzorov umiestnených v rúre, ktoré neustále merajú mieru vlhkosti a kolísanie teploty.

! Pri používaní režimu „ŠÉFKUCHÁR“ nie je potrebné žiadne predhrievanie. Pečenie sa musí **BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou**.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Šéfkuchár“ pomocou ovládača a výber potom potvrdíte.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si zoznam pokrmov uvedený ďalej).

– Vyberte si pokrm a stlačte tlačidlo na overenie.

– Ďalším potvrdením ovládača spustíte pečenie.

! UPOZORNENIE:

Tento režim pečenia sa vykonáva v dvoch fázach:

1– Prvá fáza, počas ktorej sa rúra začne ohrievať a určí optimálne trvanie pečenia. Táto fáza trvá 5 až 40 minút v závislosti od pokrmu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Počas

! tejto fázy neotvárajte dvierka, aby ste nenarušili výpočet a záznam údajov, v opačnom prípade dôjde k zrušeniu pečenia.

Táto fáza hľadania je vyjadrená animáciou .◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

2– Druhá fáza pečenia: rúra nastaví potrebné časy, animácia zmizne.


Zostávajúci uvedený čas berie do úvahy čas pečenia z prvej fázy.

Teraz môžete otvoriť dvere, aby ste pokrm poliali alebo späť vložili mäso.

– Po dosiahnutí trvania pečenia sa rúra vypne. Na obrazovke sa zobrazí, že jedlo je hotové.

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pred opätovným vložením pokrmu do navrhovanej výšky môžete zmeniť čas pečenia.

Ak chcete využiť oneskorený štart, – zvolte symbol skončenia pečenia  a zmeňte čas skončenia pečenia , možnosť potom potvrdíte.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Pizza

od 300 g do 1,2 kg

- hotová pizza – čerstvé cesto
- pizzové cesto pripravené na použitie
- pizzové cesto domáce

Položte ju na mriežku na dosiahnutie chrumkavej kôrky (môžete ju položiť na papier na pečenie položený medzi mriežku a pizzu na ochranu rúry pred pretečeným syrom).



Pečené hovädzie (3 pečenia):

od 800 g do 1,6 kg

- krvavý steak
- stredne hovädzie
- dobre prepečené



Odstráňte čo najviac slaniny: spôsobuje dym.

Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút, až potom ho pokrájajte.

Výpek dáme na pekáč.



Pečené bravčové

od 1 kg do 1,4 kg

- chrbát
- rezeň

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkávacou miskou. Na konci pečenia nechajte mäso postáť 7 až 10 minút, až potom ho pokrájajte. Osoľte na konci pečenia.



Kura

- kura od 1,4 kg do 2,5 kg
- kačice, perličky

Položte pečené na mriežku s celou zostavou + odkvapkávacou miskou. Pred varením prepichnete kožu hydiny, aby ste zabránili vystreknutiu.



Ryby

od 400 g do 1 kg

- celé ryby (pleskáč, merlúza, pstruh, makrela)
- pečená ryba

Nie je vhodné pre ploché ryby.

Túto funkciu použite pre celé ryby.

Použite viacúčelový zásobník.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Slané koláče

- čerstvý slaný koláč
- zmrazený slaný koláč

Používajte nelepivé hliníkové formy: cesto bude na spodku chrumkavé.

Vyberte formu so zmrazeným slaným koláčom a potom ju položte na mriežku.



Koláč

od 500 g do 1 kg

- rodinné torty: torty (slané, sladké), štyri štvrtiny
- hotové prípravky balené vo vreckách.

Koláče pripravené vo forme koláča na okrúhlejšej alebo hranatej panvici položte vždy na mriežku.

Možnosť pečenia 2 koláčov, formy vedľa seba.

TIPY A RADY PRE REŽIM „CHEF“

Pizza

Aby ste zabránili roztečeniu syra alebo paradajkovej omáčky v rúre, môžete medzi mriežku a pizzu umiestniť kúsok pergamenového papiera.

Koláče / quiche

Vyvarujte sa sklenených a porcelánových nádob: pretože sú príliš hrubé, predlžujú dobu varenia a spodná časť kôrky nie je chrumkavá. Pri ovocí hrozí, že dno koláča bude namočené: stačí pridať niekoľko lyžičiek jemnej krupice, drevných drobenkových sušienok, mandľového prášku alebo tapioky, ktoré počas varenia absorbujú šťavu. S vysokým obsahom vody alebo mrazenej zeleniny (pór, špenát, brokolica alebo paradajky) môžete posypať polievkovou lyžicou kukuričnej múky.

Ryby

Pri kupovaní by mala ryba voniať príjemne a nie príliš „rybacinou“. Telo by malo byť pevné a šupiny by mali byť pevne pripevnené k pokožke. Oči by malo byť jasné a zaoblené a žiabre sa musia javiť lesklé a vlhké.

Hovädzie/ bravčové / jahňacie

Pred varením musíte mäso z chladničky vybrať v dostatočnom predstihu: pri studených a horúcich teplotných šokoch mäso stvrdne. Týmto spôsobom pripravíte pečené hovädzie mäso, ktoré

• 4 PEČENIE

je zlaté zvonku, červené vo vnútri a teplé v strede. Pred varením nesoľte: soľ absorbuje krv a vysušuje mäso. Otočte mäso špachtľami: ak mäso prepichnete, krv kvapká von. Po varení nechajte mäso vždy 5 až 15 minút odstáť: zabalte ho do hliníkovej fólie a vložte ho do teplej rúry: To umožní, aby sa krv vytiahnutá von počas varenia vrátila do stredu a navlhčila pečienku.

Používajte hlinené nádoby na pečenie: sklo podporuje vytekanie tuku.

Vyvarujte sa prepichnutiu jahňacieho stehna strúčikom cesnaku, pretože jahňa môže stratiť svoju šťavu; namiesto toho vsuňte cesnak pod kožu alebo upečte nešúpaný cesnak vedľa stehna a po dokončení varenia ho rozdrvte, aby ste ochutili výpek; preosejte a podávajte veľmi horúce v omáčke.

ZOPÁR RECEPTOV Z REŽIMU „CHEF“

Pizza

Základ: 1 korpus na pizzu

*so zeleninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100 g cukety nakrájanej na kocky + 50 g nakrájanej papriky + 50 g nakrájaného baklažánu + 2 malé nakrájané paradajky + 50g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

*s rokfortom a údenou slaninou: 6 polievkových lyžíc paradajkovej omáčky + 100g údenej slaniny + 100g rokfortu v malých kúskoch + 50g vlašských orechov + 60g strúhaného ementálu.

*s klobásou a tvarohom: 200 g sušeného tvarohu rozotretého na cestu+ 4 párky nakrájané na plátky + 150 g šunkových kúskov+ 5 olív + 50 g strúhaného ementálu+ oregano + soľ + korenie.

Quiche:

Základ: 1 hliníková forma, priemer 27 až 30 cm

1 hotové krehké cesto

3 vyšľahané vajíčka + 50 cl smotany soľ, korenie, muškátový orech.

Rôzne prílohy:

200g predvarenej slaniny

alebo 1 kg varenej čakanky+ 200 g strúhanej goudy

alebo 200 g brokolice + 100 g malých

kúskov slaniny + 50 g plesňového syra

alebo 200 g lososa + 100 g špenátu, vareného a odkvapkaného

Hovädzia pečienka

PETRŽLENOVÁ SAUTERNES omáčka s ROKFORTOM:

Povarte 2 polievkové lyžice nakrájanej šalotky v masle až kým nebude priesvitná. Pridajte 10 cl Sauternes, nechajte odpariť. Pridajte 100 g rokfortu, nechajte pomaly topiť. Pridajte 20 cl tekutého krému, soli, korenia. Nechajte zovrieť.

Kura

Naplňte ho dobrým buketom čerstvého estragónu alebo ho rozotrite zmesou 6 strúčikov cesnaku so štipkou hrubej soli a korením.

• 4 PEČENIE

Piškové koláč s citrusovým ovocím

Karamel: 20 kociek cukru (200 g).

Koláč: 4 vajcia.

200 g kryštálového cukru.

200g múky.

200g dobrého masla.

2 čajové lyžičky prášku do pečiva.

Ovocie: 1 malá plechovka citrusového ovocia zaváraného v sirupe.

Scedte ovocie. Pripravte karamelovú polevu. Keď sa zafarbí, vylejte ju na pekáč a nakloňte ho, aby sa karamel roztekol. Nechajte vychladnúť. V miske elektrického mixéra zmiešajte zmäknuté maslo s cukrom. Pridajte po jednom celé vajčička, potom preosiate múku. Naposledy pridajte prášok do pečiva. Citrusové rezy vložte do kvetinového vzoru na karamelovú polevu. Nalejte cesto. Vložte do rúry na režim „KOLÁČ“. Vyklopte do peknej misky a servírujte studené. Môžu sa použiť aj iné druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky alebo marhule.

Kusové čokoládové koláče

12 samostatných hliníkových misiek na zapekanie.

60g masla.

200 g horkej čokolády (viac ako 50 % kakaa).

100g práškového cukru.

4 vajcia.

1 balenie prášku do pečiva.

70g preosiatej múky.

Čokoládu s maslom rozpustíte na veľmi nízkej teplote. Vaječné žĺtky

zapracujte do cukru, až kým zmes nebude hladká. Pridajte múku, rozpustenú čokoládu s maslom a naposledy pridajte prášok do pečiva.


Vaječné bielka vyšľahajte do tuhej hmoty a jemne ich vložte do zmesi. Zľahka vymastite maslom a vysypte múkou hliníkové misky na zapekanie a nalejte do nich cesto (bez kvapiek na okrajoch). Poukladajte misky na zapekanie na plech a vyberte režim „SUŠIENKY“. Vyklopte a nechajte vychladnúť na mriežke. Podávajte s vanilkovou omáčkou crème anglaise alebo kokosovou zmrzlinou.

• 4 PEČENIE




Režim „NÍZKA TEPLOTA“

Tento režim pečenia umožňuje vláknam mäsa, aby zmäkli vďaka **pomalému** pečeniu s nízkymi teplotami. Kvalita pečenia je optimálna.

 **Pri používaní režimu „NÍZKA TEPLOTA“ nie je potrebné žiadne predhrievanie.**

Pečenie sa musí BEZPODMIENEČNE začať s chladnou rúrou.

 Pečenie pri nízkej teplote si vyžaduje použitie mimoriadne čerstvých potravín. Čo sa týka hydiny, je veľmi dôležité, aby ste ju dôkladne opláchli zvnútra aj zvonku studenou vodou a pred pečením osušili papierovými utierkami.

RÝCHLE PEČENIE

– V hlavnom menu vyberte režim pečenia „Nízka teplota“ pomocou ovládača a svoj výber potom potvrdte.

Rúra ponúkne možnosť pokrmu (pozrite si podrobnosti o pokrmoch uvedené ďalej).

– Vyberte si svoje jedlo.

– Po výbere pokrmu, napríklad: pečené teľacie, dajte mäso na mriežku na úroveň vyššieho držiaka zobrazeného na obrazovke (č. 2) a zasuňte panvicu na nižší držiak (č. 1).


– Svoj výber potvrdte stlačením tlačidla. Spustí sa pečenie.

Na konci pečenia sa rúra automaticky vypne a ozve sa signál.

– Stlačte tlačidlo vypnutia .

ONESKORENIE SPUSTENIA PEČENIA

Pri pečení v režime „Nízka teplota“ si môžete zvoliť oneskorený štart.

Po výbere programu vyberte symbol skončenia pečenia . Obrazovka zabliká. Nastavte koniec času pečenia otáčaním ovládača a potom jeho potvrdením.

Obrazovka s koncom varenia už nezabliká.

• 4 PEČENIE



ZOZNAM POKRMOV



Pečené teľacie (4:00)



Pečené hovädzie:



krvavý steak (3:00)



dobre prepečené hovädzie
(4:00)



Pečené bravčové (5:00)



Jahňacie:



ružové (3:00)



dobre prepečené (4:00)



Kuracie (6:00)



Malé ryby (1:20)



Veľké ryby (2:10)



Jogurt (3:00)



POZNÁMKA: Nepoužívajte mriežku pre nasledujúce programy: malé ryby – veľké ryby a jogurty.

Položte ich priamo na panvicu do úrovne držiaka uvedeného na obrazovke.

• 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.



Připojení

Aktivujte pripojení na peci. Vyberte možnosť "ON" a potvrdte. K troubě se můžete připojit prostřednictvím své skříňky ve Wi-Fi pomocí mobilní aplikace "De Dietrich Smart Control", kterou musíte mít nainstalovanou ve svém chytrém telefonu.



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.



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.



Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmí, aby sa znížila spotreba elektrickej energie a osvetlenie rúry sa vypne (ak je v režime „AUTO“).

Jednoduchým stlačením tlačidla na návrat späť ↩ alebo menu ≡ obnovíte jednoducho jas displeja a v prípade potreby aktivujete osvetlenie počas pečenia.



Jazyk

Vyberte si jazyk a svoj výber potom 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.



Diagnostika




V prípade problému súvisiacej s pripojením máte prístup k nabitce Diagnostika. Pri kontaktovaní servisného oddelenia budete požadáni o kódy zobrazené v diagnostice.

• 5 NASTAVENIA






ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka

Súčasne stlačte tlačidlá na návrat späť  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 PRIPOJENIE WIFI

PRIPOJENIE WIFI

Vašu rúru je možné kedykoľvek „pripojiť“ alebo „odpojiť“ prostredníctvom vášho Wi-Fi boxu pomocou mobilnej aplikácie „De Dietrich Smart Control“, ktorá musí byť nainštalovaná vo vašom smartfóne, aby mohla využívať výhody funkcie pripojenia. Vďaka tejto aplikácii môžete ovládať svoju rúru na diaľku pomocou aplikácie „De Dietrich Smart Control“.

Tiež budete informovaní notifikačnými správami o udalostiach týkajúcich sa vašej rúry, ako keby ste boli v blízkosti. Nie je potrebné byť doma, aby ste mohli rúru zapínať alebo predhrievať, meniť programy alebo jednoducho upravovať nastavenia. Viac informácií nájdete na www.dedietrich-electromenager.com

PRIPOJENIE WIFI: OTÁZKY A ODPOVEDE

Otázky	Odpovede a riešenia	
Nemôžem sa pripojiť k svojmu výrobku	– Pripojiteľnosť výrobku funguje s WiFi 2,4 GHz. Skontrolujte, či je vaše zariadenie skutočne nastavené na sieť WiFi 2,4 GHz. – Skúste znova nastaviť parametre siete WiFi pomocou aplikácie. – Ak sa rúra ešte stále nepripojí k zariadeniu WiFi, môže to znamenať, že je slabý signál, zariadenie skúste umiestniť bližšie alebo nainštalujte opakovač WiFi.	
Kde môžem nájsť aplikáciu?	– Pre telefóny Android: De Dietrich Smart Control 	- Pre telefóny IOS: De Dietrich Smart Control II 
Môžem si s aplikáciou objednať niekoľko zariadení?	Aplikácia umožňuje ovládať rôzne pripojené elektrospotrebiče značky De Dietrich.	

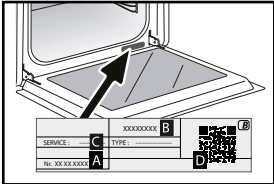


Rada:

Výrobok je potrebné pripojiť raz mesačne, aby bolo zariadenie aktualizované.

• 7 PRIPOJENIE WIFI

Pripojenie WiFi: Otázky a odpovede

Otázky	Odpovede a riešenia
Sťahujem sa alebo mením parametre siete WiFi	<p>– Obnovte spárovanie výrobku. 1 – Resetujte výrobok – ponuka nastavení rúry, potom pripojiteľnosť a potom Reset (Resetovať) (pozri ponuku nastavení rúry). 2 – Aplikácia smartfónu, pozri Menu (Ponuka), potom Gestion produits (Správa výrobkov) a potom Reconnecter le produit (Znova pripojiť výrobok).</p>
Predávam svoj výrobok*	<p>– Z ponuky aplikácie prejdite do položky „Gestion des produits“ (Správa výrobkov) a potom stlačte „Supprimer mon produit“ (Odstrániť môj výrobok). – Ak máte iba jeden výrobok, môžete pomocou aplikácie odstrániť účet zákazníka v položke Mon Compte (Môj účet) stlačením tlačidla „Supprimer le compte“ (Odstrániť účet).</p>
Neviem, kde je kód QR výrobku	<p>– Ak chcete rúru pripojiť, aplikácia vás požiada o naskenovanie kódu QR alebo zadanie sériového čísla. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku, ktorý sa podobá štítku znázornenému nižšie a ktorý nájdete po otvorení dvierok rúry.</p> <p>B: Obchodná referencia C: Servisná referencia A: Sériové číslo D: Kód QR</p> 

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť Brandt France vyhlasuje, že zariadenie vybavené funkciou Smart Control je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode je k dispozícii na nasledujúcej adrese: www.dedietrich-electromenager.com

Frekvenčné pásmo 2,4 GHz: Max. výkon 100 mW (20 dbm)

Spoločnosť Brandt France nemôže byť zodpovedná:

V prípade poruchy, straty, oneskorenia alebo chyby pri prenose údajov, ktoré sú nezávislé od jej vôle, ak sa k nej údaje nedostanú z akéhokoľvek dôvodu alebo ak prijaté údaje nebudú čitateľné alebo vhodné na spracovanie; v prípade, ak používateľ nebude môcť z akéhokoľvek dôvodu otvoriť alebo používať aplikáciu a príslušné služby, ak sa pripojenie pozastaví alebo preruší.

Okrem toho spoločnosť Brandt France nepreberá žiadnu zodpovednosť v prípade nesprávneho používania terminálu a/alebo poruchy týkajúcej sa používania terminálu počas používania aplikácie. Spoločnosť Brandt France nebude v žiadnom prípade zodpovedná za žiadne škody spôsobené terminálom alebo údajom, ktoré sú na nich uložené ani za dôsledky, ktoré by z nich mohli vyplývať, bez ohľadu na ich povahu.

* Z bezpečnostných dôvodov môže byť každý elektropotrebič pripojený iba k jednému účtu používateľa. V dôsledku toho musí bývalý používateľ v prípade zmeny používateľa zariadenia (napríklad v prípade postúpenia zariadenia) odstrániť účet používateľa zo svojej mobilnej aplikácie. Nový používateľ musí zaručiť, že odstránenie bolo vykonané predtým, ako si bude môcť vytvoriť svoj vlastný účet v súlade s rovnakým inštalacným a registračným postupom, ktorý je opísaný v tomto návode.

Avšak rovnaký účet používateľa sa môže používať na viacerých mobilných telefónoch alebo tabletoch. V dôsledku toho musí bývalý používateľ v prípade zmeny používateľa zariadenia (napríklad v prípade postúpenia zariadenia) odstrániť účet používateľa zo svojej mobilnej aplikácie alebo tabletu.



Poznámka:

Pohotovostný režim displeja (pozri ponuku nastavení): Po uplynutí 90 sekúnd bez zásahu používateľa sa jas displeja stlmí, aby sa znížila spotreba elektrickej energie. Zachovávanie pripojenia WiFi je vždy aktívne:



Rada

Ak je WiFi aktívne, môžete používať funkciu DeDietrich Smart Control. Zachovávanie pripojenia k sieti zariadenia v pohotovostnom režime spotrebuje maximálne 2 W.

• 8 ÚDRŽBA

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

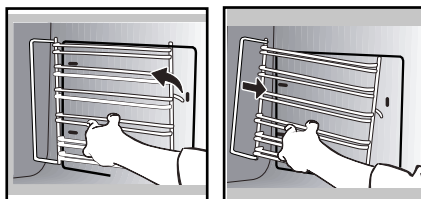
VONKAJŠÍ POVRCH

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 vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



VNÚTORNÉ OKNÁ

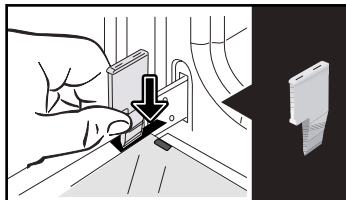


Upozornenie:

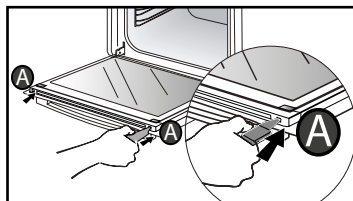
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

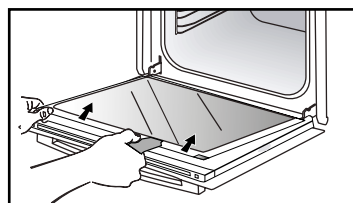
Úplne otvorte dverka a zablokujte ich pomocou jednej z plastových zarážok, ktoré sa dodávajú v plastovom kryte vášho prístroja.



Odstráňte prvé upevnené sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta **A**, aby ste uvoľnili sklo.

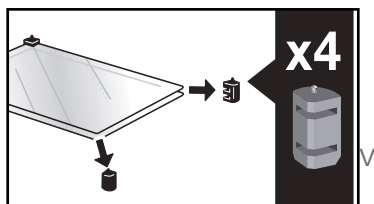


Odstráňte sklo:



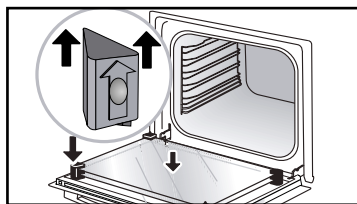
Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou.

• 8 ÚDRŽBA

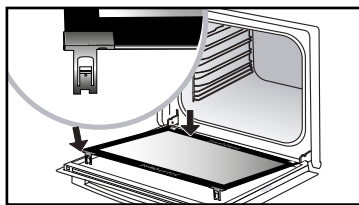
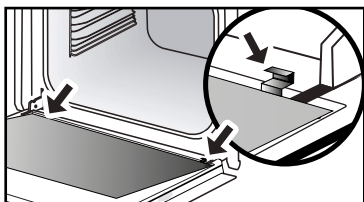


případe potreby ich vyberte a očistite. **Sklá neponárajte do vody.** Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.



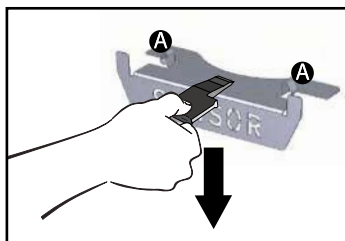
Vložte zadné sklo do kovových držiakov, potom ho zacvaknite tak, aby bol na čele nápis „PYROLYTIC“ otočený smerom k vám a aby bol čitateľný.



Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ DOSKY „SENSOR“ (v závislosti od modelu)

Dosku „SENSOR“ môžete demontovať, čo naznačuje prítomnosť senzora vlhkosti spojeného s režimom CHEF, ktorý však nie je pre prevádzku nevyhnutný. Na demontáž skla dverí použite dodaný plastový klin.




Demontáž:
Zasuňte plastový klin medzi platňu „SENSOR“ a hornú časť rúry a uvoľnite ju pohybom nadol.

Opätovná montáž:
Uchopte platňu „SENSOR“ a zárezy **A** pevne zasuňte do príslušných otvorov smerom nahor.

• 8 ÚDRŽBA



FUNKCIA ČISTENIA (vnútro rúry)

 **Vyťahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou. Pri čistení pomocou pyrolýzy je veľmi dôležité vybrať z rúry všetky diely príslušenstva, ktoré nie sú kompatibilné s pyrolýzou (posuvné lišty, chrómované mriežky), ako aj všetky nádoby.**

AUTOMATICKÉ ČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čo umožňuje odstrániť všetky nečistoty, ktoré spôsobia vystreknuté potraviny alebo pretečený tuk.

Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte výrazné pretečené zvyšky, ktoré sa v rúre nachádzajú. Odstráňte nadbytočné tuky na dvierkach pomocou vlhkej špongie.

Pre bezpečnosť sa čistenie vykonáva až po automatickom uzamknutí dvier, je teda nemožné dvierka odblokovať.

SPUSTENIE CYKLU SAMOČISTENIA

Odporúčajú sa tri cykly pyrolýzy: Trvania sú prednastavené a nedajú sa upravovať:



Pyro Express: 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva nahromadené teplo z predchádzajúceho pečenia, aby ponúkla možnosť automatického rýchleho čistenia vnútra rúry: vyčistí špinavé rúry za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty vnútra rúry určuje, či je zvyšková teplota vnútri dostatočná na dosiahnutie dobrých výsledkov pri čistení. V opačnom prípade **sa automaticky spustí pyrolýza trvajúca 1,5 hodiny.**



Pyro Auto: medzi
1:30 a 2:15

na čistenie pri úspore energie



Pyro Turbo: 2:00


na dôkladnejšie čistenie rúry.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE OKAMŽITÉ

– V hlavnom menu zvolíte funkciu „ČISTENIE“ a potom ju potvrdíte.


– Vyberte si najvhodnejší cyklus automatického čistenia, napríklad Pyro Turbo, a potom ho potvrdíte.

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 prebehne fáza ochladzovania a vaša pec bude počas tejto doby nedostupná.

• 8 ÚDRŽBA

 Keď je rúra chladná, pomocou vlhkej handričky odstráňte biely popol. Rúra je čistá a znova pripravená na pečenie podľa vášho výberu.


AUTOMATICKÉ 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.

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 .



VÝMENA SVETLA

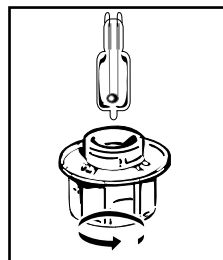


Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.

Charakteristika žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, G9.



Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasadte späť tienidlo.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

• 9 ANOMÁLIE A RIEŠENIA

– **Rozsvieti sa „AS“ (systém Auto Stop).**

Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak na to zabudnete. Rúru VYPNITE.

– **Chybové kódy sa začínajú písmenom „F“.** Rúra zistila poruchu.

Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť 30 minút. Ak chyba stále pretrváva, vypnite napájanie aspoň na minút.

Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra zapojená alebo či poistky vašej elektroinštalácie nie sú vypnuté. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO“ (pozrite si menu nastavení).

– **Osvetlenie rúry nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.

Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

– **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.** To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

– **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.**

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

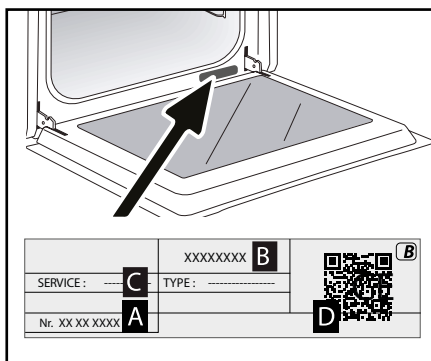
– **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok“.** Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

- **Hluk vibrácií.** Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny. Na správne fungovanie spotrebiča to nemá žiadny vplyv, ale napriek tomu môže počas prevádzky generovať vibračný hluk. Vyberte rúru a napájací kábel presuňte. Vráťte rúru na miesto.

• 10 POPREDAJNÝ SERVIS

ZÁSAHY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.









B: Obchodná referencia

C: Servisná referencia

A: Sériové číslo

D: Kód QR

JEDLÁ														Časy varenia v minútach	
		°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň	°C	úroveň		
MASO	Pečené bravčové (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Pečené teľacie (1 kg)	200	2									190	2	60 – 70	
	Pečené hovädzie	240	2									200	2	30 – 40	
	Jahňacie (noha, plecko, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60	
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60	
	Kuracie stehná			220	3			210	3						20 – 30
	Bravčový/teľací bok			210	3										20 – 30
	Hovädzí bok (1 kg)			210	3			210	3						20 – 30
Baraní bok			210	3										20 – 30	
RYBY	Grilované ryby			275	4									15 – 20	
	Pečené ryby (morská pražma)	200	3									190	3	30 – 35	
	Rybíe filé	220	3									200	3	15 – 20	
ZELENINA	Gratinovaná (varená zelenina)			275	2									30	
	Gratinované delfíny	200	3									180	3	45	
	Lazane	200	3									180	3	45	
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30	
PEČIVO	Savojské sušienky – piškótový koláč									180	3	180	4	35	
	Okružle sušienky	220	3							180	2	190	3	5 – 10	
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35 – 45	
	Brownies	180	2									180	2	20 – 25	
	Torta – cupcakes	180	3							180	3	180	3	45 – 50	
	Bublanina	200	3									190	3	30 – 35	
	Sušienky – posypané	175	3									170	3	15 – 20	
	Kugelhopf									180	2			40 – 45	
	Pusinky	100	4							100	4	100	4	60 – 70	
	Madlenky	220	3									210	3	5 – 10	
	Cestoviny s kapustou	200	3							180	3	200	3	30 – 40	
	Malé rúry z listkového cesta	220	3									200	3	5 – 10	
	Bábovka	180	3							175	3	180	3	30 – 35	
Krehké pečivo	200	1									200	1	30 – 40		
Koláč z listkového cesta	215	1									200	1	20 – 25		
OSTATNÉ	Paštéta, terina	200	2									190	2	80 – 100	
	Pizza					240	1							15 – 18	
	Quiche	190	1			180	1					190	1	35 – 40	
	Nákyp									180	2			50	
	Koláč so zapečeným mäsom	200	2									190	2	40 – 45	
	Chlieb	220	2									220	2	30 – 40	
	Opekaný chlieb			275	4 – 5									2 – 3	

* V závislosti od modelu

Poznámka: Pred spustením rúry musí všetko mäso zostať minimálne hodinu pri teplote okolitého prostredia.



Všetky teploty a časy varenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

EKVIVALENTNÉ HODNOTY: ČÍSLA TEPLOTA °C

Číslice	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	* REŽIM PEČENIE	ÚROVEŇ	PRÍSLUŠENSTVO	°C	TRVANIE min.	PREDHRIEVANIE
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	30 – 40	áno
Sušienky (8.4.1)		5	misa 45 mm	150	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	25 – 45	áno
Sušienky (8.4.1)		3	misa 45 mm	175	25 – 35	áno
Sušienky (8.4.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	160	30 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		5	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	20 – 40	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		3	misa 45 mm	170	25 – 35	áno
Malé koláčiky (8.4.2)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	170	25 – 35	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		4	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		3	mriežka	150	30 – 40	áno
Kypré krehké pečivo tuk (8.5.1)		2 + 5	misa 45 mm + mriežka	150	30 – 40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90 – 120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90 – 120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3 – 6	áno

* V závislosti od modelu

POZNÁMKA: Pri pečení na dvoch úrovniach možno jednotlivé jedlá vybrať v rôznych časoch.

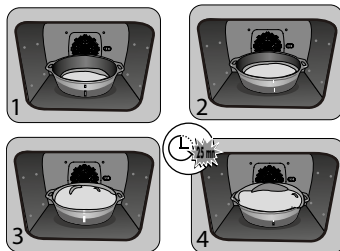
Recept s droždím (v závislosti od modelu)

Prísady:

• múka 2 kg • voda 1 240 ml • soľ 40 g • 4 balenia pekárskoho droždia dehydrovaného
Vymiešate cesto pomocou mixéru a nechajte ho postáť v rúre.

Postup: Pre recepty s kysnutým cestom. Preložte cesto na misku odolnú voči teplote, odoberte podporné nožičky a položte ju na dosku.

Predhrejte rúru 5 minút pomocou cyklu zohrievania pri teplote 40 – 50 °C. Vypnite rúru a cesto nechajte postáť 25 – 30 minút pri zostávajúcej teplote.



- EN** Information for domestic ovens (UE n° 662014)
- FR** Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)
- ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)
- IT** Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)
- DA** Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)
- EL** Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 662014)
- DE** Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)
- FI** Koteloituksen uunien tiedot (UE n° 662014)
- PL** Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 662014)
- PT** Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)
- SK** Informácie o prípadie ovn na pekáre pre domácnosť (UE n° 662014)
- SV** Information om hushållsugnar (UE n° 662014)

Symbol	Value													
	XHT35W	XHT25P	XHT25T	XHT25S	XHT25P	XHT25P	XHT25W	XHT25W	XHT25W	XHT25W	XHT25W			
Type name		XHT15P	XHT25U	XHT25U	XHT25U	XHT25U	XHT25U	XHT25U	XHT25U	XHT25U	XHT25U			
Model identification														
Type of oven	Simple = FR, Impls-ES, Impls-DA, Enkel-DE, Einfach-ES, Impls-IT, Simple-IT, Simple-PL, Polowyższy PT, Simple-SK, Jednoduchý ovn-EL, AmócsíFY, Áhættislausim-SV, Enkel													
Mass of the appliance	M	39,0	30,7	35,7	33,5	36,2	36,9	33,5	36,6	33,0	36,0	33,0	34,5	43,1
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Heat source per cavity (oven during or electric (gas))	Electricity = FR, Electricidad-ES, Elektrizität-DE, Strom-ES, Elektricität-IT, Energia elettrica-EN, Elektricitate-RO, Elektricitate-PT, Elektricitate-EL, Ηλεκτρική Ενέργεια-GR, Elektricitat.													
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle made per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,70	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,82	0,70
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle made per cavity (electric final energy)	EN electric cavity													
Energy Efficiency Index per cavity	EI cavity	81,4	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	